

REPUBBLICA ITALIANA

Anno 77° - Numero 18

GAZZETTA  UFFICIALE
DELLA REGIONE SICILIANA

PARTE PRIMA

Palermo - Venerdì, 28 aprile 2023

SI PUBBLICA DI REGOLA IL VENERDI'
Sped. in a.p., comma 20/c, art. 2,
L. n. 662/96 - Filiale di Palermo

DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE: VIA CALTANISSETTA 2-E, 90141 PALERMO
INFORMAZIONI TEL. 091/7074930-928 - ABBONAMENTI TEL. 091/7074943 - INSERZIONI TEL. 091/7074936-940 - FAX 091/7074927
POSTA ELETTRONICA CERTIFICATA (PEC) gazzetta.ufficiale@certmail.regione.sicilia.it

DECRETI ASSESSORIALI

ASSESSORATO DELLA SALUTE

DECRETO n. 329 del 31 marzo 2023.

Piano regionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali naturali negli alimenti - Anni 2023/2027.

DECRETI ASSESSORIALI

ASSESSORATO DELLA SALUTE

DECRETO n. 329 del 31 marzo 2023.

Piano regionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali naturali negli alimenti - Anni 2023/2027.

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

VISTO lo Statuto della Regione Siciliana;

VISTO il Testo Unico delle Leggi Sanitarie approvato con il R.D. 27 luglio 1934 n. 1265 e le s.m.i;

VISTA la legge 23 dicembre 1978, n. 833 istitutiva del Servizio Sanitario Nazionale e le s.m.i;

VISTE le leggi regionali del 3 novembre 1993 n. 30 e del 20 agosto 1994 n. 33;

VISTA la legge regionale n. 10 del 15 maggio 2000;

VISTO il decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 26 maggio 2000 sull'individuazione delle risorse umane, finanziarie, strumentali e organizzative da trasferire alle Regioni in materia di salute e sanità veterinaria, ai sensi del D.L. del 31 marzo 1998, n. 112 e s.m.i.;

VISTO il Regolamento (cee) n. 315/93 del Consiglio dell'8 febbraio 1993 che stabilisce procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari;

VISTO il Reg. CE n. 178 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare e le s.m.i.;

VISTO il Reg. CE n. 852 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e le ss. mm. ii.;

VISTO il 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;

VISTO il Regolamento (CE) n.1881/2006 della Commissione, del 19 dicembre 2006, che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari;

VISTO Regolamento (CE) n. 1882/2006 della Commissione del 19 dicembre 2006 che stabilisce metodi di campionamento ed analisi per il controllo ufficiale del tenore di nitrati in alcuni prodotti alimentari;

VISTO il Regolamento (UE) 2015/705 della Commissione del 30 aprile 2015 che stabilisce i metodi di campionamento e i criteri di rendimento per i metodi di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di acido erucico negli alimenti e che abroga la direttiva 80/891/CEE della Commissione;

VISTO il Regolamento (UE) n. 625 del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre

- attività ufficiali effettuate per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/ 93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio;
- VISTO il Regolamento (UE) 2017/2158 della Commissione, del 20 novembre 2017, che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti;
- VISTO il Decreto legislativo 2 febbraio 2021, n.24 Adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) n. 2017/625 in materia di controlli sanitari ufficiali sugli animali e sulle merci che entrano nell'Unione e istituzione dei posti di controllo frontalieri del Ministero della salute, in attuazione della delega contenuta nell'articolo 12, comma 3, lettere h) e i) della legge 4 ottobre 2019, n. 117;
- VISTO il Decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 27. Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 2017/625 ai sensi dell'articolo 12, lettere a), b), c), d) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117;
- VISTO il Decreto-legge 22 marzo 2021, n. 42. Misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare convertito, con modificazioni, dalla L. 21 maggio 2021, n.71;
- VISTO il Regolamento Delegato (UE) 2022/931 della Commissione del 23 marzo 2022 che integra il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio stabilendo norme per l'esecuzione dei controlli ufficiali per quanto riguarda i contaminanti negli alimenti;
- VISTO il Regolamento di esecuzione (UE) 2022/932 della Commissione del 9 giugno 2022 concernente modalità pratiche uniformi per l'esecuzione dei controlli ufficiali per quanto riguarda i contaminanti negli alimenti, contenuti specifici aggiuntivi dei piani di controllo nazionali pluriennali e modalità specifiche aggiuntive per l'elaborazione di tali piani;
- VISTA la L.R. del 14 aprile 2009, n. 5 *"Norme per il riordino del servizio sanitario regionale"*;
- VISTO il D.P. Reg. n. 9 del 05 aprile 2022 pubblicato sulla GURS n. 25 Parte I del 01.06.2022, con il quale è stato emanato il Regolamento di attuazione del Titolo II della L.R. n. 19/2008. Rimodulazione degli assetti organizzativi dei Dipartimenti regionali di cui all'articolo 49, comma 1, della legge regionale 7 maggio 2015, n. 9;
- VISTO l'art. 68, comma 4, della legge regionale n. 21 del 12/08/2014 e successive modifiche ed integrazioni, inerente gli obblighi della Pubblica Amministrazione in materia di pubblicazione dei provvedimenti;
- VISTO il D.P. Reg. n. 5687 del 22 dicembre 2022 con il quale, in attuazione della deliberazione di Giunta regionale n. 586 del 16 dicembre 2022, è stato conferito al Dott. Salvatore Requirez l'incarico di Dirigente Generale del Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico;
- VISTA la Nota 0006781-24/02/2023-DGISAN-MDS-P con la quale il Ministero della Salute ha diramato alle Regioni, il Piano nazionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali negli alimenti - Anni 2023-2027;

CONSIDERATO che la programmazione del Piano nazionale in questione è in linea con la programmazione del Piano nazionale di controllo pluriennale (PCNP 2023-2027), di cui è parte integrante e che lo stesso confluirà nel Piano Regionale dei Controlli Pluriennale (PCRP) – Anni 2023-2027;

RITENUTO, pertanto, di dover predisporre la programmazione per il controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali negli alimenti - Anni 2023-2027, che tenga conto degli indirizzi operativi nazionali;

RITENUTO necessario procedere nel merito;

DECRETA

Articolo 1

Per i motivi espressi in premessa, che qui si intendono integralmente riportati, è approvato il “Piano Regionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali negli alimenti. Anni 2023-2027” costituito dall’Allegato A (Piano Nazionale), al cui contenuto si farà puntuale riferimento per quanto non espressamente previsto o citato nel presente atto e dalla Tabelle 1, 2 e 3 (ripartizione campionamenti), che sono parte integrante e sostanziale del presente decreto.

Il presente Piano, in analogia con il Piano nazionale, regola i campionamenti da effettuarsi annualmente per il quinquennio 2023-2027.

Articolo 2

Le Aziende Sanitarie Provinciali della Sicilia, nel rispetto delle modalità operative indicate dal Ministero della Salute, assicureranno una puntuale esecuzione del Piano.

Il controllo ufficiale è effettuato, ognuno per le rispettive competenze, dai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) e dai Servizi di Igiene degli Alimenti di Origine Animale (SIAOA) delle ASP della Sicilia.

