

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 2 febbraio 2010, n. 691.

Piano Integrato dei Controlli 2007-2010 sulla Sicurezza Alimentare Regione Umbria: programmazione dei controlli negli alimenti destinati al consumo umano - aggiornamento 2010.

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 *Bollettino Ufficiale* della Regione 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. 2894 del 27 marzo 2009 "Piano integrato dei controlli 2007-2010 sulla sicurezza alimentare - Regione Umbria: programmazione dei controlli negli alimenti destinati al consumo umano - aggiornamento 2009" e successive modifiche ed integrazioni;

Vista la D.D. n. 337 del 22 gennaio 2010 "Piano Nazionale Residui Regione Umbria - Aggiornamento 2010 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 dicembre 2008 ed integrata con nota prot. 7589-P del 19 marzo 2009;

Tenuto conto del regolamento (CE) 901/2009 del 28 settembre 2009 relativo ad un programma comunita-

rio coordinato di controllo pluriennale per il periodo 2010, 2011 e 2012 destinato a garantire il rispetto dei limiti massimi e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui 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;

Viste le note:

□ del Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali prot. 20027-P del 6 luglio 2009 "Decreto 23 aprile 2009. Aggiornamento del decreto ministeriale 21 marzo 1973, concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale. Recepimento della direttiva 2008/39/CE";

□ del Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali prot. 34754 del 5 dicembre 2008 "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";

□ del Ministero della salute prot. 2964-P del 24 gennaio 2006 Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti: responsabilità delle imprese e dell'industria alimentare;

□ del Ministero della salute prot. 1329-P del 19 gennaio 2010 "materiali destinati a venire a contatto con alimenti - acciai inossidabili" che richiama il D.M. 27 dicembre 2009, n. 176;

□ del Ministero della salute prot. 692-P dell'11 gennaio 2010 "Controlli ufficiali concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti (D.Lgs. 30 gennaio 2001, n. 94)";

Tenuto conto di quanto emerso nel corso della riunione che si è tenuta presso questa Direzione regionale Sanità e servizi sociali il 22 dicembre 2009 con la partecipazione del 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 Scuota IZSUM;

Considerata la proposta di aggiornamento elaborata dal suddetto gruppo di lavoro, tenuto conto dei risultati dei controlli sulla sicurezza alimentare effettuati nel primo semestre nell'anno 2009 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 il 26 gennaio 2010 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 delle osservazioni in merito a quanto proposto dal gruppo di lavoro, pervenute al Servizio VI;

Tenuto conto del Protocollo d'intesa siglato il 22 luglio 2009 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 VI - 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 2010",

allegato A al presente atto (comprensivo degli *allegati A1 - A2 - A3 - A4 - A5a - A5b - A5c - A5d - A5e - A6*), 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 2010 continuerà anche per il 2011, 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 2 febbraio 2010

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 –**

INDICE

Programmazione dei controlli negli alimenti destinati al consumo umano – aggiornamento 2009	Pag. 3	Pag.	7
1. Controllo microbiologico dei parametri di sicurezza alimentare	pag. 3	»	7
2. Controllo microbiologico parametri di igiene di processo	pag. 8	»	12
3. Piano di monitoraggio <i>L. monocytogenes</i> e <i>Salmonella spp.</i>	pag. 8	»	12
4. Piano di monitoraggio Prodotti della pesca	pag. 9	»	13
5. Piano di vigilanza sugli integratori alimentari commercializzati come prodotti alimentari	pag. 10	»	14
6. Ricerca micotossine	pag. 10	»	14
7. Ricerca di Norovirus negli alimenti	pag. 11	»	15
8. Ricerca residui di sostanze ad effetto anabolizzante, agenti contaminanti e di medicinali veterinari	pag. 11	»	15
9. Controlli nei vegetali di IV e V gamma	pag. 11	»	15
10. Ricerca Organismi Geneticamente Modificati	pag. 11	»	15
11. Controlli nei vegetali freschi	pag. 12	»	16
12. Controlli nel vino	pag. 12	»	16
13. Controlli nell'olio	pag. 12	»	16
14. Controlli microbiologici e chimici nelle acque minerali	pag. 12	»	16
15. Ricerca Acrilammide (monotoraggio)	pag. 13	»	17
16. Prove di Cessione in Materiali e Oggetti destinati a venire a contatto con alimenti	pag. 13	»	17
17. Ricerca Contaminanti Radioattivi	pag. 14	»	18
18. controlli per la ricerca di trichinella nelle carni	pag. 16	»	20
19. controllo ufficiale sui residui di prodotti fitosanitari negli alimenti di origine vegetale in adempimento al Reg. (CE) n. 396/2005 e s.m.i.	pag. 16	»	20
20. Controllo ufficiale sulla presenza di residui di antiparassitari su e nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale – Regolamento (CE) 901/2009	pag. 19	»	23
21. 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. 19	»	23
22. Ricerca alimenti trattati con radiazioni ionizzanti (sensi D.L.vo 30.1.2001 n. 94)	pag. 20	»	24
23. Ricerca allergeni	Pag. 21	»	25
24. Controlli nel latte crudo per l'alimentazione umana	Pag. 24	»	28
Attività di supervisione sulla corretta esecuzione della visita post mortem	pag. 26	»	30

ALLEGATO A1 "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 A2 "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 A3 Regolamento (CE) 901/2009

ALLEGATO A4 – supervisione sulla visita ante e post mortem svolta presso gli impianti di macellazione

ALLEGATO A 5

- a. nota del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali prot. 20027-P del 6 luglio 2009 "Decreto 23 aprile 2009. Aggiornamento del decreto ministeriale 21 marzo 1973, concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale. Recepimento della direttiva 2008/39/CE
- b. nota del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali prot. 34754 del 5 dicembre 2008 "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";
- c. nota del Ministero della Salute prot. 2964-P del 24.01.06 Materiali ed oggetti destinati a

venire a contatto con gli alimenti: responsabilità delle imprese e dell'industria alimentare.

d. nota del Ministero della Salute prot. 1329-P del 19.01.2010 "materiali destinati a venire a contatto con alimenti – acciai inossidabili" che richiama il D.M. 27.12.2009 n. 176.

ALLEGATO A 6 Nota del Ministero della Salute Prot. 692-P del 11.01.2010 "Controlli ufficiali concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti (D. Lgs. 30.01.2001, n. 94)"

Programmazione dei controlli negli alimenti destinati al consumo umano aggiornamento 2010

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 speciall*" (corrispondenti esclusivamente alla categoria identificata con il codici 2. nella tabella sottoriportata), il Reg. CE 2073/2005, alla nota (5) del Capitolo 1, 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 $>4^{\circ}\text{C}$ (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 DGSAN 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 $> 4^{\circ}\text{C}$ (è ampiamente nota e dimostrata la possibilità di riscontrate temperature di abuso comprese nel range $8^{\circ}\text{C} - 12^{\circ}$).

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).

Qualora risulti impossibile o difficoltoso il prelievo di tutte le aliquote previste, con le relative unità campionarie, è possibile effettuare il campionamento di un'unica aliquota costituita dalle u.c. previste dal Reg. CE 1441/2007 (analisi garantita), indicando sul verbale la motivazione che ha indotto a questa modalità di campionamento.

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 17).

- 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	stafilococchi	F. coli	Enterobact er	sakazaki	Istamina	regione	Asl 1	Asl 2	Asl 3
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	si					36	8	10	8	10	10
3	Alimenti pronti al consumo che non 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		si					8	2	2	2	2	2
6	Alimenti pronti al consumo contenenti uova crude nella ristorazione pubblica e collettiva	si	si					10	2	3	2	3	3
7	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi	si	si					12	3	3	3	3	3
8	Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti		si					4	1	1	1	1	1
9	Latte in polvere AD USO INDUSTRIALE		si	si				12	3	3	3	3	3
10	Gelati contenenti ingredienti a base di latte		si					10	2	3	2	3	3
11	Prodotti a base di uova		si					12	3	3	3	3	3
12	Semi germogliati pronti al consumo		si					4	1	1	1	1	1
13	Frutta e ortaggi IV gamma	si	si					8	1	3	2	2	2
14	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
15	Crostacei e molluschi cotti		si					8	2	2	2	2	2
16	Molluschi bivalvi vivi Echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi		si			si		8	2	2	2	2	2
17	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
		Totale regionale					176	40	48	41	47		

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 del Piano di monitoraggio di durata biennale (2008 – 2009) è stato quello di 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).

I risultati dei controlli effettuati hanno evidenziato che in alcuni degli stabilimenti interessati è stata effettuata una sola visita nel corso del biennio: ciò non consente di effettuare una corretta valutazione in merito all'obiettivo del piano.

Pertanto si ritiene opportuno, nel corso del 2010, completare i campionamenti in modo da avere un quadro completo e omogeneo di tutti i Salumifici della Regione.

In accordo con i Servizi ASL, uno specifico Piano di sorveglianza sarà implementato nel corso del 1° semestre 2010, limitatamente ai salumifici nei quali, essendo stati completati tutti i campionamenti previsti dal Piano di monitoraggio 2008-2009, sono state ravvisate criticità.

I risultati dei controlli effettuati nel biennio saranno trasmessi dall'I.Z.S.U.M. ai Responsabili dei Servizi di igiene degli alimenti di o.a. delle 4 ASL, secondo la rispettiva competenza territoriale, onde consentire la pianificazione delle attività.

Per il completamento del Piano, che riguarda tutti i salumifici della regione, si confermano i campionamenti di:

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

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, insacchiatrice, 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
- Modalità di campionamento:
- Effettuare campionamento separato per analisi microbiologiche e chimiche
- Per i metalli pesanti: in conformità alla parte B del Regolamento (CE) n. 333/2007.
- 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	ASL4
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	Piombo, cadmio Salmonella spp. E.coli	20	5	5	5	5
3. pesce spada, tonno, smeriglio refrigerati, congelati di provenienza comunitaria ed extra CE	Mercurio	20	5	5	5	5
totale		60	15	15	15	15

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

Si rimanda:

- 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) (**ALLEGATO A2**)
- Reg. CE 1881 del 10.12.2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari (G.U. L 364 del 20.12.06)

6. Ricerca micotossine

- Tipologia di campionamento: 4/5 aliquote
- Matrici da campionare: latte in busta, 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, Deossivalenolo, Zearalenone e Aflatossine B e G	Cereali e derivati (esclusi gli alimenti a base di mais)	2	3	2	3	10
Aflatossina B ₁	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
Fumonisine	Alimenti a base di mais	5	5	5	5	20
totale		17	23	17	23	80

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 337 del 22.01.2010 "Piano Nazionale Residui Regione Umbria – Aggiornamento 2010 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 al Reg. (CE) n. 396/2005 e s.m.i.

