

PARTE PRIMA

Sezione II

DETERMINAZIONI DIRIGENZIALI

DIREZIONE REGIONALE SANITÀ E SERVIZI SOCIALI
Servizio Programmazione e gestione degli interventi di
emergenza sanitaria,
sanità veterinaria e sicurezza alimentare

DETERMINAZIONE DIRIGENZIALE 27 marzo 2009,
n. 2894.

Piano integrato dei controlli 2007-2010 sulla sicurezza alimentare - Regione Umbria: Programmazione dei controlli sugli alimenti destinati al consumo umano - Aggiornamento 2009.

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e sue successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge regionale 1 febbraio 2005, n. 2 e i successivi regolamenti di organizzazione, attuativi della stessa;

Vista la legge 7 agosto 1990, n. 241 e sue successive modifiche ed integrazioni;

Vista la legge regionale 9 agosto 1991, n. 21;

Visto il regolamento interno di questa Giunta;

Vista la D.G.R. n. 1302 del 27 luglio 2007 "Piano integrato dei controlli 2007-2010 sulla sicurezza alimentare - Regione Umbria" (s.s. al B.U.R. n. 45 del 17 ottobre 2007), predisposto alla luce dell'approvazione in sede di Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome, del "Piano Nazionale Integrato dei Controlli 2007 - 2010 sulla sicurezza alimentare", nonché delle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti CE 854/2004 ed 882/2004";

Vista la D.D. n. 9064 del 13 ottobre 2008 "Piano integrato dei controlli 2007-2010 sulla sicurezza alimentare - Regione Umbria: programmazione dei controlli negli alimenti destinati al consumo umano - aggiornamento 2008";

Vista la D.D. n. 236 del 21 gennaio 2009 "Piano Nazionale Residui - Aggiornamento 2009 in applicazione del D.L.vo 158/2006 e della D.G.R. 1302/2007 "Piano integrato dei controlli 2007-2010 sulla Sicurezza Alimentare Regione Umbria";

Visto il Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti - anni 2009 - 2011, trasmesso dal Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, con nota prot. 3493-P del 12 febbraio 2009;

Viste le Linee guida sugli integratori alimentari: integratori proposti come coadiuvanti di diete per il controllo e la riduzione del peso, elaborate dalla Commissione unica per la dietetica e la nutrizione tenuto conto di quanto previsto dal Reg. CE 1924/2006 in materia di indicazioni nutrizionali, trasmesse dal Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, con nota prot. 36562-P del 23 di-

cembre 2008 ed integrata con nota prot. 7589-P del 19 marzo 2009;

Tenuto conto della nota prot. 4028-P del 17 febbraio 2009 del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali, relativa ai controlli ufficiali da effettuare nell'anno 2009 in applicazione del Regolamento CE 1213/2008 della Commissione del 5 dicembre 2008 relativo ad un programma comunitario coordinato di controllo pluriennale per il periodo 2009, 2010 e 2011 destinato a garantire il rispetto dei limiti massimi e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari su e nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale;

Considerata la "Scheda di controllo per l'accertamento dei requisiti trasportatori / conducenti / automezzi Reg. (CE) 1/2005 da utilizzare a livello di impianti di macellazione", elaborata dal Servizio Veterinario di Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche della ASL n. 2 il cui utilizzo è stato proposto, nel mese di maggio 2008, ai Servizi Veterinari ASL operanti presso gli impianti di macellazione regionali;

Tenuto conto di quanto emerso nel corso della riunione plenaria che si è tenuta presso questa Direzione regionale Sanità e servizi sociali nel mese di gennaio 2009 che ha confermato, tra l'altro, il gruppo di lavoro già costituito e finalizzato all'aggiornamento della programmazione dei controlli sulla sicurezza alimentare del "Piano integrato dei controlli 2007-2010 sulla sicurezza alimentare - Regione Umbria", coordinato dalla dott.ssa Isabella Cives della Direzione regionale Sanità e servizi sociali e costituito da: dott. Camoni Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione ASL n. 1 - dott. Monsignorini Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale ASL n. 2 - dott.ssa Cianni Servizio Veterinario Igiene degli Alimenti di Origine Animale ASL n. 3 - dott.ssa De Angelis Servizio Veterinario Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche ASL n. 4 - dott.ssa Quondam ARPA Umbria - dott.ssa Scuola IZSUM;

Considerata la proposta di aggiornamento elaborata dal suddetto gruppo di lavoro, tenuto conto dei risultati dei controlli sulla sicurezza alimentare effettuati nell'anno 2008 elaborati dall'ARPA Umbria e dall'IZSUM, nonché delle criticità riscontrate sia a livello nazionale che regionale, e visto che la stessa è stata trasmessa 12 marzo 2009 ai Responsabili dei Servizi Medici di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione e Veterinari di Igiene degli Alimenti di Origine Animale e di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche delle 4 ASL umbre, al Direttore dell'ARPA Umbria e al Direttore Sanitario dell'IZSUM;

Tenuto conto della revisione, in corso di formalizzazione, del Protocollo d'intesa tra Agenzia regionale per la protezione dell'ambiente - Umbria e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche, di cui al punto 3 della D.G.R. 1302/2007;

Considerato il mandato conferito dalla D.G.R. 1302/2007 al Servizio di Programmazione e Gestione degli Interventi di Emergenza Sanitaria, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Direzione Regionale Sanità e Servizi Sociali dell'Umbria, per la sua applicazione operativa e per apportare eventuali modifiche ed integrazioni, ove si rendessero necessarie;

Considerato che con la sottoscrizione del presente atto se ne attesta la legittimità;

IL DIRIGENTE

DETERMINA

1. di approvare il "Piano Integrato dei Controlli 2007-2010 sulla Sicurezza Alimentare Regione Umbria: programmazione dei controlli negli alimenti destinati al consumo umano - aggiornamento 2009", allegato A al presente atto (comprensivo degli allegati A1 - A2 - A3 - A4) , che ne diventa parte integrante e sostanziale;

2. di confermare quanto previsto dalla D.G.R. 1302/2007, ai capitoli E - aggiornamento e revisione del piano e F - Flussi informativi;

3. di stabilire che la tipologia di controlli previsti per l'anno 2009 continuerà anche per il 2010, fino all'approvazione dell'aggiornamento dello stesso;

4. di confermare, a corredo del Piano di cui al precedente punto 1) le tabelle "Matrici alimentari di

origine animale secondo il Regolamento 2073/2005/CE: Criteri di Sicurezza" e "Matrici alimentari di origine vegetale secondo il Regolamento 2073/2005/CE: Criteri di Sicurezza", allegato B al presente atto, che ne diventa parte integrante e sostanziale;

5. di approvare la "Scheda di controllo per l'accertamento dei requisiti trasportatori / conducenti / automezzi Reg. (CE) 1/2005 da utilizzare a livello di impianti di macellazione", allegato C al presente atto, che ne diventa parte integrante e sostanziale;

6. di pubblicare il presente atto nel *Bollettino Ufficiale* della Regione;

7. di dichiarare che l'atto è immediatamente efficace.

Perugia, lì 27 marzo 2009

Il dirigente di servizio
MARIADONATA GIAIMO

ALLEGATO A

**PIANO INTEGRATO DEI CONTROLLI 2007 – 2010 SULLA SICUREZZA
ALIMENTARE – REGIONE UMBRIA: PROGRAMMAZIONE DEI
CONTROLLI NEGLI ALIMENTI DESTINATI AL CONSUMO UMANO –
AGGIORNAMENTO 2009**

INDICE

Relazione annuale 2008 del Piano integrato dei controlli 2007-2010 – alimenti destinati al consumo umano	pag.2	5
<hr/>		
Programmazione dei controlli negli alimenti destinati al consumo umano – aggiornamento 2009	Pag. 8	11
1. Controllo microbiologico dei parametri di sicurezza alimentare	pag. 8	11
2. Controllo microbiologico parametri di igiene di processo	pag. 13	16
3. Piano di monitoraggio <i>L. monocytogenes</i> e <i>Salmonella spp.</i>	pag. 13	16
4. Piano di monitoraggio Prodotti della pesca	pag. 14	17
5. Piano di vigilanza sugli integratori alimentari commercializzati come prodotti alimentari	pag. 14	17
6. Ricerca micotossine	pag. 15	18
7. Ricerca di Norovirus negli alimenti	pag. 15	18
8. Ricerca residui di sostanze ad effetto anabolizzante, agenti contaminanti e di medicinali veterinari	pag. 15	18
9. Controlli nei vegetali di IV e V gamma	pag. 16	19
10. Ricerca Organismi Geneticamente Modificati	pag. 16	19
11. Controlli nei vegetali freschi	pag. 16	19
12. Controlli nel vino	pag. 16	19
13. Controlli nell'olio	pag. 17	20
14. Controlli microbiologici e chimici nelle acque minerali	pag. 17	20
15. Ricerca Acrilammide (monotoraggio)	pag. 17	20
16. Prove di Cessione in Materiali e Oggetti destinati a venire a contatto con alimenti	pag. 18	21
17. Ricerca Contaminanti Radioattivi	pag. 19	22
18. controlli per la ricerca di trichinella nelle carni	pag. 20	23
19. SICUREZZA NUTRIZIONALE: Controlli correlati all'igiene della nutrizione ed alla etichettatura nutrizionale	pag. 21	24
20. Controllo ufficiale sui residui di prodotti fitosanitari negli alimenti di origine vegetale in adempimento D.M. 23 dicembre 1992	pag. 21	24
21. Controllo ufficiale sulla presenza di residui di antiparassitari su e nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale – Regolamento (CE) 1213/2008	pag. 24	27
22. Controllo ufficiale sulla presenza di anidride solforosa in crostacei e cefalopodi congelati/surgelati e in salamoia e in frutta essiccata e marmellate (Decreto 209/1996 e successive modifiche e integrazioni)	pag. 24	27
Attività di supervisione sulla corretta esecuzione della visita post mortem	pag. 25	28
ALLEGATO A1 – <i>“Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti – anni 2009 – 2011”</i> , di cui alla nota del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali prot. 3493-P del 12 febbraio 2009		
ALLEGATO A2 - <i>“Linee guida sugli integratori alimentari: integratori proposti come coadiuvanti di diete per il controllo e la riduzione del peso”</i> , di cui alla nota del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali prot. 7589-P del 19 marzo 2009		
ALLEGATO A3 - nota del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali prot. 4028-P del 17 febbraio 2009 - controllo ufficiale sulla presenza di residui di antiparassitari su e nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale – Regolamento (CE) 1213/2008		
ALLEGATO A4 – supervisione sulla visita ante e post mortem svolta presso gli impianti di macellazione		

Relazione annuale 2008 del Piano integrato dei controlli 2007-2010 alimenti destinati al consumo umano

Nell'anno 2008 le ricerche analitiche sono stati condotti dall'Agenzia Regionale per l'Ambiente (ARPA) Umbria e dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche (IZSUM), secondo quanto previsto dal suddetto piano su campioni prelevati dai Servizi Medici e Veterinari delle quattro AA.SS.LL. dell'Umbria, privilegiando gli alimenti prodotti nella regione, così come previsto dal piano. Tali controlli sono principalmente volti alla valutazione del rischio per il consumatore di assumere con gli alimenti microrganismi patogeni, loro tossine o sostanze tossiche di varia natura (residui di farmaci, contaminanti ambientali, additivi, conservanti) presenti nei cibi.

Nel corso dell'anno 2008 sono state effettuate da parte dell'IZSUM circa 3500 determinazioni di tipo microbiologico e/o chimico su 921 campioni di alimenti pervenuti. L'ARPA Umbria ha processato 228 campioni per analisi chimiche (14.461 determinazioni analitiche), 85 per analisi fisiche (215 determinazioni analitiche) e 24 campioni per analisi microbiologiche (44 determinazioni analitiche).

1. Controllo microbiologico dei parametri di sicurezza alimentare

Le ricerche previste dal piano sono state effettuate sulle matrici previste dal Regolamento CE 2073/2005 e successive integrazioni. I campioni sono stati testati per i parametri previsti dall'Allegato 1 del Regolamento 2073/2005 e successive modificazioni (criteri di sicurezza alimentare)

CATEGORIA ALIMENTARE	Campioni esaminati	Campioni positivi	% positività
Alimenti pronti al consumo che costituiscono terreno favorevole alla crescita di <i>Listeria monocytogenes</i>	54	0	0
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini (di età inferiore a 6 mesi)	6	0	0
Alimenti pronti al consumo contenenti uova crude	2	0	0
Carne macinata e preparazioni a base di carne che possono essere consumate crude	12	1(L. monocytogenes)	8.33
Carne macinata e preparazioni a base di carne destinate ad essere consumate cotte	16	2 (Salmonella)	12.5
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumate crudi	19	1 (Salmonella)	5.26
Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumate cotti	7	0	
Latte in polvere (non per lattanti)	2	0	
Gelati contenenti ingredienti a base di latte	13	0	
Prodotti a base di uova	5	0	
Frutta e ortaggi IV gamma	6	0	

Formaggi freschi, burro e panna a base di latte crudo o che ha subito trattamento termico < a quello di pastorizzazione	17	8 (Enterotossina stafilococcica)	*
Crostacei e molluschi cotti	4	0	
Molluschi bivalvi vivi	7	1 (E. coli)	
Prodotti pesca freschi o congelati	5	0	
Prodotti pesca inscatolati	13	0	

Per quanto riguarda la ricerca/numerazione di Listeria monocytogenes in alimenti RTE, si è constatata la presenza di Listeria monocytogenes solo in un campione, rappresentato da una preparazione di carne che poteva essere consumata anche cruda.

Sempre un prodotto a base di carne suina destinato ad essere consumato crudo è stata isolata una Salmonella appartenente al cosiddetto nuovo sierotipo. Le carni suine costituiscono comunque il serbatoio principale per il genere Salmonella; infatti altri due isolamenti (S. Typhimurium e S. Muenster) sono stati effettuati da carni suine destinate però alla cottura.

Un'altra irregolarità riguarda la presenza di enterotossina stafilococcica (*) in alcuni lotti di formaggio a latte crudo prelevati in un unico stabilimento e controllati prima dell'immissione sul mercato. Negli stessi campioni sono state riscontrate non conformità anche per i germi indicatori dell'igiene di processo (nella fattispecie Stafilococchi coagulasi positivi); in collaborazione con la ASL territorialmente competente è stata perciò avviata un'indagine nell'allevamento che ha consentito di stabilire la fonte di contaminazione e di adottare opportuni interventi che hanno poi portato alla risoluzione del problema.

Non sono state riscontrate irregolarità per i parametri previsti dal Regolamento CE 2073/2005 e successive integrazioni per quanto riguarda alimenti per lattanti e destinati a fini medici speciali, negli alimenti pronti a base di uova crude, nei prodotti a base di carne di pollame, nei gelati a base di uova, negli ortaggi di IV gamma, nei molluschi e crostacei cotti.

Nei molluschi bivalvi vivi è stato riscontrato il superamento dei limiti previsti per E. coli in un solo campione dei 7 esaminati.

Anche la ricerca di Istamina nei prodotti della pesca freschi o inscatolati è risultata sempre negativa.

2. Controllo microbiologico dei parametri di igiene di processo

Tali controlli hanno riguardato principalmente campioni di latte (n 193) e prodotti lattiero caseari prelevati alla produzione, nonché campionamenti effettuati in autocontrollo presso impianti di macellazione (n. 61 carcasse e n. 145 tamponi di attrezzature). I risultati non conformi di tali determinazioni sono stati utilizzati al fine del miglioramento delle condizioni igieniche durante la produzione.

3. Piano di monitoraggio L. monocytogenes e Salmonella spp

Tale piano di monitoraggio, previsto dal Piano integrato dei controlli 2007-2010, ha avuto inizio nel 2008 ed ha come obiettivo quello di valutare il livello di prevalenza di L.

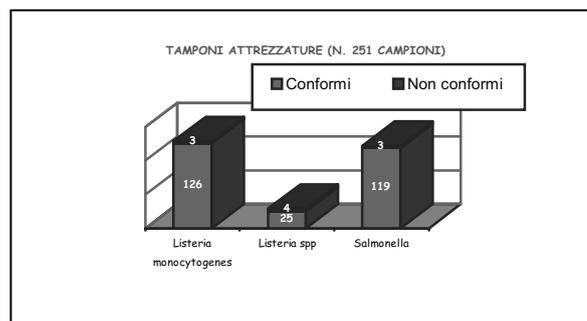
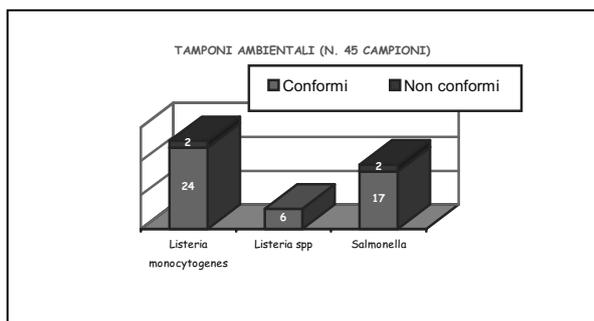
monocytogenes e *Salmonella* spp. negli ambienti di lavorazione e nelle attrezzature dei salumifici umbri e nei prodotti di salumeria (prosciutti, salami e salsicce). In corso d'opera, si è ritenuto interessante valutare anche la presenza di *Listerie* diverse da *L. monocytogenes*, in quanto studi recenti portano a riconsiderare la patogenicità per l'uomo di altre specie di *Listeria*; la ricerca di queste ultime tuttavia è comunque importante, in quanto esse condividono la stessa nicchia ecologica di *Listeria monocytogenes* e possono in un certo senso fungere da indicatori.

Il piano di monitoraggio, di durata biennale con termine il 31 dicembre 2009, permetterà di impostare successivamente un piano di sorveglianza che preveda specifiche misure di controllo.

Il piano di monitoraggio prevede che tutti i Salumifici della regione siano sottoposti ad ispezione ed è articolato, per ogni Salumificio, in campionamenti di:

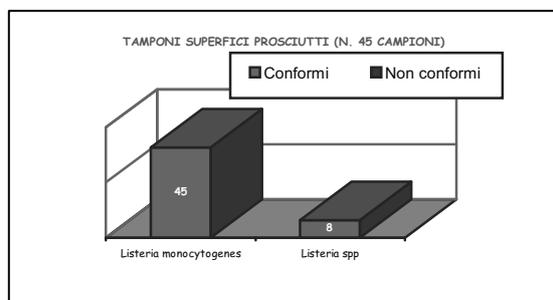
- Tamponi ambientali (n. 2) e di attrezzature (n. 8), per la ricerca di *Listeria* spp, *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* spp
- Tamponi sulla superficie esterna dei prosciutti (n. 4) per la ricerca di *Listeria monocytogenes*
- Salami, salsicce refrigerate e salsicce stagionate (1 campione di ciascuna tipologia prelevato in 5 u.c.) per la numerazione di *Listeria monocytogenes* e di *Listeria* spp e, ove applicabile, per la ricerca di *Salmonella*.

I risultati dei campionamenti effettuati nel 2008 sono riassunti nei grafici seguenti:

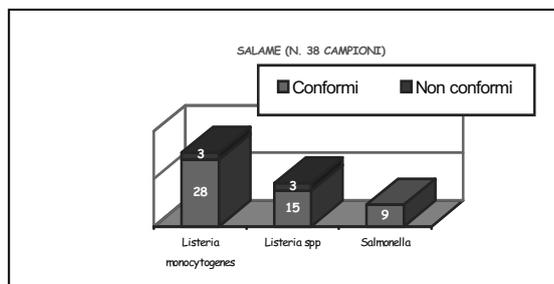
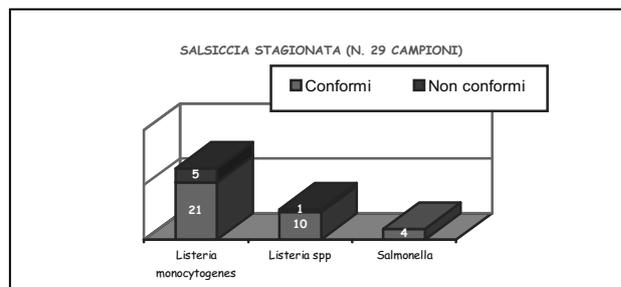
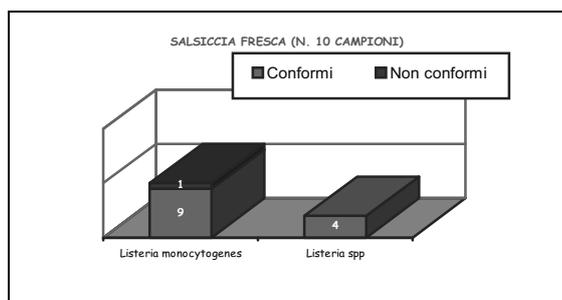


Nei tamponi ambientali sono state riscontrate positività in due casi per *Listeria monocytogenes* e in due casi per *Salmonella*, che è risultata appartenere al sierotipo Typhimurium.

Nei tamponi effettuati su attrezzature si è osservata la presenza di *Listeria monocytogenes* e anche di *Listeria* spp. Sono stati riscontrati anche 3 campioni positivi per *Salmonella*, che è risultata sempre appartenere al sierotipo Typhimurium.



I tamponi effettuati sulla superficie di prosciutti hanno dato sempre esito negativo per la presenza di *Listeria monocytogenes* e di *Listeria* spp.



Nei campioni di alimenti sono state riscontrate positività per *Listeria monocytogenes* e *Listeria spp.*, non solo nei prodotti freschi, ma anche nelle salsicce stagionate e nei salami, a conferma del fatto che *Listeria monocytogenes* è un germe piuttosto resistente e non sempre il processo di stagionatura è sufficiente a garantire la sicurezza del prodotto.

4. Ricerca micotossine

Non sono state osservate positività nei campioni esaminati, per le ricerche effettuate, che sono dettagliate nella seguente tabella:

Categorie alimentari	Aflatossina M1	Ocratossina	Zearalenone	Aflatossina B e G	Patulina	N°campioni	N°campioni Non Conformi
Latte in busta	15					15	0
Yogurt	14					14	0
Formaggio	2					2	0
Alimenti prima infanzia a base di latte	7					7	0
Alimenti prima infanzia (pastine)				10		10	0
Purea e succhi di mela					5	5	0
Frutta secca				5		5	0
Farina per polenta				1		1	0
Pane e prodotti da forno		1	1	1		1	0
Cereali e derivati		6	6	6		6	0
Vino rosso imbottigliato		5				5	0
TOTALE	38	12	7	23	5	71	0

5. Piano Nazionale Ricerca Residui - Regione Umbria:

Nel corso del 2008 sono stati processati 642 campioni con 4316 conformità e 5 conformità:

- Sulfamidici – sulfametazina - muscolo - suino;
- Sulfamidici – sulfametazina - muscolo - suino;

- Sulfamidici – sulfadimetossina - muscolo - suino;
- Cortisonici – prednisolone - urine - vacche;
- Cortisonici – prednisolone - urine - vacche;

Nell'ambito del Piano istologico n. 2008 sono state prelevate 47 partite di cui 4 sono risultate sospette e 7 dubbie.