Le Aziende Sanitarie Provinciali per le modalità di campionamento faranno riferimento alle indicazioni riportate nell’Allegato A (Piano Nazionale).

Il prelievo dei campioni deve essere effettuato lungo tutta la filiera, in tutte le fasi della produzione, inclusa quella primaria della trasformazione, della distribuzione dei prodotti alimentari intesi sia come ingredienti sia come prodotti finiti.

Nello specifico, il piano è volto al controllo di:

1. contaminanti e tossine vegetali nei prodotti alimentari di cui al regolamento (CE) 1881/2006 e successive modifiche per i quali sono definiti i limiti massimi. A partire dal 2023, comprende anche i controlli sui contaminanti chimici (metalli, diossine e PCB, micotossine) previsti in precedenza dal Piano Nazionale Residui delle sostanze farmacologicamente attive (PNR) in attuazione della direttiva 96/23/CE abrogata dal regolamento UE n. 625/2017;
2. acido erucico (tossina vegetale) nelle formule per lattanti e di proseguimento di cui al par. 5.3 dell’allegato I del regolamento delegato (UE) 2016/127 della Commissione;
3. tossine vegetali naturali e di micotossine per le quali, in alcune raccomandazioni della Commissione (raccomandazione della Commissione relativa alla presenza di tossine T-2 e HT-2 nei cereali e nei prodotti a base di cereali (2013/165/UE); raccomandazione (UE) 2022/553 della Commissione relativa al monitoraggio della presenza di tossine dell’Alternaria negli alimenti; raccomandazione (UE) 2022/561 della Commissione

relativa al monitoraggio della presenza di glicocalcoidi nelle patate e nei prodotti derivati dalle patate) sono definiti i livelli di azioni;

4. altri contaminanti per i quali, tramite regolamenti/raccomandazioni della Commissione, sono stabiliti livelli di riferimento (regolamento UE 2158/2017 che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti; raccomandazione (UE) 2022/495 della Commissione relativa al monitoraggio della presenza di furano e di alchil furani negli alimenti; raccomandazione (UE) 2022/1431 della Commissione relativa al monitoraggio delle sostanze perfluoroalchiliche negli alimenti), direttiva 2001/110/CE del Consiglio, concernente la determinazione della sostanza idrossimetilfurfurale (HMF) nel miele.

Il programma di campionamento predisposto per le ASP, con frequenza annuale per il quinquennio 2023-2027, è riportato nella Tabelle 1, 2 e 3 allegate al presente Piano.

Le ASP nell'attività di campionamento dovranno rispettare la combinazione categoria alimentare/contaminante o gruppi di contaminanti indicata.

Le ASP conferiranno, al laboratorio incaricato (IZS Sicilia), i campioni prelevati nello svolgimento del controllo ufficiale entro il mese di dicembre dell'anno di riferimento.

Articolo 3

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri" (I.Z.S. Sicilia), nella qualità di laboratorio ufficiale incaricato, assicurerà le analisi di laboratorio, sui campioni conferiti, conformemente alle indicazioni riportate nel Piano nazionale (Allegato A).

Il laboratorio incaricato assicurerà le analisi anche avvalendosi, ai sensi dell'art.9 del Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 27, di altri laboratori appartenenti alla rete nazionale dei laboratori del controllo ufficiale.

Il laboratorio ufficiale comunicherà tempestivamente all'Autorità competente il risultato delle analisi, prove, diagnosi (art.7 del d.lgs. 27/2021). Includendo i valori di incertezza analitica e di recupero, se del caso.

Il laboratorio inserirà i dati di campionamento e le analisi, non appena disponibili, nel sistema informativo NSIS-Radisan non oltre il 15 febbraio (salvo diverse indicazioni) dell'anno successivo a quello cui si riferiscono.

I dati dei contaminanti, tossine vegetali e per alimenti con limiti massimi devono essere inseriti nel flusso "1881", mentre dati di contaminanti e tossine vegetali e per alimenti con livelli di azioni o livelli di riferimento devono essere inseriti nel flusso "MON".

Articolo 4

La Regione – Servizio 7 "Sicurezza Alimentare" del Dipartimento A.S.O.E., al fine di rendere i dati disponibili al Ministero della Salute – DGISAN - procederà al controllo e alla validazione dei dati inseriti dal laboratorio incaricato (I.Z.S. Sicilia) nel sistema NSIS Radisan, entro il 28 febbraio dell'anno successivo a quello di campionamento.

Articolo 5

Le risultanze annuali, sugli esiti conseguiti dall'attuazione del Piano, saranno trasmesse dalla Regione al Ministero della Salute per l'inserimento nel rapporto annuale ricompreso nella relazione annuale al Piano Nazionale dei Controlli Pluriennale (PCNP) per essere

successivamente inviato alla Commissione europea, entro il mese di giugno di ogni anno, nonché pubblicato sul sito ufficiale del Ministero della Salute.

Articolo 6

I risultati derivanti dalla realizzazione del Piano saranno oggetto di valutazione al Tavolo di verifica degli adempimenti LEA, istituito con l'art.12 dell'Intesa Stato Regioni del 23 marzo 2005, in materia di sicurezza alimentare.

Articolo 7

Il referente regionale per l'attuazione del presente Piano è:

- il Dirigente del Servizio 7 – Sicurezza Alimentare del D.A.S.O.E - Dr.ssa Daniela Nifosi (d.nifosi@regione.sicilia.it - 091.7079377).

Articolo 8

Il presente provvedimento sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana e, ai sensi dell'art.68, c.5, della Legge regionale 12 agosto 2014, n.21 e ss. mm. ii., sul sito web istituzionale del Dipartimento A.S.O.E.

Palermo, 31 marzo 2023.

REQUIREZ

COPIA TRATTA DAL SITO UFFICIALE
NON VALIDA PER LA COMMERCIALIZZAZIONE

REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE SICILIANA

ASSESSORATO DELLA SALUTE

Dipartimento per le Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico

Servizio 7 "Sicurezza Alimentare"

Allegato A

Piano Regionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali naturali negli alimenti. Anni 2023-2027.

COPIA
NON

Copia tratta dal sito Ufficiale della G.U.R.S Copia non valida per la commercializzazione



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA
DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
UFFICIO 6 Igiene delle tecnologie alimentari

**Piano nazionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali naturali negli alimenti.
Anni 2023-2027**

COPIA ?
NON ?