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	5	1	1	1	2

di soia, etc.)					
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 al Reg. (CE) n. 396/2005 e s.m.i.
- Ricerca di nitrati nei vegetali freschi a foglia larga: sono previsti 4 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: secondo la seguente tabella:

Ripartizione dei campionamenti				
regione	Asl 1	Asl 2	Asl 3	Asl 4
16	3	5	3	5

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	16	4	4	4	4
Olio di olive vergine o extravergine	21	4	6	6	5
Olio di sansa di oliva	12	2	3	4	3
totale	49	10	13	14	12

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. Materiali e Oggetti destinati a venire a contatto con alimenti

Ai sensi del Reg. CE 2023/2006 le imprese produttrici dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti sono tenute a controllare la rispondenza dei loro prodotti alle norme vigenti, comprese le restrizioni dovute alle condizioni di impiego, ed a dimostrare di aver adeguatamente provveduto ai controlli ed accertamenti necessari.

Il produttore deve utilizzare solo materiali di partenza approvati, ossia per i quali dispone, attraverso le informazioni del fornitore e/o attraverso controlli e verifiche di tutti i dati necessari a garantire la conformità del prodotto. Deve quindi disporre di una dichiarazione di conformità dei materiali di partenza secondo quanto stabilito dalla normativa applicabile e delle informazioni necessarie (comprese, se del caso, certificazioni di composizione) a garantire che i prodotti forniti rispettino i requisiti di conformità applicabili.

L'impresa deve inoltre produrre applicando il sistema di assicurazione di qualità richiesto dal regolamento medesimo sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Per consentire inoltre il controllo ed il ritiro dei materiali ed oggetti difettosi il Regolamento (CE) n. 1935/2004 stabilisce che in qualunque fase della lavorazione, trasformazione e distribuzione sia garantita la rintracciabilità dei prodotti.

Infine l'utilizzazione dei materiali ed oggetti è subordinata all'accertamento da parte dell'industria alimentare della loro conformità alle norme vigenti e alla idoneità tecnologica per lo scopo cui sono destinati.

Da parte delle ASL competenti per territorio, devono essere previsti controlli di tipo documentale e, se del caso, a campione di tipo ispettivo e analitico sui materiali, da effettuarsi presso le aziende del settore dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti, oltre che negli stabilimenti alimentari, verificando egualmente anche presso questi ultimi l'utilizzo di materiali e oggetti conformi alle normative nazionali e comunitarie vigenti.

Per quanto riguarda il controllo documentale si richiama quanto riportato sopra circa la presenza della dichiarazione di conformità e della documentazione a supporto.

A tal fine si rimanda alle seguenti note che si allegano (**allegato A5**):

- e. nota del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali prot. 20027-P del 6 luglio 2009 "*Decreto 23 aprile 2009. Aggiornamento del decreto ministeriale 21 marzo 1973, concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale. Recepimento della direttiva 2008/39/CE*
- f. nota del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali prot. 34754 del 5 dicembre 2008 "*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*";
- g. nota del Ministero della Salute prot. 2964-P del 24.01.06 Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti: responsabilità delle imprese e dell'industria alimentare.
- h. nota del Ministero della Salute prot. 1329-P del 19.01.2010 "materiali destinati a venire a contatto con alimenti – acciai inossidabili" che richiama il D.M. 27.12.2009 n. 176.

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 ¹³⁴Cs e ¹³⁷Cs 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 ¹³⁷Cs e ⁹⁰Sr 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 province 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 (*)	8	2	2	2	2
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	8	2	2	2	2
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	87	18	26	22	21

(*) 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. CONTROLLO UFFICIALE SUI RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI NEGLI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE in adempimento al Reg. (CE) n. 396/2005 e s.m.i.

- 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 : Reg. (CE) n. 396/2005 e s.m.i.

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 PRESIDIO SANITARI

MATERIE	N. CAMPIONI/ANNO 2010												
	PERIODO di campionamento	REGIONE				ASL N. 1		ASL N. 2		ASL N. 3		ASL N. 4	
		N° campioni	Effet. (2)	> L.R.M. (3)	risultati	N° campioni	Effet.	> L.R.M.	risultati	N° campioni	Effet.	> L.R.M.	risultati
Prog. (1)	83			46	10			5	22				
Cereali													
Farro	2				0				0				
grano	1				0				0				
farina	30				4				8				
farina bio	17				3				6				
pane	33				3				8				
Ortaggi	40				9				5				
patate	2				0				0				
broccoli	1				1				0				
Vegetali IV gamma	11				2				1				
insalata	3				1				1				
zucchini	2				1				1				
peperoni	4				2				0				
carote	3				1				1				
cavolfiori	4				1				1				
lenticchie	10				0				2				
Fruita	18				5				3				
fragole	1				0				0				
cilieghe	1				1				0				
meloni	3				1				1				
pesche	4				1				1				
mele	4				1				1				
Uva	4				1				1				
pere	1				0				0				
Vino	7				3				1				
Olive	2				0				0				
olio di oliva di frantoio	36				5				15				
TOTALE	186				32				35				
					81				38				

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

CAMPIONI DI ORIGINE VEGETALE, PRODOTTI IN AMBITO EXTRAREGIONALE PER LA RICERCA RESIDUI E DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRESIDI SANITARI

MATRICI	PERIODO di campionamento	N. CAMPIONI/ANNO 2010																			
		REGIONE				ASL N.1				ASL N.2				ASL N.3				ASL N.4			
		N° campioni	Effet. (2)	risultati > L.R.M. (3)	risultati	N° campioni	Effet.	risultati > L.R.M.	risultati	N° campioni	Effet.	risultati > L.R.M.	risultati	N° campioni	Effet.	risultati > L.R.M.	risultati	N° campioni	Effet.	risultati > L.R.M.	
Cereali		4				1				1				1				1			
Farina bio	marzo-maggio	1				1				1				0				0			
Riso integrale	marzo-maggio	2				0				0				1				1			
Ortaggi		33				7				7				6				13			
sedano	Gennaio-febb.	4				1				1				1				1			
insalata	Giugno-luglio	8				2				2				2				2			
Vegetali IV gamma		8				2				2				2				2			
patate		4				1				1				1				1			
carote	Marzo-aprile	2				1				0				0				1			
zucchini	Marzo-aprile	3				0				0				0				3			
Pomodori verdi	Aprile-maggio	2				0				0				0				2			
peperoni	Agosto-settem.	2				0				1				0				1			
Frutta		27				8				5				3				11			
arance	Marzo-aprile	2				1				0				0				1			
fragole estero	Giugno-luglio	4				1				1				1				1			
Mele estero	Maggio-giugno.	2				1				0				0				1			
Pere estero	Maggio-giugno	2				1				0				0				1			
Fragole naz.	Aprile-magg.	4				1				1				1				1			
ciliegge	Maggio-giugno	1				0				0				0				1			
Mele bio	giugno	2				0				1				0				1			
pesche	giugno	2				1				0				1				0			
albicocche	luglio	2				0				0				0				2			
Clementine spagna	novembre	4				2				1				0				1			
banane	ottobre	1				0				0				0				1			
Banane bio	ottobre	1				0				1				0				0			
Vino		4				1				1				1				1			
dicembre		5				1				2				1				1			
TOTALE		73				18				16				12				27			

20. CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI NEI PRODOTTI ALIMENTARI DI ORIGINE VEGETALE E ANIMALE – REGOLAMENTO (CE) 901/2009

- Matrici di campionare: vedi tabella
- Modalità di campionamento: in conformità alla Direttiva 2002/63/CE.
- Laboratorio di analisi: gli esami saranno effettuati dall'IZSUM e dall'ARPA, secondo la rispettiva competenza;
- Determinazioni analitiche per latte e carne suina: pesticidi organoclorurati, pesticidi organofosforati e piretroidi;
- 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
Latte	4	1	1	1	1
Carne suina	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

21. 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: (da concordare con il laboratorio) ufficiale in 4/5 aliquote da eseguire presso deposito all'ingrosso della partita fino ad esito analitico (tempo max di risposta per lo screening 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	12	3	3	3	3
frutta essiccata	8	2	2	2	2
marmellate	8	2	2	2	2
totale	28	7	7	7	7

22. RICERCA ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI (sensi D.L. vo 30.1.2001 n. 94)

Aspetti normativi:

I principali riferimenti normativi in materia di irraggiamento degli alimenti e dei loro ingredienti, sono rappresentati, oltre che dalla legge 283/62, dal Decreto Legislativo 94/2001 (con il quale sono state recepite due direttive europee, la direttiva 1999/2/CE e la direttiva 1999/3/CE) e dal Decreto Legislativo 230/95.

Secondo la legislazione comunitaria possono essere irradiati:

- erbe spezie e condimenti vegetali;
- gli alimenti di cui era consentito il trattamento con radiazioni sulla base di precedenti disposizioni nazionali.

Per il combinato disposto delle sopraccitate normative:

- per la legislazione italiana possono essere trattati mediante irraggiamento, secondo le modalità e condizioni ivi previste (ad es. tipo sorgente, dosi massime) patate, aglio e cipolle (a scopo antigermogliativo), erbe aromatiche essiccate e spezie, condimenti vegetali
- i trattamenti devono essere effettuati presso impianti specificamente autorizzati ai sensi del Decreto Legislativo 230/95
- l'alimento così trattato deve recare la dicitura "irradiato" in etichetta.

In altri stati Europei, come, ad esempio, la Francia è ammesso l'irraggiamento di spezie ed aromi, aglio, cipolla, carne di pollo, verdure e cereali disidratati, verdura e frutta secca.

Finalità e conseguenze del trattamento

Le principali finalità per cui viene adottato tale tipo di trattamento sono:

- evitare la germogliazione di tuberi, bulbi e radici (dosi tra 0,05 e 0,15 kGy),
- ritardare la maturazione di frutti tropicali e subtropicali (dosi tra 0,25 e 1 kGy),
- aumento del tempo di conservazione dei funghi, delle fragole
- trattamento misto (congelamento e irraggiamento) per sterilizzare le carni,
- disinfestazione di noci, grano, frutta ed ortaggi dagli insetti,
- eliminazione di batteri quali Salmonella e Campylobacter nel pollame crudo e in altre carni particolarmente esposte al contagio.

[Kgy (Kilo Gray) = unità di misura dell'energia assorbita per unità di massa]

Dagli studi condotti congiuntamente dall'Organizzazione delle Nazioni Unite per l'Alimentazione e l'Agricoltura, l'Agenzia Internazionale per l'Energia Atomica e l'Organizzazione Mondiale della Sanità (FAO-AIEA-OMS) emerge che: "l'irraggiamento di qualsiasi alimento fino ad una dose massima di 10kGy è ritenuto sicuro".

La programmazione 2010 è effettuata in applicazione della Nota del Ministero della Salute Prot. 692-P del 11.01.2010 "Controlli ufficiali concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti (D. Lgs. 30.01.2001, n. 94)" (**ALLEGATO A 6**).

- **Tipologia di campionamento: ufficiale;**
- **Matrici da campionare:** matrici di origine vegetale e animale (refrigerate, confezionate, con TMC > 3 mesi) prevalentemente di provenienza estera, comunitaria ed extracomunitaria, come da tabella sottoriportata. Si richiede una quantità pari a 100gr/aliquota
- **Modalità di campionamento:** si rimanda alla suddetta nota;
- **Laboratorio di analisi :** gli esami saranno eseguiti dall' Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria e Marche.
- **Controllo:** il citato Decreto Legislativo 94/2001 prevede, tra l'altro, controlli ufficiali su alimenti al fine di evidenziare l'eventuale trattamento con radiazioni ionizzanti a scopo conservativo e, quindi, di verificare il rispetto delle norme in materia (modalità di trattamento, etichettatura).