6. Ricerca residui di sostanze attive di presidi sanitari

Sono stati sottoposti alla ricerca dei residui di sostanze attive di presidi sanitari 87 campioni vegetali prodotti in ambito regionale e 72 di origine extraregionale: tutti i campioni sono risultati conformi alla normativa vigente. Tuttavia in 13 campioni è stata riscontrata la presenza di uno o più residui di presidi sanitari:

prodotti di origine regionale: 87 campioni		
Prodotti della macinazione	totale 29	4 campioni con residuo/i (13%)
Prodotti della panetteria	totale 9	3 campioni con residuo/i (33%)
prodotti di origine extraregionale: 72 campioni		
ortaggi	totale 30	1 campione con residuo/i (3,3%)
frutta	totale 31	5 campione con residuo/i (16%)

7. ricerca contaminanti radioattivi su matrici vegetali e animali inclusi quelli destinati ad un'alimentazione particolare

Tutti gli 80 campioni analizzati per la ricerca di contaminanti radioattivi sono risultati conformi alla normativa vigente: tuttavia in 16 campioni (21%) è stata riscontrata la presenza di Cs-137 al di sopra del limite di MAR (minima attività rilevabile) con valori di concentrazione attività compresi tra 1,10 e 80 Bq/kg.

In particolare si evidenzia la presenza di Cs-137 nel latte (6 campioni su 25), nei frutti di bosco (3 campioni su 3), nella selvaggina e nei prodotti della pesca (3 campioni su 7), nei funghi (2 campioni su 3) e negli ortaggi (2 campioni su 14).

Nell'anno 2008 sono state inoltre eseguite, secondo quanto previsto dal Piano Regionale:

- 26 prove per la ricerca di OGM, che sono risultate tutte negative, su prodotti della macinazione e da forno, prodotti dietetici, alimenti destinati alla prima infanzia e salse emulsionate. Sono state eseguite analisi di screening volte alla determinazione dei geni endogeni Lectina e Zeina. I campioni risultati positivi allo screening sono stati analizzati per la presenza del Promotore 35S e sono risultati tutti negativi.
- 3681 prove per il controllo della Trichina nelle carni di suini macellati e di cinghiali macellati, cacciati o selvatici. Tutte queste prove sono risultate negative.
- 14 prove per la ricerca di anidride solforosa in crostacei e cefalopodi congelati/surgelati, nei quali si è rilevata un'alta percentuale di positività (35.71%).
- In seguito all'allerta relativa alla presenza di melamina, sono stati inoltre effettuati controlli su campioni di pasta al riso e alla soia e su altri prodotti contenenti soia, che hanno comunque dato esito negativo.

Su matrici di origine vegetale sono state effettuati:

determinazione	matrice	N° campioni	esito
nitriti	vegetali freschi	6	Negativo
anidride solforosa e alcool metilico	vino imbottigliato	17	Negativo
acidità libera, n° perossidi, indici UV, composizione degli steroli ed acidi grassi, IPA, benzopirene, composti polari	olio di frittura, di oliva vergine ed extravergine , di sansa di oliva	22	Negativo
acrilammide	prodotti di origine vegetale	4	Negativo
trattamento con radiazioni ionizzanti	in prodotti di vegetali	7	
anidride solforosa	prodotti di origine vegetale	16	Negativo
sudan e para-red	peperoncino in polvere	4	Negativo

Programmazione dei controlli negli alimenti destinati al consumo umano aggiornamento 2009

1. Controllo microbiologico dei parametri di sicurezza alimentare

I controlli devono essere effettuati esclusivamente in alimenti immessi sul mercato, siano essi di produzione nazionale o comunitaria o prodotti importati.

La categoria alimentare (matrice), i microrganismi e/o loro tossine o metabolici, il piano di campionamento, i limiti, i metodi di analisi e la fase a cui si applica il criterio sono quelli previsti dal Reg. CE 2073/2005 (Reg. CE 1441/2007) e precisati dalla D.G.R. n. 573 del 16 aprile 2007 "Sicurezza alimentare regione Umbria - Linee guida relative all'applicazione del Regolamento CE n. 2073 del 15 novembre 2005 che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari" (s.o. n. 1 al B.U.R. n. 21 del 16.5.2007).

Nell'ambito del controllo microbiologico dei parametri di sicurezza alimentare, è possibile campionare matrici e/o determinazioni non previste dal Reg. CE 2073/2005 (Reg. CE 1441/2007) (p. es. prelievo di alimento sospetto di aver determinato una tossinfezione alimentare).

Per tutti i pericoli biologici non elencati nell'allegato I del Regolamento e/o non associati a quella determinata tipologia di prodotto e/o per matrici alimentari non contemplate dal Regolamento (CE) 2073/2005 (Reg. CE 1441/2007), nessuna contestazione può essere sollevata ai prodotti oggetto di scambio o importati, a meno di dimostrare la sussistenza di una condizione di rischio grave ed immediato (per esempio il riscontro di enterotossine stafilococciche o di tossine da *B. cereus*), sempre tenuto conto delle condizioni d'uso normali dell'alimento da parte del consumatore e/o delle informazioni sul modo di evitare specifici effetti nocivi per la salute, messe a disposizione del consumatore, comprese quelle riportate sull'etichetta. Questo secondo quanto previsto dall'art 14 del Regolamento (CE) 178/2002 e riferendosi anche alla Legge 283/62 art. 5, lettera c e d.

- Tipologia di campionamento: 4/5 aliquote oppure 1 aliquota per prodotti deperibili.

Si sottolinea che, in riferimento ai campionamenti di "*alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di L.Monocytogenes, diversi da quelli destinati ai lattanti e ai fini medici special'*" (corrispondenti esclusivamente alla categoria identificata con il codici 2. nella tabella sottoriportata), il Reg. CE 2073/2005, alla nota (5) del Capitolo1, prevede che il criterio di 100 Ufc/g (limite massimo consentito), sia applicabile esclusivamente se il produttore è in grado di dimostrare che il prodotto stesso non supererà il medesimo limite durante la vita conservativa stabilita.

Pertanto, ove applicabile, si ritiene opportuno suggerire la seguente procedura:

1. qualora non specificata nel verbale la condizione di cui alla nota (5), l'IZSUM procederà alla ricerca qualitativa di *L. monocytogenes* (assenza/presenza);
2. in caso di presenza, procederà alla ricerca quantitativa(conta);
3. il superamento del limite di 100 Ufc/g corrisponde a prodotto non conforme, con conseguente adozione dei provvedimenti previsti, allerta inclusa;
4. il non superamento del limite di 100 Ufc/g comporta, da parte del Servizio ASL che ha effettuato il campionamento, la segnalazione alla ASL territorialmente competente per lo stabilimento di produzione, al fine di accertare la condizione di cui alla nota (5) sopra richiamata.

Di seguito si riportano le note del Ministero della Salute prot. 11597-P del 24 aprile 2008 e la successiva prot. 30773-P del 29 ottobre 2008 "Regolamento (CE) 2073/2005: problematica relativa a *Listeria monocytogenes*.

**MINISTERO DELLA SALUTE
PROT. 11597-P del 24-4-2008**

DIPARTIMENTO PER LA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, LA NUTRIZIONE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI
DIREZIONE GENERALE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
UFFICIO III
DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' ANIMALE E DEL FARMACO VETERINARIO
UFFICIO VIII

ASSESSORATI REGIONALI ALLA SANITA' E PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA DELLA PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO SERVIZI
VETERINARI
LORO SEDI

ISTITUTI ZOOPROFILATTICI SPERIMENTALI LORO SEDI

UFFICI VETERINARI PER GLI ADEMPIMENTI COMUNITARI LORO SEDI

POSTI DI ISPEZIONE FRONTALIERA LORO SEDI
E P.C. ISTITUTO SUPERIORE DI SANITA' - SEDE

Oggetto: Regolamento (CE) 2073/2005 : problematica relativa a *Listeria monocytogenes*.

Il Regolamento 2073/2005 e successive modifiche impone all'operatore del settore alimentare, l'obbligo di verificare, mediante studi mirati, che gli alimenti che possono costituire un terreno favorevole per la crescita di *Listeria monocytogenes*, mantengano inalterate le loro caratteristiche di congruità igienico sanitaria per l'intera durata del periodo commerciale.

Tali studi di cui all'art.3, comma 2 c condotti secondo i criteri orientativi indicati nell'allegato II del citato Regolamento, devono tenere conto delle condizioni di distribuzione, conservazione e utilizzo degli alimenti medesimi.

Al riguardo occorre considerare che:

- l'operatore del settore alimentare stabilisce la frequenza dell'autocontrollo e la frequenza della verifica dell'applicazione delle BPI. Tenendo conto di questi due presupposti e considerando che un piano di campionamento come quello stabilito dal Regolamento (5 u.c.) potrebbe non mettere in evidenza la presenza di unità del lotto con un livello di contaminazione >0.04 ufc/g, risulta aumentata l'eventualità di immissione sul mercato di prodotti che possono superare il limite di sicurezza di 100 ufc/g durante la vita commerciale;
- esiste una grande variabilità di prodotti freschi RTE con shelf-life diverse. Il rischio del superamento del limite critico diventerà assai più probabile per i prodotti a più lunga curabilità soprattutto se la temperatura durante la distribuzione e la conservazione domestica dovesse essere >4°C (è ampiamente nota e dimostrata la possibilità di riscontrare temperature di abuso comprese nel range 8°C-12°C).

In entrambi i casi l'impatto sulla salute dipenderà da quanto marcatamente il limite di 100 ufc/g potrebbe essere superato.

Sulla base delle suddette considerazioni, per la frequente indisponibilità dei risultati sopraccitati che determinano spesso molte difficoltà operative nel corso dei controlli ufficiali, soprattutto per prodotti introdotti da altri Stati membri, la scrivente DG SAN ha richiesto alla Commissione UE una revisione dei criteri microbiologici fissati dal regolamento CE 2073/2005 per *Listeria monocytogenes* in alimenti pronti per il consumo.

Nelle more della suddetta revisione, si forniscono indicazioni circa i criteri da applicare:

- per gli alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di *L.monocytogenes* (caratteristiche stabilite al Capitolo I punto 1.3 (Criteri di Sicurezza Alimentare) del regolamento citato) già immessi sul mercato, si effettuerà l'analisi di quantitativa (100 UFC/g durante il periodo di conservabilità).

- Per gli alimenti prodotti che consentono invece la crescita di *L.Monocytogenes* (caratteristiche stabilite al Capitolo I punto 1.2 (Criteri di Sicurezza Alimentare) del Regolamento citato) immessi sul mercato, il limite è subordinato alla capacità del produttore di dimostrare, mediante studi da effettuare in conformità dell'Allegato II del citato regolamento, verificati ed accettati dall'Autorità competente che le caratteristiche dell'alimento pronto consentono allo stesso di non superare il limite delle 100 ufc/g nel corso della sua shelf-life.

Tuttavia in caso di mancata dimostrazione, il laboratorio applicherà il criterio qualitativo ossia **assenza in 25 gr.**

Si resta a disposizione per ulteriori chiarimenti.

IL DIRETTORE GENERALE DGSA
D.ssa Gaetana Ferri

IL DIRETTORE GENERALE DGSAN
(Dott. Silvio Borrello)

**MINISTERO DEL LAVORO DELLA SALUTE E DELLE POLITICHE SOCIALI
PROT. 30773-P del 29.10.2008**

DIPARTIMENTO PER LA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, LA NUTRIZIONE E LA SICUREZZA
DEGLI ALIMENTI

DIREZIONE GENERALE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
UFFICIO III

DIREZIONE GENERALE DELLA SANITA' ANIMALE E DEL FARMACO
VETERINARIO UFFICIO VIII

ASSESSORATI REGIONALI ALLA SANITA' E PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO
ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA DELLA PROVINCIA AUTONOMA DI
BOLZANO SERVIZI VETERINARI
LORO SEDI

ISTITUTI ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALI LORO SEDI

UFFICI VETERINARI PER GLI ADEMPIMENTI COMUNITARI LORO SEDI

POSTI DI ISPEZIONE FRONTALIERA LORO SEDI
E P.C. ISTITUTO SUPERIORE DI SANITA' - SEDE

Ad integrazione della nota della scrivente Direzione di pari oggetto prot. 0011597-P del 24.4.2008 si chiarisce quanto segue.

In riferimento ai criteri di sicurezza alimentare previsti dal regolamento (CE) 2073/2005 e succ. mod., una divergente interpretazione può scaturire dalla lettura del punto 1.2 (rigo inferiore) del Capitolo 1 del citato regolamento: "assenza in 25 g prima che gli alimenti non siano più sotto il controllo diretto dell'operatore del settore alimentare che li produce, se questi non è in grado di dimostrare che il prodotto non supererà il limite di 100 ufc/g durante il periodo di commercialità".

Per tale punto si precisa che l'assenza in 25 g deve essere garantita anche quando l'alimento è immesso sul mercato.

Infatti una frequenza di campionamento e un piano di verifica delle BPI statisticamente non significativi, potrebbero non mettere in evidenza unità del lotto con un livello di contaminazione >0,04 ufc/g. Pertanto potrebbero essere immessi sul mercato alimenti che potrebbero superare il limite di 100 ufc/g durante la vita commerciale, in particolare prodotti con una prolungata shelf-life, soprattutto se si considera che la temperatura durante la distribuzione è spesso > 4°C (è ampiamente nota e dimostrata la possibilità di riscontrate temperature di abuso comprese nel range 8° C -12°).

Pertanto resta fermo quanto in precedenza previsto circa i criteri da applicare:

- per gli alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di *L.monocytogenes* (caratteristiche stabilite al Capitolo I punto 1.3 (Criteri di Sicurezza Alimentare) del regolamento citato) già immessi sul mercato, si effettuerà l'analisi di quantitativa (100 UFC/g durante il periodo di conservabilità).

- Per gli alimenti prodotti che consentono invece la crescita di *L. Monocytogenes* (caratteristiche stabilite al Capitolo I punto 1.2 (rigo superiore ed inferiore) (Criteri di Sicurezza Alimentare) del Regolamento citato) immessi sul mercato, il limite è subordinato alla capacità del produttore di dimostrare, mediante studi da effettuare in conformità dell'Allegato II del citato regolamento, verificati ed accettati dall'Autorità competente che le caratteristiche dell'alimento pronto consentono allo stesso di non superare il limite delle 100 ufc/g nel corso della sua shelf-life.

Tuttavia in caso di mancata dimostrazione, il laboratorio applicherà il criterio qualitativo ossia **assenza in 25 gr.**

Si resta a disposizione per ulteriori chiarimenti.

IL DIRETTORE GENERALE DGSAN
(Dott. Silvio Borrello)

IL DIRETTORE GENERALE DGSA
(D.ssa Gaetana Ferri)

Per le unità campionarie si rimanda a quanto previsto dal Reg. CE 1441/2007 della Commissione del 5 dicembre 2007 che modifica il Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari (G.U. CE n. L 322 del 7.12.2007), e dal punto 3, comma 9, della D.G.R. n. 573 del 16 aprile 2007 "Sicurezza alimentare regione Umbria - Linee guida relative all'applicazione del Regolamento CE n. 2073 del 15 novembre 2005 che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari" (s.o. n. 1 al B.U.R. n. 21 del 16.5.2007).

Al fine di facilitare l'esatta individuazione della categoria alimentare campionata da parte del Laboratorio, si invita a citare, nel verbale di campionamento, il codice di riferimento che in tabella precede le matrici (da 1 a 18).

- Matrici da campionare: vedi tabella.

Si rimanda all'**Allegato B** "Categorie alimentari secondo Reg. CE 2073/2005 e relative matrici di alimenti di origine animale e vegetale: elenco ad uso operativo".

- Laboratorio di analisi: gli esami saranno eseguiti dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche;
- Ripartizione territoriale: secondo la seguente tabella, in cui, per praticità, si riportano anche le determinazioni analitiche previste nelle diverse matrici:

PARAMETRI DI SICUREZZA ALIMENTARE													
CODICE	Matrici (categorie alimentari)	Determinazioni analitiche						Ripartizione campioni					
		L.monocyt ogenes	Salmonella spp	Enterotossi ne	stafilococci	E. coll	Enterobact er sakazaki	Istamina	regione	Asi 1	Asi 2	Asi 3	Asi 4
1	Alimenti pronti al consumo per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali	si							8	2	2	2	2
2	Alimenti pronti al consumo che costituiscono terreno favorevole alla crescita di L. monocytogenes (con pH > a 4,4 o aw > a 0,92 e alimenti pronti con pH > a 5,0 e aw > a 0,94)	si						24	6	6	6	6	6
3	Alimenti pronti al consumo che <u>non</u> costituiscono terreno favorevole alla crescita di L. monocytogenes	si						12	2	4	2	4	4
4	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età INFERIORE a 6 mesi		si				si	4	1	1	1	1	1
5	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età SUPERIORE a 6 mesi							8	2	2	2	2	2
6	Alimenti pronti al consumo contenenti uova crude	si	si					4	1	1	1	1	1
7	Carne macinata e preparazioni a base di carne che possono essere consumate crude	si	si					12	3	3	3	3	3
8	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi	si	si					12	3	3	3	3	3
9	Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti		si					4	1	1	1	1	1
10	Latte in polvere AD USO INDUSTRIALE		si	si				12	3	3	3	3	3
11	Gelati contenenti ingredienti a base di latte		si					10	2	3	2	3	3
12	Prodotti a base di uova		si					12	3	3	3	3	3
13	Semi germogliati pronti al consumo		si					4	1	1	1	1	1
14	Frutta e ortaggi IV gamma	si	si					8	1	3	2	2	2
15	Formaggi, burro e panna a base di latte crudo o che ha subito trattamento termico < a quello di pasteurizzazione	si	si	si				16	4	4	4	4	4
16	Crostacei e molluschi cotti		si					8	2	2	2	2	2
17	Molluschi bivalvi vivi Echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi		si			si		8	2	2	2	2	2
18	Prodotti della pesca delle famiglie <i>Scombridae</i> , <i>Clupeidae</i> , <i>Engraulidae</i> , <i>Coryfenidae</i> , <i>Pomatomidae</i> , <i>Scombrosidae</i> freschi o congelati							4	1	1	1	1	1
							si	Totale regionale	170	40	45	41	44

2. Controllo microbiologico parametri di igiene di processo.

Il controllo dei parametri di igiene di processo spetta in via ordinaria agli OSA.

Gli eventuali controlli di verifica del rispetto dei criteri di igiene di processo previsti dal Reg. CE 1441/2007 della Commissione del 5 dicembre 2007 che modifica il Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari (G.U. CE n. L 322 del 7.12.2007), da parte degli organi di controllo, dovranno essere effettuati nell'ambito delle ispezioni alle aziende alimentari o degli *audit* programmati.

I criteri di igiene di processo non si applicano ai prodotti immessi sul mercato. Il superamento del valore indicativo di contaminazione dà luogo a prescrizioni di necessarie misure correttive volte a mantenere l'igiene del processo di produzione in ottemperanza alla legislazione in materia di prodotti alimentari.

3. Piano di monitoraggio *L. monocytogenes* e *Salmonella spp.*

Obiettivo: valutare il livello di prevalenza di *L. monocytogenes*, *Listeria spp* e *Salmonella spp.* negli ambienti di lavorazione e nelle attrezzature dei salumifici umbri e nei prodotti di salumeria (prosciutti, salami e salsicce).

Il piano di monitoraggio di durata biennale, con termine il 31 dicembre 2009, sarà articolato in campionamenti di:

- Tamponi ambientali
- Tamponi attrezzature
- Tamponi superficie esterna prosciutti
- Salami
- Salsicce refrigerate
- Salsicce stagionate

Saranno sottoposti a ispezione tutti i Salumifici della Regione.

Per ciascun salumificio, nell'ambito del sopralluogo saranno campionati, previo accordo col laboratorio:

- n. 2 tamponi ambientali: parete cella frigo e parete ambiente di lavorazione (determinazione di presenza-assenza di *L. monocytogenes*, *Listeria spp* e *Salmonella spp.*)
- n. 8 tamponi attrezzature: tritacarne, impastatrice, insaccatrice, coltello, guanto acciaio operatore, contenitori per carnetta, tavolo di lavoro, piani da appoggio carnetta (determinazione di presenza-assenza di *L. monocytogenes*, *Listeria spp* e *Salmonella spp.*)
- n. 4 tamponi dalla superficie esterna della faccia mediale di n. 4 prosciutti stagionati (determinazione di presenza-assenza di *L. monocytogenes*, *Listeria spp*)
- n. 1 campione * di salame stesso lotto (5 unità campionarie prelevate da salami diversi dello stesso lotto) (determinazione quantitativa di *L. monocytogenes*, *Listeria spp*)
- n. 1 campione * salsicce stagionate stesso lotto, costituito da 5 unità campionarie (1 unità campionaria = 1 salsiccia) (determinazione quantitativa di *L. monocytogenes*, *Listeria spp*)

- n. 1 campione * salsicce refrigerate stesso lotto ("fresche") costituito da 5 unità campionarie (1 unità campionaria = 1 salsiccia) (determinazione quantitativa di *L. monocytogenes*, *Listeria spp*)

*: quantità minima del campione 300 gr.

L'attività di monitoraggio permetterà di impostare successivamente un piano di sorveglianza che preveda specifiche misure di controllo e sia in grado di valutarne l'effetto.