Copia tratta dal sito Ufficiale della G.U.R.S Copia non valida per la
commercializzazione

Sommario

1. DEFINIZIONI E ACRONIMI.....

- 1.1. Definizioni
- 1.2. Acronimi

2. INTRODUZIONE.....

3. OBIETTIVI DEL PIANO.....

4. NORMATIVA DI RIFERIMENTO.....

5. ATTUAZIONE DEL PIANO.....

- 5.1 Autorità competenti, laboratori, Istituto superiore di sanità

6. ARTICOLAZIONE DEL PIANO.....

6.1 Indicazioni per i contaminanti e le tossine vegetali

- 6.1.1 Programmazione delle Regioni e delle Province autonome
- 6.1.2 Strategia di campionamento
- 6.1.3 Indicazioni per i verbali di prelievo
- 6.1.4 Indicazioni per la formazione delle aliquote ufficiali e relativa gestione
- 6.1.5 Controllo analitico e attività correlate
 - 6.1.5 a) Tempi per l'accettazione del campione presso il laboratorio
 - 6.1.5 b) Tempi per le analisi
 - 6.1.5 c) Tempi per l'inserimento di dati di campionamento e analisi nel flusso "1881" o "MON" del sistema NSIS Radisan
 - 6.1.5.d) Analisi multiple relative a diverse sostanze chimiche da effettuare sulla stessa aliquota
 - 6.1.5.e) Invio di campioni ad altri laboratori ufficiali in caso di mancanza della prova accreditata
 - 6.1.5.f) Implementazione dell'articolo 2 del regolamento (CE) 1881/2006 e successive modifiche
 - 6.1.5.g) Valutazione del risultato analitico

6.2 Controlli sul territorio nazionale: contaminanti ambientali e industriali

- 6.2.1 Descrizione
- 6.2.2 Ulteriori indicazioni per Regioni e Province autonome
- 6.2.3 Campionamento e analisi
 - 6.2.3.1 Indicazioni per il campionamento di altri metalli e oligoelementi
 - 6.2.3.2 Indicazioni per il campionamento e analisi dei livelli di diossine, PCB diossina-simili e PCB non diossina-simili
 - 6.2.3.3 Indicazioni per il campionamento e le analisi delle sostanze perfluoroalchiliche (PFAS)
- 6.2.4 Indicazioni per la formazione e la gestione delle aliquote ufficiali

6.3 Controlli sul territorio nazionale: contaminanti agricoli e tossine vegetali.....

- 6.3.1 Introduzione
- 6.3.2 Programmazione delle Regioni e Province autonome

COPIA
NON
VALIDA

6.3.3 Campionamento**6.3.3.1 Descrizione****6.3.3.2 Indicazioni per il campionamento volto alla ricerca di micotossine****6.3.3.3 Indicazioni per il campionamento volto alla ricerca delle tossine vegetali****6.3.3.4 Indicazioni per il campionamento volto alla ricerca dei nitrati****6.3.3.5 Indicazioni per il campionamento volto alla ricerca delle tossine T-2/HT-2, delle tossine *Alternaria* spp e dei glicocalcoloidi****6.3.3.6 Considerazioni sul campionamento e sul numero di campioni****6.3.3.7 Indicazioni ulteriori per la formazione e gestione delle aliquote ufficiali****6.3.3.8 Riferimenti a note ufficiali inviate ai fini dell'implementazione dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 1881/2006 e successive modifiche****6.4 Controlli all'importazione dei contaminanti negli alimenti di origine animale.....****6.4.1 Descrizione****6.4.2 Responsabili dell'attuazione del piano****6.4.3 Combinazioni contaminanti/prodotti da controllare****6.4.4 Strategia di campionamento****6.4.5 Frequenza di controllo****6.5 Controlli all'importazione dei contaminanti e tossine vegetali negli alimenti di origine non animale****7. FORMAZIONE****8. TRASMISSIONE DEI RISULTATI e RELAZIONI.....****9. EXTRA PIANI delle REGIONI/PROVINCE AUTONOME e/o del MINISTERO della SALUTE****10. REFERENTI DEL PIANO****11. ALLEGATI**

ALLEGATO 1. Normativa e altre disposizioni

ALLEGATO 2. Indicazioni da includere nei verbali di campionamento

ALLEGATO 3. Formazione e gestione delle aliquote ufficiali

ALLEGATO 4. Autorità competenti di designazione e laboratori ufficiali

ALLEGATO 5. Elenco di laboratori ufficiali e status di validazione/accreditamento dei metodi di analisi per la ricerca di contaminanti agricoli e tossine vegetali negli alimenti

ALLEGATO 6. Elenco di laboratori ufficiali e status di validazione/accreditamento dei metodi di analisi per la ricerca di contaminanti ambientali e industriali negli alimenti

ALLEGATO 7. Programma di campionamento di alimenti per la ricerca di contaminanti ambientali e industriali sul territorio nazionale

ALLEGATO 8. Programma di campionamento di alimenti per la ricerca di contaminanti agricoli e tossine vegetali sul territorio nazionale (ALLEGATO 8 bis. Note per l'allegato 8)

ALLEGATO 9. Indicazioni per il campionamento e la preparazione del campione per l'analisi di micotossine

ALLEGATO 10. Indicazioni per l'inserimento dei dati di campionamento e analisi nel sistema NSIS Radisan

COPIA
NON
VALIDA

1. DEFINIZIONI E ACRONIMI

Di seguito vengono riportate per alcuni termini ricorrenti nel testo, le definizioni, per i controlli ufficiali e i contaminanti, di cui alla legislazione alimentare dell'UE o nel *Codex Alimentarius* o utilizzabili limitatamente al presente piano.

1.1 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 comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento (art. 2 del regolamento CE 178/2002).

Alimento non trasformato: un alimento che non ha subito un trattamento che abbia determinato un mutamento sostanziale del suo stato iniziale; a questo riguardo, le seguenti operazioni non sono considerate come determinanti un mutamento sostanziale: divisione, separazione, scissione, disossamento, tritatura, scuoiatura, sbucciatura, pelatura, frantumazione, taglio, pulitura, sfilettatura, surgelazione, congelazione, refrigerazione, macinatura, sgusciatura, imballaggio, disimballaggio (art. 3, comma 2, lettera d, del regolamento (CE) 1333/2008).

Prodotti non trasformati: prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati (art. 2 del regolamento CE 852/2004);

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 (art.3 del regolamento CE 178/2002).).

Contaminante: ogni sostanza non aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari, ma in essi presente quale residuo della produzione (compresi i trattamenti applicati alle colture e al bestiame e nella prassi della medicina veterinaria), della fabbricazione, della trasformazione, della preparazione, del trattamento, del condizionamento, dell'imballaggio, del trasporto o dello stoccaggio di tali prodotti, o in seguito alla contaminazione dovuta all'ambiente. I corpi estranei quali, ad esempio, frantumi di insetti, peli di animali e altri non rientrano nella presente definizione (articolo 1 del regolamento CEE 315/1993). Un prodotto alimentare non può essere commercializzato se contiene contaminanti in quantitativi inaccettabili sotto l'aspetto della salute pubblica e in particolare sul piano tossicologico. I contaminanti devono essere mantenuti ai livelli più bassi che si possono ragionevolmente ottenere attraverso buone pratiche (articolo 2 del regolamento CEE 315/1993).

Contaminanti agricoli: sostanze indesiderabili negli alimenti discusse nell'ambito del "Gruppo di lavoro sui contaminanti agricoli" della Commissione europea

Tossine vegetali naturali (General standard for contaminants and toxins in food and feed CODEX STAN 193-1995 (Revised 2016)): tossine endogene, costituenti di un alimento, prodotte da una specie o genere vegetale quali metaboliti.

COPIA
NON

Contaminanti ambientali e industriali (contaminanti da processo) e gli inquinanti organici persistenti alogenati (POPs): sostanze indesiderabili negli alimenti discusse nell'ambito del "Gruppo di lavoro sui contaminanti di origine ambientale e industriale" negli alimenti e nel "Gruppo di lavoro delle sostanze organiche persistenti negli alimenti" della Commissione europea.