I controlli dovranno verificare il rispetto delle norme in materia di etichettatura in relazione al trattamento effettuato. Sarà pertanto necessario allegare o descrivere accuratamente l'etichetta.

- **Ripartizione territoriale:** secondo la seguente tabella:

Matrici	Ripartizione territoriale campionamenti				
	Asl 1	Asl 2	Asl 3	Asl 4	Tot. Reg.
Carni e pesci contenenti ossa (coniglio, maiale, tacchino, ovino, anatra, manzo, equino, pollo, cosce di rana, trota)	1	2	1	2	6
Spezie, erbe aromatiche, condimenti vegetali (inclusi gli estratti per integratori alimentari) (*)	1	1	1	1	4
Molluschi e crostacei (ostriche scampi, gamberi e vongole) (*)	0	1	0	0	1
Vegetali (funghi secchi, preparati cinesi, aglio, patate, cipolle, grano) (*)	1	1	1	1	4
Frutta fresca e a guscio (pistacchi, noci, nocciole, mandorle, noci brasiliane, arachidi, fragole e frutta tropicale) (*)	1	1	1	1	4
totale	4	6	4	5	19

(*): per le matrici diverse da carni e pesci, i campionamenti previsti vanno effettuati entro il 15 aprile 2010

23. Ricerca allergeni

Il Decreto Legislativo n. 114 dell' 8 febbraio 2006 ("Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari", *Gazzetta Ufficiale* n. 69 del 23 marzo 2006), e successive modifiche e/o integrazioni, introduce una lista di sostanze considerate "allergeniche" da citare

obbligatoriamente in etichetta, qualora siano presenti in un prodotto alimentare, non solo come ingredienti, ma anche come derivati.

Tale norma, entrata in vigore il 7 aprile 2007, ha come obiettivo quello di tutelare la salute di cittadini aventi una sensibilità nota nei confronti di componenti o additivi alimentari, nonché di fornire un'informazione più approfondita sul contenuto degli alimenti. Essa modifica il Decreto Legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992 (attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE), normativa di riferimento nazionale per l'etichettatura dei prodotti alimentari destinati alla vendita.

In base a tale normativa, i prodotti alimentari devono riportare in etichetta la presenza di potenziali allergeni, anche se presenti in quantitativi minimi.

Le sostanze considerate "allergeniche" che devono figurare tra gli ingredienti, con il nome specifico, sono le seguenti (allegato 2, sezione III del Decreto Legislativo 109/1992, come modificato dal Decreto Legislativo 114/2006):

- ❑ Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati;
- ❑ Crostacei e prodotti derivati;
- ❑ Uova e prodotti derivati;
- ❑ Pesce e prodotti derivati;
- ❑ Arachidi e prodotti derivati;
- ❑ Soia e prodotti derivati;
- ❑ Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio);
- ❑ Frutta a guscio cioè mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan (*Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch*), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati;
- ❑ Sedano e prodotti derivati;
- ❑ Senape e prodotti derivati;
- ❑ Semi di sesamo e prodotti derivati;
- ❑ Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂;
- ❑ Lupini e prodotti derivati (Decreto Legislativo 27 settembre 2007, n. 178 "Disposizioni correttive ed integrative al decreto legislativo 8 febbraio 2006, n. 114");
- ❑ Molluschi e prodotti derivati (Decreto Legislativo 27 settembre 2007, n. 178 "Disposizioni correttive ed integrative al decreto legislativo 8 febbraio 2006, n. 114").

Tipologia di campionamento: ufficiale; I campioni saranno prelevati dopo verifica di quanto riportato in etichetta (il campionamento non deve essere effettuato qualora l'allergene sia dichiarato in etichetta).

Allergeni da ricercare :

- glutine
- lattosio
- proteine del latte (β -lattoglobuline)
- proteine delle uova
- proteine dei crostacei (dal secondo semestre)

Matrici da campionare:

Alimenti di origine animale

- prodotti a base di carne (ricerca glutine, lattosio, proteine del latte)
- preparazioni a base di carne, rappresentate da hamburger (ricerca glutine, lattosio, proteine del latte)

Alimenti non di origine animale e misti

- alimenti per l'infanzia (ricerca glutine, lattosio, proteine del latte, proteine delle uova)
- preparazioni gastronomiche (ricerca glutine, lattosio, proteine del latte, proteine delle uova)
- preparazioni ed omogeneizzati a base di pesce

Ricerca allergeni nei prodotti alimentari presi in considerazione					
	<i>Glutine</i>	<i>Lattosio</i>	<i>β-lattoglobuline</i>	<i>Proteine uova</i>	<i>Proteine crostacei</i>
Prodotti a base di carne: insaccati stagionati	X	X	X		
Preparazioni a base di carne: hamburger	X	X	X		
Alimenti per l'infanzia: omogeneizzati a base di carne e di frutta	X	X	X	X	
Preparazioni gastronomiche: patè – salse vegetali (tartufo, olive, peperoni) – sughi	X	X	X	X	
Preparazioni gastronomiche e omogeneizzati a base di pesce					X

Laboratorio di analisi: gli esami saranno eseguiti dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche.

Ripartizione territoriale: secondo la seguente tabella:

Matrici	Ripartizione territoriale campionamenti				
	Asl 1	Asl 2	Asl 3	Asl 4	Tot. Reg.
Prodotti a base di carne: insaccati stagionati	5	5	5	5	20
Preparazioni a base di carne: hamburger	3	3	3	3	12
Alimenti per l'infanzia: omogeneizzati a base di carne e di frutta	6	6	6	6	24
Preparazioni gastronomiche: patè – salse vegetali (tartufo, olive, peperoni) - sughi	4	4	4	4	16
Preparazioni gastronomiche e omogeneizzati a base di pesce	2	2	2	2	8
totale	20	20	20	20	80

24. Controlli nel latte crudo per l'alimentazione umana

Il Reg. CE 853/2004, all'Art. 10, comma 8, lettera a), prevede la commercializzazione di latte crudo per il consumo umano diretto, salvo espresso divieto da parte dello Stato Membro, immediatamente dopo la mungitura e senza aver subito alcun trattamento termico, salvo la refrigerazione ad una temperatura compresa tra 0 e + 4 °C.

Il latte crudo commercializzato per uso alimentare diretto, trattandosi di alimento "ready to eat" (alimento pronto al consumo) può rappresentare un rischio igienico-sanitario e, pertanto, è necessario un elevato livello di attenzione e vigilanza da parte degli Organi deputati a tale compito.

L'intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana (Rep. N. 5/CSR del 25/01/2007), adottata nell'ambito del progetto "Sicurezza alimentare Regione Umbria" con DGR 26 febbraio 2007, n. 305, stabilisce idonee procedure igienico-sanitarie al fine di tale commercializzazione, mantenendo inalterati gli obiettivi fissati dalla normativa sulla sicurezza alimentare.

L'intesa consente la commercializzazione di latte crudo destinato all'alimentazione umana o direttamente nell'azienda di produzione (dal produttore al consumatore), o attraverso macchine erogatrici registrate ai sensi del Reg. 852/2004, collocate nella stessa azienda agricola o al di fuori di questa.

L'Intesa stabilisce inoltre che le aziende agricole che intendono commercializzare latte crudo attraverso macchine erogatrici, fermo restando gli obblighi e responsabilità del produttore, nonché le procedure previste dal proprio piano di autocontrollo stabilite dalla normativa vigente, devono essere sottoposte a controlli effettuati dai Servizi Veterinari competenti circa il rispetto dei requisiti sanitari previsti dalle norme vigenti in materia di Sanità Animale, Benessere Animale, Igiene e Sicurezza Alimentare.

Il latte crudo, al momento della erogazione, deve risultare conforme ai requisiti generali di Sicurezza Alimentare (art. 14, Reg. CE 178/2002) e ai criteri microbiologici volti a verificare l'assenza di microrganismi patogeni e delle loro tossine. Tali requisiti devono essere verificati in autocontrollo.

Il Servizio Veterinario competente effettua l'opportuna vigilanza; a tale riguardo deve avere la possibilità di accedere in qualsiasi momento a tutta la documentazione di autocontrollo predisposta dall'Azienda. In particolare deve compiere periodici controlli con una frequenza basata sulla valutazione del rischio, con metodiche tecniche di controllo appropriate, ai sensi del Reg. CE 882/2004.

- Tipologia di campionamento: campionamento legale secondo la successiva tabella;
- Matrici da campionare: latte crudo al punto di erogazione
Il quantitativo da campionare deve essere di almeno 150 ml, per la ricerca di Aflatossina M1, il quantitativo da campionare deve essere di almeno 250 ml.
- Laboratorio di analisi: gli esami saranno eseguiti dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche;

- **Ripartizione territoriale:** 1 campionamento/trimestre/distributore, secondo la seguente tabella:

Analiti	Numero u.c.	Numero aliquote	Ripartizione territoriale				
			Regione	ASL 1 (no distributori)	ASL 2 (1 distributore)	ASL 3 (1 distributore)	ASL 4 (no distributori)
Stafilococchi coagulasi +	5	1	8	0	4	4	0
Listeria monocytogenes							
Salmonella spp.							
Escherichia coli O157							
Campylobacter termotolleranti							
Aflatossina M1	1	4	8	0	4	4	0

Per la valutazione dei parametri microbiologici, due dei campionamenti previsti devono essere effettuati nel periodo giugno – settembre;

25. alimenti etichettati con claims nutrizionali D.lgs 77.93 - Reg. CE 1924.2006

Finalità: Controllo della regolarità delle etichette nutrizionali a salvaguardia il diritto alla corretta informazione e scelta del consumatore.

Target: prodotti alimentari che riportano informazioni nutrizionali su ridotti apporti calorici, ridotti apporti di zuccheri, grassi e sodio, verso i quali può rivolgersi l'attenzione di quei consumatori che volontariamente o per prescrizione medica si sottopongono ad un regime alimentare controllato.