- Tipologia di campionamento: monitoraggio
- Matrici da campionare: tamponi ambientali, tamponi attrezzature, tamponi superficie esterna prosciutti, salami, salsicce refrigerate, salsicce stagionate;
- Laboratorio di analisi: gli esami saranno eseguiti dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche;

4. Piano di monitoraggio prodotti della pesca

- Tipologia di campionamento: monitoraggio
- Matrici da campionare: vedi tabella;
- Laboratorio di analisi: gli esami saranno eseguiti dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche;
- Ripartizione territoriale: secondo la seguente tabella, in cui si riportano anche le determinazioni analitiche previste nelle diverse matrici:

matrici	Determinazione Analitica	regione	ASL 1	ASL 2	ASL 3	ASL 4
1. prodotti ittici inscatolati (tonno, sgombro, sardine, alici, etc.) aperti alla vendita	istamina	20	5	5	5	5
2. prodotti della pesca Pangasio, (Pangasius hypophthalmus) - congelato, surgelato, decongelato	Metalli pesanti Salmonella spp. E.coli	20	5	5	5	5
3. pesce spada, tonno, smeriglio refrigerati, congelati di provenienza comunitaria ed extra CE	Metalli pesanti	20	5	5	5	5
totale		60	15	15	15	15

5. Piano di vigilanza sugli integratori alimentari commercializzati come prodotti alimentari

Si rimanda alla D.G.R. n. 353 del 5 marzo 2007 "Sicurezza Alimentare Regione Umbria. Piano di vigilanza 2007 sugli integratori alimentari commercializzati come prodotti alimentari" (S.O. n.1 al B.U.R. n.16 del 11/04/07);

6. Ricerca micotossine

- Tipologia di campionamento: 4/5 aliquote
- Matrici da campionare: latte, yogurt, farine, alimenti prima infanzia (pastine e a base di latte), vino rosso, frutta in guscio e frutta secca, cereali e derivati, puree e confetture di frutta;
- Laboratorio di analisi : gli esami saranno eseguiti dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche;
- Ripartizione territoriale: secondo la seguente tabella:

Determinazione analitica	Matrici	Ripartizione territoriale campionamenti				
		Asl 1	Asl 2	Asl 3	Asl 4	Tot. Reg.
Aflatossina M1 (*): presso mense scolastiche e ospedaliere	latte in busta (*)	1	2	1	2	6
	Yogurt (*)	2	3	2	3	10
	Alimenti prima infanzia a base di latte	2	3	2	3	10
Ocratossina e Zearalenone Aflatossina B	Cereali e derivati	2	3	2	3	10
Aflatossina B e G	Alimenti prima infanzia (pastine)	2	3	2	3	10
Patulina	Puree e succhi di mela	2	2	2	2	8
Ocratossina	Vino rosso imbottigliato	1	2	1	2	6
totale		12	18	12	18	60

7. Ricerca di Norovirus negli alimenti

Si rimanda alla Circolare del Ministero della Salute – Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione prot. 3734 "Sorveglianza epidemiologica per le problematiche correlate al consumo di alimenti" e alla successiva nota di chiarimento prot. 6485/P/I.4.c.c 8/3 del 5 giugno 2007.

E' previsto il campionamento di alimenti quali molluschi bivalvi per la ricerca di Norovirus, in caso di "ragionevole sospetto" di tossinfezione alimentare.
(per le modalità di campionamento, in caso, contattare l'I.Z.S.)

8. Ricerca residui di sostanze ad effetto anabolizzante, agenti contaminanti e di medicinali veterinari

Si rimanda alla D.D. n 236 del 21 gennaio 2009 "Piano Nazionale Residui – Aggiornamento 2009 in applicazione del D.L.vo 158/2006 e della D.G.R. 1302/2007 " Piano integrato dei controlli 2007-2010 sulla Sicurezza Alimentare Regione Umbria".

9. Controlli nei vegetali di IV e V gamma

- Per i controlli microbiologici si rimanda a quanto previsto dai parametri di sicurezza alimentare dal Reg. CE 1441/2007 della Commissione del 5 dicembre 2007 che modifica il Reg. CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari (G.U. CE n. L 322 del 7.12.2007);
- Per i controlli chimici si rimanda a quanto previsto dal controllo ufficiale sui residui di prodotti fitosanitari (D.M. 23 .12.1992)

10. Ricerca Organismi Geneticamente Modificati

Si rimanda al **Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti – anni 2009 – 2011**, di cui alla nota del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali prot. 3493-P del 12 febbraio 2009, **Allegato A1** al presente documento.

- Matrici da campionare: prodotti a base di soia e mais e/o riso (per quest'ultimo si rimanda alle disposizioni all'importazione di cui alla Decisione 2006/601/CE e successive modifiche ed integrazioni;
- Laboratorio di analisi : gli esami saranno eseguiti dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche;
- Ripartizione territoriale: secondo la seguente tabella:

Matrici a base di soia e mais e/o riso	Tot.Regione	ASL 1	ASL 2	ASL 3	ASL 4
Farina semplice e mista (di soia, di mais, di riso, di mais e orzo, etc.)	5	1	2	1	1
Integratori dietetici (pasti sostitutivi, barrette vari gusti, barrette energetiche, ai cereali, drink energetici, etc)	5	1	1	1	2
Granella (granturco, granone, mais per popcorn, soia, semi di soia, etc.)	5	1	1	1	2
Condimento (brodo, salse, salsa di soia, maionese, etc.)	5	1	2	1	1
totale	20	4	6	4	6

11. Controlli nei vegetali freschi

- Per i controlli chimici si rimanda a quanto previsto dal controllo ufficiale sui residui di prodotti fitosanitari (D.M. 23 .12.1992)
- Ricerca di nitrati nei vegetali freschi a foglia larga: sono previsti 2 campioni per ciascuna ASL

12. Controlli nel vino

- Tipologia di campionamento: 4/5 aliquote
- Matrici da campionare: vino bianco da tavola imbottigliato;
- Determinazioni analitiche: anidride solforosa e alcool metilico;
- Laboratorio di analisi: gli esami saranno eseguiti dall'ARPA.;
- Ripartizione territoriale: sono previsti 3 campioni per ciascuna ASL

13. Controlli nell'olio

- Tipologia di campionamento: 4/5 aliquote
- Matrici da campionare: olio vergine/extravergine – olio di sansa di oliva – olio di frittura
- Determinazioni analitiche: acidità libera, numero di perossidi, indici UV, composizione degli steroli e degli acidi grassi (olio di oliva vergine/extravergine), IPA e benzopirene (in olio di sansa di oliva), composti polari (in olio di frittura)
- Laboratorio di analisi : gli esami saranno eseguiti dall'ARPA;
- Ripartizione territoriale: secondo la seguente tabella:

MATRICI	Ripartizione dei campionamenti				
	regione	Asl 1	Asl 2	Asl 3	Asl 4
Olio di frittura	4	1	1	1	1
Olio di olive vergine o extravergine	12	2	3	4	3
Olio di sansa di oliva	12	2	3	4	3
totale	28	5	7	9	7

14. Controlli microbiologici e chimici nelle acque minerali

Sono previsti controlli in base alla D.G.R. 6938 del 13.10.1993, presso la produzione nonché, in caso di sospetto, presso la distribuzione e presso i depositi.

Normativa di riferimento:

- Circolare del Ministero della Sanità n. 17 del 13 settembre 1991;
- D.M.S. 12/11/92 N. 542
- Circolare del Ministero della Sanità n. 19 del 12 maggio 1993;
- D.M.S. 31/05/2001
- Direttiva 2003/40/CE della Commissione del 16/05/2003
- D.M.S. 11/09/2003
- D.G.R. 6938 del 13.10.1993,
- Circolare del Ministero della Salute 15 aprile 2004;

15. Ricerca Acrilammide (monotoraggio) Raccomandazione Commissione n. 331 del 3 maggio 2007

Si rimanda a quanto previsto dalla raccomandazione della Commissione n. 331 del 3 maggio 2007 (G.U. CE L 123 del 12 maggio 2005).

- Tipologia di campionamento: monitoraggio
- Matrici da campionare: patatine fritte a bastoncino pronte per il consumo, patatine fritte chips pronte per il consumo, patatine fritte precotte destinate alla cottura domestica, pane soffice confezionato, cereali per prima colazione, biscotti, caffè torrefatto, alimenti in vasetto per la prima infanzia, alimenti a base di cereali per la prima infanzia;
- Determinazioni analitiche: ricerca acrilammide;
- Laboratorio di analisi : gli esami saranno eseguiti dall'ARPA;
- Ripartizione territoriale: secondo la seguente tabella:

MATRICI	Ripartizione dei campionamenti				
	regione	Asl 1	Asl 2	Asl 3	Asl 4
patatine fritte a bastoncino pronte per il consumo	1	1			
patatine fritte chips pronte per il consumo	1		1		
patatine fritte precotte destinate alla cottura domestica	1			1	
Pane soffice confezionato	1				1
cereali per prima colazione	1	1			
Biscotti	1		1		
Caffè torrefatto	1			1	
Alimenti in vasetto per prima infanzia	1				1
Alimenti a base di cereali per la prima infanzia	1		1		
totale	9	2	3	2	2

16. Prove di Cessione in Materiali e Oggetti destinati a venire a contatto con alimenti

E' prevista la verifica documentale, da parte delle ASL competenti per territorio, presso le Aziende produttrici di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, delle prove effettuate sui materiale prodotti.

Tale verifica deve riguardare la totalità delle Aziende nell'arco dei due anni.

A tal fine si rimanda alla nota del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali prot. 34754-P del 5 dicembre 2008 "*Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale. Decreto 24 settembre 2008, n. 174*", che di seguito si riporta:

**MINISTERO DEL LAVORO DELLA SALUTE E DELLE POLITICHE SOCIALI
PROT. 34754-P del 5.12.2008**

DIPARTIMENTO PER LA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, LA NUTRIZIONE E LA SICUREZZA
DEGLI ALIMENTI
DIREZIONE GENERALE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
UFFICIO VI DELL'EX MINISTERO DELLA SALUTE

Agli ASSESSORATI REGIONALI ALLA SANITA' DELLE REGIONI E PROVINCE
AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO

AGLI UFFICI DELLA SANITA' MARITTIMA, AEREA E DI FRONTIERA -USMAF

AL COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA DELLA SALUTE

ISTITUTO SUPERIORE DI SANITA'

AGLI UFFICI VII E VIII DELLA DGSA

AGLI UFFICI II III IV E VIII DELLA DGSAN

Oggetto:Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale. Decreto 24 settembre 2008, n. 174

In riferimento all'argomento in oggetto, si comunica che è stato pubblicato sul supplemento Ordinario alla Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana del 7 novembre 2008, n. 246, il decreto 24 settembre 2008 n. 174 "Regolamento recante aggiornamento del decreto ministeriale 21 marzo 1973, concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze d'uso personale: Recepimento della direttiva 2008/19/CE:

Al riguardo si ritiene opportuno evidenziare, in particolare, quanto stabilito dall'articolo 3 del decreto in merito alla dichiarazione di conformità che deve accompagnare i materiali ed oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con gli alimenti. Tale dichiarazione, già prevista in Italia dalla normativa nazionale a partire dal 1973, dovrà riportare le informazioni espressamente indicate nell'allegato VII del Regolamento 24 settembre 2008, n. 174. Ciò al fine di consentire sia agli "operatori del settore" degli imballaggi alimentari sia alle Autorità deputate al relativo controllo di poter rintracciare le merci in caso di necessità.

Con le nuove disposizioni è stato modificato anche l'elenco dei simulanti che sono convenzionalmente utilizzati per la verifica della migrazione dei costituenti dei materiali ed oggetti in questione negli alimenti. In particolare l'acqua distillata, finora impiegata per simulare il comportamento dei prodotti lattiero-caseari, è stata sostituita, in alcuni casi, da una soluzione di etanolo al 50% che meglio simula il carattere grasso del latte e di derivati del latte (cfr art. 5, comma 1, lettera c)).

Allo stesso tempo il decreto in oggetto, per stimare il modo più accurato l'esposizione dei consumatori alle materie plastiche ha introdotto per alcune sostanze un coefficiente di riduzione per i grassi "Fat reduction factor" o FRF" (cfr articolo 5, comma 1 e d) ed allegato IV).

Ciò premesso si prega codesti Assessorati di dare la massima diffusione della presente nota informativa.

L'Istituto Superiore di Sanità, che legge per conoscenza è pregato di fornire qualora necessario, il supporto tecnico-scientifico ai laboratori di controllo ufficiale.

Si ringrazia per la collaborazione.

IL DIRETTORE GENERALE
(Dr. Silvio Borrello)

17. Ricerca Contaminanti Radioattivi

▪ Riferimento normativo:

➤ Il Reg (CE) N. 616/2000 del Consiglio del 20 marzo 2000 che modifica il Regolamento (CEE) n. 737/90 del Consiglio relativo alle importazioni di prodotti agricoli originari dei paesi terzi a seguito dell' incidente verificatosi nella centrale nucleare di Chernobyl, prevede che la radioattività massima cumulata di ^{134}Cs e ^{137}Cs non debba essere superiore a:

- **370 Bq/kg** per i prodotti lattiero caseari nonché per le derrate alimentari destinate all'alimentazione particolare dei lattanti durante i primi 4-6 mesi di vita...
- **600 Bq/kg** per tutti gli altri prodotti interessati.

(Valido sino al 30/3/2010)

➤ La Raccomandazione della Commissione dell' 8 giugno 2000 relativa all'applicazione dell' art.36 del Trattato Euratom concernente i livelli di radioattività nell' ambiente allo scopo di valutare l'esposizione dell' intera popolazione, prevede la determinazione di ^{137}Cs e ^{90}Sr nel latte e nella dieta mista;

➤ La Raccomandazione della Commissione del 20 febbraio 2003 sulla protezione e l'informazione del pubblico per quanto riguarda l'esposizione risultante dalla continua contaminazione radioattiva da cesio di taluni prodotti di raccolta spontanei a seguito dell' incidente verificatosi nella centrale nucleare di Chernobyl (selvaggina - bacche selvatiche - funghi selvatici - pesci carnivori di lago)

➤ Il D.P.R. n. 132 del 14 luglio 1995 - Atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e provincie autonome sui criteri uniformi per l' elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande, alla tabella 9 prevede la priorità nei controlli chimici e chimico-fisici (Produzione: $^{134}\text{Cs} + ^{137}\text{Cs}$)

➤ Il Reg. (EURATOM) N. 2218/1989 del Consiglio del 18 luglio 1989 recante modifica al regolamento(EURATOM) n.3954/87 che fissa i livelli massimi ammissibili di radioattività per i prodotti alimentari e per gli alimenti per gli animali in caso di livelli anormali di radioattività a seguito di incidente nucleare o qualsiasi altro caso di emergenza radioattiva

Radionuclide	Bq/kg			
	Alimenti per lattanti	Prodotti lattiero caseari	Altri prodotti	Alimenti liquidi
Isotopi dello Stronzio (Sr-90)	75	125	750	125
Isotopi dello Iodio (I-131)	150	500	2000	500
Isotopi del Plutonio e di elementi transuranici che emettono alfa (Pu-239 e Am-241)	1	20	80	20
Radionuclidi con tempo di dimezzamento superiore a 10 giorni (Cs-134 e Cs-137)	400	1000	1250	1000

- **Tipologia di campionamento: monitoraggio.** Prelevare 1 aliquota costituita da almeno 1 Kg. di matrice al netto della parte edibile;
- **Matrici da campionare:** carni di selvaggina di provenienza estera, latte, funghi epigei spontanei commercializzati, frutti di bosco, alimenti prima infanzia (latte in polvere e omogeneizzati con carne);
- **Laboratorio di analisi :** gli esami saranno eseguiti dall'ARPA;
- **Ripartizione territoriale:** secondo la seguente tabella:

Matrici	Tot. Regione	ASL 1 Serv. Vet. Sian	ASL 2 Serv. Vet. Sian	ASL 3 Serv. Vet. Sian	ASL 4 Serv. Vet. Sian
Carni fresche	4	1	1	1	1
Carni di selvaggina cacciata	8	2	2	2	2
Carni fresche di pollame	2	0	1	1	0
Latte (*)	12	1	6	3	2
Prodotti della pesca	8	2	2	2	2
Uova da consumo	1	0	0	1	0
Miele	4	1	1	1	1
Farina (*)	4	1	1	1	1
Paste alimentari secche (all'uovo e non)	6	1	2	1	2
Ortaggi, legumi e tuberi	6	1	2	1	2
Funghi epigei spontanei commercializzati	3	1	0	1	1
Frutta	4	1	1	1	1
Frutti di bosco (mirtilli freschi e congelati)	12	3	3	3	3
Alimenti prima infanzia (latte in polvere e derivati carne)	4	1	1	1	1
totale	78	16	23	20	19

(*) matrice destinata sia ad uso alimentare che alla trasformazione, allo stabilimento di produzione o alla distribuzione

18. CONTROLLI PER LA RICERCA DI TRICHINELLA NELLE CARNI

Si rimanda a quanto previsto dal Reg. CE 2075/2005 e alla D.G.R. n. 937 del 7 giugno 2007 " Sicurezza alimentare regione Umbria. Linee guida per l'applicazione del Reg. CE 2075/05 in tema di norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichinella nelle carni".

19. SICUREZZA NUTRIZIONALE: Controlli correlati all'igiene della nutrizione ed alla etichettatura nutrizionale

La sicurezza alimentare, nella sua accezione più ampia, non può essere limitata esclusivamente a garantire al consumatore cibi igienicamente idonei, prerequisito comunque fondamentale, ma deve essere estesa anche ad interventi di promozione e verifica della qualità nutrizionale, da ricomprendere in strategie più ampie di promozione della salute, quali l'informazione e l'educazione alimentare e la nutrizione collettiva.

Lo stesso Piano Sanitario Nazionale stabilisce fra le sue priorità la riduzione dell'obesità e delle patologie cronico degenerative a componente nutrizionale.

E' necessario perciò attivare percorsi di conoscenza nonché di promozione e verifica della qualità organolettica e nutrizionale dei menù preparati nelle strutture collettive che erogano menù fissi da effettuarsi anche nel corso dei controlli previsti per la sicurezza alimentare, mediante raccordi operativi con i nutrizionisti e/o dietiste e servizi specialistici ospedalieri e territoriali che si occupano di prevenzione diagnosi e cura delle patologie mediate o associate alla dieta.

Sono previsti controlli sulle tabelle dietetiche presso le strutture che erogano menù fissi (mense scolastiche e aziendali – asili nido – case di riposo).

Si rimanda alle **"Linee guida sugli integratori alimentari: integratori proposti come coadiuvanti di diete per il controllo e la riduzione del peso"**, di cui alla nota del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali prot. 7589-P del 19 marzo 2009, **Allegato A2** al presente documento. Tali Linee guida sono state elaborate dalla Commissione unica per la dieta e la nutrizione che ha esaminato gli integratori come coadiuvanti di diete ipocaloriche in relazione alle informazioni da fornire con l'etichettatura per favorire un uso corretto alla luce del Regolamento (CE) n. 1924/2006.

20. CONTROLLO UFFICIALE SUI RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI NEGLI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE in adempimento D.M. 23 dicembre 1992 (G.U. R.I. n. 305 del 30.12.1992) e successive modifiche ed integrazioni.

- Campionamento : ufficiale (specificare nel verbale di campionamento se trattasi di prodotti in ambito regionale o extraregionale)
- Matrici di campionare: prodotti di origine vegetale, compresi gli ortofrutticoli, cereali di cui alla tabelle seguente;
- Determinazioni analitiche: pesticidi;
- Laboratorio di analisi: gli esami saranno effettuati dall'ARPA;
- Limiti massimi di residui : Decreto del Ministero della Salute 27.8.2004 "Prodotti fitosanitari: limiti massimi di residui delle sostanze attive nei prodotti destinati all'alimentazione" e successive modifiche ed integrazioni.

REGIONE UMBRIA - DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI - SERVIZIO IV- PREVENZIONE E SANITA' PUBBLICA
 CAMPIONI DI ORIGINE VEGETALE, **PRODOTTI IN AMBITO REGIONALE**, PER LA RICERCA DI RESIDUI E DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRESIDII SANITARI
 (Decreto 23.12.1992)

N. CAMPIONI/ANNO 2009

MATICI	PERIODO di campionamento	REGIONE				ASL.N.1				ASL.N.2				ASL.N.3				ASL.N.4			
		N° campioni		risultati	N° campioni		risultati	N° campioni		risultati	N° campioni		risultati	N° campioni		risultati	N° campioni		risultati		
		Prog.(1)	Effet.(2)	> L.R.M.(3)	Prog.	Effet.	> L.R.M.	Prog.	Effet.	> L.R.M.	Prog.	Effet.	> L.R.M.	Prog.	Effet.	> L.R.M.	Prog.	Effet.	> L.R.M.		
Cereali		31			7				10				5				9				
Farro		2			1				0				1				0				
grano		1			1				0				0				0				
farina	Luglio-agosto	12			2				4				2				4				
farina bio	Luglio-agosto	6			1				3				0				2				
pane	Aprile-maggio	10			2				3				2				3				
Ortaggi		41			11				11				9				10				
patate	Gennaio-febb.	2			0				0				2				0				
broccoletti	marzo	1			0				1				0				0				
Vegetali IV gamma		16			4				2				4				4				
insalata		3			1				1				0				1				
zucchini	Giugno-luglio	3			0				1				0				2				
peperoni	Settembre-ott.	4			2				2				0				0				
carote	Settembre-ott.	4			1				1				0				2				
cavolfiori	Novembre-dic.	4			1				1				1				1				
lenticchie	Novembre-dic.	4			2				0				2				0				
Frutta		18			5				5				5				3				
fragole	Maggio-giug.	1			0				0				1				0				
ciliegie	Maggio-giug.	1			0				1				0				0				
meloni	Luglio-agosto	3			1				1				1				0				
pesche	Agosto-settemb.	4			1				1				1				1				
mele	Settembre-ott.	4			1				1				1				1				
Uva	Settembre-ott.	4			1				1				1				1				
pere	Settembre-ott.	1			1				0				0				0				
Vino	dicembre	7			2				3				1				1				
Olive		2			1				0				0				1				
olio di oliva di frantoio	dicembre	26			3				5				15				3				
TOTALE		125			29				32				35				27				

REGIONE UMBRIA - DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI - SERVIZIO IV- PREVENZIONE E SANITA' PUBBLICA

CAMPIONI DI ORIGINE VEGETALE, PRODOTTI IN AMBITO EXTRAREGIONALE PER LA RICERCARESIDUI E DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRESIDI SANITARI (Decreto 23.12.1992)