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 e, ove pertinente, l'importazione, la produzione, la lavorazione, il magazzinaggio, il trasporto, la distribuzione, la vendita e l'erogazione dei mangimi (art.3 del regolamento CE 178/2002).

Importazione (entrare nell'Unione europea o ingresso nell'Unione europea): l'atto di portare animali e merci in uno dei territori elencati nell'allegato I del presente regolamento dall'esterno di tali territori, a eccezione di quanto previsto dalle norme di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettera g), nel qual caso indica l'azione di portare merci all'interno del «territorio dell'Unione» secondo la definizione di cui all'articolo 1, paragrafo 3, secondo comma, del regolamento (UE) 2016/2031 (art.3, par.40 del regolamento (UE) 2017/625).

Partita: un numero di animali o un quantitativo di merce inserito nello stesso certificato ufficiale, attestato ufficiale o altro documento, viaggiante con lo stesso mezzo di trasporto e proveniente dallo stesso territorio o paese terzo e, ad eccezione delle merci soggette alla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2, lettera g), di identico tipo, classe o descrizione (art.3, par. 37 del regolamento (UE) 2017/625).

Rischio: una funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo sulla salute umana, animale o vegetale, sul benessere degli animali o sull'ambiente, conseguente alla presenza di un pericolo (art.3 del regolamento CE 178/2002).

Analisi del rischio: processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio (art.3 del regolamento CE 178/2002).

Gestione del rischio: processo, distinto dalla valutazione del rischio, consistente nell'esaminare alternative d'intervento consultando le parti interessate, tenendo conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti e, se necessario, compiendo adeguate scelte di prevenzione e di controllo (art.3 del regolamento CE 178/2002).

Controllo documentale: la verifica dei certificati ufficiali, degli attestati ufficiali e degli altri documenti, compresi i documenti di natura commerciale, che devono accompagnare la partita, come previsto dalla normativa (regolamento UE 625/2017).

Controllo di identità: un esame visivo per verificare che il contenuto e l'etichettatura di una partita, inclusi marchi sugli animali, sigilli e mezzi di trasporto, corrispondano alle informazioni contenute nei certificati ufficiali, negli attestati e negli altri documenti ufficiali di accompagnamento. (regolamento UE 625/2017).

Controllo fisico: un controllo di animali o merci e, se del caso, controlli degli imballaggi, dei mezzi di trasporto, dell'etichettatura e della temperatura, campionamento a fini di analisi, prova e diagnosi e qualsiasi altro controllo necessario a verificare la conformità alla normativa (regolamento UE 625/2017).

COPIA
NON

Procedure di verifica dei controlli: le disposizioni adottate e le azioni poste in essere dalle autorità competenti al fine di garantire che i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali siano coerenti ed efficaci (regolamento UE 625/2017, articolo 3).

Controlli ufficiali: attività eseguite dalle autorità competenti, o dagli organismi delegati o dalle persone fisiche cui sono stati delegati determinati compiti riguardanti i controlli ufficiali a norma del regolamento UE 625/2017, al fine di verificare a) il rispetto da parte degli operatori della normativa di settore e b) che gli animali e le merci soddisfino i requisiti prescritti dalla normativa (regolamento UE 625/2017, articolo 2).

Altre attività ufficiali: si intendono attività, diverse dai controlli ufficiali, che sono effettuate dalle autorità competenti, o dagli organismi delegati o dalle persone fisiche cui sono state delegate alcune altre attività ufficiali a norma del presente regolamento e della normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2, incluse le attività tese ad accertare la presenza di malattie animali o di organismi nocivi per le piante, a prevenire o contenere la diffusione di tali malattie animali od organismi nocivi per le piante, a eradicare tali malattie animali od organismi nocivi per le piante, a rilasciare autorizzazioni o approvazioni e a rilasciare certificati ufficiali o attestati ufficiali (art.2, Regolamento UE 625/2017)

Piano di controllo: una descrizione elaborata dalle autorità competenti contenente informazioni sulla struttura e sull'organizzazione del sistema dei controlli ufficiali e del suo funzionamento e la pianificazione dettagliata dei controlli ufficiali da effettuare nel corso di un determinato lasso temporale in ciascuno dei settori di cui all'articolo 1, paragrafo 2 del regolamento UE 625/2017.

1.2 ACRONIMI

AC: Autorità Competente

ASL: Aziende Sanitarie Locali

ARPA: Agenzia Regionale per la Protezione dell'ambiente

DGISAN: Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e della nutrizione

DGSAAF: Direzione generale della sanità animale e dei farmaci veterinari

DGSANTE: Directorate General for Health and Food Safety

EFSA: Autorità europea per la sicurezza alimentare

EURL: European Union Reference Laboratory (laboratorio di riferimento dell'unione Europea)

HACCP: *Hazard analysis and critical control points*

ISS: Istituto Superiore di Sanità

IZS: Istituti Zooprofilattici Sperimentali

IZS AM: Istituto Zooprofilattico Sperimentale Abruzzo Molise

COPIA TR
NON V

- IZS LER:** Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna
- LEA:** Livelli Essenziali di Assistenza
- LM:** Limiti Massimi
- LNR:** Laboratorio nazionale di riferimento
- NSIS-Radisan :** Nuovo Sistema informativo Sanitario, raccolta dati analitici in sicurezza alimentare
- OSA:** Operatore del settore alimentare
- PCNP:** Piano nazionale di controllo pluriennale
- PR/PP:** Piano regionale/della Provincia autonoma
- RASFF:** *Rapid Alert System for Food and Feed*
- SM:** Stato Membro
- UE:** Unione europea
- PCF:** Posti di Controllo Frontalieri
- TRACES NT:** TRAdE Control and Expert System – New Technology

COPIA
NON

2. INTRODUZIONE

Al fine di organizzare un sistema di controllo efficace, lungo tutta la filiera agroalimentare e a garanzia della sicurezza dei prodotti alimentari, è definito il presente piano di campionamento ufficiale per la ricerca dei contaminanti e delle tossine vegetali da attuare sia sul territorio nazionale che ai confini per i prodotti importati.

Per quanto riguarda le importazioni, la programmazione riguarda solo gli alimenti di origine animale.

Nello specifico, il piano è volto al controllo di:

1) contaminanti e tossine vegetali nei prodotti alimentari di cui al regolamento (CE) 1881/2006 e successive modifiche (di seguito “regolamento”) per i quali sono definiti i limiti massimi. A partire da quest’anno, comprende anche i controlli sui contaminanti chimici (metalli, diossine e PCB, micotossine) previsti in precedenza dal Piano Nazionale Residui delle sostanze farmacologicamente attive (PNR) in attuazione della direttiva 96/23/CE abrogata dal regolamento UE n. 625/2017;

2) acido erucico (tossina vegetale) nelle formule per lattanti e di proseguimento di cui al par. 5.3 dell’allegato I del regolamento delegato (UE) 2016/127 della Commissione;

3) tossine vegetali naturali e di micotossine per le quali, in alcune raccomandazioni della Commissione (raccomandazione della Commissione *relativa alla presenza di tossine T-2 e HT-2 nei cereali e nei prodotti a base di cereali* (2013/165/UE) ; raccomandazione (UE) 2022/553 della Commissione *relativa al monitoraggio della presenza di tossine dell'Alternaria negli alimenti*; raccomandazione (UE) 2022/561 della Commissione *relativa al monitoraggio della presenza di glicocalcoloidi nelle patate e nei prodotti derivati dalle patate*) sono definiti i livelli di azioni;

4) altri contaminanti per i quali, tramite regolamenti/raccomandazioni della Commissione, sono stabiliti livelli di riferimento (regolamento UE 2158/2017 *che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti*; raccomandazione (UE) 2022/495 della Commissione *relativa al monitoraggio della presenza di furano e di alchil furani negli alimenti*; raccomandazione (UE) 2022/1431 della Commissione *relativa al monitoraggio delle sostanze perfluoroalchiliche negli alimenti*), direttiva 2001/110/CE del Consiglio, concernente la determinazione della sostanza idrossimetilfurfurale (HMF) nel miele.