- **Tipologia di analisi:** campionamento ufficiale "corrispondenza etichetta nutrizionale - composizione alimento", con riferimento alle specifiche indicazioni (calorie, grassi, zuccheri, sale)
- **Matrici da campionare:** prodotti alimentari etichettati con informazioni nutrizionali di cui alla seguente griglia*:

energetiche:

a basso contenuto calorico ≤ 40 Kcal per 100 gr

a ridotto contenuto calorico se il valore energetico è ridotto di almeno il 30%, con specificazione delle caratteristiche che provocano una riduzione

senza calorie ≤ 4 Kcal per 100 gr

relative ai grassi.

a basso contenuto di grassi ≤ 3 gr per 100 gr di prodotto

senza grassi ≤ 0,5 gr per 100 gr di prodotto

a basso contenuto di grassi saturi ≤ 1,5 gr per 100 gr (espressi come somma dei g.saturi e dei g. trans)

senza grassi saturi..... ≤ 0,1 gr per 100 gr (espressi come somma dei g.saturi e dei g. trans)

relative agli zuccheri

a basso contenuto di zuccheri..... ≤ 5 gr per 100 gr di prodotto

senza zuccheri..... ≤ 0,5 gr per 100 gr di prodotto

senza zuccheri aggiunti – contiene in natura zuccheri

relative al sale

a basso contenuto di sodio/sale..... $\leq 0,12$ gr per 100 gr di prodotto

per le acque diverse dalle acque minerali naturali che rientrano nel campo di applicazione della direttiva 80/777/cee, questo valore non deve superare 2 mg di sodio per 100 ml.

a bassissimo contenuto di sodio/sale $\leq 0,04$ gr per 100 gr di prodotto

Tale indicazione non è utilizzata per le acque minerali naturali o per altre acque.

senza sodio o senza sale $\leq 0,005$ gr per 100 gr di prodotto

*(esemplificazione dall'allegato al Reg. Ce. 1924/04)

- Laboratorio di analisi: gli esami saranno eseguiti dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Umbria e delle Marche e dall'ARPA Umbria per la matrice acque;
- Ripartizione territoriale: secondo la seguente tabella,

MATRICI	Ripartizione dei campionamenti				
	regione	Asl 1	Asl 2	Asl 3	Asl 4
alimenti con indicazioni relative al modificato apporto energetico	4	1	1	1	1
alimenti con indicazioni relative al modificato apporto di zuccheri (*)	4	/	2	1	1
alimenti con indicazioni relative al modificato apporto di grassi	4	1	2	/	1
alimenti con indicazioni relative al modificato apporto di sali(*)	4	1	1	1	1
totale	16	3	6	3	4

(*) N.B.: campionamenti da effettuarsi nel secondo semestre 2010.

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, analogamente a quanto già attuato nel corso del 2009, 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 supervisor incaricati (Responsabili di Servizio o personale da questi incaricato).

Entro **il 31 dicembre 2010**, ciascun Responsabile di Servizio ASL deve trasmettere al Servizio VI regionale, una dettagliata relazione annuale.



*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

Roma,

**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.**

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	Pag.	35
1. INTRODUZIONE	pag. 5	»	37
1.1. Attuazione e risultati piano nazionale 2006-2008	pag. 5	»	37
1.2. Obiettivi piano nazionale	pag. 5	»	37
2. NORMATIVA	pag. 6	»	38
3. ATTUAZIONE DEL PIANO	pag. 7	»	39
4. ARTICOLAZIONE DEL PIANO	pag. 7	»	39
4.1. Programmazione regionale	pag. 7	»	39
4.2. Attività di vigilanza e controllo	pag. 8	»	40
4.2.1. Ispezioni	pag. 8	»	40
4.2.2. Modalità di Campionamento	pag. 9	»	41
4.2.3. Attività di controllo sul territorio	pag. 9	»	41
4.2.4. Attività di controllo all'importazione	pag. 10	»	42
4.2.5. Analisi	pag. 11	»	43
5. TRASMISSIONE RISULTATI DEI CONTROLLI	pag. 12	»	44
ALLEGATI			
Allegato 1. NORMATIVA	pag. 13	»	45
Allegato 2. CAMPIONAMENTO	pag. 15	»	47
Allegato 3. MODELLO DI VERBALE DI CAMPIONAMENTO	pag. 17	»	49
Allegato 4. RIPARTIZIONE CAMPIONI	pag. 18	»	50
Allegato 5. PRINCIPALI MATRICI DI SOIA, MAIS E RISO DA SOTTOPORRE A CAMPIONAMENTO	pag. 19	»	51
Allegato 6. RIPARTIZIONE CAMPIONI USMAF	pag. 20	»	52
Allegato 7. ELENCO LABORATORI	pag. 21	»	53

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 magazzinaggio, 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.

Nei 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 (I.L.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 DGSAN.

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 Riferenza 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 confezionati

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 confezionati**

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, biologico

Il campione è stato prelevato da: confezione integra; confezione non integra; sfuso; altro _____
 Nome commerciale _____, lotto/partita n° _____, quantità kg/lt _____, confezioni n° _____
 Ditta produttrice _____, Sede _____ Stabilimento di
 produzione _____
 Data di produzione ____/____/____ Data di scadenza ____/____/____

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

Con le modalità atte a garantirne la rappresentatività e l'assenza di contaminazioni, utilizzando attrezzature e contenitori puliti, asciutti e di materiale inerte sono stati prelevati a caso da n° _____ punti/sacchi n° _____ campioni elementari del peso/volume di _____ kg/lt. Dall'unione dei campioni elementari è stato formato il campione globale del peso/volume di _____ kg/lt. dal quale, dopo opportuna miscelazione è stato ottenuto un campione omogeneo ridotto del peso/volume di _____ kg/lt, ottenendo un campione finale (campione di laboratorio) in n° _____ aliquote, suggellate con sigillo di ufficio e munite di cartellino, ognuna delle quali del peso/volume di _____ g/ml (non inferiore a 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° _____ aliquote/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 SANITÀ E SERVIZI SOCIALI			
Data di arrivo			Sigla
20 MAR. 2009			
Originale	Assessori	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 0559942226

MIN SALUTE

PAG 03/07

e.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.

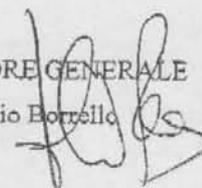
Per quanto sopra le linee guida in materia sono state integrate con la parte evidenziata in neretto.

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 Borrelli





*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.

19/03/2009 10:55

0659942226

MIN SALUTE

PAG 05/07

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.

19/03/2009 10:55

0659942226

MIN SALUTE

PAG 07/07

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.

REGOLAMENTO (CE) N. 901/2009 DELLA COMMISSIONE

del 28 settembre 2009

relativo ad un programma comunitario coordinato di controllo pluriennale per il periodo 2010, 2011 e 2012 destinato a garantire il rispetto dei limiti massimi e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui 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) Il regolamento (CE) n. 1213/2008 della Commissione ⁽²⁾ ha istituito un primo programma comunitario coordinato pluriennale per gli anni 2009, 2010 e 2011.

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

(3) Sulla base di una distribuzione binomiale di probabilità, si può calcolare che l'esame di 642 campioni consente di individuare, con un grado di certezza superiore al 99 %, un campione contenente residui di antiparassitari oltre il limite di determinazione (LOD), a condizione che almeno l'1 % dei prodotti contenga residui in misura superiore a tale limite. La raccolta di questi campioni va ripartita tra gli Stati membri a seconda della popolazione, con un minimo di 12 campioni all'anno per ogni prodotto.

(4) Se la definizione del residuo di un antiparassitario include altre sostanze attive, metaboliti o prodotti di degradazione, i metaboliti vanno dichiarati separatamente.

(5) Le linee guida sulle «Procedure di convalida dei metodi e di controllo della qualità per l'analisi dei residui di antiparassitari in prodotti alimentari e mangimi» sono pubblicate sul sito Internet 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⁾, la quale contiene i metodi e le procedure di campionamento raccomandati dalla commissione del Codex Alimentarius.

(7) Occorre inoltre valutare il rispetto dei livelli massimi di residui stabiliti per gli alimenti per l'infanzia dall'articolo 10 della direttiva 2006/141/CE della Commissione, del 22 dicembre 2006, riguardante gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento ⁽⁵⁾ e dall'articolo 7 della direttiva 2006/125/CE della Commissione, del 5 dicembre 2006, sugli alimenti a base di cereali e sugli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini ⁽⁶⁾.

(8) È necessario valutare i possibili effetti aggregati, cumulativi e sinergici degli antiparassitari. Questa valutazione dovrà iniziare con alcuni organofosfati, carbammati, triazoli e piretroidi indicati nell'allegato I.

(9) Gli Stati membri dovranno trasmettere entro il 31 agosto di ogni anno le informazioni relative all'anno civile precedente.

(10) Onde evitare qualsiasi confusione dovuta a una sovrapposizione dei programmi pluriennali consecutivi, il regolamento (CE) n. 1213/2008 va abrogato nell'interesse della certezza di diritto. Esso continua però ad essere applicato ai campioni esaminati nel 2009.

(11) 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 prelevano e analizzano, nel corso degli anni 2010, 2011 e 2012, i campioni delle combinazioni di prodotti/residui di antiparassitari figuranti nell'allegato I.

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

⁽¹⁾ GU L 70 del 16.3.2005, pag. 1.

⁽²⁾ GU L 328 del 6.12.2008, pag. 9.

⁽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.

29.9.2009

IT

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

L 256/15

Articolo 2

1. Il lotto da sottoporre a campionamento è scelto casualmente.

La procedura di campionamento, compreso il numero di unità, è conforme alla direttiva 2002/63/CE.

2. I campioni prelevati e analizzati comprendono almeno:

- a) dieci campioni di alimenti per l'infanzia;
- b) un campione, se disponibile, di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica che rifletta la quota di mercato dei prodotti biologici in ciascuno Stato membro.

Articolo 3

1. Gli Stati membri sono tenuti a fornire i risultati delle analisi dei campioni esaminati nel 2010, 2011 e 2012 rispettivamente entro il 31 agosto 2011, 2012 e 2013.

Oltre a tali risultati, gli Stati membri forniscono le seguenti informazioni:

- a) i metodi analitici utilizzati e i livelli di dichiarazione raggiunti, in conformità delle linee guida sulle procedure di convalida dei metodi e di controllo della qualità per l'analisi dei residui di antiparassitari nei prodotti alimentari e nei mangimi;

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

Fatto a Bruxelles, il 28 settembre 2009.

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

c) dati dettagliati sullo status di accreditamento dei laboratori di analisi che effettuano il controllo;

d) se consentito dalle legislazioni nazionali, dati dettagliati sulle misure di attuazione adottate;

e) nel caso siano superati i livelli massimi di residui (LMR), un'esposizione dei motivi che possono aver portato a tale superamento, accompagnata da tutte le pertinenti osservazioni riguardanti le opzioni di gestione del rischio.

2. Qualora la definizione del residuo di un antiparassitario includa sostanze attive, metaboliti e/o prodotti di degradazione o di reazione, gli Stati membri comunicano i risultati dell'analisi in conformità della definizione giuridica del residuo. Se del caso, i risultati di ciascuno dei principali isomeri o metaboliti menzionati nella definizione del residuo vanno forniti separatamente.

Articolo 4

Il regolamento (CE) n. 1213/2008 è abrogato.

Esso continua tuttavia ad essere applicato ai campioni esaminati nel 2009.

Articolo 5

Il presente regolamento entra in vigore il 1° gennaio 2010.