MATRICI	PERIODO di campionamento	REGIONE						ASL N. 1						ASL N. 2						ASL N. 3						ASL N. 4					
		N° campioni		risultati		N° campioni		risultati		N° campioni		risultati		N° campioni		risultati		N° campioni		risultati		N° campioni		risultati							
		Prog. (1)	Effet. (2)	> L.R.M. (3)	> L.R.M.	Prog.	Effet.	> L.R.M.	> L.R.M.	Prog.	Effet.	> L.R.M.	> L.R.M.	Prog.	Effet.	> L.R.M.	> L.R.M.	Prog.	Effet.	> L.R.M.	> L.R.M.	Prog.	Effet.	> L.R.M.							
Cereali		4				1				1											1										
Farina bio	marzo-maggio	1				1				1											0										
Riso integrale	marzo-maggio	2				0				0											1										
Ortaggi		33				7				7											6										
sedano	Gennaio-febb.	4				1				1											1										
insalata	Giugno-luglio	8				2				2											2										
Vegetali IV gamma		8				2				2											2										
patate		4				1				1											1										
carote	Marzo-aprile	2				1				0											0										
zucchini	Marzo-aprile	3				0				0											0										
Pomodori verdi	Aprile-maggio	2				0				0											0										
peperoni	Agosto-settem.	2				0				1											0										
Frutta		27				8				5											3										
arance	Marzo-aprile	2				1				0											0										
fragole estero	Giugno-luglio	4				1				1											1										
Mele estero	Maggio-giugno.	2				1				0											0										
Pere estero	Maggio-giugno	2				1				0											0										
Fragole naz.	Aprile-magg.	4				1				1											1										
ciliege	Maggio-giugno	1				0				0											0										
Mele bio	giugno	2				0				1											0										
pesche	giugno	2				1				0											1										
albicocche	luglio	2				0				0											0										
Clementine spagna	novembre	4				2				1											0										
banane	ottobre	1				0				0											0										
Banane bio	ottobre	1				0				1											0										
Vino		4				1				1											1										
dicembre						1				2											1										
Olio di oliva		5				1				2											1										
dicembre						1				2											1										
TOTALE		73				18				16											12										
																								27							

21.CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI SU E NEI PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE VEGETALE E ANIMALE – REGOLAMENTO (CE) 1213/2008

Si rimanda alla nota del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali prot. 4028-P del 17 febbraio 2009, **Allegato A3** al presente documento

- Matrici di campionare: vedi tabella
- Laboratorio di analisi: gli esami saranno effettuati dall'IZSUM e dall'ARPA, secondo la rispettiva competenza;
- Ripartizione territoriale: secondo la seguente tabella:

MATRICI	Ripartizione dei campionamenti				
	regione	Asl 1	Asl 2	Asl 3	Asl 4
melanzane	4	1	1	1	1
Banane	4	1	1	1	1
cavolfiori	4	1	1	1	1
Uve da tavola	4	1	1	1	1
Succo di arance (specificare concentrato o frutta fresca)	4	1	1	1	1
Piselli (freschi/congelati sgranati)	4	1	1	1	1
Peperoni (dolci)	4	1	1	1	1
Frumento	4	1	1	1	1
burro	4	1	1	1	1
Uova	4	1	1	1	1
Peperoni (dolci) provenienti da agricoltura biologica	2	-	1	-	1
Alimenti per lattanti composto da legumi, frutta e cereali	2	-	1	1	-
totale	44	10	12	11	11

22. CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI ANIDRIDE SOLFOROSA IN CROSTACEI E CEFALOPODI CONGELATI/SURGELATI E IN SALAMOIA E IN FRUTTA ESSICCATA E MARMELLATE (Decreto 209/1996 e successive modifiche e integrazioni)

- Campionamento : ufficiale in 4/5 aliquote con blocco della partita fino ad esito analitico (tempo max di risposta entro 48 ore dall'accettazione del campione);
- Matrici di campionare: crostacei e cefalopodi congelati/surgelati, cotti, precotti e comunque conservati – frutta essiccata e marmellate;
- Determinazioni analitiche: anidride solforosa;
- Laboratorio di analisi: gli esami saranno effettuati dall'IZSUM e dall'ARPA, secondo la rispettiva competenza;
- Limiti massimi di residui : Decreto 209/1996 e successive modifiche e integrazioni;

- Ripartizione territoriale: secondo la seguente tabella:

MATRICI	Ripartizione dei campionamenti				
	regione	Asl 1	Asl 2	Asl 3	Asl 4
crostacei e cefalopodi congelati/surgelati, cotti, precotti e comunque conservati	8	2	2	2	2
frutta essiccata	8	2	2	2	2
marmellate	8	2	2	2	2
totale	24	6	6	6	6

ATTIVITA' DI SUPERVISIONE SULLA CORRETTA ESECUZIONE DELL'ESAME POST MORTEM

L'ultima ispezione FVO avvenuta nel mese di maggio 2008 (come "follow-up" di ispezioni precedenti), ha evidenziato carenze da parte del personale veterinario italiano, sulla corretta esecuzione dell'ispezione post-mortem in conformità al Reg. CE/854/04. Pur non essendo stata l'Umbria, direttamente interessata dal rilievo di tali carenze, e ritenendo di buon livello l'attuale standard regionale, si richiede di mantenere viva l'attenzione su tale problematica.

Per uniformare lo svolgimento delle verifiche è stata predisposta una lista di controllo specifica - **Allegato A4** del presente Piano - che può servire da traccia ai supervisori incaricati (Responsabili di Servizio o personale da questi incaricato).

Entro **il 31 dicembre 2009**, ciascun Responsabile di Servizio ASL deve trasmettere al Servizio VI regionale, una dettagliata relazione annuale.

Allegato A1

Roma,



*Ministero del Lavoro, della Salute
e delle Politiche Sociali*

Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la
sicurezza degli alimenti
Direzione Generale della Sicurezza degli alimenti e della nutrizione
Ufficio VI
dell'ex Ministero della Salute

Ministero della Salute

0003493-P-12/02/2009

DGSAN



35194508

**Agli Assessorati alla Sanità delle
Regioni e Province Autonome**
Loro sedi

Agli USMAF
Loro sedi

E, p.c. **Al Centro di Referenza Nazionale
per la ricerca degli OGM**
c/o Istituto Zooprofilattico Sperimentale
del Lazio e della Toscana
via Appia Nuova, 1411
00178 Roma

All'Istituto Superiore di Sanità
Viale Regina Elena, 299
00161 Roma

**Al Comando Carabinieri per la
Tutela della Salute**
Piazza Marconi, 25
00144 Roma

**Al Ministero delle Politiche Agricole
e Forestali**
Via XX Settembre 20
00187 Roma

**Al Ministero dell'ambiente e della
tutela del territorio e del mare**
Via Capitan Bavastro, 174
00154 Roma

**Alla Coordinamento Interregionale
Interdisciplinare per la Sicurezza
Alimentare**

All'Ufficio di Gabinetto
Sede

DSVET - Ufficio II
DGSA - Uffici VII VIII IX
DGSAN - Uffici II III VIII
Sede

**OGGETTO: Piano Nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi
geneticamente modificati (OGM) negli alimenti - anni 2009-2011.**

Via Giorgio Ribotta 5 - 00144 ROMA - Tel +39-0659946654

Come noto a partire dal 2006 è stato predisposto un Piano nazionale triennale di controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti, al fine di facilitare la programmazione e il coordinamento delle attività di controllo svolte in questo specifico settore dalle Autorità sanitarie regionali e provinciali. Ciò in applicazione sia dei regolamenti comunitari nn. 1829/2003 e 1830/2003, sia del regolamento CE 882/2004.

Anche per il triennio 2009-2011 è stato predisposto un Piano nazionale in collaborazione con il Centro di riferimento nazionale per la ricerca degli OGM e l'Istituto superiore di sanità e concordato in sede di Coordinamento tecnico Interregionale per la Sicurezza Alimentare il 17 dicembre 2008.

Nella redazione del Piano, che si allega, si è tenuto conto dei risultati complessivi dei controlli effettuati negli anni passati, delle problematiche generali e specifiche emerse durante l'applicazione del precedente Piano, comprese alcune criticità relative all'acquisizione ed elaborazione dei dati sui controlli condotti.

Il documento si articola in più parti definendo per tutti i soggetti coinvolti ruoli ed obiettivi. Sono state individuate le principali matrici, gli alimenti da sottoporre al controllo e i criteri a cui ogni Regione e Provincia autonoma deve conformarsi per l'adozione di un Piano regionale di controllo ufficiale sul proprio territorio.

Vengono indicate, inoltre, le modalità generali di trasmissione dei dati tenendo conto delle indicazioni della Cabina di regia istituita presso il Ministero con le Regioni. A partire dal 2009, è intenzione di questa Direzione generale, in collaborazione con il CROGM, aggiornare il sistema applicativo per la trasmissione dei dati relativi ai controlli per consentire anche alle Regioni/Province autonome di accedere ai propri dati.

Al fine di razionalizzare i controlli si è ritenuto opportuno rafforzare i controlli documentali, contenere il numero di analisi e dare indicazioni sulle fasi della filiera in cui effettuare i campionamenti, nonché aggiornare le modalità di campionamento. Il numero complessivo dei campioni e la ripartizione territoriale tiene conto dei risultati delle attività di controllo svolte nel triennio 2006-2008 e del numero di insediamenti produttivi in ciascuna regione.

In attuazione del Piano nazionale, le Regioni e le Province Autonome dovranno adottare un proprio Piano regionale in cui siano indicati: il numero di campioni assegnati per ogni provincia/ASL, i criteri utilizzati per tale ripartizione, nonché l'elenco dei laboratori deputati al controllo ufficiale.

Nel nuovo Piano nazionale è stato attribuito anche agli Uffici periferici del Ministero un numero minimo di campioni da prelevare ogni anno, in considerazione dell'importanza del controllo all'importazione nel settore OGM.

Ringraziando per la collaborazione, si rimane in attesa di ricevere le informazioni in merito all'adozione dei Piani regionali e provinciali da parte di codesti Assessorati.

IL DIRETTORE GENERALE
(Dott. Silvio Borrello)





*Ministero del Lavoro, della Salute
e delle Politiche Sociali*

DIPARTIMENTO PER LA SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA, LA NUTRIZIONE E LA SICUREZZA DEGLI
ALIMENTI
DIREZIONE GENERALE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
UFFICIO VI

SICUREZZA ALIMENTARE

**PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA
PRESENZA DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI
NEGLI ALIMENTI**

TRIENNIO 2009-2011

INDICE

DEFINIZIONI E ACRONIMI	pag. 3	33
1. INTRODUZIONE	pag. 5	35
1.1. <i>Attuazione e risultati piano nazionale 2006-2008</i>	pag. 5	35
1.2. <i>Obiettivi piano nazionale</i>	pag. 5	35
2. NORMATIVA	pag. 6	36
3. ATTUAZIONE DEL PIANO	pag. 7	37
4. ARTICOLAZIONE DEL PIANO	pag. 7	37
4.1. <i>Programmazione regionale</i>	pag. 7	37
4.2. <i>Attività di vigilanza e controllo</i>	pag. 8	38
4.2.1. <i>Ispezioni</i>	pag. 8	38
4.2.2. <i>Modalità di Campionamento</i>	pag. 9	39
4.2.3. <i>Attività di controllo sul territorio</i>	pag. 9	39
4.2.4. <i>Attività di controllo all'importazione</i>	pag. 10	40
4.2.5. <i>Analisi</i>	pag. 11	41
5. TRASMISSIONE RISULTATI DEI CONTROLLI	pag. 12	42
ALLEGATI		
Allegato 1. NORMATIVA	pag. 13	43
Allegato 2. CAMPIONAMENTO	pag. 15	45
Allegato 3. MODELLO DI VERBALE DI CAMPIONAMENTO	pag. 17	47
Allegato 4. RIPARTIZIONE CAMPIONI	pag. 18	48
Allegato 5. PRINCIPALI MATRICI DI SOIA, MAIS E RISO DA SOTTOPORRE A CAMPIONAMENTO	pag. 19	49
Allegato 6. RIPARTIZIONE CAMPIONI USMAF	pag. 20	50
Allegato 7. ELENCO LABORATORI	pag. 21	51

DEFINIZIONI E ACRONIMI USATI NEL TESTO

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. Sono esclusi i vegetali prima della raccolta.

Alimenti GM: alimenti geneticamente modificati, cioè che contengono o sono costituiti da OGM, che sono prodotti a partire da OGM e che contengono ingredienti prodotti a partire da OGM.

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.

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'etichettatura 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 produzione, della trasformazione e della distribuzione: qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzino, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi.

Identificatore unico: un semplice codice numerico o alfanumerico volto a identificare un OGM, sulla base dell'evento di trasformazione autorizzato, e a permettere il recupero dei dati specifici pertinenti a quell'OGM.

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 in materia di alimenti geneticamente modificati.

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.

Prodotto o ottenuto da OGM: significa derivato, in tutto o in parte, da tali organismi, ma che non li contiene e non ne è costituito.

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

Tracciabilità: la capacità di rintracciare OGM e prodotti ottenuti da OGM in tutte le fasi dell'immissione in commercio attraverso la catena di produzione e di distribuzione.

ACRONIMI

Alimenti GM	Alimenti geneticamente modificati, cioè che contengono o sono costituiti da OGM, che sono prodotti a partire da OGM o che contengono ingredienti prodotti a partire da OGM
ARPA	Agenzia Regionale per la Protezione dell'ambiente
A.S.L.	Azienda Sanitaria Locale
CRL	Community Reference Laboratory della Commissione Europea
CROGM	Centro di Referenza Nazionale per la ricerca di OGM presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana
DG SANCO	Direzione Generale della salute e della tutela del consumatore della Commissione Europea
ISS	Istituto Superiore di Sanità
IZS	Istituto Zooprofilattico Sperimentale
NAS	Nuclei Antisofisticazioni e Sanità del Comando dei Carabinieri per la Tutela della Salute
OGM	Organismi Geneticamente Modificati
USMAF	Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera

1. INTRODUZIONE

Il Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti per il triennio 2006-2008, ha rappresentato in Italia per la prima volta la realizzazione di una pianificazione unitaria dei controlli per questo specifico settore. Ciò in applicazione dei due regolamenti quadro (CE) nn. 1829/2003 e 1830/2003.

Anche per il triennio 2009-2011 è stato elaborato un piano nazionale di controllo ufficiale allo scopo di facilitare la programmazione e di uniformare le attività svolte sul territorio dalle Autorità sanitarie regionali e provinciali e all'importazione.

Nel Piano di seguito descritto sono state individuate le principali matrici, gli alimenti da sottoporre al controllo e i criteri da adottare da parte degli USMAF, nonché quelli a cui ogni Regione e Provincia autonoma deve conformarsi per l'adozione di un Piano regionale di controllo ufficiale sul proprio territorio. Sono indicate, inoltre, le modalità di trasmissione dei dati, per garantire il corretto flusso delle informazioni sui controlli effettuati dalle Autorità sanitarie in ogni Regione.

Le modalità operative contenute nel presente Piano, sono il frutto di un lavoro di collaborazione fra il Ministero, le Regioni e Province Autonome, l'Istituto superiore di sanità e il Centro di Referenza Nazionale per la ricerca degli OGM (CROGM), istituito presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana.

1.1 Attuazione e risultati piano nazionale 2006 – 2008

Come riportato nelle relazioni degli anni 2006 - 2007, il 2006 è stato un anno di transizione, in quanto è stato il primo anno di applicazione del piano nazionale di controllo per il settore degli OGM e le Regioni hanno potuto recepirlo solo ad anno già iniziato. Nel 2007 l'attività di pianificazione regionale è stata più estesa, anche se non completa e le attività di controllo sono state consolidate.

Nel corso del triennio 2006-2008 sono emerse alcune problematiche generali e specifiche riguardanti il Piano stesso ed alcune criticità relative all'acquisizione ed elaborazione dei dati sui controlli. In particolare si rende necessario l'impegno di tutte le Regioni e Province autonome nella realizzazione dei Piani e nella trasmissione delle informazioni nei tempi e nei modi previsti.

Si ritiene inoltre opportuno intensificare l'attività di controllo sulla materia prima e all'importazione.

La valutazione emersa dai risultati complessivi dei controlli effettuati è comunque positiva, infatti, i controlli, sia da un punto di vista numerico che di percentuale di non conformità, hanno mantenuto un trend soddisfacente.

Alla luce delle esperienze acquisite in questi anni la realizzazione del Piano nazionale per il triennio 2009-2011 può consentire una miglior applicazione dello stesso ed il superamento delle difficoltà riscontrate.

1.2 Obiettivi del piano nazionale

Il Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti ha lo scopo di programmare e coordinare, attraverso criteri uniformi, le attività mirate alla verifica della conformità degli alimenti ai requisiti richiesti dalla normativa comunitaria e nazionale in materia di OGM. Tale piano ha anche l'obiettivo di garantire il flusso di informazioni dalle Regioni e Province Autonome di Trento e

Bolzano alle Autorità centrali e conseguentemente alla Commissione europea, al contempo fornisce a tutti i soggetti coinvolti una visione complessiva dei risultati regionali e nazionali, importante per le successive programmazioni.

L'attuazione del Piano nazionale, nell'ambito delle competenze proprie del Ministero, rappresenta un utile strumento per il raggiungimento degli obiettivi in materia di sicurezza alimentare.

Inoltre detto Piano è parte integrante del piano nazionale pluriennale previsto dal Regolamento (CE) n. 882/2004, relativo ai controlli ufficiali.

2. NORMATIVA

Come è noto, gli alimenti GM possono essere immessi sul mercato solo previo rilascio di un'autorizzazione da parte della Commissione Europea, secondo la procedura stabilita dal regolamento (CE) n. 1829/2003. Gli alimenti così autorizzati devono rispettare le condizioni e le eventuali restrizioni riportate nell'autorizzazione.

Il regolamento (CE) n. 1829/2003 stabilisce inoltre che tutti gli alimenti GM, che sono destinati al consumatore finale o ai fornitori di alimenti per la collettività, debbano riportare in etichetta la dicitura relativa alla presenza di OGM, "contiene (nome dell'organismo o nome dell'ingrediente) geneticamente modificato". Tale obbligo non si applica tuttavia agli alimenti che contengono OGM autorizzati in proporzione non superiore allo 0.9% degli ingredienti alimentari, purché tale presenza sia accidentale o tecnicamente inevitabile (Reg (CE) n. 1829/2003 art. 12, comma 2).

Infine gli alimenti GM devono rispettare anche le prescrizioni stabilite in materia di tracciabilità. Tali prescrizioni sono state fissate in modo specifico per questo settore dal regolamento (CE) n. 1830/2003, che definisce la tracciabilità come la capacità di rintracciare OGM e prodotti ottenuti da OGM in tutte le fasi dell'immissione in commercio attraverso la catena di produzione e di distribuzione.

Per garantire la tracciabilità gli operatori che trattano prodotti contenenti, costituiti o ottenuti da OGM hanno l'obbligo di fornire per iscritto al successivo operatore della filiera, in tutte le fasi di produzione e distribuzione, una specifica informazione in merito.

A tal riguardo occorre fare una distinzione:

- per i prodotti ottenuti da OGM, tale informazione deve contenere indicazione di ciascuno degli ingredienti dell'alimento ottenuti da OGM (cifr. Reg (CE) n. 1830/2003, art. 5 comma 1);
- per i prodotti contenenti OGM o da essi costituiti (cifr. Reg (CE) n. 1830/2003, art. 4 comma 1) deve essere fornita inoltre indicazione degli identificatori unici assegnati a detti OGM in base al Reg (CE) n. 65/2004; quest'ultimo regolamento stabilisce un sistema per la determinazione e l'assegnazione di "identificatori unici" da attribuire a ciascuno degli OGM autorizzati dall'Unione Europea.

Gli operatori devono predisporre sistemi e procedure standardizzate che consentono di conservare tali informazioni e di identificare, per un periodo di cinque anni a decorrere dalla transazione effettuata, l'operatore che ha messo a disposizione e quello che ha ricevuto i prodotti in oggetto (cifr. Reg (CE) n. 1830/2003, art. 4 comma 4).

Le violazioni alle disposizioni dei regolamenti (CE) 1829/2003 e 1830/2003 ed in particolare alle prescrizioni relative all'autorizzazione e ai requisiti di tracciabilità e di etichettatura sono sanzionate dal D.Lgs n. 70 del 21 marzo 2005.

Per le produzioni biologiche si rammenta che dal 1° gennaio 2009 si applica il regolamento (CE) 834/2007 del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) 2092/1991.

Nell'allegato 1 vengono forniti i riferimenti sulla normativa riguardante il settore degli OGM.

3. ATTUAZIONE DEL PIANO

L'attuazione del Piano per le parti e negli ambiti territoriali di rispettiva competenza è affidata:

- alle Regioni e alle Province Autonome di Trento e Bolzano per la programmazione e il coordinamento delle attività di vigilanza e controllo sul territorio regionale di competenza;
- alle AA.SS.LL. per l'espletamento delle attività di vigilanza e controllo;
- agli USMAF per le attività di controllo sui prodotti destinati all'alimentazione umana presentati all'importazione;
- agli II.ZZ.SS., alle ARPA, alle AA.SS.LL e agli altri laboratori designati dalle Autorità competenti per il controllo ufficiale per l'effettuazione delle analisi di laboratorio;
- al CROGM per quanto riguarda la raccolta dei dati relativi alle attività di controllo - *database* - e il supporto tecnico per le procedure di analisi in qualità di Laboratorio nazionale di riferimento ai sensi del Regolamento (CE) 882/2004;
- all'ISS per le revisioni di analisi su campioni di alimenti non conformi.

Nell'ambito del Piano non è stato attribuito un numero specifico di campioni ai NAS in quanto gli stessi, nella duplice funzione di polizia giudiziaria e ispettori sanitari, operano nelle macroaree "Alimenti e bevande" e "Sanità Pubblica", svolgendo i compiti loro affidati d'iniziativa, su richiesta del Ministro del Lavoro, della Salute e delle Politiche sociali o dei Reparti dell'Arma territoriale, oppure su delega dell'Autorità Giudiziaria nonché su denunce o segnalazioni da parte dei cittadini.

Il presente Piano ha validità triennale e si riferisce agli anni 2009, 2010 e 2011.

4. ARTICOLAZIONE DEL PIANO

4.1. Programmazione regionale

Ogni Regione e Provincia Autonoma deve elaborare, per gli anni 2009, 2010 e 2011, un *Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza degli OGM negli alimenti* ed individuare un referente ai fini del coordinamento regionale/provinciale del Piano stesso.

Il Piano regionale/provinciale predisposto ed il nominativo del referente devono essere trasmessi al Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche sociali - Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti - Direzione generale della sicurezza degli alimenti e della nutrizione - Ufficio VI e al CROGM

Il suddetto Piano, tenendo conto delle indicazioni riportate nel Piano nazionale, deve contenere le seguenti informazioni:

- organizzazione delle ispezioni;
- indicazione dei laboratori (II.ZZ.SS, ARPA, AA.SS.LL., ecc) deputati al controllo ufficiale e relativi referenti;
- indicazione del numero di campioni assegnato, in base alle realtà produttive locali, ad ogni provincia/ASL e della tipologia di alimenti da sottoporre al controllo ufficiale;
- criteri seguiti per la ripartizione del numero dei campioni e della tipologia dei prodotti alimentari da sottoporre al controllo;
- indicazioni sulle modalità di campionamento adottate.

Inoltre ogni Regione/Provincia autonoma prevede dei sistemi di monitoraggio per verificare periodicamente lo stato di avanzamento delle attività di controllo effettuate.

