

**DIREZIONE REGIONALE
ASSETTO ISTITUZIONALE, PREVENZIONE E ASSISTENZA TERRITORIALE**

DETERMINAZIONE DEL DIRETTORE 5 aprile 2011, n. 2567.

Piano regionale di campionamento ufficiale per il controllo del trattamento con radiazioni ionizzanti in prodotti di origine animale.

IL DIRETTORE REGIONALE

Su PROPOSTA del Dirigente dell'Area Sanità Veterinaria;
Vista la Legge Costituzionale 18 ottobre 2001 n. 3 "Modifiche al Titolo V della parte seconda della Costituzione";
Visto lo Statuto della Regione Lazio approvato con legge statutaria 11 novembre 2004, n. 1;
Vista la legge regionale 18 febbraio 2002, n. 6, recante la "Disciplina del sistema organizzativo della Giunta e del Consiglio e disposizioni relative alla dirigenza e al personale regionale", nonché successive modificazioni ed integrazioni;
Visto il regolamento regionale 6 settembre 2002, n. 1, e successive modificazioni ed integrazioni, concernente l'organizzazione degli uffici e dei servizi della Giunta regionale;
Visto il regolamento (CE) n. 178/2002 del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
Visto il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
Visti i regolamenti (CE) n. 853/2004 e 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabiliscono, rispettivamente, norme specifiche in materia d'igiene per i prodotti alimentari di origine animale e norme particolareggiate per l'organizzazione dei controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
Visto il 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;
Visto il Decreto legislativo n. 94 del 30/01/2001 "Attuazione delle direttive 1999/2/CE e 1993/3/CE concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti";
Vista la nota del Ministero della Salute DGSAN 0006254-P-04/03/2011 che invita le Regioni a pianificare per il 2011 un programma di campionamento ufficiale su alcuni prodotti di origine animale per verificare il rispetto della normativa cogente inerente il trattamento con radiazioni ionizzanti in detti prodotti di origine;
Ravvisata pertanto la necessità di attivare un piano di campionamento per l'anno 2011;
Preso atto del documento predisposto a tale scopo dall'Area di Sanità Veterinaria, dal Centro studi regionale per l'analisi e la valutazione del rischio alimentare e dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Lazio e Toscana, denominato "Piano regionale di campionamento ufficiale per il controllo del trattamento con radiazioni ionizzanti in prodotti di origine animale";
Vista la deliberazione della Giunta Regionale n. 877 del 18 dicembre 2006, recante linee di indirizzo e coordinamento delle competenze degli organi regionali in materia di sicurezza alimentare, pubblicata sul BURL n. 4 del 10 febbraio 2007, che affida alla Direzione regionale Tutela della Salute e Sistema Sanitario regionale, attuale Direzione regionale assetto istituzionale, prevenzione e assistenza territoriale, l'adozione degli atti necessari per l'applicazione puntuale della normativa comunitaria in materia di igiene degli alimenti sul territorio regionale;

D E T E R M I N A

di approvare il documento denominato "Piano regionale di campionamento ufficiale per il controllo del trattamento con radiazioni ionizzanti in prodotti di origine animale" Allegato A al presente atto che ne diventa parte integrante e sostanziale;

di affidare ai Servizi Veterinari delle Aziende Sanitarie Locali e all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana, ciascuno per le parti di propria competenza, la realizzazione del piano sopraccitato.

Il direttore
CIPRIANI

Allegato A

PIANO REGIONALE DI CAMPIONAMENTO UFFICIALE PER IL CONTROLLO DEL TRATTAMENTO CON RADIAZIONI IONIZZANTI IN PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Il trattamento con radiazioni ionizzanti (irraggiamento) è un metodo di condizionamento e conservazione delle derrate alimentari che ha lo scopo di preservare le caratteristiche sensoriali e nutrizionali del prodotto e, nel contempo, di garantire la qualità igienico sanitaria degli alimenti. L'irraggiamento è sottoposto nell'Unione Europea (UE) a specifiche condizioni di applicabilità sancite dalla Direttiva 1999/2/CE relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti e dalla Direttiva 1999/3/CE che stabilisce un elenco comunitario di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti. In Italia tali normative sono state recepite con il D.lvo 94 del 30/01/2001.