Per la Commissione

Androulla VASSILOU

Membro della Commissione

ALLEGATO I

Combinazioni di antiparassitari e prodotti da controllare

	2010	2011	2012
2,4-D (somma di 2,4-D e dei suoi esteri, espressi in 2,4-D) (*)	(c)	(a)	(b)
4,4'-Metossicloro	(e)	(f)	(d)
Abamectina (somma di avermectina B1a, avermectina B1b e isomero delta-8,9 di avermectina B1a)	(c)	(a), (f)	(b) (d)
Acefato	(c)	(a)	(b)
Acetamiprid	(c)	(a)	(b)
Acrinatrìn (*)	(c)	(a)	(b)
Aldicarb (somma di aldicarb e del relativo solfossido e solfone, espressi in aldicarb)	(c)	(a)	(b)
Amitraz (amitraz compresi i metaboliti contenenti la frazione 2,4-dimetilanilina, espressi in amitraz)	(Pere)	(a)	(b)
Amitrolo (*)	(c)	(a)	(b)
Azinfos-etile (*)	(e)	(f)	(d)
Azinfos-metile	(c)	(a)	(b)
Azossistrobina	(c)	(a)	(b)
Benfuracarb (*)	(c)	(a)	(b)
Bifentrin	(c) (e)	(a) (f)	(b) (d)
Bitertanolo	(c)	(a)	(b)
Boscalid	(c)	(a)	(b)
Ione bromuro (*) (cfr. nota)	(c)	(a)	(b)
Bromopropilato	(c)	(a)	(b)
Bromuconazolo (somma di diastereoisomeri) (*)	(c)	(a)	(b)
Bupirimato	(c)	(a)	(b)
Buprofezin	(c)	(a)	(b)
Cadusafos (*)	(c)	(a)	(b)
Canfecloro (somma di parlar nn. 26, 50 e 62) (*)	(e)	(f)	(d)
Captano	(c)	(a)	(b)
Carbaril	(c)	(a)	(b)
Carbendazim (somma di benomil e carbendazim, espressi in carbendazim)	(c)	(a)	(b)
Carbofurano (somma di carbofurano e 3-idrossi-carbofurano, espressi in carbofurano)	(c)	(a)	(b)
Carbosulfan (*)	(c)	(a)	(b)
Clordano (somma degli isomeri cis- e trans- e ossiclordano, espressi in clordano)	(e)	(f)	(d)
Clorfenapir	(c)	(a)	(b)
Clorfenvinfos	(c)	(a)	(b)
Clormequat (**)	(c)	(a)	(b)
Clorobenzilato (*)	(e)	(f)	(d)

	2010	2011	2012
Clorotalonil	(c)	(a)	(b)
Clorprofam [clorprofam e 3-cloroanilina, espressi in clorprofam (cfr. nota)]	(c)	(a)	(b)
Clorpirifos	(c) (e)	(a), (f)	(b) (d)
Clorpirifos-metile	(c) (e)	(a), (f)	(b) (d)
Clofentezina (somma di tutti i composti contenenti la frazione 2-clorbenzoil, espressi in clofentezina)	(c)	(a)	(b)
Clotianidin	(c)	(a)	(b)
Ciflutrin [ciflutrin, incluse altre miscele di costituenti isomeri (somma degli isomeri)]	(c) (e)	(a), (f)	(b) (d)
Cipermetrina [cipermetrina, incluse altre miscele di costituenti isomeri (somma degli isomeri)]	(c) (e)	(a), (f)	(b) (d)
Ciproconazolo (*)	(c)	(a)	(b)
Ciprodinil	(c)	(a)	(b)
DDT [somma di p,p'-DDT, o,p'-DDT, p-p'-DDE e p,p'-DDD (TDE) espressi in DDT]	(e)	(f)	(d)
Deltametrina (cis-deltametrina)	(c) (e)	(a), (f)	(b) (d)
Diazinone	(c) (e)	(a), (f)	(b)
Diclofluamide	(c)	(a)	(b)
Diclorvos	(c)	(a)	(b)
Dicloran	(c)	(a)	(b)
Dicofol (somma degli isomeri p,p' e o,p')	(c)	(a)	(b)
Dieldrin (aldrin a dieldrin combinati, espressi in dieldrin)	(e)	(f)	(d)
Difenoconazolo	(c)	(a)	(b)
Dimetoato (somma di dimetoato e ometoato, espressi in dimetoato)	(c)	(a)	(b)
Dimetoato	(c)	(a)	(b)
Ometoato	(c)	(a)	(b)
Dimetomorf	(c)	(a)	(b)
Dinocap (somma degli isomeri del dinocap e dei loro corrispondenti fenoli, espressi in dinocap) (*)	(c)	(a)	(b)
Difenilammina	(c)	(a)	(b)
Endosulfan (somma degli isomeri alfa- e beta- e del solfato di endosulfan, espressi in endosulfan)	(c) (e)	(a), (f)	(b) (d)
Endrin	(e)	(f)	(d)
Epossiconazolo	(c)	(a)	(b)
Etefon (*)	(c)	(a)	(b)
Etion	(c)	(a)	(b)
Etofenprox (F) (*)	(c)	(a)	(b)

	2010	2011	2012
Etoprofos (*)	(c)	(a)	(b)
Fenamifos (somma di fenamifos e del relativo solfossido e solfone, espressi in fenamifos) (*)	(c)	(a)	(b)
Fenarimol	(c)	(a)	(b)
Fenzaquin	(c)	(a)	(b)
Fenbutatin ossido (F) (*)	(c)	(a)	(b)
Fenbuconazolo (*)	(c)	(a)	(b)
Fenexamid	(c)	(a)	(b)
Fenitrotrion	(c)	(a)	(b)
Fenoxicarb	(c)	(a)	(b)
Fenpropatrin (*)	(c)	(a)	(b)
Fenpropimorf	(c)	(a)	(b)
Fention (somma di fention, il suo analogo ossigenato e i loro solfossidi e solfoni, espressi come sostanza madre)	(c) (e)	(a), (f)	(d)
Fenvalerate/Esfenvalerate (somma) (somma degli isomeri RS/SR e RR/SS)	(c) (e)	(a), (f)	(d)
Fipronil [somma di fipronil e del metabolita solfone (MB46136), espressi in fipronil]	(c)	(a)	(b)
Fluazifop [fluazifop-P-butile (fluazifop acido (libero e coniugato))] (*)	(c)	(a)	(b)
Fludioxonil	(c)	(a)	(b)
Flufenoxuron	(c)	(a)	(b)
Fluquinconazolo (*)	(c)	(a)	(b)
Flusilazolo	(c)	(a)	(b)
Flutriafol (*)	(c)	(a)	(b)
Folpet	(c)	(a)	(b)
Formetanato (somma di formetanato e relativi sali, espressi in cloridrato di formetanato)	(c)	(a)	(b)
Fostiazate (*)	(c)	(a)	(b)
Glifosate (***)	(c)	(a)	(b)
Alossifop incluso alossifop-R (estere metilico di alossifop-R, alossifop-R e coniugati di alossifop-R, espressi in alossifop-R) (F) (R) (*)	(c)	(a)	(b)
HCB	(e)	(f)	(d)
Eptacloro (somma di eptacloro ed eptacloro epossido, espressi in eptacloro)	(e)	(f)	(d)
Esaclorocicloesano (HCH), isomero alfa	(e)	(f)	(d)
Esaclorocicloesano (HCH), isomero beta	(e)	(f)	(d)
Esaclorocicloesano (HCH) (isomero gamma) (lindano)	(e)	(f)	(d)
Esaconazolo	(c)	(a)	(b)
Esitiazox	(c)	(a)	(b)

	2010	2011	2012
Imazalil	(c)	(a)	(b)
Imidacloprid	(c)	(a)	(b)
Indoxacarb (indoxacarb come somma degli isomeri S e R)	(c)	(a)	(b)
Iprodione	(c)	(a)	(b)
Iprovalicarb	(c)	(a)	(b)
Kresoxim-metile	(c)	(a)	(b)
Lambda-cialotrina [lambda-cialotrina, inclusi altre miscele di costituenti isomeri (somma degli isomeri)]	(c)	(a)	(b)
Linuron	(c)	(a)	(b)
Lufenuron	(c)	(a)	
Malation (somma di malation e malaoxon, espressi in malation)	(c)	(a)	(b)
Gruppo maneb (somma espressa in CS2: maneb, mancozeb, metiram, propineb, tiram e ziram)	(c)	(a)	(b)
Mepanipirim e il relativo metabolita [2-anilino-4-(2-idrossipropil)-6-metilpirimidina] espressi in mepanipirim]	(c)	(a)	(b)
Mepiquat (**)	(c)	(a)	(b)
Metalaxil [metalaxil, incluse miscele di costituenti isomeri, comprendenti metalaxil-M (somma degli isomeri)]	(c)	(a)	(b)
Metconazolo (*)	(c)	(a)	(b)
Metamidofos	(c)	(a)	(b)
Metidation	(c) (e)	(a), (f)	(b) (d)
Metiocarb (somma di metiocarb e del relativo solfossido e solfone, espressi in metiocarb)	(c)	(a)	(b)
Metomil (somma di metomil e tiodicarb, espressi in metomil)	(c)	(a)	(b)
Metossifenoziide	(c)	(a)	(b)
Monocrotofos	(c)	(a)	(b)
Miclobutanil	(c)	(a)	(b)
Oxadixil	(c)	(a)	(b)
Oxamil	(c)	(a)	(b)
Ossidemeton-metile (somma di ossidemeton-metile e demeton-S-metilsolfone, espressi in ossidemeton-metile)	(c)	(a)	(b)
Paclobutrazolo (*)	(c)	(a)	(b)
Paration	(c) (e)	(a) (f)	(b) (d)
Paration-metile (somma di paration-metile e paraoxon-metile, espressi in paration-metile)	(c) (e)	(a) (f)	(b) (d)
Pencicuron	(c)	(a)	(b)
Penconazolo	(c)	(a)	(b)

L 256/20

IT

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

29.9.2009

	2010	2011	2012
Pendimetalin	(c)	(a)	(b)
Permetrina (somma di permetrina cis- e trans-)	(e)	(f)	(d)
Fentoato (*)	(c)	(a)	(b)
Fosalone	(c)	(a)	(b)
Fosmet (fosmet e fosmetozono, espressi in fosmet)	(c)	(a)	(b)
Foxim (*)	(c)	(a)	(b)
Piraclostrobin (F)	(c)	(a)	(b)
Pirimicarb (somma di pirimicarb e pirimicarb desmetil, espressi in pirimicarb)	(c)	(a)	(b)
Pirimifos-metile	(c) (e)	(a) (f)	(b) (d)
Procloraz (somma di procloraz e dei relativi metaboliti contenenti la frazione 2,4,6-triclorofenolo, espressi in procloraz)	(c)	(a)	(b)
Procimidone	(c)	(a)	(b)
Profenofos	(c) (e)	(a) (f)	(b) (d)
Propamocarb (somma di propamocarb e dei relativi sali, espressi in propamocarb) (*)	(c)	(a)	(b)
Propargite	(c)	(a)	(b)
Propiconazolo	(c)	(a)	(b)
Propizamide	(c)	(a)	(b)
Protioconazolo (protioconazolo-destio) (*)	(c)	(a)	(b)
Pirazofos	(e)	(f)	(d)
Piretrine (*)	(c)	(a)	(b)
Piridaben	(c)	(a)	(b)
Pirimetanil	(c)	(a)	(b)
Piriproxifen	(c)	(a)	(b)
Quinoxifen	(c)	(a)	(b)
Quintozene (somma di quintozene e pentacloro-anilina, espressi in quintozene) (*)	(e)	(f)	(e)
Resmetrin (somma degli isomeri) (*)	(e)	(f)	(d)
Spinosad (somma di spinosin A e spinosin D, espressi in spinosad)	(c)	(a)	(b)
Spiroxamina	(c)	(a)	(b)
Tau-fluvalinato	(c)	(a)	(b)
Tebuconazolo	(c)	(a)	(b)
Tebufenozide	(c)	(a)	(b)
Tebufenpirad	(c)	(a)	(b)
Tecnazene (*)	(e)	(f)	(d)
Teflubenzuron	(c)	(a)	(b)
Teflutrin (*)	(c)	(a)	(b)