4.2. Attività di vigilanza e controllo

4.2.1. Ispezioni

La verifica dell'adempimento alle prescrizioni della normativa vigente in materia di OGM ed in particolare l'accertamento del rispetto dei requisiti di tracciabilità ed etichettatura si realizza mediante controlli effettuati su tutto il territorio nazionale e all'importazione.

Le ispezioni comprendono controlli documentali, controlli d'identità e controlli materiali, ove rientrano i campionamenti.

a) I controlli documentali consistono nella verifica della conformità alla normativa vigente della documentazione relativa alle materie prime, ai prodotti e alle procedure adottate per evitare la presenza di OGM.

b) I controlli d'identità consistono nella verifica, mediante ispezione visiva, della concordanza tra i certificati e altri documenti di accompagnamento della partita e la partita stessa.

c) I controlli materiali devono comprendere anche la verifica dell'applicazione delle procedure di cui alla lettera a).

I controlli dovranno essere effettuati attraverso ispezioni e campionamenti, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione, e della distribuzione degli alimenti, ivi compresa l'importazione.

Per i controlli al dettaglio è opportuno orientare l'attività prevalentemente sui controlli documentali e d'identità. A tal fine le Regioni/Province autonome sono invitate a definire adeguate procedure da utilizzare nel corso di tali ispezioni al fine di documentare anche le attività di controllo che non prevedono il campionamento. Si raccomanda di verificare, in fase di ispezione, 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).

4.2.2 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. Al riguardo si riportano nell'**Allegato 2** alcune indicazioni fornite dall'Istituto superiore di sanità sulle modalità di campionamento da seguire nel corso dei controlli.

Tuttavia tenuto conto che al momento le metodologie riportate nella citata Raccomandazione risultano non sempre facilmente attuabili e che la stessa consente di applicare strategie di campionamento alternative a quelle raccomandate, si ritiene che le indicazioni riportate nel Regolamento (CE) 401/2006, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari, possano essere un adeguato riferimento alternativo.

Infine 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 3**.

4.2.3 Attività di controllo sul territorio

Allo stato attuale i controlli sono mirati principalmente all'analisi di tutti gli eventi di trasformazione della soia e del mais autorizzati, per i quali sono disponibili materiali di riferimento e metodi analitici validati dal Laboratorio comunitario di riferimento. A dicembre 2008 risultano autorizzati dodici eventi del mais, di cui quattro doppi ibridi, e tre eventi della soia. Tenuto conto però che, nel tempo, nuovi OGM vengono autorizzati in sede comunitaria i controlli devono essere integrati con la ricerca dei nuovi prodotti autorizzati.

Viceversa solo in pochi casi è possibile effettuare campionamenti ed analisi per la ricerca di OGM non autorizzati, poiché generalmente non sono disponibili i metodi analitici e/o i materiali di riferimento per questo tipo di controllo.

Fanno eccezione le varietà di riso geneticamente modificato non autorizzate, LL601 e Bt63, oggetto di decisioni comunitarie e per le quali sono state definite e divulgate specifiche indicazioni tecniche.

Il totale dei campioni da prelevare e la loro distribuzione per ogni regione/P.A. è riportata nell'**allegato 4**. Il numero di campioni ivi indicato deve essere inteso come il numero minimo di campioni da effettuarsi per ogni anno, a meno di modifiche o integrazioni del presente Piano.

La numerosità complessiva e la ripartizione territoriale dei campioni tiene conto dei risultati delle attività di controllo svolte nel triennio 2006-2008 e del numero di insediamenti produttivi in ciascuna regione. Quest'ultimo parametro è stato determinato sommando, per ciascuna regione, il numero di imprese relative ad attività economiche di interesse ai fini del controllo ufficiale di alimenti GM (fonte: ISTAT - 8° censimento generale dell'industria e dei servizi 2001).

Per una prevalenza di non conformità stimata intorno allo 0,5% (sulla base dei risultati del piano 2006-2008), il numero di campioni da prelevare sul territorio nazionale per rilevare, con una probabilità del 95%, almeno una non conformità è pari a 598. Tale numero, approssimato a 600, è stato ripartito tra le diverse Regioni/P.A. in proporzione alla percentuale di imprese presenti a livello locale rispetto al totale nazionale, introducendo, però un numero minimo di campioni da prelevare pari a 10. Il risultato è

riportato in colonna 7 dell'**allegato 4** per un totale di campioni su scala nazionale pari a 621.

In considerazione dei requisiti di tracciabilità, i controlli non devono limitarsi ai prodotti finiti, ma **devono includere le materie prime e gli intermedi di lavorazione utilizzati dalle industrie alimentari, cui deve essere dedicato almeno il 50% dell'attività di campionamento (colonna 5, allegato 4).**

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.

Le materie prime, gli ingredienti e i prodotti da campionare devono contenere, essere costituiti o derivare da soia, mais e/o riso. Per quest'ultimo si raccomanda di indirizzare i controlli sui prodotti riportati nelle decisioni comunitarie n. 2006/601/CE e relative modifiche e n. 2008/289/CE.

I campionamenti dovrebbero essere indirizzati al controllo delle categorie di prodotti riportate nell'allegato 5.

Nell'ambito del Piano regionale di controllo, ogni Regione e Provincia Autonoma deve ripartire, nel corso dell'anno, il numero di campioni per provincia/ASL e per tipologia di prodotto alimentare in modo da garantire la rappresentatività degli alimenti maggiormente diffusi a livello nazionale.

E' inoltre opportuno che i laboratori siano coinvolti dalle Autorità regionali/provinciali competenti nella fase di programmazione dei piani di controllo per quanto riguarda:

- le modalità di realizzazione dell'attività di controllo,
- la ripartizione uniforme nell'arco dell'anno dei campioni volta ad evitare sovraccarichi nell'attività analitica concentrati in particolare negli ultimi mesi dell'anno.

Fermo restando che il numero minimo di campioni deve essere comunque garantito, le Regioni, qualora necessario, possono variare, in funzione della propria realtà industriale, le matrici e il numero di campioni.

Tenuto conto dell'autorizzazione di nuovi eventi di trasformazione e della disponibilità di nuovi metodi di rilevazione e materiali di riferimento, il presente Piano potrà subire delle variazioni e/o integrazioni.

A tale proposito si raccomanda di consultare il registro comunitario degli alimenti e mangimi geneticamente modificati disponibile in rete al sito della DG SANCO http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm, nonché il sito del CRL <http://gmo-crl.jrc.ec.europa.eu>

4.2.4 Attività di controllo all' importazione

Le attività di controllo sulla presenza di OGM negli alimenti presentati all'importazione sono effettuate dagli USMAF secondo le disposizioni generali del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995, che prevedono il prelievo dei campioni nella misura del 5% delle partite presentate all'importazione.

Nello svolgimento di tale attività è di fondamentale importanza sia il controllo di tipo documentale su tutte le partite sia quello analitico a campione.

Tenuto conto, però, dei risultati degli anni precedenti si sottolinea l'opportunità di intensificare l'attività di controllo analitico nel corso del triennio 2009-2011 rispetto agli anni precedenti, stabilendo una programmazione per il campionamento che potrà essere

aggiornata, ove necessario, sulla base dei flussi commerciali e dei risultati dei controlli condotti.

In base alle informazioni disponibili per il 2008, sono stati utilizzati i seguenti criteri per la ripartizione dei campioni:

- consistenza dei flussi delle partite,
- tipo di matrici di interesse,
- paesi di provenienza.

Pertanto sono stati individuati quei porti nei quali si è verificato un flusso di partite maggiore e significativo, per tipo di matrici e numerosità, in relazione a tali matrici è stata considerata la provenienza da Paesi per i quali sussiste una particolare attenzione, quali ad esempio Cina o Est asiatico, per eventuali triangolazioni, e America in quanto Paese terzo utilizzatore di OGM.

Premesso quanto sopra, in base alle valutazioni effettuate, il numero dei campioni da prelevare e la loro ripartizione per ogni USMAF è riportata nella tabella dell'**Allegato 6**. Inoltre gli USMAF non espressamente individuati nella programmazione sono tenuti comunque ad applicare le misure di controllo previste dalla normativa.

Il numero di campioni indicato nella suddetta tabella deve essere inteso come il numero minimo di campioni da effettuarsi per ogni anno, a meno di modifiche o integrazioni del presente Piano.

Le materie prime, gli ingredienti e i prodotti da campionare devono contenere, essere costituiti o derivare da soia, mais e/o riso. Per quest'ultimo si raccomanda la puntuale applicazione delle disposizioni all'importazione, previste dalla Decisione 2006/601/CE, e successive modifiche, ed in particolare dalla Decisione 2008/289/CE.

I campionamenti dovrebbero essere indirizzati al controllo delle categorie di prodotti riportate nell'allegato 5.

I metodi di campionamento sono quelli indicati al punto 4.2.2.

4.2.5 Analisi

Le analisi sui campioni prelevati sono effettuate dalle ARPA, dagli IZZSS, dai laboratori delle ASL territorialmente competenti e dagli altri laboratori designati dalle Autorità competenti per il controllo ufficiale, nonché dall'ISS per quanto concerne le analisi di revisione.

Si invitano le Autorità regionali/provinciali ad avvalersi per il controllo ufficiale degli alimenti, di laboratori ufficiali accreditati per le prove richieste, o che abbiano avviato le procedure di accreditamento e posseggano garanzie soddisfacenti, affinché siano operativi sistemi di controllo della qualità delle analisi (art. 2 del R. 882/2004/CE, come modificato dall'art. 18 del R. 2076/2005/CE).

Si raccomanda inoltre che i laboratori designati per effettuare le analisi per la ricerca degli OGM negli alimenti possiedano le capacità analitiche, di tipo qualitativo e quantitativo, per assicurare la rilevazione del crescente numero di eventi autorizzati.

L'Istituto Zooprofilattico sperimentale del Lazio e Toscana, in qualità di laboratorio nazionale di riferimento per la ricerca degli OGM, ai sensi del regolamento 882/2004/CE, articolo 33, coordina le attività dei laboratori ufficiali e fornisce il proprio supporto tecnico in assenza di un metodo specifico, o in caso di esito analitico di difficile interpretazione.

Infine è importante che tutti i laboratori del controllo ufficiale, che effettuano le analisi dei campioni per la ricerca di OGM di cui al Piano nazionale 2009-2011, siano collegati in rete al sistema di raccolta dati gestito dal CROGM. I laboratori inseriti attualmente in rete sono elencati in allegato (**Allegato 7**).

Qualora altri laboratori vengano designati dalle Autorità regionali o provinciali competenti si prega di darne comunicazione al CROGM e all'Ufficio VI della DG SAN.

5. Trasmissione 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, utilizzando procedure informatizzate compatibili ed allineate con le indicazioni quadro della "Cabina di regia" istituita presso il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche sociali in accordo con le Regioni.

In attesa dell'emanazione di tali indicazioni, è attualmente disponibile il sistema applicativo sviluppato dal CROGM (indirizzo <http://ogm.izslt.it>), che va quindi utilizzato per l'inserimento dei dati del primo semestre entro il 31 luglio e del secondo semestre entro il 31 gennaio dell'anno successivo a quello a cui si riferiscono. Contestualmente i dati sono messi a disposizione delle Regioni/Province autonome che li esaminano e li validano al massimo entro febbraio, questa fase è indispensabile per consentire al CROGM l'elaborazione finale.

Dopo la validazione da parte delle Regioni e Province autonome dei propri dati, il CROGM provvederà ad analizzare ed elaborare detti dati entro il 31 marzo di ogni anno, mettendoli a disposizione del Ministero che provvede all'invio del rapporto annuale alla Commissione europea.

Nell'ambito della convalida dei dati si ritiene opportuno che le Regioni e le Province Autonome indichino le non conformità e comunichino i relativi provvedimenti adottati.

Di seguito si elencano i recapiti dei referenti per l'attuazione del presente Piano presso il CROGM e il Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali:

CROGM

Centro di Referenza Nazionale per la Ricerca di OGM
via Appia Nuova 1411
00178 Roma

- Dott. Demetrio Amaddeo - demetrio.amaddeo@izslt.it
Tel. 0679099450, Fax 0679340724

- Dott.ssa Ilaria Ciabatti - ilaria.ciabatti@izslt.it
Tel. 0679099450, Fax 0679340724

- Dott. Ugo Marchesi - ugo.marchesi@izslt.it
Tel. 0679099447, Fax 0679099450

Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali
Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli
alimenti, Direzione Generale della Sicurezza degli alimenti e della nutrizione

UFFICIO VI
via G. Ribotta, 5
00144 Roma

- Dott.ssa Elvira Cecere - e.cecere@sanita.it, Tel. 0659946566

- Dott.ssa Anna Rita Mosetti - ar.mosetti@sanita.it, Tel. 0659946122

Allegato 4**Normativa quadro**

Regolamento (CE) n. 1829/2003 del 22 settembre 2003: regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati (pubblicato nella G.U.U.E. 18 ottobre 2003, n. L 268).

Regolamento (CE) n. 1830/2003 del 22 settembre 2003: regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio 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 (pubblicato nella G.U.U.E. 18 ottobre 2003, n. L 268).

Regolamento (CE) n. 65/2004 del 14 gennaio 2004: regolamento della Commissione che stabilisce un sistema per la determinazione e l'assegnazione di identificatori unici per gli organismi geneticamente modificati (pubblicato nella G.U.U.E. 16 gennaio 2004, n. L 10).

Regolamento (CE) n. 641/2004 del 6 aprile 2004: regolamento della Commissione recante norme attuative del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la domanda di autorizzazione di nuovi alimenti e mangimi geneticamente modificati, la notifica di prodotti preesistenti e la presenza accidentale o tecnicamente inevitabile di materiale geneticamente modificato che è stato oggetto di una valutazione del rischio favorevole (pubblicato nella G.U.U.E. 7 aprile 2004, n. L 102).

Regolamento (CE) N. 1981/2006 del 22 dicembre 2006: regolamento della Commissione sulle regole dettagliate per l'attuazione dell'articolo 32 del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio relativamente al laboratorio comunitario di riferimento per gli organismi geneticamente modificati

Normativa sul campionamento

Raccomandazione n. 2004/787/CE del 4 ottobre 2004: raccomandazione della Commissione relativa agli orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevazione degli organismi geneticamente modificati e dei materiali ottenuti da organismi geneticamente modificati come tali o contenuti in prodotti, nel quadro del regolamento (CE) n. 1830/2003 (pubblicata nella G.U.U.E. 24 novembre 2004, n. L 348).

Regolamento (CE) n. 401/2006 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 (pubblicato nella G.U.C.E. 9 marzo 2006, n. L 70).

Normativa sanzionatoria

Decreto legislativo n. 70 del 21 luglio 2005: disposizioni sanzionatorie per le violazioni del regolamento (CE) n. 1829/2003 e del regolamento (CE) n. 1830/2003, relativi agli alimenti ed ai mangimi geneticamente modificati (pubblicato nella G.U.R.I. 29 aprile 2005, n. 98).

Normativa Controllo ufficiale

Regolamento (CE) n. 882/2004 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 (pubblicato nella G.U.U.E 30 aprile 2004, n. L 165).

Decreto ministeriale del 12 maggio 1999: designazione dell'organismo responsabile della valutazione e del riconoscimento dei laboratori presso l'ISS preposti al controllo ufficiale (pubblicato nella G.U.R.I. 21 maggio 1999, n. 117).

Decreto ministeriale del 8 maggio 2002: istituzione nuovi centri di referenza nazionali nel settore veterinario (pubblicato nella G.U.R.I. 22 maggio 2002, n. 118).

Decisioni comunitarie su misure d'emergenza

Decisione della Commissione del 5 settembre 2006 che reca misure d'emergenza relative all'organismo geneticamente modificato non autorizzato «LL RICE 601» nei prodotti a base di riso (2006/601/CE)

Decisione della Commissione del 6 novembre 2006 che modifica la decisione 2006/601/CE che reca misure d'emergenza relative all'organismo geneticamente modificato non autorizzato LL RICE 601 nei prodotti a base di riso (2006/754/CE)

Decisione della Commissione del 3 aprile 2008 riguardante provvedimenti d'emergenza relativi all'organismo geneticamente modificato non autorizzato «Bt 63» nei prodotti a base di riso (2008/289/CE)

Normativa produzione biologica

Regolamento (CE) 1804/1999 del 19 luglio 1999: regolamento del Consiglio che completa, per le produzioni animali, il regolamento (CEE) n°2092/91 relativo al metodo di produzione biologico di prodotti agricoli e alla indicazione di tale metodo sui prodotti agricoli e sulle derrate alimentari (pubblicato nella G.U.C.E. 24 agosto 1999, n. L 222).

Regolamento (CE) N. 834/2007 del 28 giugno 2007 : regolamento del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91. (a partire dal 1° gennaio 2009)

Allegato 2

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 rilevazione degli OGM, la cui immissione in commercio è stata autorizzata, e dei materiali ottenuti da OGM come tali o contenuti in prodotti, nel quadro del regolamento (CE) n 1830/2003. Il campo di applicazione della Raccomandazione include: sementi, alimenti, prodotti agricoli e mangimi.

Prodotti allo stato sfuso o comunque non preconfezionati

Il numero di campioni elementari, che comprendono sia i campioni che concorrono a costituire il campione globale sia quelli da analizzare per la stima dell'incertezza, è definito in base alle dimensioni del lotto come indicato nella tabella 1 formulata sulla base della Raccomandazione 2004/787/CE.

TABELLA 1

Dimensione Lotto(ton)	Dimensione Campione globale (kg)	Numero Campioni elementari
≤ 50	5	10
100	10	20
250	25	50
≥ 500	50	100

Ad ogni intervallo di campionamento (campionamento dinamico) o in ciascun punto di campionamento (campionamento statico) occorre prelevare un campione elementare di 1 chilogrammo e suddividerlo in due frazioni di 0,5 chilogrammi, da utilizzare rispettivamente come campione elementare per la produzione del campione globale e come campione elementare di archivio.

Per quanto riguarda le modalità operative del prelievo dei campioni elementari è necessario attenersi a quanto indicato nelle norme ISO 6644 ed ISO 13690. In particolare nel caso di flussi di prodotti in movimento, il periodo fra due prelievi successivi dovrebbe essere definito, secondo la norma ISO 6644, nel modo seguente: tempo totale di scarico/numero totale di campioni elementari. In caso di campionamento statico, i punti di campionamento dovrebbero essere distribuiti uniformemente su tutto il volume del lotto, secondo i principi descritti nella norma ISO13690

Prodotti non allo stato sfuso**Prodotti preconfezionati**

La Raccomandazione 2004/787/CE fornisce solo l'indicazione generale che tale tipo di campionamento debba essere effettuato secondo la norma ISO 2859, che nella pratica non risulta di immediata applicabilità. Pertanto si suggerisce di applicare la Nota tecnica

UNI CEN/TS 15568 che fornisce la strategia di campionamento per prodotti preconfezionati secondo quanto riportato in tabella 2.

TABELLA 2

Numero di unità che costituiscono il lotto	Numero di unità da campionare
Fino a 10	Ciascuna unità
Da 10 a 100	10 unità prelevate ad intervalli regolari
> 100	Radice quadrata del numero totale delle unità, campionate ad intervalli regolari*

*vedi allegato B della Nota tecnica UNI CEN/TS 15568

Campionamento al dettaglio

Il campionamento al dettaglio rappresenta un punto critico in quanto il risultato dell'analisi ottenuto su una singola confezione o su un numero limitato di confezioni non è generalmente rappresentativo del lotto di appartenenza.

Si consiglia pertanto, qualora possibile, di campionare prevalentemente materie prime o prodotti confezionati a livello di produzione o grande distribuzione ad esempio magazzini di stoccaggio. L'esecuzione di campionamento al dettaglio dovrebbe essere effettuata come riportato in tabella 2.

Formazione del campione per l'analisi nel caso di prodotti non sfusi

Secondo quanto previsto sia nel DPR 26 marzo 1980, n. 327 Art. 6, § 3 lettere e, f che nella Nota tecnica UNI CEN/TS 15568 la formazione dei campioni di legge per l'analisi prevedono che le confezioni, in numero rappresentativo secondo quanto sopra indicato, **vengano aperte, riunite e accuratamente mescolate prima di formare dal campione così ottenuto le aliquote per le analisi del controllo ufficiale.** Le operazioni di formazione del campione per l'analisi devono essere effettuate in condizioni tali da garantire l'assenza di contaminazione (locali e strumentazioni idonee).

ALLEGATO 3 Modello di verbale di prelievo

Sezione 1 - Dati relativi all'ente prelevatore

REGIONE _____

A.U.S.L. n° _____ Dipartimento di Prevenzione - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
 Via/piazza _____ n° _____ C.A.P. _____ città _____
 Tel. _____ Fax _____

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI NEGLI ALIMENTI

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 _____

_____ 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° _____ CAP _____ 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: soia; mais; riso; altro: specificare _____

Tipo di matrice prelevata: amido; bevanda; biscotti; budino; cereali; cioccolato; condimento; crackers; creme dolci;
 creme salate; farina semplice e mista; fiocchi di cereali; germe di mais; granella; insalate; integratori dietetici; latte per la
 prima infanzia; latte liquido; mais dolce; passati; pane; pasta; preparati di carne; preparato gastronomico alla soia; prodotto
 dolciario da forno; prodotto salato da forno; snack salati; altro (specificare _____)

Provenienza del prodotto: nazionale, comunitaria, extracomunitariaPrelievo avvenuto nel circuito: convenzionale, biologicoIl 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 500g/500ml).

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° _____ aliquota/e viene/vengono consegnate al Sig. _____

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

Fatto, letto e sottoscritto.