Tale piano di controllo costituisce parte integrante del piano nazionale di controllo pluriennale (PCNP) di cui all’articolo 109 del regolamento UE 2017/625 ed è stato definito sulla base dell’articolo 4 del regolamento di esecuzione (UE) 2022/932 della Commissione, di seguito “regolamento di esecuzione” e del regolamento delegato (UE) 2022/931 della Commissione, di seguito “regolamento delegato”.

Il considerando (5) del regolamento di esecuzione fa esplicito riferimento al campionamento di particolari prodotti composti per i quali non è previsto un obbligo di controllo presso i PCF sulla base del regolamento (UE) 2021/630. Tuttavia, il decreto legislativo 2 febbraio 2021 n 24 stabilisce che, conformemente all’ articolo 44 del regolamento UE 2017/625, per tutte le partite di alimenti (inclusi i prodotti composti), diverse da quelle soggette ai controlli obbligatori presso i PCF, sono programmati controlli ufficiali periodici, in base al rischio e con frequenza adeguata, presso i PCF.

COPIA
NON

Pertanto, essendo i prodotti composti, di cui al considerando (5), inclusi nel piano nazionale di monitoraggio all'importazione, non ci sarà uno specifico riferimento nel presente piano

Il presente piano di campionamento di prodotti alimentari, a livello territoriale, è stato definito dall'ufficio 6 della DGISAN con il supporto e la collaborazione degli LNR "per le tossine vegetali, le micotossine, i metalli e i composti azotati negli alimenti" presso l'Istituto superiore di sanità, dell'LNR per le tossine vegetali negli alimenti presso l'IZS LER, e dell' LNR "per gli inquinanti organici persistenti alogenati nei mangimi e negli alimenti" presso l'IZS Abruzzo e Molise, dell'ufficio 8 della DGSAF, delle Autorità regionali e provinciali ed è approvato dal Coordinamento interregionale ad esclusione della sezione sui controlli all'importazione.

Il piano nazionale, per i controlli all'importazione, deve essere implementato a partire dal 1° gennaio 2023, mentre il piano nazionale per i controlli sul territorio nazionale deve essere implementato entro 30 giorni lavorativi dall'approvazione del Coordinamento interregionale. Durante il periodo di vacanza dei piani regionali/provinciali, i controlli ufficiali devono essere condotti sulla base dei precedenti piani nazionali e/o secondo altre indicazioni delle Autorità competenti.

3. OBIETTIVI DEL PIANO

Tale piano si prefigge l'obiettivo di coordinare le attività del controllo ufficiale e di fornire indicazioni alle Autorità delle regioni e delle province autonome sui campionamenti per la ricerca dei contaminanti e tossine vegetali nei prodotti alimentari di cui al regolamento, alle raccomandazioni, nonché ai regolamenti che stabiliscono livelli di riferimento come riportato al precedente paragrafo 2.

Il piano si prefigge, altresì, l'obiettivo di coordinare le attività dei PCF e di fornire indicazioni per il controllo di contaminanti negli alimenti di origine animale presentati per l'importazione.

Il piano, fornisce indicazioni di campionamento riguardanti specifiche combinazioni prodotto alimentare/contaminante (o tossina vegetale) sulla base dei criteri definiti nell'allegato I del regolamento delegato.

Contestualmente, sulla base dell'allegato II del medesimo regolamento delegato, il piano intende, altresì, evidenziare la necessità di procedere a verifiche sul sistema di autocontrollo degli OSA affinché i controlli possano essere mirati verso le situazioni a maggior rischio.

I contaminanti agricoli, oggetto del piano, includono micotossine e nitrati, mentre le tossine vegetali naturali comprendono l'acido cianidrico, l'acido erucico, gli alcaloidi del tropano, gli alcaloidi pirrolizidinici, il delta-9-tetraidrocannabinolo (o equivalenti di delta-9-tetraidrocannabinolo), i glicocalcoloidi.

I contaminanti ambientali e industriali, includono gli inquinanti organici persistenti alogenati, i metalli, i contaminanti da processo, la melamina e il perclorato, nonché quelli oggetto di raccomandazioni/regolamenti che definiscono livelli di riferimento quali: acrilammide, furani, alchilfurani

I risultati delle attività di controllo saranno raccolti nel sistema informativo NSIS Radisan, elaborati dal ministero e oggetto di valutazione dei rischi da parte dell'Istituto Superiore di Sanità e dei LNR. L'elaborazione dei dati consentirà di verificare il sistema di gestione dei rischi sia sulle produzioni nazionali sia sui prodotti introdotti da altri paesi e di rivalutare i rischi ai fini della revisione del piano.

COPIA
NON
VALIDA

Nella rivalutazione annuale, si terrà conto di modifiche apportate alla normativa, di rischi emergenti, delle risultanze dei controlli, delle notifiche di allerta UE, della disponibilità dei metodi di analisi, di altri alimenti, di altri dati di controllo forniti dalle Autorità regionali e delle province autonome derivanti da un'autonoma programmazione.

Allo stesso modo, il piano consentirà la raccolta e la trasmissione dei dati del controllo ufficiale all'EFSA attraverso il sistema informativo NSIS Radisan, adempiendo, in tal modo, a quanto richiesto dall'articolo 8 del regolamento di esecuzione.

La valutazione dell'attuazione, da parte di ciascuna Regione/P.A., del presente Piano nazionale continuerà ad essere proposta annualmente al "Tavolo di verifica degli adempimenti" (Tavolo LEA) istituito con l'articolo 12 dell'intesa Stato Regioni del 23 marzo 2005.

Ai fini dell'attuazione degli adempimenti previsti dai flussi informativi di sicurezza alimentare e veterinaria, ciascuna Regione e Provincia autonoma dovrà rendicontare annualmente, i dati per almeno il 90% dei campioni previsti nell'allegato 7 per coppia alimento/contaminante e per almeno il 90% dei campioni previsti nell'allegato 8 per coppia alimento/contaminante (tossina vegetale) del presente piano.

4. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Il regolamento (UE) 2017/625 (regolamento sui controlli ufficiali) definisce le modalità di attuazione dei controlli e delle altre attività ufficiali effettuate per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi. Nello specifico, l'articolo 9 del suddetto regolamento richiede che i controlli ufficiali siano condotti sulla base dei rischi e con frequenza appropriata. I controlli, inoltre, devono essere effettuati in qualunque fase della produzione, trasformazione, distribuzione e importazione, tenendo conto delle attività effettuate e dei materiali/sostanze/prodotti utilizzati e ottenuti da immettere sul mercato.