29.9.2009

IT

Gazzetta ufficiale dell'Unione europea

L 256/21

	2010	2011	2012
Tetraconazolo	(c)	(a)	(b)
Tetradifon	(c)	(a)	(b)
Tiabendazolo	(c)	(a)	(b)
Tiametoxam (somma di tiametoxam e clotianidin, espressi in tiametoxam)	(c)	(a)	(b)
Tiacloprid	(c)	(a)	(b)
Tiofanato-metile	(c)	(a)	(b)
Tolclofos-metile	(c)	(a)	(b)
Tolilfluanide (somma di tolilfluanide e dimetilamminosolfotoluidide, espressi in tolilfluanide)	(c)	(a)	(b)
Triadimefon e triadimenol (somma di triadimefon e triadimenol)	(c)	(a)	(b)
Triazofos	(c) (e)	(a), (f)	(b) (d)
Triclorfon (*)	(c)	(a)	(b)
Trifloxistrobina	(c)	(a)	(b)
Triflumuron (F) (*)	(c)	(a)	(b)
Trifluralin	(c)	(a)	(b)
Triticonazolo (*)	(c)	(a)	(b)
Vinclozolin (somma di vinclozolin e tutti i metaboliti contenenti la frazione 3,5-dicloroanilina, espressi in vinclozolin)	(c)	(a)	(b)
Zoxamide (*)	(c)	(a)	(b)

- (a) Fagioli (freschi o congelati, senza baccello), carote, cetrioli, arance o mandarini, pere, patate, riso e spinaci (freschi o congelati).
 (b) Melanzane, banane, cavolfiori, uve da tavola, succo di arance ⁽¹⁾, piselli (freschi/congelati, senza baccello), peperoni (dolci) e frumento.
 (c) Mele, cavoli cappucci, porri, lattuga, pomodori, pesche, comprese pesche noci e ibridi simili; segale o avena e fragole.
 (d) Burro, uova.
 (e) Latte, carne, suina.
 (f) Carne di pollame, fegato (di bovini e altri ruminanti, suini e pollame).
 (F) Liposolubile.

(*) Da analizzare su base volontaria nel 2010. La decisione di non analizzare queste sostanze va giustificata con una valutazione dei rischi/benefici effettuata dagli Stati membri.

Nota relativa allo ione bromuro: lo ione bromuro va analizzato obbligatoriamente nella lattuga e nei pomodori nel 2010, nel riso e negli spinaci nel 2011 e nei peperoni dolci nel 2012; esso va analizzato su base volontaria nei restanti prodotti alimentari previsti per ogni singolo anno. La decisione di non analizzare nessuno dei prodotti previsti va giustificata con una valutazione dei rischi/benefici effettuata dagli Stati membri.

L'amitraz va analizzato solo nelle pere nel 2010.

La definizione del residuo clorprofam nelle patate (clorprofam unicamente) va presa in considerazione nel 2011.

(**) Il clomequat e il mepiquat vanno analizzati nei cereali (escluso il riso) e nelle pere.

(***) Solo cereali.

⁽¹⁾ Per il succo di arance, gli Stati membri dovranno precisare l'origine (concentrato o frutta fresca).

ALLEGATO II

Numero di campioni di ciascun prodotto che va prelevato e analizzato da ciascuno Stato membro.

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

(*) Numero minimo di campioni per ciascun metodo monoresiduo applicato.

(**) Numero minimo di campioni per ciascun metodo pluriresiduo applicato.

NUMERO COMPLESSIVO MINIMO DI CAMPIONI: 642

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 morboso 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, mesenterico						
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, mesenterico						
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



*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

N. DGSAN-6/..... I.4.c.c.8.10/2.....

Disposto al Foglio del.....

N.....



**Agli Assessorati alla Sanità delle
Regioni e Province autonome di Trento e
Bolzano**

**Agli Uffici della Sanità Marittima,
Aerea e di Frontiera - USMAF**

All'Istituto Superiore di Sanità

**Al Comando Carabinieri per la Tutela
della Salute**

**Agli Uffici VII e VIII
della DGSA**

**Agli Uffici II III IV e VIII
della DGSAN.**

LORO SEDI

OGGETTO: Decreto 23 aprile 2009.

**Aggiornamento del decreto ministeriale 21 marzo 1973, concernente la disciplina
igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le
sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale.**

Recepimento della direttiva 2008/39/CE.

In riferimento all'argomento in oggetto, si comunica che è stato pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 144 del 24 giugno 2009 il Decreto 23 aprile 2009 con il quale è stata recepita nell'ordinamento nazionale la direttiva 2008/39/CE riguardante le plastiche.

Con tale decreto in seguito alla continua evoluzione a livello comunitario del settore delle plastiche per alimenti, è stato, fra l'altro, aggiornato l'elenco dei monomeri e delle altre sostanze di partenza nonché la lista degli additivi consentiti nella preparazione dei materiali ed oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con gli alimenti.

In particolare al fine di facilitarne la lettura, nell'ambito di tale aggiornamento, sono stati del tutto riscritti e sostituiti l'Elenco degli additivi per materie plastiche" e l'Elenco delle sostanze lipofile cui si applica l'FRF.

Con l'occasione si segnala una errata correge all'art.2, comma 1, punto c), dove in sostituzione della frase esistente leggasi:

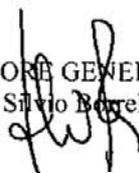
c) all'allegato III, sezione 1, lettera D, il punto 6 "Elenco delle sostanze lipofile cui si applica l'FRF" è sostituito dall'allegato II al presente decreto (Comunicazione pubblicata sulla G.U. del 27/06/2009 n. 144).

Ciò premesso si pregano 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
(Dott. Silvio Borrello).



Ministero della Salute

0034754-P-05/12/2008

DGSAN I.4.c.c.8.10/2



30922793

*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

N. DGSAN-6/

I.4.c.c.8.10/2

Ritornata al Foglio del

N.

Roma..

**Agli Assessorati alla Sanità delle Regioni
e Province autonome di Trento e
Bolzano**

**Agli Uffici della Sanità Marittima, Aerea
e di Frontiera - USMAF**

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

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

**Agli Uffici VII e VIII della
DGSAN**

**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, n174 "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 2007/19/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 in 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, lett.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
(Dott. Silvio Borzotto).

MC/cm



Ministero della Salute

Dipartimento per la Sanità Pubblica
Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza
degli Alimenti (ex Uff. IV DGVA)
DGVA-IV/2964 P/I.1. c.c.

24 gennaio 2006

Agli Assessorati alla Sanità delle Regioni e delle
Province Autonome di Trento e di Bolzano
Loro Sedi

Al Comando Carabinieri per la tutela della salute
Viale G. Rossini, 21
00198 Roma

Al Ministero delle attività produttive
Via Molise, 2
00100 Roma

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

All'AIIPA
Corso di Porta Nuova, 34
20121 Milano

Alla Confindustria
Viale Pasteur 8/10
00144 Roma

Alla Federchimica
Viale Pasteur, 10
0144 Roma

Alla Federalimentare
Viale Pasteur, 10
0144 Roma

Agli Uffici della ex D.G.S.V.A.
Sede

**OGGETTO : Materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti:
responsabilità delle imprese e dell'industria alimentare.**

Premessa

In relazione a quanto è emerso nella vicenda ITX si ritiene opportuno richiamare l'attenzione delle imprese del settore materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti e dell'industria alimentare sulle disposizioni vigenti e sugli interventi che la suddetta disciplina prevede da parte delle stesse.

Come è noto nell'ambito delle attività relative al controllo ufficiale degli alimenti nel mese di settembre 2005 le autorità sanitarie della regione Marche hanno riscontrato la presenza in alcuni latti liquidi di proseguimento, confezionati in contenitori multistrato, dell'isopropil-tioxantone (ITX).

A seguito di ciò il Ministero della salute ha attivato il sistema comunitario di allarme rapido informando, immediatamente, la Commissione europea della presenza di tale sostanza estranea nel latte per la prima infanzia.

L'ITX, come altri tioxantoni, è utilizzato quale fotoiniziatore negli inchiostri e la sua presenza è stata messa in relazione al tipo di stampa utilizzata nei contenitori multistrato.

Al riguardo non è stata ipotizzata una migrazione diretta dell'ITX dallo strato esterno del contenitore all'alimento, in quanto nel caso di specie è presente uno strato intermedio in alluminio che non ne consentirebbe il passaggio. L'ipotesi più ragionevole consisterebbe nel cosiddetto "effetto bobina": quando il materiale stampato viene arrotolato in bobine, lo strato esterno viene a contatto con lo strato interno in plastica. E' proprio durante questo contatto che potrebbe avvenire il trasferimento di ITX dallo strato esterno allo strato interno destinato a venire a contatto con gli alimenti.

Disposizioni riguardanti i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Il decreto ministeriale 21 marzo 1973*, modificato da ultimo con il decreto 28 marzo 2003 n.123, detta la disciplina degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale per quanto attiene i seguenti materiali:

- a) materie plastiche;
- b) gomma;
- c) cellulosa rigenerata;
- d) carta e cartone;
- e) vetro;
- f) acciaio inossidabile.

Il decreto in questione non regolamenta in maniera specifica tutti i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti, ivi compresi gli inchiostri che sono comunque disciplinati dalle "disposizioni generali" di seguito richiamate.

- Decreto del Presidente della Repubblica 23 agosto 1982, n 777, così come modificato dal decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 108;

* Pubblicato sul S.O. alla Gazzetta Ufficiale n.104 del 20 aprile 1973

- Regolamento (CE) n. 1935/2004.

Pertanto secondo tali provvedimenti normativi tutti i materiali ed oggetti destinati al contatto con gli alimenti non devono:

- a) costituire un pericolo per la salute umana;
- b) comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;
- c) comportare un deterioramento delle caratteristiche organolettiche.

Disposizioni riguardanti gli alimenti.

- Legge 30 aprile 1962, n. 283;
- Regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- Regolamento (CE) n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Responsabilità delle imprese del settore materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Le imprese produttrici dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti sono tenute a controllare la rispondenza dei loro prodotti alle norme sopra indicate ed a dimostrare in ogni momento di aver adeguatamente provveduto ai controlli ed accertamenti necessari.

Come stabilito dagli articoli 4 e 5 del D.L.vo n. 108/92 i suddetti materiali ed oggetti devono essere sempre accompagnati, nelle fasi diverse dalla vendita al consumatore finale, da una dichiarazione del produttore attestante la conformità alle norme vigenti.

La presenza di tale dichiarazione scritta consente agli organi di controllo di identificare e quindi rintracciare il produttore dei materiali ed oggetti in questione.