Secondo le disposizioni legislative cogenti gli alimenti irradiati destinati al consumatore finale o alla collettività, devono riportare in etichetta la dicitura «irradiato» o «trattato con radiazioni ionizzanti». Nel caso di prodotti venduti sfusi, invece, è previsto che la medesima dicitura figurì, insieme con la denominazione del prodotto, su un foglietto o cartello posto accanto al recipiente che li contiene. Anche gli ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti devono essere elencati in etichetta con l'espressione «irradiato» o «trattato con radiazioni ionizzanti». L'indicazione del trattamento deve in ogni caso figurare nei documenti che accompagnano o che si riferiscono ai prodotti alimentari irradiati.

Attualmente la Direttiva 1999/3CE prevede che l'irraggiamento sia consentito nella Comunità Europea per il trattamento delle erbe aromatiche essiccate, delle spezie e dei condimenti vegetali purchè venga effettuato in stabilimenti autorizzati, adoperando prodotti in condizioni di salubrità adeguate ed evitando che il valore massimo della dose globale media assorbita di irradiazione, ecceda i 10 kGy . In Italia esiste un solo impianto autorizzato dal Ministero della Salute per l'irraggiamento degli alimenti, ubicato in Emilia Romagna ma inattivo da diversi anni.

In attesa che l'elenco degli alimenti per i quali è consentito l'irraggiamento venga ampliato, ogni Stato Membro può mantenere le autorizzazioni antecedenti all'entrata in vigore delle Direttive 1999/2/CE e 1999/3/CE e pertanto in Italia è attualmente concesso il trattamento, ad uso antigermogliativo, di patate , aglio e cipolle (articolo 2, comma 2, del decreto del Ministro della Sanità 30 agosto 1973). A differenza di quanto accade in altre Stati membri (per esempio Francia ed Olanda) ed in alcuni Paesi terzi (per esempio USA), **nella nostra Nazione non è concesso l'irraggiamento di prodotti di origine animale.**

Le attività di controllo in Italia, sia sugli alimenti nella fase di commercializzazione che sul "unico impianto di irradiazione autorizzato, sono annualmente trasmesse dal Ministero della Salute alla UE, dove la Commissione cura la pubblicazione dei risultati.

Nella nostra Nazione, nel 2009, sono state segnalate non conformità nel 2,2% dei campioni analizzati.

In considerazione della mancanza di dati regionali relativi al controllo degli alimenti di origine animale per l'accertamento dei trattamenti con radiazioni ionizzanti e per quanto espresso nella nota del Ministero della Salute DGSAN 0006254-P-04/03/2011, è stato predisposto nella Regione Lazio un piano di controllo ufficiale per verificare il rispetto della normativa cogente inerente il trattamento con radiazioni ionizzanti in prodotti di origine animale.

PIANO DI CAMPIONAMENTO:

Le attività di campionamento del presente piano devono essere effettuate nel contesto del **controllo ufficiale** degli alimenti e pertanto, i campioni devono essere prelevati secondo le disposizioni della Legge 30 aprile 1962, n.283, del relativo DPR di esecuzione n°327 del 26/03/1980 e del Decreto legislativo 3 marzo 1993, n. 123, e successive modifiche. Il campionamento deve essere eseguito presso **esercizi di vendita al dettaglio** ovvero attività che operano "la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso." (Regolamento (CE) n. 178/2002).