Inoltre, il regolamento di esecuzione, definito ai sensi dell'art. 19, par.3, lett. a) e b) del regolamento sui controlli ufficiali, permette l'armonizzazione dei controlli, a livello UE; mentre, il regolamento delegato, definito ai sensi dell'art. 19, par.2, lett. a) del regolamento sui controlli ufficiali, fornisce prescrizioni per gli stessi controlli.

Come è noto, il regolamento (CE) 852/2004 definisce i requisiti di igiene degli alimenti, introducendo la responsabilità dell'OSA per la sicurezza degli alimenti e il sistema dell'analisi dei pericoli (HACCP) al fine della relativa gestione. Tale regolamento prevede il controllo della contaminazione, intesa come *la presenza o l'introduzione di un pericolo*, anche secondo quanto previsto dagli allegati I e II allo stesso.

Da quanto previsto dalla norma si evince, pertanto, la necessità che le AC valutino l'efficacia del sistema di autocontrollo degli OSA per i contaminanti, quali pericoli chimici, affinché le attività di campionamento, di cui al presente piano, siano basate sui rischi.

La presenza di pericoli, a seguito delle attività di prelievo, è evidenziata tramite controlli analitici condotti dai laboratori ufficiali, di cui all'articolo 9 del decreto legislativo n. 27/2021, che rappresentano la rete dei laboratori.

La normativa base per i contaminanti è rappresentata dalle seguenti disposizioni:

COPIA
NON
VALIDA

1. Regolamento CEE n.315/1993 *che stabilisce procedure comunitarie nei prodotti alimentari,*
2. Regolamento CE n.1881/2006 *che stabilisce i livelli massimi per certi contaminanti negli alimenti e successive modifiche*

Le succitate disposizioni ed altre sono riportate, in elenco, nell' **ALLEGATO 1**.

Il regolamento CEE n.315/1993 introduce il concetto di contaminante, l'obbligo di immissione sul mercato di prodotti sicuri e la necessità di mantenere i contaminanti a livelli più bassi raggiungibili con le buone pratiche.

Lo stesso, infine, definisce le basi per l'introduzione dei limiti massimi, di cui al successivo regolamento CE n.1881/2006, allo scopo di tutela della salute pubblica.

Il regolamento CE n.1881/2006, come previsto dal regolamento CEE n.315/1993 e nello specifico all'articolo 3(2), ha definito livelli massimi accettabili per diversi contaminanti e tossine vegetali naturali in molteplici prodotti alimentari, nonché specifiche deroghe.

Da tale regolamento emergono disposizioni essenziali al fine di salvaguardare la sicurezza degli alimenti, come il divieto di utilizzo e di immissione in commercio di prodotti alimentari eccedenti il limite massimo per lo specifico contaminante, nonché il divieto di diluizione/miscelazione di prodotti contaminati. Allo stesso modo vige il divieto di miscelazione di prodotti alimentari da sottoporre a trattamenti fisici di decontaminazione con prodotti destinati al consumatore finale o quali ingredienti di alimenti. Il regolamento prende, altresì, in considerazione i gruppi più vulnerabili quali lattanti e bambini definendo limiti massimi specifici per molteplici contaminanti.

Inoltre, per le aflatossine di cui è nota la pericolosità, il medesimo ha previsto due distinti limiti massimi a seconda se il prodotto in questione sia destinato al consumatore finale oppure a trattamenti fisici di decontaminazione che dovrebbero essere chiaramente indicati nell'etichetta del prodotto in questione. Si precisa, infine, che il regolamento non consente la decontaminazione chimica.

Quindi, sulla base di tali norme e di quelle sui controlli ufficiali, è stata sviluppata la presente pianificazione che le singole Autorità regionali e delle province autonome dovranno adattare, attraverso lo sviluppo di specifici piani, alle rispettive realtà territoriali.

Il regolamento (CE) n. 1881/2006 e successive modifiche è stato oggetto, presso la Commissione UE, della procedura di rifusione che si è conclusa con la definizione di un nuovo regolamento che lo abroga, ne migliora la leggibilità e la chiarezza e ne include tutte le modifiche. Il nuovo regolamento entrerà in vigore nei primi mesi del 2023. Dopo l'entrata in vigore, i riferimenti al regolamento (CE) n. 1881/2006, di cui al presente piano, dovranno intendersi come riferimenti al nuovo regolamento.

5. ATTUAZIONE DEL PIANO

5.1 Autorità competenti, laboratori ufficiali e Istituto superiore di sanità

Nel settore degli alimenti e della sicurezza alimentare, ai fini della pianificazione, programmazione, esecuzione, monitoraggio e rendicontazione dei controlli ufficiali, le Autorità competenti sono il

ministero della salute, le regioni, le province autonome di Trento e di Bolzano e le aziende sanitarie locali così come indicato dal decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 e s.m.i.

Nell'ambito del presente piano di controllo:

- il Ministero programma e coordina l'attività di controllo ed elabora, annualmente, le risultanze dei controlli ufficiali a livello nazionale;
- le Regioni e le Province Autonome programmano e coordinano le attività di controllo ufficiale sul territorio di loro competenza;
- le ASL programmano, coordinano ed espletano le attività di controllo ufficiale sul territorio di loro competenza;
- i PCF espletano le attività di controllo ufficiale per gli alimenti di origine animale presentati per l'importazione selezionando le partite da sottoporre a campionamento secondo il presente programma;
- gli IZS, le ARPA, i laboratori delle ASL designati quali laboratori ufficiali dalle Autorità competenti delle regioni e province autonome, effettuano le analisi di laboratorio, se del caso, le attività di omogeneizzazione/macinazione dei campioni globali/di laboratorio e inseriscono i dati del campionamento e analisi nel sistema informativo NSIS Radisan;
- l'ISS, supporta il ministero nella programmazione sulla base dei rischi, sul campionamento e quale laboratorio nazionale di riferimento per le micotossine, metalli, tossine vegetali e composti azotati;
- l'IZS LER supporta il ministero quale laboratorio nazionale di riferimento per le tossine vegetali e sul campionamento;
- l'IZS AM supporta il ministero quale il laboratorio nazionale di riferimento per gli inquinanti organici persistenti alogenati nei mangimi e negli alimenti e sul campionamento.

Il piano, per i controlli di contaminanti e tossine vegetali sul territorio nazionale, ha una durata quinquennale e, se del caso, oggetto di revisioni annuali, in relazione alla durata del PNCP.

Il piano, riferito ai controlli dei contaminanti negli alimenti di origine animale all'importazione, ha una durata annuale ed è, quindi, soggetto a revisione annuale.

6. ARTICOLAZIONE DEL PIANO

Il piano, finalizzato ai controlli ufficiali dei contaminanti e delle tossine vegetali naturali negli alimenti, comprende **due distinte sezioni**:

1) la prima, riferita ai controlli ufficiali degli alimenti sul territorio nazionale, immessi sul mercato o da immettere sul mercato (par. 6.2 e 6.3);

2) la seconda, riferita ai controlli ufficiali degli alimenti di origine animale all'importazione (par. 6.4).