FIRMA DEL PROPRIETARIO / DETENTORE _____

IL VERBALIZZANTE _____

Ripartizione dei campioni per Regioni e Province autonome

Allegato 4

Regione	Imprese Alimentari(*)	%	numero di campioni	Numero di campioni da prelevare (minimo 10)		
				materie prime e intermedi di produzione	prodotti finiti	totale
Lombardia	76243	15	90	45	45	90
Campania	47464	9	56	28	28	56
Veneto	45251	9	53	27	26	53
Emilia Romagna	41917	8	50	25	25	50
Lazio	40616	8	48	24	24	48
Piemonte	38716	8	46	23	23	46
Sicilia	38348	8	45	23	22	45
Toscana	36584	7	43	22	21	43
Puglia	33171	7	39	20	19	39
Liguria	17049	3	20	10	10	20
Marche	16430	3	19	10	9	19
Calabria	16079	3	19	10	9	19
Sardegna	14638	3	17	9	8	17
Abruzzo	11947	2	14	7	7	14
Friuli Venezia Giulia	10134	2	12	6	6	12
Umbria	8013	2	9	5	5	10
Trentino Alto Adige	7061	1	8	5	5	(**)10
Basilicata	4496	1	5	5	5	10
Molise	2738	1	3	5	5	10
Valle d'Aosta	950	0	1	5	5	10
Totale nazionale	507845	100	600	314	307	621

§ Nota: per una prevalenza stimata intorno allo 0,5% (sulla base dei risultati del piano 2006-2008), il numero di campioni da prelevare su scala nazionale per rilevare, con una probabilità del 95%, almeno una non conformità è pari a 598

(*) fonte Istat - 8° censimento generale dell'industria e dei servizi 2001

(**) (5 della P.A. di Trento e 5 della P.A. di Bolzano)

ALLEGATO 5

Principali matrici di soia, mais e riso da sottoporre al campionamento

AMIDO	
BEVANDA (ad esclusione del latte prima infanzia)	(soya drinks ecc.)
BISCOTTI	
BUDINO	
CEREALI	
CIOCCOLATO	(cacao, tavolette di cioccolato, uova pasquali, spalmabili al cacao, coperture per dolci, ecc.)
CONDIMENTO	(brodo, salse, salsa di soia, maionese, margarina, besciamella, conserve salate, ecc.)
CRACKERS	
CREME DOLCI	(dessert soia, creme vaniglia, omogeneizzati frutta, gelati soia)
CREME SALATE	(crema mais e tapioca, patè di soia, omogeneizzati verdura e carne)
FARINA SEMPLICE E MISTA	(di soia, di mais, di riso, di mais e orzo, ecc.)
FIOCCHI DI CEREALI	(di mais, cornflakes, bastoncini di crusca, cheerios, ecc.)
GERME DI MAIS	
GRANELLA	(granturco, granone, mais per pop corn, soia, semi di soia, ecc.)
INSALATE	
INTEGRATORI DIETETICI	(Pasti sostitutivi, barrette vari gusti, barrette energetiche, ai cereali, drink energetici, ecc.)
LATTE PER LA PRIMA INFANZIA	
MAIS DOLCE	(mais precotto sottovuoto o in scatola)
PASSATI	(di verdure, di legumi ecc.)
PANE	(tutti i tipi di pane, fresco e in busta)
PASTA	(tutti i tipi di pasta)
PREPARATI DI CARNE	(wurstel, salsicce, ecc.)
PREPARATO GASTRONOMICO ALLA SOIA	(Tofu, hamburger di soia, ecc.)
PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO	(torte, dolci, merendine, crostatine, preparati per dolci, ecc.)
PRODOTTO SALATO DA FORNO	(panetti, grissini, gallette, sfogliatine, friselle, ecc.)
SNACK SALATI	(patatine, palline di mais, snack formaggio, tacos ecc.)

Allegato 6

Ripartizione dei campioni per USMAF

USMAF	N. CAMPIONI
GENOVA	10
LIVORNO	10
NAPOLI	10
VENEZIA	10
CIVITAVECCHIA	5
FIUMICINO	5
LA SPEZIA	5
RAVENNA	5
ANCONA	2
PALERMO	2
SALERNO	2
SAVONA	2
TOTALI	68

Allegato 7

Laboratori ufficiali abilitati all'impiego del sistema applicativo per la trasmissione informatica dei dati del controllo ufficiale

A.P.P.A. PROVINCIA AUTONOMA BOLZANO
A.R.P.A. EMILIA ROMAGNA
A.R.P.A. LIGURIA
A.R.P.A. PIEMONTE
A.R.P.A. PORDENONE
A.R.P.A. TRIESTE
A.R.P.A. VALLE D'AOSTA
A.R.P.A. VENETO
ASL BRESCIA
ASL CREMONA
ASL FIRENZE
ASL LECCO
ASL MILANO
I.Z.S. ABRUZZO E DEL MOLISE
I.Z.S. REGIONI LAZIO E TOSCANA
I.Z.S. LOMBARDIA E DELL'EMILIA-ROMAGNA
I.Z.S. MEZZOGIORNO
I.Z.S. PIEMONTE, LIGURIA E VALLE D'AOSTA
I.Z.S. PUGLIA E DELLA BASILICATA
I.Z.S. SARDEGNA
I.Z.S. SICILIA
I.Z.S. UMBRIA E DELLE MARCHE
I.Z.S. VENEZIE

19/03/2009 10:55 0659942226

MIN SALUTE

PAG 01/07

Ministero della Salute

0007589-P-19/03/2009

DGSAN



ALLEGATO A2



*Ministero del Lavoro, della Salute
e delle Politiche Sociali*

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, NUTRIZIONE E SICUREZZA ALIMENTI
DIREZIONE GENERALE SICUREZZA ALIMENTI E NUTRIZIONE
UFFICIO IV
DELL'EX MINISTERO DELLA SALUTE

A.F.I.
Viale Ranzoni 1 - 20149 Milano
Fax 02/48.71.75.79

A.I.I.P.A.
Corso di Porta Nuova, 34 - 20121 Milano
Fax 02/ 65.48.22

A.I.O.
Via Carlo Conti Rossini, 26
00147 - ROMA
Fax 06/51.60.49.97

ASSOERBE
Corso Venezia 47/49 - 20121 Milano
Fax 02/76.00.55.43

C.I.A.
Via M. Fortuny, 20
00196 - Roma
Fax. 06 32687519

CONFAPI UNIONE ALIMENTARI
Via delle Sette Chiese 146 - Roma
Fax 06/51.22.497

CNA ALIMENTARE Confederazione
Nazionale dell'Artigianato
Via G.A. Guattani 13 - Roma
Fax 06/44.24.95.18

FEDERALIMENTARE
Viale Astronomia 30 - 00144 Roma
Fax 06/59.033.42

FEDERSALUS
P.zza Don Luigi Sturzo n. 9 - 00144 Roma

Regione Umbria - Giunta Regionale

Prot. Entrata del 23/03/2009
nr. 0047432
Classifica: XVII.9

REGIONE UMBRIA - GIUNTA REGIONALE			
DIREZIONE REGIONALE SANITA' E SERVIZI SOCIALI			
			Sigla
Data di arrivo	20 MAR. 2009		
Originale	Assessore	Direttore	Dirigente P. I.
Servizio	Bez.	Copia n:	

19/03/2009 10:55 0659942226

MIN SALUTE

PAG 02/07

Fax 06/54.28.32.78

FEDERAZIONE ERBORISTI ITALIANI F.E.I.
CONFCOMMERCIOP.zza G.G. Belli n. 2 - 00153 Roma
Fax 06/58.12.750

SISTE

Viale Certosa 1 - 20149 Milano
Fax 02/45.48.79.03

UNERBE - Confesercenti

Via Nazionale 60 - Roma
Fax 06/4746556CONFARTIGIANATO ALIMENTAZIONE
V. S. Giovanni in Laterano 152 - 00184 Roma
Fax 06.77202872

FEDERCHIMICA ASSOSPECIFICI

v. G. da Procida 11 - 20149 Milano
fax 02.34565349

FEDERIMPRESA ERBE

Via Tiziano 32
52100 AREZZO
Fax 0575/23.25.3

UNINTEGRA

Via Verdi 16
27029 VIGEVANO
fax 0384/256626

FEDERAZIONE ORDINI

FARMACISTI ITALIANI
VIA Palestro 75 - 00181 Roma
Fax 06/4941093

FEDERFARMA

Via Emanuele Filiberto 190 - 00185 Roma
Fax 06.70476587

FEDERFARMA SERVIZI

Via di Castro Pretorio 30 - 00185 Roma
Fax 06.44704940

19/03/2009 10:55 0659942226

MIN SALUTE

PAG 03/07

c.p.c. ASSESSORATI ALLA SANITA'
DELLE REGIONI E PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO
LORO SEDI

ISTITUTO SUPERIORE DI SANITA'
- Viale Regina Elena 299
00161 Roma

COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA
DELLA SALUTE
Piazza Marconi 25
00144 Roma

Oggetto: Linee guida sugli integratori alimentari: integratori proposti come
coadiuvanti di diete per il controllo e la riduzione del peso

Si informano codeste Associazioni che la Commissione unica per la dietetica e la nutrizione, nella riunione del 17 marzo 2009, ha riesaminato gli integratori proposti come coadiuvanti di diete ipocaloriche contenenti nella composizione sostanze attive sul transito intestinale, al fine di assicurare una adeguata informazione con l'etichettatura e la pubblicità sul loro corretto uso.

Ad esito del riesame, la Commissione ha ritenuto di dover integrare le linee guida messe a punto per detti integratori con specifiche indicazioni per l'etichettatura ove presenti anche sostanze attive nel senso sopra indicato.

Ciò per non indurre a credere che un effetto del genere contribuisca a conferire ad un integratore il ruolo di coadiuvante della dieta ipocalorica nell'ottica di una razionale condotta per la riduzione del peso corporeo.

E' stato quindi stabilito che, ove contenenti sostanze di riconosciuta attività sul transito intestinale, oltre a fare riferimento al ruolo coadiuvante della dieta l'etichettatura dei prodotti deve chiaramente indicarne la funzione aggiuntiva e diversa, facendo risultare chiaro che l'impiego è proponibile quando occorre favorire anche il transito intestinale.

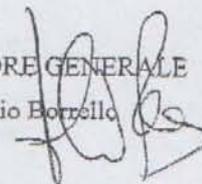
Per quanto sopra le linee guida in materia sono state integrate con la parte evidenziata in neretto.

Si invitano le Associazioni in indirizzo ad adoperarsi presso i propri associati per l'applicazione dei criteri stabiliti dalle linee guida, pubblicate sul portale del Ministero nella versione integrata, per una corretta etichettatura e pubblicità dei prodotti in questione.

Si ringrazia per la collaborazione.

IL DIRETTORE GENERALE

dr. Silvio Borrello



3



*Ministero del Lavoro, della Salute
e delle Politiche Sociali*

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, NUTRIZIONE E SICUREZZA ALIMENTI
DIREZIONE GENERALE SICUREZZA ALIMENTI E NUTRIZIONE
UFFICIO IV
DELL'EX MINISTERO DELLA SALUTE

LINEE GUIDA SUGLI INTEGRATORI ALIMENTARI

**INTEGRATORI PROPOSTI COME COADIUVANTI DI DIETE PER IL
CONTROLLO E LA RIDUZIONE DEL PESO**

Varie tipologie di integratori alimentari vengono proposte al consumo per finalità connesse con il controllo e la riduzione del peso corporeo.

In linea esemplificativa, si tratta di prodotti caratterizzati dai seguenti componenti:

- fibra alimentare solubile e insolubile
- chitosano
- acido linoleico coniugato (CLA)
- carnitina
- caffeina e altre sostanze termogeniche
- faseolamina (anti alfa-amilasi)
- estratti vegetali

Gli effetti esercitati sono diversi, a seconda degli specifici costituenti: la facilitazione del conseguimento della sensazione di sazietà, la limitazione/riduzione dell'assorbimento di nutrienti e conseguentemente di energia, la tendenza a ridurre il grasso corporeo e mantenere/aumentare la massa magra, azioni di tipo termogenico.

Quando i prodotti sono proposti per finalità "dimagranti", e quindi per la riduzione di peso corporeo, il target di riferimento diventa quello dei consumatori in eccesso ponderale.

Tali consumatori, in genere, data la difficoltà ad ottenere risultati utili se ci si limita ad adottare ad intermittenza diete ristrette di vario tipo, diventano particolarmente sensibili a messaggi che propagandano prodotti e strumenti di varia natura come mezzi volti a consentire la soluzione del problema.

Una corretta informazione impone di non enfatizzare il ruolo degli integratori, che può essere solo secondario e accessorio.

Per perseguire correttamente e fisiologicamente il calo ponderale le condizioni necessarie sono due:

- 1) la riduzione delle entrate energetiche rispetto al dispendio giornaliero con una dieta ipocalorica adeguata,
- 2) l'aumento delle uscite attraverso la rimozione di abitudini sedentarie, ove del caso, e comunque accrescendo il dispendio energetico con l'attività fisica e il movimento.

La seconda condizione resta determinante per la stabilizzazione di qualsiasi risultato raggiunto.

Il regolamento (CE) 1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute:

- non consente claims *“che fanno riferimento alla percentuale o all'entità della perdita di peso”*;
- consente claims riferiti alla *“riduzione dello stimolo della fame o un maggiore senso di sazietà o la riduzione dell'energia apportata dal regime alimentare”* solo se basati su prove scientifiche generalmente accettate e formulati in modo ben comprensibile dal consumatore medio.

Per *“medio”* si intende il consumatore *“normalmente informato e ragionevolmente attento ed avveduto”*. Resta ferma, comunque, la necessità di evitare *“lo sfruttamento dei consumatori che per le loro caratteristiche risultino particolarmente vulnerabili alle indicazioni fuorvianti”*.

I soggetti con un peso ponderale in eccesso rientrano a tutti gli effetti tra i consumatori particolarmente vulnerabili nel senso sopra indicato.

Le rivendicazioni di effetti utili per diete *“dimagranti”*, al pari di tutti i claims sulla salute, sono subordinate alla condizione di riportare nell'etichettatura e nella pubblicità del relativo prodotto *“una dicitura relativa all'importanza di una dieta varia ed equilibrata e di uno stile di vita sano”*.

Per quanto concerne gli integratori alimentari proposti in funzione del controllo o della riduzione del peso corporeo, si continua ad assistere ad una intensa promozione pubblicitaria che arriva a correlarne direttamente l'impiego al conseguimento del risultato, senza altre condizioni.

Al riguardo è già stata diffusa una serie di indicazioni e precisazioni con la Circolare 25 luglio 2002, n. 4.

Si richiamano inoltre le disposizioni introdotte a livello nazionale per la pubblicità degli integratori dal decreto legislativo 169/2004, in attuazione della direttiva 2002/46/CE, che di fatto hanno anticipato quanto poi stabilito dal regolamento (CE) 1924/2006.

L'articolo 7 di detto decreto legislativo, infatti, prevede:

comma 1: *“Nel caso di integratori propagandati in qualunque modo come coadiuvanti di regimi dietetici ipocalorici volti alla riduzione del peso, non è consentito alcun riferimento ai tempi o alla quantità di perdita di peso conseguenti al loro impiego”*;

comma 2: *“Per gli integratori di cui al comma 1 i messaggi devono richiamare la necessità di seguire comunque una dieta ipocalorica adeguata e di rimuovere stili di vita troppo sedentari”*.

Nella situazione attuale, pertanto, è necessario assicurare corrette informazioni attraverso l'etichettatura e la pubblicità sulle effettive proprietà dei prodotti, nonché sulle modalità da

19/03/2009 10:55 0659942226

MIN SALUTE

PAG 06/07

seguire per un uso corretto, soprattutto se si propone o si persegue l'obiettivo del calo ponderale.

L'impiego di integratori non può essere promosso, né deve essere inteso, come un sistema per compensare comportamenti inadeguati. Ai fini della perdita di peso, il loro ruolo è secondario in quanto possono avere solo una funzione coadiuvante della dieta ipocalorica, peraltro se usati in modo razionale.

Come già evidenziato, per ottenere risultati soddisfacenti, nonché stabili, in termini di perdita di peso si deve adottare uno stile di vita sano, con la modifica permanente di abitudini alimentari scorrette e lo svolgimento giornaliero di un buon livello di attività fisica.

Vale la pena ribadire che tale livello può essere raggiunto in modo semplice, sicuro ed efficace rimuovendo abitudini troppo sedentarie per aumentare il movimento quotidiano con le normali attività giornaliere (camminare per almeno mezz'ora al giorno, ad esempio, può dare un utile contributo), senza doversi necessariamente sottoporre a sforzi intensi e/o prolungati di tipo atletico.

Non va poi trascurato un altro aspetto del problema: non si deve indurre il consumatore a ritenersi erroneamente in sovrappeso, per perseguire finalità dimagranti quando non occorre: il che sarebbe deleterio.

L'etichettatura e la pubblicità degli integratori devono essere conformi a quanto sopra esposto.

Ove proposti per finalità "dimagranti", non si deve indurre a far credere che il solo uso del prodotto possa dare dei benefici, né che non serva modificare in permanenza abitudini e comportamenti scorretti per mantenere eventuali risultati raggiunti.

Né si deve indurre a far credere che vi siano prodotti "bruciagrassi", considerando che il metabolismo dell'organismo si orienta verso lo smaltimento dei depositi di grasso solo per effetto di una attività fisica addizionale, tanto più quanto meno si restringe l'apporto calorico.

In ogni caso, occorre considerare che per le diete ipocaloriche di durata prolungata alle quali può essere associato l'uso di integratori come coadiuvanti, come pure per il trattamento di stati di evidente obesità, dovrebbe essere previsto il controllo medico.

Un riferimento utile al riguardo, anche se non direttamente applicabile agli integratori sul piano normativo, è dato dalla direttiva 96/8/CE sui prodotti dietetici destinati a diete ipocaloriche per la riduzione del peso, attuata con DM 519/98.

Tale direttiva, nel caso dei prodotti dietetici destinati a rimpiazzare completamente la razione giornaliera (con un apporto energetico compreso tra 800 e 1200 kcal), prescrive l'indicazione in etichetta che l'uso non deve avvenire per più di tre settimane senza controllo medico. Si tratta peraltro di prodotti che sul piano nutrizionale devono rispondere ad un preciso standard di riferimento, finalizzato ad assicurarne l'adeguatezza per la specifica destinazione.

La ratio che porta ad imporre la suddetta indicazione, relativa al controllo medico, per l'etichettatura dei prodotti dietetici, dovrebbe condurre, a maggior ragione, a ricorrere ad analogo strumento quando viene proposto l'uso di integratori come coadiuvanti di diete ipocaloriche la cui adeguatezza nutrizionale, se adottate autonomamente, non è garantita a priori ma resta subordinata alla capacità del consumatore di fare scelte alimentari corrette.

Anche in questo caso, pertanto, va indicato che le diete ipocaloriche cui si propone di affiancare l'uso di integratori non vanno seguite per periodi prolungati senza consiglio del medico.

Per quanto sopra, nell'etichettatura e nella pubblicità degli integratori alimentari indicati per finalità "dimagranti" come coadiuvanti di diete ipocaloriche non vanno fatti riferimenti al trattamento dell'obesità e va riportata una dizione del tipo seguente, o comunque equivalente:
" Il prodotto non sostituisce una dieta variata. Deve essere impiegato nell'ambito di una dieta ipocalorica adeguata seguendo uno stile di vita sano con un buon livello di attività fisica. Se la dieta viene seguita per periodi prolungati, superiori alle tre settimane, si consiglia di sentire il parere del medico".

Va inoltre indicato lo specifico effetto del prodotto in modo comprensibile, che deve risultare plausibile secondo le modalità d'uso e le quantità di assunzione indicate.

Se nella composizione sono presenti anche piante o sostanze volte a favorire il transito intestinale (esempio Senna, Frangula, Cassia), non si deve indurre a credere che tale effetto contribuisca a conferire al prodotto il ruolo di coadiuvante della dieta ipocalorica nell'ottica di una razionale condotta per la riduzione del peso corporeo. In casi del genere, pertanto, deve essere indicato in etichetta, nei limiti dei claims ammessi ai sensi del regolamento (CE) 1924/2006, che, oltre a coadiuvare la dieta ipocalorica, il prodotto ha una funzione aggiuntiva e diversa, per cui il suo impiego è proponibile quando occorra favorire anche il transito intestinale.

Se si tratta di claims nuovi, comunque, occorre attivare preventivamente la procedura di autorizzazione di cui al regolamento (CE) 1924/2006.

Quanto sopra rappresentato vale anche per la pubblicità, che deve richiamare l'esigenza di una dieta corretta e di uno stile di vita sano e attivo.

15/02/2009 13:00 0659942226

MIN SALUTE

PAG 01/12

Ministero della Salute

0004028-P-17/02/2009

DGSAN I.S.d.a



35586283



ALLEGATO A3

000404

*Ministero del Lavoro, della Salute
e delle Politiche Sociali*

SETTORE SALUTE

DIPARTIMENTO PER LA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, LA NUTRIZIONE E LA SICUREZZA
DEGLI ALIMENTI -
DIREZIONE GENERALE DELLA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE
UFFICIO VII -

AGLI ASSESSORATI ALLA SANITA' DELLE REGIONI
E PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO
LORO SEDI

E. P. C. ISTITUTO SUPERIORE SANITA'
Dipartimento Ambiente e Connessa Prevenzione Primaria

- Laboratorio Nazionale di Riferimento
Pesticidi in frutta e verdura
- Laboratorio Nazionale di Riferimento
Pesticidi con metodo monoresiduo
- Laboratorio Nazionale di Riferimento
Pesticidi in alimenti di origine animale

Viale Regina Elena 299 - 00161 Roma

IZS DEL PIEMONTE, LIGURIA E VALLE D'AOSTA
Centro Nazionale Per La Sorveglianza ed il Controllo degli Alimenti
per Animali (CREAA)

- Laboratorio Nazionale di Riferimento
Pesticidi in cereali

Via Bologna, 148 - 10154 Torino

DIREZIONE GENERALE SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E
NUTRIZIONE
UFFICIO II
UFFICIO III
UFFICIO IV
UFFICIO VII
SEDE

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA VETERINARIA,
NUTRIZIONE E SICUREZZA DEGLI ALIMENTI
UFFICIO II
SEDE

COPIA

1

18/02/2009 13:00 0659942226

MIN SALUTE

PAG 02/12

OGGETTO:REGOLAMENTO 1213/2008 RELATIVO AL PROGRAMMA COMUNITARIO COORDINATO DI CONTROLLO PLURIENNALE PER IL PERIODO 2009 - 2011 DESTINATO A GARANTIRE IL RISPETTO DEI LIMITI MASSIMI E VALUTARE L'ESPOSIZIONE DEI CONSUMATORI AI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI SU E NEI PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE VEGETALE E ANIMALE.
INDIRIZZI OPERATIVI

PREMESSA

La Commissione Europea ha adottato, in passato, raccomandazioni in merito al programma comunitario di sorveglianza coordinata per i residui di antiparassitari sui e nei cereali e in alcuni prodotti di origine vegetale in attuazione delle Direttive 76/895/CEE, 86/362/CEE, 86/363/CEE e 90/642/CEE. Il 1° settembre 2008 tali direttive sono state sostituite dal Regolamento CE 396/2005 a norma del quale il programma comunitario di sorveglianza dei residui di antiparassitari deve riguardare, oltre agli alimenti di origine vegetale anche quelli di origine animale e deve assumere la forma di atto vincolante. Esso quindi è stato adottato con il Regolamento CE 1213/2008 relativo ad un programma comunitario coordinato di controllo pluriennale per il periodo 2009, 2010, 2011 destinato a garantire il rispetto dei limiti massimi e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari su e nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale (Allegato A).