Le matrici alimentari da sottoporre a campionamento ed analisi sono state identificate sulla base delle prevalenze comunitarie reperibili nei report della DGSANCO (http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/irradiation/index_en.htm). Nel piano, pertanto, vengono considerati gli alimenti a maggior rischio di non conformità, ovvero:

- **Cosce di rana:** come da Reg 853/2004 Allegati I, punto 6 ovvero “*le parti posteriori del corpo sezionato trasversalmente dietro alle membra anteriori, eviscerate e spellate, provenienti dalla specie Rana sp. (famiglia ranidi)*”; il prodotto deve contenere tessuto osseo;
- **Carne di pollo:** carcasse intere o loro sezioni contenenti tessuto osseo, di animali della specie *Gallus gallus domesticus*; attualmente l’irraggiamento della carne avicola è ammesso negli Usa per fini sanitari ovvero per limitare la presenza di batteri del genere Salmonella.
- **Teleostei contenenti osso;**
- **Gamberetti e molluschi eduli lamellibranchi:** i gamberetti devono essere prelevati con il carapace o se sgusciati, con apparato gastroenterico integro. Per quanto concerne i Molluschi eduli lamellibranchi devono essere campionati con le valve o, eventualmente, anche essi, con apparato gastroenterico integro.

Tutte le matrici alimentari di cui sopra devono essere prelevate crude o eventualmente precotte (ovvero sottoposte a cottura parziale).

Gli alimenti da campionare devono provenire da Paesi terzi (quali per esempio Stati Uniti, Repubblica Cinese, Bangladesh, India, Repubblica di Corea, Malesia, Thailandia e Vietnam), o da altri Stati Membri Ce (per esempio Francia, Belgio, Regno Unito), nei quali il trattamento con radiazioni ionizzanti sia ammesso per i prodotti di origine animale.

La distribuzione dei campioni minimi stabiliti (N 44) per singole ASL regionali, così come specificato in Tabella 1, è stata adattata per quanto possibile, alla realtà commerciale del territorio ed alla popolazione residente.

TABELLA 1: PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE PER LA VERIFICA DELL'IRRAGGIAMENTO IN ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE				
ASL	Matrici alimentari da campionare			
	Cosce di rana*	Carne di pollo contenente osso	Teleostei contenenti osso	Gamberetti e molluschi eduli lamellibranchi
Roma A	1	1	1	1
Roma B	1	1	1	1
Roma C	1	1	1	1
Roma D	1	1	1	1
Roma E	1	1	1	1
Roma F	0	1	1	1
Roma G	1	1	1	1
Roma H	1	1	1	1
Viterbo	0	1	1	1
Rieti	0	1	1	1
Latina	1	1	1	1
Frosinone	0	1	1	1
TOT	8	12	12	12

* ove possibile deve sempre essere privilegiato il campionamento di cosce di rana tuttavia, nel caso in cui il prodotto non sia reperibile, è possibile sostituire il campione con una delle altre matrici previste nella tabella (carne di pollo o teleostei con ossa o gamberetti/molluschi eduli lamellibranchi).

MODALITA' DI PRELIEVO E DI INVIO DEI CAMPIONI:

Il piano ha inizio a decorrere dal 01/04/2011 e termina PERENTORIAMENTE il 15/05/2011.

Il prelievo dei campioni elencati in tabella 1 deve avvenire con il criterio della casualità e ciascuna delle **aliquote** prelevate in attività di controllo ufficiale dovrà essere di circa **500g**.

Ove possibile, si deve allegare 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"

I campioni devono essere trasportati alle sedi dell'IZSLT a temperatura di refrigerazione o congelati.

Le metodiche in grado di rilevare il trattamento con radiazioni ionizzanti sono oggetto di ricerca internazionale e sono stati standardizzati 10 metodi dal CEN. Esistono metodi di screening e di conferma per lo più qualitativi e sono applicabili a specifiche matrici.

Attualmente l'unico laboratorio nazionale accreditato per il controllo del trattamento con radiazioni ionizzanti degli alimenti è ubicato presso il "Centro di Referenza Nazionale per la Ricerca della Radioattività nel Settore Zootecnico Veterinario" dell'IZS Puglia e Basilicata. I campioni pertanto, verranno accettati presso le sedi regionali dell'IZSLT e successivamente, a cura di questo Istituto, inviati **entro maggio 2011** a temperatura di refrigerazione o congelati, alla sede centrale di Foggia per essere analizzati.

Il referente è stato individuato nella persona del Dott. A. Eugenio Chiaravalle "Centro di Referenza 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, Tel Ufficio: 0881786345/373, Fax: 0882786394