La sezione riferita al controllo degli alimenti sul territorio nazionale è, inoltre, caratterizzata da una parte comune contenente indicazioni per tutti i contaminanti e le tossine vegetali (par. 6.1) e parti specifiche contenenti indicazioni, rispettivamente, per i contaminanti ambientali ed industriali (par. 6.2) e per i contaminanti agricoli e le tossine vegetali (par. 6.3).

I paragrafi 6.1.3-6.1.5 si applicano, laddove pertinenti e/o possibile, anche ai controlli degli alimenti di origine animale all'importazione eseguiti dai PCF.

COPIA
NON

Il paragrafo 6.5 fornisce, altresì, indicazioni per gli alimenti non di origine animale all'importazione per il controllo di contaminanti e tossine vegetali.

6.1 Indicazioni per tutti i contaminanti e le tossine vegetali

6.1.1 Programmazione delle regioni e delle province autonome

Ogni regione e provincia autonoma elabora, in ottemperanza al piano nazionale, un piano regionale/provinciale di controllo ufficiale per la ricerca di contaminanti e delle tossine vegetali nei prodotti alimentari ed individua uno o più referenti ai fini del coordinamento regionale/provinciale del piano stesso. Tale piano, in analogia all'articolazione del piano nazionale, dovrà contenere due parti specifiche dedicate rispettivamente, ai contaminanti ambientali ed industriali (par. 6.2) e ai contaminanti agricoli e alle tossine vegetali (par. 6.3) e, se del caso, una parte comune.

Il piano quinquennale regionale/provinciale, con il/i nominativo/i del/dei referente/i, è trasmesso al ministero della salute – direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione - ufficio 6, rispettivamente, entro 30 giorni lavorativi dalla data di approvazione del piano nazionale da parte del Coordinamento interregionale.

I piani regionali o provinciali devono essere trasmessi nuovamente solo a seguito di aggiornamenti, evidenziando le modifiche/integrazioni apportate.

I suddetti piani, tenendo conto delle indicazioni riportate nel piano nazionale, contengono almeno le seguenti informazioni:

- ripartizione, per ASL, del numero di campioni con l'indicazione delle coppie “prodotto alimentare/contaminante o tossina vegetale” ed indicazione del punto di campionamento (punto, nella filiera alimentare, in cui è effettuato il campionamento), se del caso. I campioni devono essere distribuiti, preferibilmente, sulla base degli stabilimenti che insistono sul territorio della regione/provincia autonoma. Nel caso del latte crudo, i campioni devono essere distribuiti sulla base degli stabilimenti di produzione presenti sul territorio regionale/provinciale;
- ripartizione dei campionamenti e delle analisi nel corso dell'anno e modalità di verifica dell'attuazione;
- laboratorio/i designato/i per il controllo analitico dei prodotti alimentari di cui al presente piano e le disposizioni implementate o da implementare al fine di verificare che tali laboratori adempiano ai requisiti di cui all'articolo 37, commi (4) e (5) e all'articolo 38 del regolamento 2017/625;
- modalità di coordinamento con i laboratori ufficiali;
- indicazioni/istruzioni per la selezione degli alimenti e/o degli OSA sulla base dei criteri di rischio elencati nel paragrafo 6.1.2 sulla “strategia di campionamento”;
- indicazioni/istruzioni sulle verifiche da implementare sul sistema di autocontrollo degli OSA tenuto conto dei “pericoli chimici” oggetto del piano nazionale, nonché indicazioni sulle verifiche delle registrazioni degli OSA di cui all'allegato 1, sezione III del regolamento CE 852/2004;

COPIA
NON

- indicazioni sulla conduzione di indagini a seguito di campioni non conformi o in caso di superamento dei livelli di azione/di riferimento onde evidenziarne la causa e implementare misure di prevenzione;
- altre indicazioni/istruzioni fornite alle ASL ai fini della pianificazione dei controlli;
- eventuali discostamenti dai campionamenti programmati nel piano nazionale e descrizione delle motivazioni;
- ulteriori programmi di campionamento e razionale.

6.1.2 Strategia di campionamento

In linea generale il campionamento deve essere effettuato sugli alimenti in commercio o sugli alimenti destinati ad essere immessi in commercio (presso la produzione primaria, presso stabilimenti di trasformazione, di immagazzinaggio, ecc.).

Laddove non opportunamente giustificato sulla base dei rischi, è necessario evitare campionamenti multipli, anche differiti nel tempo, presso lo stesso OSA.

Le Autorità competenti selezionano gli OSA e/o l'alimento da prelevare presso l'OSA sulla base dei seguenti criteri, come previsto all'allegato II del regolamento delegato:

- a) pregresse non conformità;
- b) carenze nel sistema di autocontrollo e nell'applicazione dell'analisi dei pericoli e del controllo dei punti critici (*HACCP*);
- c) carenze nella tenuta delle registrazioni di cui alla sezione III, parte A (*"Gli operatori del settore alimentare devono tenere e conservare le registrazioni relative alle misure adottate per il controllo dei pericoli..."*) dell'allegato I al regolamento (CE) n.852/2004;
- d) campionamento rappresentativo del lotto;
- e) nuove situazioni, anche a livello locale, in base alle quali operatori e alimenti richiedono particolare attenzione.

Pertanto, il campionamento è di tipo "selettivo", ossia basato sui rischi, oppure "su sospetto" (ad es. campionamenti successivi a notifiche di allerta, ecc).

6.1.3 Indicazioni per i verbali di prelievo

Nell'**ALLEGATO 2** si riportano le informazioni da includere nei verbali di campionamento di cui in allegato I al decreto legislativo n.27/2021.

Laddove si usufruisce delle deroghe nell'applicazione dei regolamenti UE sul campionamento, ammesse dai regolamenti stessi, le modalità di campionamento devono essere descritte, dettagliatamente, nel verbale. Inoltre, nei verbali di campionamento deve essere riportato quanto esplicitamente richiesto dai succitati regolamenti.

Al verbale di prelievo, quando possibile, deve essere allegata l'etichetta originale, o copia, o documento commerciale, in quanto contenenti informazioni necessarie al laboratorio ufficiale che

COPIA
NON

esegue le analisi. In caso di mancanza delle informazioni necessarie al laboratorio, lo stesso può chiederne un'integrazione nel verbale.

6.1.4 Indicazioni per la formazione e gestione delle aliquote ufficiali

Al fine di armonizzare le procedure di formazione delle aliquote e la successiva gestione, in **ALLEGATO 3**, si forniscono alcune indicazioni.

Alla formazione delle aliquote può assistere anche il responsabile dell'impresa o suo rappresentante o detentore dei prodotti alimentari (art.7 del DPR 327/1980 e s.m.i.).

Si precisa, infine, che le aliquote ufficiali ("replicati" di cui al regolamento n. 401/2006, n. 1882/2006, 705/2015, 333/2007, 644/2017, 2022/1428) sono destinate, rispettivamente, alla prima analisi ufficiale (di verifica della conformità ai limiti massimi), all'OSA presso cui è stato effettuato il campionamento (di controperizia), se del caso all'OSA produttore (di controperizia), alla seconda analisi ufficiale (di controversia), alla eventuale perizia disposta dall'Autorità giudiziaria.