Lo scopo del programma comunitario coordinato è quello di controllare, per cicli triennali, i residui di antiparassitari nei trenta prodotti alimentari che costituiscono, nella Comunità Europea, i principali componenti della dieta, per la valutazione dell'esposizione dei consumatori e l'applicazione della legislazione comunitaria.

In proposito e tenuto conto delle indicazioni oggetto del precedente programma coordinato comunitario, riferito all'anno 2008, emanato con la Raccomandazione 2008/103/CE, si forniscono a codesti Assessorati i seguenti indirizzi operativi al fine di dare uniforme applicazione del suddetto Regolamento su tutto il territorio nazionale.

CONTROLLI UFFICIALI DA EFFETTUARE PER L'ANNO 2009

Il programma coordinato comunitario per l'anno 2009 prevede i campionamenti e le analisi da effettuare sui seguenti prodotti: **melanzane, banane, cavolfiori, uve da tavola, succo di arance (deve essere precisata la fonte (concentrato o frutta fresca)), piselli (freschi/congelati, sgranati), peperoni (dolci), frumento, burro e uova** per la ricerca degli antiparassitari indicati nell'allegato I al Regolamento (CE) 1213/2008.

Il lotto da sottoporre a campionamento deve essere scelto in maniera casuale e la procedura di campionamento deve essere conforme al Decreto del Ministro della Salute del 23 luglio 2003, recepimento della Direttiva 2002/63/CE della Commissione europea.

Il numero minimo che ciascuna Regione/Provincia deve prelevare e analizzare, sulla base delle indicazioni riportate nell'allegato II del Regolamento (CE) 1213 del 2008, è di:

- 4 campioni di ciascun prodotto indicato al comma 1;
- 1 campione di uno dei prodotti indicati al comma 1, ove disponibile, proveniente da agricoltura biologica, che rifletta la quota di mercato dei prodotti biologici;
- 1 campione di alimenti per lattanti, composto essenzialmente da legumi, frutta e cereali.

18/02/2009 13:00 0659942226

MIN SALUTE

PAG 03/12

PROGRAMMAZIONE

Le Regioni/Province si impegnano a fornire alle Aziende Sanitarie Locali territorialmente competenti appositi indirizzi per l'effettuazione dei campionamenti sopra riportati.

Le Regioni/Province individuano, per i rispettivi aspetti di competenza i Laboratori pubblici del controllo ufficiale (Agenzie Regionali Protezione Ambiente e Istituti Zooprofilattici Sperimentali), accreditati o che abbiano già avviato le procedure di accreditamento di cui al Regolamento (CE) 2076/2005 della Commissione del 5 dicembre 2005, per l'effettuazione degli accertamenti analitici sui prodotti alimentare in questione per la ricerca di residui di antiparassitari elencati nell'allegato I del citato Regolamento (CE) 1213/2008.

La programmazione dei controlli e le designazioni di cui al comma 2 vengono comunicate al Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali - Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione.

ELABORAZIONE E TRASMISSIONE DATI

Le Regioni /Province si impegnano a comunicare entro il 31 marzo 2010, al Ministero del Lavoro della Salute e delle Politiche Sociali - Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione i risultati del programma comunitario di controllo ufficiale per l'anno 2009.

Oltre a tali risultati, le Regioni /Province, sono invitate a fornire le informazioni indicate nell'art 3 del Regolamento 1213/2008 e quelle riguardanti la partecipazione alle prove interlaboratorio comunitarie per i residui di antiparassitari organizzati dalla Commissione Europea.

I risultati del controllo ufficiale del presente programma, previa elaborazione a livello centrale e congiuntamente a tutte le altre informazioni, saranno trasmessi da parte del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali - Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione all'EFSA e agli altri Stati Membri entro il 31 agosto 2010.

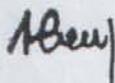
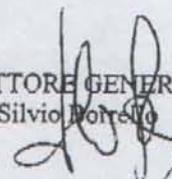
LABORATORI NAZIONALI DI RIFERIMENTO

I Laboratori Nazionali di Riferimento dell'Istituto Superiore di Sanità e il Laboratorio Nazionale di riferimento dell'Istituto Zooprofilattico sperimentale di Torino (CREAA) sono invitati a fornire il loro supporto tecnico scientifico ai Laboratori del controllo ufficiale per lo svolgimento del programma coordinato comunitario per l'anno 2009.

Con l'occasione si fa presente che sul sito web della Commissione, di seguito riportato, è disponibile il Documento N° SANCO/3131/2007 relativo alle "Procedure di controllo della qualità per l'analisi dei residui di antiparassitari". (http://ec.europa.eu/food/plant/protection/resources/qualcontrol_en.pdf)

Si ringrazia per la collaborazione e si rimane a disposizione per ogni eventuale approfondimento si rendesse necessario in merito

IL DIRETTORE GENERALE
Dr. Silvio Berlusconi



REGOLAMENTO (CE) N. 1213/2008 DELLA COMMISSIONE

del 5 dicembre 2008

relativo ad un programma comunitario coordinato di controllo pluriennale per il periodo 2009, 2010 e 2011 destinato a garantire il rispetto dei limiti massimi e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari su e nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE,

visto il trattato che istituisce la Comunità economica europea,

visto il regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 febbraio 2005, concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 29,

considerando quanto segue:

(1) Conformemente alle direttive 76/895/CEE, 86/362/CEE, 86/363/CEE e 90/642/CEE la Commissione ha adottato raccomandazioni in merito ad un programma comunitario di sorveglianza coordinata per i residui di antiparassitari sui e nei cereali e in alcuni prodotti di origine vegetale. Il 1° settembre 2008 tali direttive sono state sostituite dal regolamento (CE) n. 396/2005, a norma del quale il programma comunitario di sorveglianza dei residui di antiparassitari deve riguardare, oltre agli alimenti di origine vegetale, anche quelli di origine animale e deve assumere la forma di atto vincolante. Esso deve essere quindi adottato come regolamento e non deve inficiare la direttiva 96/23/CE del Consiglio, del 29 aprile 1996, concernente le misure di controllo su talune sostanze e sui loro residui negli animali vivi e nei loro prodotti e che abroga le direttive 85/358/CEE e 86/469/CEE e le decisioni 89/187/CEE e 91/664/CEE ⁽²⁾.

(2) Nella Comunità trenta prodotti alimentari costituiscono i principali componenti della dieta. Considerandone l'importante evoluzione nel corso di un triennio, è opportuno controllare gli antiparassitari in questi trenta prodotti alimentari per cicli triennali, onde consentire la valutazione dell'esposizione dei consumatori e l'applicazione della legislazione comunitaria.

(3) Sulla base di una distribuzione binomiale di probabilità, si può calcolare che l'analisi di 642 campioni consenta di

individuare, con un tasso di affidabilità superiore al 99 %, un campione contenente residui di antiparassitari che superano il limite di determinazione (LD), quando almeno l'1 % dei prodotti contiene residui che superano tale limite. La raccolta di questi campioni deve essere ripartita tra gli Stati membri in base alla popolazione, con un minimo di 12 campioni all'anno per prodotto.

(4) Ove la definizione di un antiparassitario includa altre sostanze attive, metaboliti e prodotti di degradazione, tali metaboliti vanno dichiarati a parte.

(5) Un documento dal titolo «Procedure di controllo della qualità per l'analisi dei residui di antiparassitari» è disponibile sul sito web della Commissione ⁽³⁾.

(6) Per le procedure di campionamento occorre applicare la direttiva 2002/63/CE della Commissione, dell'11 luglio 2002, che stabilisce metodi comunitari di campionamento ai fini del controllo ufficiale dei residui di antiparassitari sui e nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale e che abroga la direttiva 79/700/CEE ⁽⁴⁾ che integra i metodi e le procedure di campionamento raccomandati dalla Commissione del Codex Alimentarius.

(7) Occorre altresì valutare il rispetto dei livelli massimi di residui per quanto riguarda gli alimenti per l'infanzia fissati conformemente all'articolo 10 della direttiva 2006/141/CEE della Commissione, del 22 dicembre 2006, riguardante gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento e recante abrogazione della direttiva 1999/21/CE ⁽⁵⁾ e all'articolo 7 della direttiva 2006/125/CE della Commissione, del 5 dicembre 2006, sugli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini ⁽⁶⁾.

(8) È opportuno valutare gli effetti aggregati, cumulativi e sinergici degli antiparassitari; la valutazione deve iniziare da alcuni organofosfati, carbammati, triazolici e piretroidi di cui all'allegato I.

⁽³⁾ Documento SANCO/3131/2007 del 31 ottobre 2007 http://ec.europa.eu/food/plant/protection/resources/qualcontrol_en.pdf

⁽⁴⁾ GU L 187 del 16.7.2002, pag. 30.

⁽⁵⁾ GU L 401 del 30.12.2006, pag. 1.

⁽⁶⁾ GU L 339 del 6.12.2006, pag. 16.

⁽¹⁾ GU L 70 del 16.3.2005, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 125 del 23.5.1996, pag. 10.

L 328/10

IT

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

6.12.2008

(9) Entro il 31 agosto di ogni anno gli Stati membri devono trasmettere le informazioni relative all'anno civile precedente.

(10) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Gli Stati membri sono invitati a prelevare e analizzare, nel corso degli anni 2009, 2010 e 2011, campioni delle combinazioni di prodotti/residui di antiparassitari che figurano nell'allegato I.

Il numero di campioni di ciascun prodotto figura all'allegato II.

Articolo 2

1. Il lotto da sottoporre al campionamento deve essere scelto a caso.

La procedura di campionamento, compreso il numero delle unità, deve essere conforme a quanto disposto nella direttiva 2002/63/CE.

2. I campioni prelevati e analizzati devono comprendere almeno:

a) dieci campioni di alimenti per lattanti, composti essenzialmente da legumi, frutta o cereali;

b) un campione, ove disponibile, di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica che rifletta la quota di mercato dei prodotti biologici in ciascuno Stato membro.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, il 5 dicembre 2008.

Per la Commissione

Androulla VASSILIOU

Membro della Commissione

Articolo 3

1. Entro il 31 agosto 2010, 2011 e 2012 gli Stati membri devono trasmettere i risultati delle analisi dei campioni effettuate, rispettivamente, nel 2009, 2010 e 2011.

Oltre a tali risultati, gli Stati membri sono tenuti a fornire le seguenti informazioni:

a) i metodi analitici applicati e le soglie di notificazione raggiunte, in conformità delle linee guida sulle procedure di convalida e di controllo della qualità per l'analisi dei residui di antiparassitari in prodotti alimentari e mangimi;

b) il limite di determinazione applicato nei programmi di controllo nazionali e comunitari;

c) informazioni relative allo status di accreditamento dei laboratori di analisi che effettuano i controlli;

d) ove consentito dalle legislazioni nazionali, dettagli sulle misure di attuazione adottate;

e) in caso di eccedenza degli LMR, un'esposizione dei motivi che possono aver portato al superamento degli LMR, corredata di tutte le pertinenti osservazioni riguardanti le opzioni di gestione del rischio.

2. Ove la definizione di un antiparassitario includa sostanze attive, metaboliti e/o prodotti di degradazione o di reazione, gli Stati membri comunicano i risultati dell'analisi conformemente alla definizione giuridica del residuo. Se del caso, vanno forniti a parte i risultati dei principali isomeri o metaboliti menzionati nella definizione del residuo.

Articolo 4

Il presente regolamento entra in vigore il terzo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

ALLEGATO I

Combinazioni di antiparassitari e di prodotti da controllare

	2009	2010	2011
2,4-D (Somma di 2,4-D e suoi esteri espr. in 2,4-D)		(e)	(a)
4,4'-metossicloro	(d)	(e)	(f)
Abamectina (somma di avermectina B1a, avermectina B1b e delta-8,9 isomero di avermectina B1a)	(b) (d)	(c) (e)	(a) (f)
Acefato	(b)	(c)	(a)
Acetamiprid	(b)	(c)	(a)
Acrinatrino		(c)	(a)
Aldicarb (somma di aldicarb, del suo solfossido e solfone, espressa in aldicarb)	(b)	(c)	(a)
Amitraz (compresi i metaboliti contenenti la frazione di 2,4 dimetilnilina espressa in amitraz)		(c)	(a)
Amitrolo (***)	(b)	(c)	(a)
Azinfos-etile (***)	(d)	(c)	(f)
Azinfos-metile	(b)	(c)	(a)
Azossistrobin	(b)	(c)	(a)
Benfuracarb (***)	(b)	(c)	(a)
Bifentrin	(b) (d)	(c) (e)	(a) (f)
Bitertanol		(c)	(a)
Boscalid	(b)	(c)	(a)
Ione Br		(c)	(a)
Bromopropilato	(b)	(c)	(a)
Bromuconazolo (somma di diastereoisomeri) (***)	(b)	(c)	(a)
Bupirimate	(b)	(c)	(a)
Buprofezin	(b)	(c)	(a)
Cadusafos (***)	(b)	(c)	(a)
Campfechlor (somma di parlar nn. 26, 50 e 62) (***)	(d)	(c)	(f)
Captan	(b)	(c)	(a)
Carbaril	(b)	(c)	(a)
Carbendazim (somma di benomil e carbendazim, espressa in carbendazim)	(b)	(c)	(a)
Carbofuran (somma di carbofuran e di 3-idrossicarbofuran espressa in carbofuran)	(b)	(c)	(a)
Carbosulfan (***)	(b)	(c)	(a)
Clordano (somma degli isomeri cis e trans e dello stesso ossiclordano, espressi in clordano)	(d)	(c)	(f)
Clorfenapir		(c)	(a)

L 328/12

IT

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

6.12.2008

	2009	2010	2011
Clorfenvinfos	(b)	(c)	(a)
Clormequat (*)	(b)	(c)	(a)
Clorobenzilato (***)	(d)	(e)	(f)
Clorotalonil	(b)	(c)	(a)
Chlorpropham (chlorpropham e 3-cloroanilina espr. in chlorpropham)	(b)	(c)	(a)
Clorpyrifos	(b) (d)	(c) (e)	(a) (f)
Clorpyrifos-metile	(b) (d)	(c) (e)	(a) (f)
Clofentezina (somma di tutti i composti contenenti la frazione 2-chlorbenzoyl espr. in clofentezin)	(b)	(c)	(a)
Clothianidin (somma di thiamethoxam e clotianidin espr. in thiamethoxam)		(c)	(a)
Ciflutrin compresi altri miscugli di costituenti isomeri (somma degli isomeri)	(b) (d)	(c) (e)	(a) (f)
Ciflutrin compresi altri miscugli di costituenti isomeri (somma degli isomeri)	(b) (d)	(c) (e)	(a) (f)
Ciproconazolo (***)	(b)	(c)	(a)
Ciprodinil	(b)	(c)	(a)
DDT [somma di p,p'-DDT, o,p'-DDT, p,p'-DDE e p,p'-DDD (TDE) espr. in DDT]	(d)	(e)	(f)
Deltametrina (cis-deltametrina)	(b) (d)	(c) (e)	(a) (f)
Diazinone	(b)	(c) (e)	(a) (f)
Diclofluanide	(b)	(c)	(a)
Diclorvos	(b)	(c)	(a)
Dicloran		(c)	(a)
Dicofol (somma di isomeri p, p' e o,p')	(b)	(c)	(a)
Dieldrin (aldrin e dieldrin combinati, espressi in dieldrin)	(d)	(e)	(f)
Difenoconazolo	(b)	(c)	(a)
Dimetoato (somma di dimetoato e ometoato espressa in dimetoato)	(b)	(c)	(a)
Dimetomorf	(b)	(c)	(a)
Dinocap (somma di isomeri di dinocap e loro fenoli corrispondenti espr. in dinocap)		(c)	(a)
Difenilammina	(b)	(c)	(a)
Endosulfan (somma degli isomeri alfa e beta del solfato d'endosulfan, espressi in endosulfan)	(b) (d)	(c) (e)	(a) (f)
Endrin	(d)	(e)	(f)
Eposiconazolo		(c)	(a)
Etion	(b)	(c)	(a)
Etoprofos (***)	(b)	(c)	(a)
Fenamifos (somma di fenamifos e del relativo solfossido e solfone espressa come fenamifos) (***)	(b)	(c)	(a)
Fenarimol	(b)	(c)	(a)

6.12.2008

IT

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

L 328/13

	2009	2010	2011
Fenazaquin		(c)	(a)
Fenbuconazolo (***)	(b)	(c)	(a)
Fenexamid	(b)	(c)	(a)
Fenitroton	(b)	(c)	(a)
Fenossicarb	(b)	(c)	(a)
Fenpropatrin (***)	(b)	(c)	(a)
Fenpropimorf		(c)	(a)
Fention (somma di fention e il suo analogo ossigenato, i loro sulfossidi e sulfoni espressi come sostanza madre)	(d)	(c) (e)	(a) (f)
Fenvalerate/Esfenvalerate (somma di isomeri RS/SR e RR/SS)	(d)	(c) (e)	(a) (f)
Fipronil [somma di fipronil + metabolita solfone (MB46136) espressa in fipronil]	(b)	(c)	(a)
Fluazifop {fluazifop-p-butile [fluazifop acido (libero e coniugato)]}		(c)	(a)
Fludioxonil	(b)	(c)	(a)
Flufenoxuron	(b)	(c)	(a)
Fluquinconazolo (***)	(b)	(c)	(a)
Flusilazole	(b)	(c)	(a)
Flutriafol (***)	(b)	(c)	(a)
Folpet	(b)	(c)	(a)
Formetanato (somma di formetanato e suoi sali espr. in formetanato, cloridrato)	(b)	(c)	(a)
Fostiazato (***)	(b)	(c)	(a)
Glifosato (**)		(c)	(a)
Alossifop, incluso alossifop-R (estere metilico di alossifop-R, alossifop-R e composti di alossifop-R espr. in alossifop-R) (F) (R)		(c)	(a)
HCB	(d)	(e)	(f)
Eptacloro (somma dell'eptacloro e dell'eptacloro-epossido, espressa in eptacloro)	(d)	(e)	(f)
Esaclorocicloesano (HCH), isomero alfa	(d)	(e)	(f)
Esaclorocicloesano (HCH), isomero beta	(d)	(e)	(f)
Esaclorocicloesano (HCH), isomero gamma (lindano)	(d)	(e)	(f)
Esaconazolo	(b)	(c)	(a)
Exitiazox	(b)	(c)	(a)
Imazalil	(b)	(c)	(a)
Imidacloprid	(b)	(c)	(a)
Indoxacarb (indoxacarb quale somma degli isomeri S e R)	(b)	(c)	(a)
Iprodione	(b)	(c)	(a)
Iprovalicarb	(b)	(c)	(a)

L 328/14

IT

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

6.12.2008

	2009	2010	2011
Kresoxim-metile	(b)	(c)	(a)
Lambda-cialotrina [lambda-cihalotrina, compresi altri miscugli di costituenti isomeri (somma degli isomeri)]	(b)	(c)	(a)
Linuron	(b)	(c)	(a)
Lufenurone		(c)	(a)
Malation (somma di malation e del malaoxon espressi in malation)	(b)	(c)	(a)
Gruppo maneb (somma espr. in CS2: (Maneb, Mancozeb, Metiram, Propineb, Thiram, Zineb)	(b)	(c)	(a)
Mepanipyrim e il suo metabolita [2-anilino-4-(2-idrossi-propil)-6-metilpirimidina] (espressi in mepanipyrim)	(b)	(c)	(a)
Mepiquat (*)	(b)	(c)	(a)
Metalaxil, [metalaxil, compresi altri miscugli di costituenti isomeri, compreso il metalaxil-M (somma degli isomeri)]	(b)	(c)	(a)
Metconazolo (***)	(b)	(c)	(a)
Metamidofos	(b)	(c)	(a)
Metidation	(b) (d)	(c) (e)	(a) (f)
Metiocarb (somma di metiocarb e del suo solfossido e solfone, espr. in metiocarb)	(b)	(c)	(a)
Metomil (somma di metomil e tiodicarb, espr. in metomil)	(b)	(c)	(a)
Metossifenozone		(c)	(a)
Monocrotofos	(b)	(c)	(a)
Miclobutanil	(b)	(c)	(a)
Ossadixil		(c)	(a)
Oxamil	(b)	(c)	(a)
Ossidemeton-metile (somma di ossidemeton-metile e demeton-S-metil-solfone espressa in ossidemeton-metile)	(b)	(c)	(a)
Paclobutrazol (***)	(b)	(c)	(a)
Paratione	(b) (d)	(c) (e)	(a) (f)
Paration metile (somma di paration metile e di paraoxon metile, espressa in paration metile)	(b) (d)	(c) (e)	(a) (f)
Penconazolo	(b)	(c)	(a)
Pendimetalin		(c)	(a)
Permetrina (somma degli isomeri cis e trans di permetrina)	(d)	(e)	(f)
Fentoato		(c)	(a)
Fosalone	(b)	(c)	(a)
Fosmet (fosmet e fosmetozono espr. in fosmet)	(b)	(c)	(a)
Foxim (***)	(b)	(c)	(a)
Pirimicarb (somma di pirimicarb e pirimicarb desmetil espressa in pirimicarb)	(b)	(c)	(a)
Pirimifos-metile	(b) (d)	(c) (e)	(a) (f)

6.12.2008

IT

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

L 328/15

	2009	2010	2011
Procloraz (somma di procloraz + suoi metaboliti contenenti la frazione 2,4,6-triclorofenolo espr. in procloraz)	(b)	(c)	(a)
Procimidone	(b)	(c)	(a)
Profenofos	(b) (d)	(c) (e)	(a) (f)
Propamocarb (somma di propamocarb e suoi sali espr. in propamocarb)	(b)	(c)	(a)
Propargite	(b)	(c)	(a)
Propiconazolo		(c)	(a)
Propizammida		(c)	(a)
Protioconazolo (protioconazolo-destio) (***)	(b)	(c)	(a)
Pirazofos	(d)	(e)	(f)
Piretrine			(a)
Piridaben	(b)	(c)	(a)
Pirimetanil	(b)	(c)	(a)
Piriprossifen	(b)	(c)	(a)
Quinoxifen	(b)	(c)	(a)
Quintozene (somma di quintozene e pentacloranilina, espr. in quintozene)		(e)	(f)
Resmetrin (somma di isomeri)	(d)	(e)	(f)
Spinosad (somma di spinosyn A e spinosyn D, espr. in spinosad)		(c)	(a)
Spiroxamina	(b)	(c)	(a)
Tebuconazolo	(b)	(c)	(a)
Tebufenozide	(b)	(c)	(a)
Tebufenpirad	(b)	(c)	(a)
Tecnazene		(c)	(f)
Teflubenzurone	(b)	(c)	(a)
Teflutrin (***)	(b)	(c)	(a)
Tetraconazolo		(c)	(a)
Tetradifon	(b)	(c)	(a)
Tiabendazolo	(b)	(c)	(a)
Tiacloprid	(b)	(c)	(a)
Tiofanato-metile	(b)	(c)	(a)
Tolclofos-metile	(b)	(c)	(a)
Tolilfluanide (somma di tolilfluanide e dimetilamminosolfotoluidide espressi in tolilfluanide)	(b)	(c)	(a)
Triadimefon e triadimenol (somma di triadimefon e triadimenol)	(b)	(c)	(a)
Triazofos	(b) (d)	(c) (e)	(a) (f)

L 328/16

IT

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

6.12.2008

	2009	2010	2011
Triclorfon (***)	(b)	(c)	(a)
Trifloxistrobin	(b)	(c)	(a)
Trifluralin		(c)	(a)
Triticonazolo (***)	(b)	(c)	(a)
Vinclozolin (somma di vinclozolin e tutti i metaboliti contenenti la frazione 3,5-dicloranilina, espr. in vinclozolin)	(b)	(c)	(a)

(a) Fagioli (freschi o congelati, sgranati), carote, cetrioli, arance o mandarini, pere, patate, riso e spinaci (freschi o congelati).