Per consentire altresì il controllo ed il ritiro dei materiali ed oggetti difettosi il regolamento (CE) n. 1935/2004 stabilisce che in qualunque fase della lavorazione, della trasformazione e della distribuzione sia garantita la rintracciabilità dei prodotti.

Al riguardo si rammenta che, a partire dal mese di ottobre 2006, le imprese devono assicurare la rintracciabilità dei loro prodotti mediante sistemi e procedure che consentano l'individuazione delle imprese da cui e a cui sono stati forniti i materiali ed oggetti. Le informazioni relative alla rintracciabilità devono essere disponibili alle autorità sanitarie.

Pertanto le imprese devono assicurarsi, in tutte le fasi, che i materiali ed oggetti, fabbricati secondo buona tecnica industriale, rispondano alle disposizioni vigenti sopra richiamate allo scopo di garantire in ogni caso l'igiene dei prodotti alimentari.

Le imprese hanno dunque la responsabilità e l'obbligo di vigilare al fine di evitare che i materiali ed oggetti possano essere una fonte di contaminazione dei prodotti alimentari trasferendo sostanze indesiderabili o comunque estranee agli alimenti stessi.

Responsabilità delle imprese alimentari

Come stabilito dall'articolo 5 del D.L.vo n. 108/92 l'utilizzazione dei materiali ed oggetti è subordinata all'accertamento da parte dell'industria alimentare della loro conformità alle norme vigenti e alla idoneità tecnologica per lo scopo cui sono destinati.

Lo stesso articolo stabilisce altresì che l'industria alimentare deve essere fornita della dichiarazione di conformità di cui all'articolo 4 del D.L.vo n. 108/92 e deve essere sempre in grado di consentire ai competenti organi di controllo di identificare il fornitore o il produttore dei materiali o degli oggetti impiegati.

A partire dal 1° gennaio 2006 con l'applicazione della nuova disciplina comunitaria sull'igiene dei prodotti alimentari le imprese devono assicurarsi che i materiali ed oggetti utilizzati per il confezionamento degli alimenti non costituiscano una fonte di contaminazione.

Al riguardo si rammenta che i requisiti applicabili al confezionamento dei prodotti alimentari cui devono conformarsi le imprese sono fissati nell'allegato II, capitolo X del regolamento (CE) n. 852/2004.

Pertanto nell'ambito delle proprie attività l'industria alimentare deve assicurare il rispetto delle disposizioni sopra richiamate volte a garantire la sicurezza degli alimenti.

In conclusione si richiama l'attenzione sia delle imprese del settore dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti, sia delle imprese alimentari sul fatto che la presenza di sostanze estranee negli alimenti comporta l'applicazione dell'articolo 5 della Legge 30 aprile 1962, n. 283.

IL CAPO DIPARTIMENTO

F.to Romano Marabelli



Ministero della Salute

DIPARTIMENTO SANITA' PUBBLICA VETERINARIA, NUTRIZIONE
E SICUREZZA ALIMENTI

DIREZIONE GENERALE DELLA SICUREZZA DEGLI
ALIMENTI E DELLA NUTRIZIONE

Ufficio VI - Igiene delle tecnologie alimentari

DGSAN.6/I.4.c.c.8.10/2

Ministero della Salute

DGSAN

0001329-P-19/01/2010

I.4.c.c.8.10/2



58508895

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

**Agli Uffici della Sanità Marittima
Aerea e di Frontiera
Loro Sedi**

**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 Centro Inox
Piazza Velasca 10
20122 Milano**

**Alla Federacciai
Viale Pasteur n. 10
00144 ROMA**

**Alla Federalimentare
Viale Pasteur 10
00144 Roma**

**DGSAN
Agli Uffici II III IV e VIII
SEDE**

OGGETTO: Materiali destinati a venire in contatto con gli alimenti -Acciai inossidabili

Si comunica che, nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana del 10 dicembre 2009, n. 287, è stato pubblicato il decreto 27 ottobre 2009, n. 176 "Regolamento recante aggiornamento del decreto ministeriale 21 marzo 1973, concernente la disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale, limitatamente agli acciai inossidabili".

Il decreto aggiorna le denominazioni utilizzate nella lista degli acciai inossidabili, elencati nell'allegato II, sezione 6 del decreto 21 marzo 1973 e successive modifiche ed identificati nel corso degli anni con sigle nazionali e internazionali in molti casi superate.

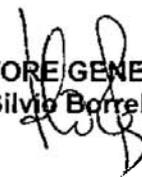
Il provvedimento è stato predisposto sulla base dei pareri dell'Ente italiano di unificazione siderurgica federato all'UNI (UNSIDER) e dell'Istituto Superiore di Sanità e revisiona la lista degli acciai inossidabili, al fine di riportare le corrette denominazioni degli stessi, secondo la nomenclatura internazionale riconosciuta, corrispondente a standard EN 10088-1 e/o AISI/ASTM e/o UNS.

Inoltre nel predisporre il nuovo allegato, gli acciai autorizzati e privi di una designazione nell'ambito delle suddette norme internazionali, sono stati identificati in modo univoco con l'indicazione dell'analisi di colata completa, con modalità analoghe a quanto previsto dalla stessa norma UNI EN 10088-1.

Quanto sopra si comunica per gli aspetti di competenza.

Si ringrazia della collaborazione.

IL DIRETTORE GENERALE
Dott. Silvio Borrello





Ministero della Salute

Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la
sicurezza degli alimenti
Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione
Ufficio VI



Allegati: 2

All'Assessorato alla sanità della
Regione Emilia Romagna
Sede

Agli altri Assessorati alla sanità
delle Regioni e Province
Autonome di Trento e di Bolzano
Loro Sedi

Agli USMAF
Loro sedi

E p.c.:

All'Istituto Superiore di Sanità
V.le Regina Elena, 266
00161 ROMA

All'Istituto Zooprofilattico
della Puglia e della Basilicata
Via Manfredonia, 20
71100 FOGGIA

Agli Uffici:
II - DSPVNSA
IX - DGSA
II, III e VIII - DGSAN

OGGETTO: Controlli ufficiali concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti (D.Lgs. 30 gennaio 2001, n. 94).

Publicazione dei risultati dei controlli

Si informa che è stata pubblicata sulla Gazzetta ufficiale della Unione europea del 09/10/2009, C 242/2, la *Relazione della Commissione sull'irradiazione degli alimenti nel 2007*, prodotta sulla base delle trasmissioni da parte degli Stati membri dei dati, ai sensi dell'art. 7, paragrafo 3, della Direttiva 1999/2/CE (attuata in Italia con il D.Lgs. 30 gennaio 2001, n. 94) e riportante i risultati dei controlli effettuati presso gli impianti di irradiazione e quelli effettuati nella fase di commercializzazione dei prodotti alimentari.

La relazione contiene i risultati italiani per il 2007 provenienti dal piano mirato di controllo attuato dalle Regioni Lombardia e Veneto. Non è stata ancora pubblicata la relazione relativa ai risultati dei controlli effettuati per il 2008.

I rapporti relativi agli anni precedenti sono disponibili sul sito della CE-DG SANCO al link:

http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/irradiation/index_en.htm

Richiesta dati relativi ai controlli ufficiali 2009

Al fine di poter raccogliere e trasmettere alla Commissione europea i dati di cui all'oggetto per l'anno 2009, si pregano codesti Assessorati di voler fornire i risultati dei controlli svolti in Italia

durante il suddetto anno, in applicazione dell'art. 17 del D.Lgs. 30 gennaio 2001, n. 94, **entro il 31 marzo 2010**. Nella risposta si chiede di inviare le seguenti informazioni minime: numero e tipologia dei campioni analizzati, risultati e metodo CEN utilizzato. A tal fine, si allega un modello da utilizzare per la trasmissione dei risultati allo scrivente Ufficio (**Allegato 1**).

Si prega inoltre l'Assessorato della Regione Emilia Romagna di voler fornire anche i risultati dei controlli effettuati presso lo stabilimento GAMMARAD ITALIA S.p.A. sito in Minerbio (BO), autorizzato ai sensi del D.Lgs. 30 gennaio 2001, n. 94, per l'attività di trattamento con radiazioni ionizzanti di erbe aromatiche essiccate, spezie e condimenti vegetali, fornendo in particolare informazioni relative alle categorie e alle quantità di prodotti trattati e le dosi somministrate.

Programmazione attività di controllo 2010

Si evidenzia che, nonostante le ripetute comunicazioni della scrivente Direzione Generale a codesti Assessorati, la pianificazione delle attività di controllo ufficiale per i prodotti alimentari irradiati è tuttora carente, disponendo solo dei dati prodotti dal poche Regioni.

Il trattamento degli alimenti con radiazioni ionizzanti è previsto con precise condizioni di utilizzo e di etichettatura per informare dell'avvenuto trattamento. L'uso di questa tecnica in Europa è piuttosto limitato, sebbene autorizzato in molti Paesi membri, mentre risulta più ampio nei Paesi terzi. I prodotti attualmente ammessi al trattamento nella UE sono le categorie "erbe aromatiche essiccate, spezie e condimenti vegetali", ad una dose massima di irradiazione di 10 kGy. In Italia è previsto anche un uso come antigermoglio per *patate, aglio e cipolla*, mentre in altri Paesi (Francia, Belgio, Olanda, Regno Unito) esistono anche usi su: frutta, cereali, carni di pollo, prodotti ittici.

Si invitano pertanto le Regioni e le Province autonome che non abbiano ancora predisposto una specifica attività per il controllo in oggetto, ad attivarsi in tal senso per l'anno 2010.

L'Istituto Superiore di Sanità che legge per conoscenza è pregato di fornire ai Laboratori del controllo ufficiale l'eventuale supporto tecnico.

Si informa che l'Istituto Zooprofilattico della Puglia e della Basilicata di Foggia, che ha validato e accreditato metodiche di screening e di analisi di conferma per l'identificazione degli irradiati su alcuni alimenti sia di origine vegetale che animale, ha offerto la propria disponibilità ad analizzare numerosi campioni di origine animale e vegetale senza compenso, purché gli stessi pervengano allo stesso **entro e non oltre il mese di aprile 2010**.

Tale disponibilità è collegata alla realizzazione di un piano di monitoraggio previsto nel Progetto di Ricerca Finalizzata 2006 (RF IZSPB 2006_377032) dal titolo "Sviluppo, validazione ed applicazione di metodologie innovative basate sulle tecniche di risonanza di spin elettronico (ESR) e termoluminescenza (TL) per l'identificazione di alimenti irradiati".

Detto Istituto ha invitato codeste Amministrazioni a collaborare a tale iniziativa prelevando ed inviando i campioni da sottoporre ad analisi nell'ambito dei propri piani di controllo ufficiale per la ricerca di alimenti od ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti.

In sintesi, le tipologie di matrici alimentari da sottoporre ad analisi sono le seguenti:

- 1) Carni e pesci contenenti ossa (coniglio, maiale, tacchino, ovino, anatra, manzo, equino, pollo, cosce di rana, trota)
- 2) Spezie, erbe aromatiche, condimenti vegetali (inclusi gli estratti per integratori alimentari)
- 3) Molluschi e crostacei (ostriche, scampi, gamberi, vongole)
- 4) Vegetali (funghi secchi, preparati cinesi, aglio, patate, cipolle, grano)
- 5) Frutta fresca e a guscio (pistacchi, noci, nocciole, mandorle, noci brasiliane, arachidi, fragole e frutta tropicale)

Alla presente si allegano istruzioni operative fornite dall'ISZ per il corretto campionamento, nonché i riferimenti per gli eventuali contatti diretti (**Allegato 2**).