(b) Melanzane, banane, cavolfiori, uve da tavola, succo di arance [gli Stati membri dovranno precisare la fonte (concentrato o frutta fresca)], piselli (freschi/congelati, sgranati), peperoni (dolci) e frumento.

(c) Mele, cavoli cappucci, porro, insalata, pomodori, pesche, comprese le pesche noci e ibridi simili; segale o avena, fragole.

(d) Burro, uova.

(e) Latte, carne suina.

(f) Carne di pollame, fegato (di bovini e altri ruminanti, suini e pollame).

(*) Il clorquet e il mepiquat dovranno essere analizzati nei cereali (escluso il riso), nelle carote, nei prodotti ortofrutticoli e nelle pere.

(**) Soltanto cereali.

(***) Da analizzare su base volontaria nel 2009.

ALLEGATO II

Numero di campioni di ciascun prodotto da prelevare e analizzare da parte di ciascuno Stato membro.

Stato membro	Campioni	Stato membro	Campioni
BE	12 (*) 15 (**)	LU	12 (*) 15 (**)
BG	12 (*) 15 (**)	HU	12 (*) 15 (**)
CZ	12 (*) 15 (**)	MT	12 (*) 15 (**)
DK	12 (*) 15 (**)	NL	17
DE	93	AT	12 (*) 15 (**)
EE	12 (*) 15 (**)	PL	45
EL	12 (*) 15 (**)	PT	12 (*) 15 (**)
ES	45	RO	17
FR	66	SI	12 (*) 15 (**)
IE	12 (*) 15 (**)	SK	12 (*) 15 (**)
IT	65	FI	12 (*) 15 (**)
CY	12 (*) 15 (**)	SE	12 (*) 15 (**)
LV	12 (*) 15 (**)	UK	66
LT	12 (*) 15 (**)		

NUMERO TOTALE MINIMO DI CAMPIONI: 642

(*) Numero minimo dei campioni per metodiche monoresiduo.

(**) Numero minimo dei campioni per metodiche pluriresiduo.

ALLEGATO A4

REGIONE UMBRIA
ASL n°.....
Servizio di igiene degli alimenti di origine animale

SUPERVISIONE SULLA VISITA ANTE E POST MORTEM
SVOLTA PRESSO GLI IMPIANTI DI MACELLAZIONE

Mattatoio

n° riconoscimento _____ sito in _____
 Veterinario responsabile Dott. _____

Altri veterinari ASL che collaborano _____

Altri veterinari convenzionati che collaborano _____

VISITA ANTE MORTEM	SI	NO
Un veterinario ufficiale presenza all'intera ispezione ante mortem		
L'ispezione viene effettuata entro 24 ore dall'arrivo al macello e meno di 24 ore prima della macellazione		
Informazioni sulla catena alimentare		
<ul style="list-style-type: none"> • controllo ed analisi delle informazioni trasmesse dall'azienda di provenienza • controllo dei certificati ufficiali che accompagnano gli animali (passaporto, certificato sanitario, mod. 4) • controllo delle dichiarazioni di avvenuto trattamento farmacologico (se del caso) 		
L'ispezione ordinaria accerta:		
<ul style="list-style-type: none"> • il rispetto del benessere animale • lo stato di salute con particolare attenzione all'individuazione di zoonosi, di malattie di cui all'elenco OIE e qualsiasi stato morbosità che potrebbe ripercuotersi negativamente sulla salute umana 		
Viene effettuata un'ispezione clinica dal veterinario ufficiale sui singoli capi scartati all'ispezione ordinaria (se del caso)		
In caso di macellazione di urgenza il veterinario ufficiale esamina la documentazione di accompagnamento della carcassa		
Nel caso in cui la visita ante mortem sia stata effettuata nell'azienda di origine vengono esaminati:		
<ul style="list-style-type: none"> • la documentazione di scorta agli animali • il rispetto del benessere animale 		
Benessere animale		
Verifica della protezione degli animale: - durante il trasporto - al momento della macellazione		

ISPEZIONE POST-MORTEM	ISPEZIONE VISIVA		PALPAZIONE		INCISIONE	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
Bovini < 6 settimane						
Testa e gola						
Lnn. retrofaringei						
Cavità boccale e retroboccale						
Lingua						
Amigdale						

Esofago						
Trachea						
Polmoni						
Lnn. bronchiali e mediastinici						
Pericardio						
Cuore						
Diaframma						
Fegato						
Lnn. periportali						
Tubo gastroenterico, mesenterio						
Lnn. Gastrici e mesenterici						
Milza						
Reni						
Lnn. renali						
Pleura e peritoneo						
Regione ombelicale ed articolazioni						
Bovini > 6 settimane						
Testa e gola						
Lnn. sottomascellari, retrofaringei e parotidei						
Masseteri interni ed esterni						
Cavità boccale e retroboccale						
Lingua						
Amigdale						
Esofago						
Trachea						
Polmoni						
Lnn. bronchiali e mediastinici						
Pericardio						
Cuore						
Diaframma						
Fegato						
Lnn. periportali						
Tubo gastroenterico, mesenterio						
Lnn. gastrici e mesenterici						
Milza						
Reni						
Lnn. renali						
Pleura e peritoneo						
Organi genitali						
Mammella e Inn. soprammamari						
Ovicapri						
Testa						
Gola						
Lnn. retrofaringei e parotidei						
Cavità boccale e retroboccale						
Lingua						
Esofago						
Trachea						
Polmoni						
Lnn. bronchiali e mediastinici						
Pericardio						
Cuore						
Diaframma						
Fegato						

Lnn. periportali						
Tubo gastroenterico, mesenterio						
Lnn. gastrici e mesenterici						
Milza						
Reni						
Lnn. renali						
Pleura e peritoneo						
Organi genitali						
Mammella e Lnn. soprammamari						
Regione ombelicale ed articolazioni						
Solipedi						
Testa e gola						
Lnn. sottomascellari, retrofaringei e parotidei						
Cavità boccale e retroboccale						
Lingua						
Amigdale						
Esofago						
Trachea						
Polmoni						
Lnn. bronchiali e mediastinici						
Pericardio						
Cuore						
Diaframma						
Fegato						
Lnn. periportali						
Tubo gastroenterico, mesenterio						
Lnn. gastrici e mesenterici						
Milza						
Reni						
Lnn. renali						
Pleura e peritoneo						
Organi genitali						
Mammella						
Lnn. soprammamari						
Regione ombelicale ed articolazioni						
Melanosi e melanomi (cavalli grigi o bianchi) [spalle e reni]						
Suini						
Testa e gola						
Lnn. sottomascellari						
Cavità boccale e retroboccale						
Lingua						
Esofago						
Trachea						
Polmoni						
Lnn. bronchiali e mediastinici						
Pericardio						
Cuore						
Diaframma						
Fegato						
Lnn. portali						
Tubo gastroenterico, mesenterio						
Lnn. gastrici e mesenterici						
Milza						

Reni						
Lnn. renali						
Pleura e peritoneo						
Organi genitali						
Mammelle						
Lnn. sopramammari						
Regione ombelicale ed articolazioni animali giovani						
Pollame e lagomorfi						
Visceri e cavità						
Animali scartati						

Legenda

	Sempre
	Se del caso
	Non previsto

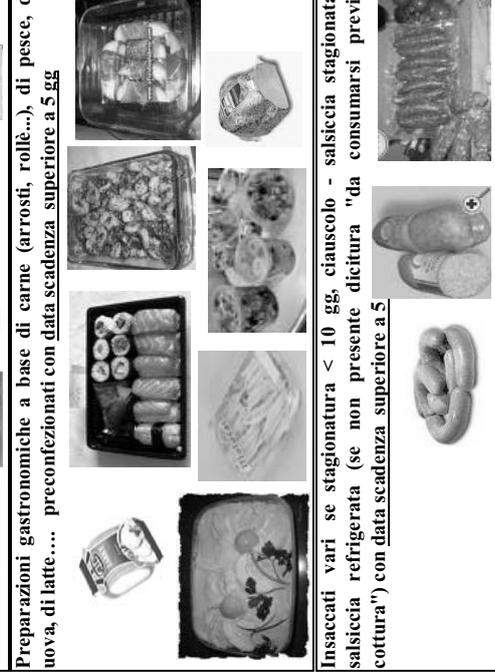
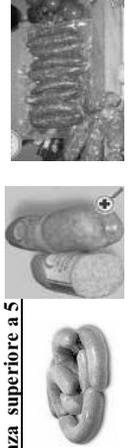
Presenti al sopralluogo:

Annotazioni sul sistema di controllo veterinario

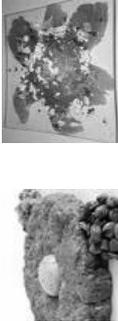
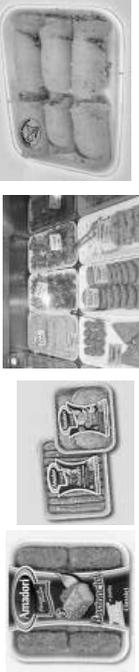
Data _____

Firma del verificatore

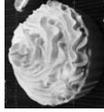
ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

MATERIE ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE SECONDO IL REGOLAMENTO 2073/2005/CEE: CRITERI DI SICUREZZA		ALLEGATO B			
		DETERMINAZIONI ANALITICHE			
CATEGORIA ALIMENTARE	MATERIE DI ORIGINE ANIMALE	A		E. COLISTAMINA	
		LISTERIA SALMONELLA	STAFILOCOCCI	ENTEROBACI	ERSAKAZAKI
ALIMENTI PRONTI PER LATTANTI (inclusi gli alimenti di proseguimento fino a 12 mesi) e ALIMENTI PRONTI AI FINI MEDICI SPECIALI (1)	<p>Alimenti pronti all'uso di origine animale</p> 	X			
ALIMENTI PRONTI CHE COSTITUISCONO TERRENO FAVOREVOLE (2)	<p>Prodotti a base di carne a fette, di pesce affumicati, di latte.... preconfezionati con data scadenza superiore a 5 gg</p> <p>Preparazioni gastronomiche a base di carne (arrosti, rollè...), di pesce, di uova, di latte.... preconfezionati con data scadenza superiore a 5 gg</p> 	X			
	<p>Insaccati vari se stagionatura < 10 gg, ciauscolo - salsiccia stagionata, salsiccia refrigerata (se non presente dicitura "da consumarsi previa cottura") con data scadenza superiore a 5</p> 	X		X	

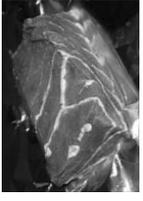
ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

CATEGORIA ALIMENTARE	MATRICI DI ORIGINE ANIMALE	DETERMINAZIONI ANALITICHE				
		LISTERIA	SALMONELL	STAFILOCOCCIC	ENTEROBACT	E. COLI/STAMINA
ALIMENTI PRONTI CHE NON COSTITUISCONO TERRENO FAVOREVOLE (3)	Tartara - carpaccio pronto - kebab - preconfezionati e/o sfusi con <u>data</u> scadenza inferiore a 5 gg 	X	X			
	Formaggi semistagionati e stagionati 	X	X	X		
	Prodotti a base di carne stagionati e cotti 	X	X			
	Prodotti a base di carne stagionati e cotti 		X		X	
ALIMENTI IN POLVERE PER LATTANTI E ALIMENTI DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI DESTINATI AI BAMBINI DI ETÀ < A 6 MESI (1)	Tiramisù 		X			
ALIMENTI PRONTI CONTENENTI UOVA CRUDE (4)	Tartara - polpettone farcito al limone - carpaccio pronto - polpettine crude macerate 	X	X			
CARNI MACINATE E PREPARAZIONI A BASE DI CARNE DESTINATE AD ESSERE CONSUMATE CRUDE	Tutte le preparazioni di carne e di pesce pronte a cuocere 		X			

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

CATEGORIA ALIMENTARE	MATICI DI ORIGINE ANIMALE	DETERMINAZIONI ANALITICHE					
		LISTERIA	SALMONELLA	STAFILOCOCCO	ENTEROBACTERIAE	E. COLI	ISTAMINA
PRODOTTI A BASE DI CARNE DESTINATI AD ESSERE CONSUMATI CRUDI	Tutti i prodotti di salumeria: insaccati e salati stagionati   	X	X				
PRODOTTI A BASE DI CARNE DI POLLAME DESTINATI AD ESSERE CONSUMATI COTTI	Wurstel di pollo e tacchino 		X				
LATTE IN POLVERE no per lattanti	Latte in polvere non destinato ai lattanti – integratori proteici 		X	X			
GELATI A BASE DI LATTE (4)		X	X				
PRODOTTI A BASE DI UOVA (4)	Maionese – zabaione – vov – creme a base d'uovo    		X				
FORMAGGI – BURRO – PANNA PROVENIENTI DA LATTE CRUDO O DA LATTE IL CUI TRATTAMENTO TERMICO E' < ALLA PASTORIZZAZIONE	Mozzarella di bufala – roquefort – brie – Pannerone di Lodi e formaggi molli di monte – italico    	X	X		X		

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

CATEGORIA ALIMENTARE	MATRICI DI ORIGINE ANIMALE	DETERMINAZIONI ANALITICHE					
		LISTERIA	SALMONELLA	STAFILOCOCCI	ENTEROBACTERIAE SAKAZAKI	E. COLI	ISTAMINA
CROSTACEI E MOLLUSCHI COTTI	 		X			X	
MBV ED ECHINODERMI TUNICATI E GASTEROPODI VIVI	  		X				
PRODOTTI DELLA PESCA OTTENUTI DA SPECIE ITTICHE ASSOCIATE CON UN TENORE ELEVATO DI ISTAMINA (6)	  					X	
PRODOTTI DELLA PESCA CHE HANNO SUBITO UN TRATTAMENTO DI MATURAZIONE ENZIMATICA IN SALAMOIA, OTTENUTI DA SPECIE ITTICHE ASSOCIATE CON UN TENORE ELEVATO DI ISTAMINA (6)	  <p>tonno in scatola o salato - acciughe, sarde, sgombri... salati e/o sott'olio</p>						X

ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

MATRICI ALIMENTARI DI ORIGINE VEGETALE SECONDO IL REGOLAMENTO 2073/2005/CEE: CRITERI DI SICUREZZA

CATEGORIA ALIMENTARE	MATRICI DI ORIGINE VEGETALE	DETERMINAZIONI ANALITICHE	
		LISTERIA	SALMONELLA
ALIMENTI PRONTI PER LATTANTI (inclusi gli alimenti di proseguimento fino a 12 mesi) e ALIMENTI PRONTI AI FINI MEDICI SPECIALI ⁽¹⁾	<p>Alimenti pronti all'uso di origine vegetale</p> 	X	
ALIMENTI PRONTI CHE COSTITUISCONO TERRENO FAVOREVOLE ⁽²⁾	<p>Preparazioni gastronomiche a base di riso e/o verdure preconfezionate (insalata russa...)</p> 	X	
	<p>Insalate pronte all'uso preconfezionate se data scadenza > 5 gg</p> 	X	
	<p>Salse varie e verdure sott'olio se non stabilizzate al calore</p> 	X	
	<p>Semi germogliati</p> 	X	X

ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

CATEGORIA ALIMENTARE	MATRICI DI ORIGINE VEGETALE	DETERMINAZIONI ANALITICHE	
		LISTERIA	SALMONELLA
ALIMENTI PRONTI CHE COSTITUISCONO TERRENO FAVOREVOLE ⁽²⁾	Gelati, budini... a base di materie prime diverse dal latte 	X	X
	Prodotti a base di soia: burro - panna - yogurt, se data scadenza > 5 gg 	X	X
	latte di riso - mandorle - avena se data scadenza > 5 gg 	X	X
ALIMENTI PRONTI CHE NON COSTITUISCONO TERRENO FAVOREVOLE	hamburger e polpette vegetali 	X	X
	Preparazioni gastronomiche a base di riso, farro.. e/o verdure sfuse 	X	X
	Sughi al pesto e/o alle verdure varie sfusi	X	X
ALIMENTI PRONTI CHE NON COSTITUISCONO TERRENO FAVOREVOLE	Salse varie sfuse	X	X
	Prodotti di rosticceria fritti: suppli, crocchette di patate, zucchini, cavolfiori....	X	X
	Preparazioni di verdure sott'olio sfuse	X	X

ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

SEMI GERMOGLIATI PRONTI AL CONSUMO	Semi germogliati 	X	X	DETERMINAZIONI ANALITICHE	
				LISTERIA	SALMONELLA
CATEGORIA ALIMENTARE	MATRICI DI ORIGINE VEGETALE				
FRUTTA E ORTAGGI PRETAGLIATI PRONTI AL CONSUMO	Insalate preconfezionate – frutta a fette in confezione – frutta sciroppata	X		X	
ALIMENTI IN POLVERE PER LATTANTI E ALIMENTI DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI DESTINATI AI BAMBINI DI ETÀ < A 6 MESI ⁽¹⁾				X	
ALIMENTI DI PROSEGUIMENTO IN POVERE	alimenti in polvere di proseguimento a base di vegetali 				X

NOTE

NOTE IN CALCE

(1)	Esclusi alimenti pronti sottoposti a trattamento termico dopo il confezionamento – biscotti e prodotti analoghi – acqua, bibite, bevande spiritose e prodotti analoghi imbottigliati o confezionati – zucchero, miele e dolciumi. Lattante : un bambino di età inferiore a dodici mesi; Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali : una categoria di alimenti destinati a un'alimentazione particolare, che vengono specialmente trattati o composti per rispondere ad esigenze nutrizionali dei pazienti e che possono essere utilizzati solo sotto controllo medico (indicazione in etichetta)
(2)	Esclusi alimenti pronti sottoposti a trattamento termico dopo il confezionamento
(3)	Prodotti alimentari con vita conservativa < a 5 gg – prodotti con $pH \leq 4.4$ – prodotti con $A_w \leq 0.92$ – prodotti con $pH \leq 5.0$ e con $A_w \leq 0.94$
(4)	Esclusi i prodotti il cui processo di lavorazione include trattamenti che eliminano il rischio di salmonella
(5)	Formaggi a base di latte crudo – formaggi a base di latte sottoposto a trattamento termico < alla pastorizzazione – formaggi stagionati a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico più elevato – formaggi a pasta molle non stagionati a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico più elevato
(6)	In particolare le specie delle famiglie: SCOMBRIDAE (sgombro o maccarello – tonno – tonnetto o palamita) CLUPEIDAE (aringa – sardina – alosa) ENGRAULIDAE (acciuga) CORYFENIDE (lampuga) POMATOMIDAE (pesce serra) SCOMBRESOSIDAE

ALLEGATO C

ASL N
 Servizio Veterinario.....

**SCHEDA DI CONTROLLO PER GLI ACCERTAMENTI DEI REQUISITI
 TRASPORTATORI/CONDUCENTI/AUTOMEZZI REG. (CE) 1/2005
 DA UTILIZZARE A LIVELLO DI IMPIANTI DI MACELLAZIONE**

TRASPORTATORE		!	CONDUCENTE	
.....	Autorizzazione	!	ATTESTATO
.....	TIPO 1	<input type="checkbox"/> !	IDONEITA'
.....	TIPO 2	<input type="checkbox"/> !	SI <input type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
.....	AUTODICHIARAZIONE	<input type="checkbox"/> !	
		!		

VEICOLO Marca.....Tipo.....Targa.....

CERTIFICATO OMOLOGAZIONE SI NO

AUTODICHIARAZIONE SI NO

REQUISITI PER VEICOLI TRASPORTO ANIMALI SU PERCORSI INFERIORI ALLE 8 ORE

indicazione metri quadri per piano di carico	si	no	prescrizioni
copertura	si	no	prescrizioni
altezza interna adeguata	si	no	prescrizioni
pavimenti e pareti lavabili e disinfettabili	si	no	prescrizioni
antisdrucchio	si	no	prescrizioni
connessioni e fuoriuscita urine e feci	si	no	prescrizioni
paratie e tramezzi mobili	si	no	prescrizioni
rampa carico-scarico	si	no	prescrizioni
paratie laterali rampe *	si	no	prescrizioni
inclinazione rampa adeguata	si	no	prescrizioni
piattaforma di sollevamento	si	no	prescrizioni
ventilazione	si	no	prescrizioni
illuminazione artificiale	si	no	prescrizioni
contrassegno trasporto animali vivi	si	no	prescrizioni
proroga a 12 ore per presenza abbeveratoi e ventilazione artificiale	si	no	prescrizioni

* non obbligatorio per veicoli su percorsi inferiori a 65 Km conto proprio (registrazione 852)

**REQUISITI ADDIZIONALI PER VEICOLI PER PERCORSI SUPERIORI ALLE 8 ORE
(LUNGI VIAGGI)**

tetto adeguat.isolato e colore chiaro	si	no	prescrizioni
serbatoio acqua con indicazione livello e capacità 1,5% del carico totale	si	no	prescrizioni
abbeveratoi adeguati alle specie trasportate ed in numero sufficiente	si	no	prescrizioni
sistema di ventilazione artificiale adeguato (ricambio aria 60 mc/h/kn attest.di conformità)	si	no	prescrizioni
sistema di controllo e registrazione della temperatura efficiente con spia di allarme	si	no	prescrizioni
scompartimento per alimenti in quantità adeguata	si	no	prescrizioni
sistema di navigazione satellitare (dal 2009 sui mezzi non di nuova immatric.ne	si	no	prescrizioni
presenza di scaletta esterna	si	no	prescrizioni

GIUDIZIO FINALE ED EVENTUALI PROVVEDIMENTI ADOTTATI

Giudizio finale:

Prescrizioni/ procedimenti amm.vi eventuali :

DATA,.....

Il trasportatore/conducente

.....

Il Veterinario ASL

.....