Ringraziando per la collaborazione, si resta in attesa di riscontro.

IL DIRETTORE GENERALE
(dr. Silvio Borrello)



Allegato 1

Modalità ed istruzioni di campionamento

Il prelievo sarà effettuato dagli Uffici periferici del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali – Settore Salute (USMAF e PIF) e dai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle singole AUSL/AULSS od organi competenti individuati nell'ambito della struttura ed organizzazione regionale.

I campioni dovranno essere recapitati alla Sede Centrale, di Foggia dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata ove saranno adeguatamente conservati. Le aliquote dei campioni dovranno essere trasferite con mezzi opportuni presso i laboratori del Centro di Riferenza Nazionale per la Ricerca della Radioattività nel Settore Zootecnico-Veterinario per l'esecuzione delle analisi. L'indirizzo completo a cui trasferire i campioni è il seguente:

Alla c.a. del Dott. Chiaravalle A. Eugenio

“Centro di Riferenza Nazionale per la Ricerca della Radioattività nel Settore Zootecnico-Veterinario”

Dipartimento di Chimica

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata – sede di Foggia

Via Manfredonia, 20

71100 FOGGIA

Le modalità di campionamento da adottare per le matrici di **origine vegetale** sono riassunte nei seguenti punti:

1. prelievo con il criterio della casualità di aliquote di **50 - 100 g** (per spezie, erbe o condimenti vegetali) o circa **500 g** per le altre tipologie vegetali (patate, aglio, etc.)
2. confezionamento delle aliquote in buste che proteggono il prodotto dalla luce
3. conservazione del prodotto a temperatura ambiente o congelato ove necessario
4. indicazioni minime per ogni campione di:
 - a. nome botanico della specie campionata
 - b. stato di conservazione
 - c. provenienza o nome della ditta
 - d. quantità complessiva della partita e/o numero di lotto
 - e. nome ed indirizzo dell'impresa produttrice o a cui il prodotto è destinato (società importatrice)

IZS

Istituto zooprofilattico sperimentale
della Puglia e della Basilicata

f. dicitura "irradiato" o "trattato con radiazioni ionizzanti"

5. allegare ove possibile l'etichetta

N.B.

1. Durante tutte le fasi del campionamento si dovrà porre attenzione nel limitare, nella maniera più efficace, l'esposizione diretta del campione alla luce solare o artificiale e a fonti di calore
2. Per i controlli in importazione, ad integrazione delle modalità di campionamento, si dovrà avere cura di prelevare il campione dalla parte centrale del contenitore, non esposto a luce e/o fonte di calore.

Per le matrici di origine animale (carne e pesce contenenti ossa, molluschi e crostacei) il prelievo avverrà con il criterio della casualità e ciascuna aliquota dovrà essere di circa 500 g.

Alliegare, ove possibile, l'etichetta e riportare nel verbale di prelievo almeno le seguenti indicazioni:

- a. specie animale o prodotto di carne campionati
- b. stato di conservazione
- c. provenienza o nome della ditta
- d. quantità complessiva della partita e/o numero di lotto
- e. nome ed indirizzo dell'impresa produttrice o a cui il prodotto è destinato (società importatrice)
- f. dicitura "irradiato" o "trattato con radiazioni ionizzanti"

N.B.

Il referente è stato individuato nella persona del **Dot. A. Eugenio Chiaravalle**

"Centro di Referenza Nazionale per la Ricerca della Radioattività nel Settore Zootecnico-Veterinario"

c/o Dipartimento di Chimica

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata – sede di Foggia

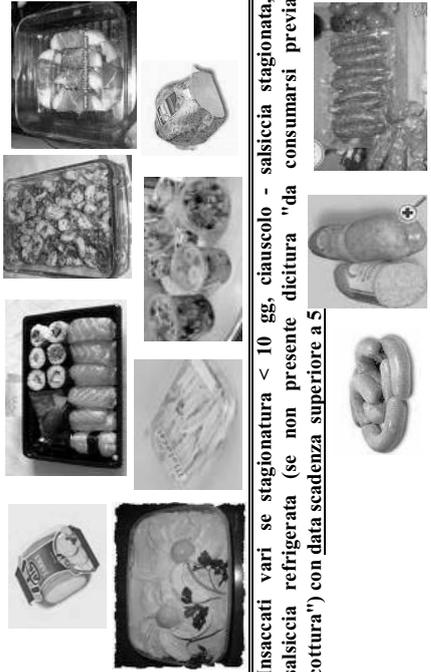
Via Manfredonia, 20

71100 FOGGIA

Tel. Ufficio: 0881786345/372

Fax: 0881786394

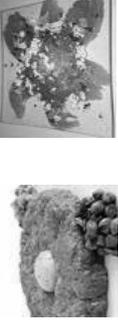
ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

CATEGORIA ALIMENTARE		MATICI DI ORIGINE ANIMALE	DETERMINAZIONI ANALITICHE			
			LISTERIA	STAFILOCOCCI	ENTEROBACI	E. COLI
<p>ALIMENTI PRONTI PER LATTANTI (inclusi gli alimenti di proseguimento fino a 12 mesi) e ALIMENTI PRONTI AI FINI MEDICI SPECIALI (1)</p>		<p>Alimenti pronti all'uso di origine animale</p> 	X			
<p>ALIMENTI PRONTI CHE COSTITUISCONO TERRENO FAVOREVOLE (2)</p>		<p>Prodotti a base di carne a fette, di pesce affumicati, di latte.... confezionati con data scadenza superiore a 5 gg</p> <p>Preparazioni gastronomiche a base di carne (arrostiti, rollì...), di pesce, di uova, di latte.... confezionati con data scadenza superiore a 5 gg</p> <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	
					X	

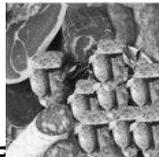
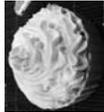
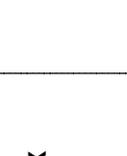
ALLEGATO B

MATICI ALIMENTARI DI ORIGINE ANIMALE SECONDO IL REGOLAMENTO 2073/2005/CEE: CRITERI DI SICUREZZA

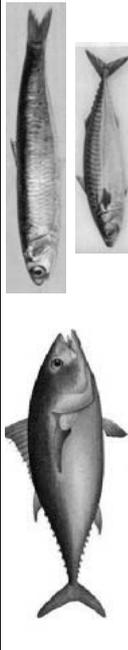
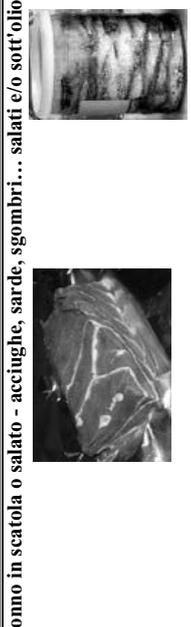
ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

CATEGORIA ALIMENTARE	MATRICI DI ORIGINE ANIMALE	DETERMINAZIONI ANALITICHE			
		LISTERIA	A SALMONELLA	ENTEROBACT ER SAKAZAKI	E. COLI STAMINA
ALIMENTI PRONTI CHE NON COSTITUISCONO TERRENO FAVOREVOLE (3)	Tartara - carpaccione pronto - kebab - preconfezionati e/o sfusi con data scadenza inferiore a 5 gg 	X	X		
	Formaggi semistagionati e stagionati 	X	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 DIETA' < A 6 MESI (1)			X	X	
ALIMENTI PRONTI CONTENENTI UOVA CRUDE (4)	Tiramisù 		X		
CARNI MACINATE E PREPARAZIONI A BASE DI CARNE DESTINATE AD ESSERE CONSUMATE CRUDE	Tartara - polpettone farcito al limone - carpaccione pronto - polpettine crude macerate 	X	X		
CARNI MACINATE E PREPARAZIONI A BASE DI CARNE DESTINATE AD ESSERE CONSUMATE COTTE	Tutte le preparazioni di carne e di pesce pronte a cuocere 		X		

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

CATEGORIA ALIMENTARE	MATRICI DI ORIGINE ANIMALE	DETERMINAZIONI ANALITICHE				
		LISTERIA	SALMONELLA	STAFILOCOCCIC	ENTEROBACTER SAKAZAKI	E. COLI STAMINA
PRODOTTA A BASE DI CARNE DESTINATI AD ESSERE CONSUMATI CRUDI	Tutti i prodotti di salumeria: insaccati e salati stagionati   	X	X			
PRODOTTA 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			
PRODOTTA A BASE DI UOVO (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 – Panzerone 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	ENTEROBACTERIAE SALMONELLA SARAZAKI	E. COLI ISTAMINA
CROSTACEI E MOLLUSCHI COTTI		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)	 tonno in scatola o salato - acciughe, sarde, sgombri... salati e/o sott'olio				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 MEDICISPECIALI ⁽¹⁾	<p>Alimenti pronti all'uso di origine vegetale</p>  <p>Preparazioni gastronomiche a base di riso e/o verdure preconfezionate (insalata russa...)</p> 	X	
ALIMENTI PRONTI CHE COSTITUISCONO TERRENO FAVOREVOLE ⁽²⁾	<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
	<p>Gelati, budini... a base di materie prime diverse dal latte</p>  <p>Prodotti a base di soia: burro - panna - yogurt, se data scadenza > 5 gg</p> 	X	X
ALIMENTI PRONTI CHE COSTITUISCONO TERRENO FAVOREVOLE ⁽²⁾	<p>latte di riso - mandorle - avena se data scadenza > 5 gg</p>  <p>hamburger e polpette vegetali</p> 	X	X
ALIMENTI PRONTI CHE NON COSTITUISCONO TERRENO FAVOREVOLE	Preparazioni gastronomiche a base di riso, farro.. e/o verdure sfuse	X	X
	Sughi al pesto e/o alle verdure varie sfusi	X	
	Salse varie sfuse	X	X
	Prodotti di rosticceria fritti: suppli, crocchette di patate, zucchine, cavolfiori...	X	
	Preparazioni di verdure sott'olio sfuse	X	X

ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

SEMI GERMOGLIATI PRONTI AL CONSUMO		X	X
CATEGORIA ALIMENTARE	MATRICI DI ORIGINE VEGETALE	DETERMINAZIONI ANALITICHE	
		LISTERIA	SALMONELLA
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 PROSEGUITO IN POVERE	alimenti in polvere di proseguimento a base di vegetali 		X

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 ≤ 4.4 – prodotti con Aw ≤ 0.92 – prodotti con pH ≤ 5.0 e con Aw ≤ 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	!
.....	TIPO 1	<input type="checkbox"/> ! ATTESTATO
.....	TIPO 2	<input type="checkbox"/> ! IDONEITA'
.....	AUTODICHIARAZIONE	<input type="checkbox"/> ! SI <input type="checkbox"/> NO <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
antisdrucchiolo	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

.....