Per quanto riguarda i controlli attuati dai PCF si rimanda alla nota 19604-11/5/2021 della DGISAN, in accordo alla quale è prevista la formazione di tre aliquote: una per la prima analisi ufficiale, una a disposizione dell'operatore per l'analisi presso un laboratorio privato (controperizia) e una per l'eventuale controversia analitica presso l'ISS secondo quanto previsto dall'articolo 8 del d.lgs 27/2021.

6.1.5 Controllo analitico e attività correlate

I laboratori ufficiali effettuano il controllo analitico dei prodotti alimentari, nel rispetto dei requisiti di cui al capo IV "*campionamento, analisi, prove e diagnosi*" del regolamento UE 2017/625.

I LNR, nell'ambito del presente piano, assolvono i compiti di cui all'articolo 101 del regolamento UE 2017/625.

La conformità dei laboratori ufficiali ai requisiti della norma sono aspetti cruciali per la corretta attuazione del piano nazionale e spetta alle Autorità di designazione vigilare. Al fine di attuare i dettami della norma e nell'ottica dell'implementazione del piano nazionale, in **ALLEGATO 4** si fornisce una descrizione sintetica delle competenze e responsabilità.

Gli allegati **ALLEGATO 5** e **ALLEGATO 6** riportano un elenco dei laboratori di controllo ufficiale con gli specifici alimenti per cui il laboratorio dispone delle prove di screening e/o di conferma, lo stato di validazione e di accreditamento (incluso lo scopo dell'accreditamento: fisso/flessibile), ecc.. Tali allegati saranno revisionati in caso di aggiornamenti comunicati dai laboratori ufficiali o da parte delle Autorità competenti.

Nell'ambito dei controlli ufficiali, la possibilità per i laboratori di operare in rete (art.9 del d.lgs.27/2021) permette di garantire la disponibilità di prove accreditate, per tutti i contaminanti e le tossine vegetali e gli alimenti di cui al regolamento, sull'intero territorio nazionale.

6.1.5 a) Tempi per l'accettazione del campione presso il laboratorio

COPIA
NON

Nel caso di aliquote costituite presso il punto di campionamento, le stesse devono essere consegnate al laboratorio quanto più rapidamente possibile e, comunque, non oltre 2 giorni lavorativi da quello di campionamento, garantendo le condizioni idonee di conservazione.

6.1.5 b) Tempi per le analisi

I tempi previsti per l'espletamento delle analisi, dal momento della accettazione del campione nel laboratorio o dal momento della costituzione delle aliquote in laboratorio all'emissione del rapporto analitico, devono essere tali da consentire il tempestivo avvio di azioni secondo quanto previsto dal titolo VII del regolamento (UE) 2017/625.

Di seguito si definiscono alcune tempistiche di massima che, laddove possibile, devono essere ulteriormente ridotte:

- a) i tempi dall'accettazione del campione all'emissione del rapporto analitico non devono superare i 30 giorni lavorativi;
- b) nel caso in cui si dovrà procedere a prove di conferma presso altro laboratorio ufficiale, sono previsti ulteriori 10 giorni lavorativi;
- c) nel caso di trasferimento del campione presso altro laboratorio ufficiale, dopo l'accettazione, i tempi dall'accettazione all'emissione del rapporto analitico non devono superare i 40 giorni lavorativi.

L'esito analitico dovrà essere tempestivamente comunicato all'Autorità competente per il campionamento (art. 7 del d.lgs. 27/2021), includendo i valori di incertezza analitica e di recupero, se del caso.

6.1.5.c) Tempi per l'inserimento di dati di campionamento e analisi nel flusso "1881" o "MON" del sistema NSIS Radisan

I dati di campionamento e analisi devono essere inseriti appena disponibili nel sistema informativo NSIS-Radisan e, comunque, con frequenza bimestrale.

I dati dei contaminanti, tossine vegetali e per alimenti con limiti massimi devono essere inseriti nel flusso "1881", mentre dati di contaminanti e tossine vegetali e per alimenti con livelli di azioni o livelli di riferimento devono essere inseriti nel flusso "MON".

6.1.5.d) Analisi multiple, relative a diverse sostanze chimiche, da effettuare sulla stessa aliquota

Limitatamente ai controlli sul territorio nazionale, le ricerche di contaminanti/tossine vegetali con limiti massimi da effettuare insieme a quelle per contaminanti/tossine vegetali con livelli di azione/di riferimento e/o senza limiti/livelli, sulla stessa aliquota del controllo ufficiale, sono consentite al solo

COPIA
NON

fine di indagare sulla presenza di ulteriori contaminanti/tossine vegetali rispetto a quelli aventi limiti massimi.

In linea generale, i campioni devono essere destinati al controllo ufficiale (con limiti massimi) o al monitoraggio (senza limiti/livelli, con livelli di azione/di riferimento).

In linea generale, sulla stessa aliquota, è opportuno ricercare solo analiti caratterizzati dalla stessa procedura di campionamento di cui alle norme UE sui contaminanti e tossine vegetali (regolamento (CE) 401/2006, regolamento (CE) 1882/2006, regolamento (CE) 705/2015; regolamento (CE) 333/2007, regolamento (UE) 2017/644, regolamento (UE) 2022/1428) a meno che non si valuti, preliminarmente, l'equivalenza/la sovrapponibilità delle procedure di campionamento.

La ricerca di contaminanti/tossine vegetali, su aliquote destinate alla ricerca di altre sostanze (additivi alimentari, residui di medicinali veterinari/di prodotti fitosanitari), può essere effettuata solo se, in fase di programmazione dei campionamenti, sia stata valutata l'equivalenza/la sovrapponibilità delle procedure di campionamento per tali sostanze rispetto alle normative UE per il campionamento di contaminanti e tossine vegetali; in caso contrario aliquote destinate alla ricerca di additivi, residui di medicinali veterinari/di prodotti fitosanitari non possono essere utilizzate anche per la ricerca di contaminanti e tossine vegetali.

Ciò premesso, alcune precisazioni per la ricerca dei contaminanti e delle tossine vegetali negli alimenti e sulle modalità di conteggio del numero dei campioni da parte della Commissione UE:

- a) sulla stessa aliquota possono essere condotte analisi per micotossine e tossine vegetali essendo caratterizzate dalle stesse procedure di campionamento;
- b) sulla base delle indicazioni condivise a livello UE, il numero di campioni realizzato da ogni Stato membro sarà conteggiato sulla base dei gruppi di contaminanti e delle tossine vegetali (**Tabella A**). Le micotossine, le tossine vegetali, i nitrati rappresentano tre gruppi di contaminanti. Pertanto, un campione su cui vengono analizzate molteplici micotossine sarà conteggiato come un campione, un campione su cui vengono analizzate molteplici tossine vegetali sarà conteggiato come un campione, un campione su cui vengono ricercate una o più micotossine e una o più tossine vegetali saranno conteggiati come due campioni;
- c) analogamente i contaminanti ambientali e industriali, sono raggruppati secondo quanto stabilito al livello UE, in quattro gruppi: metalli, inquinanti organici persistenti alogenati, contaminanti da processo e altri contaminanti (melamina, perclorato);
- d) un campione su cui vengono effettuate analisi multiple per la determinazione dei metalli, sarà conteggiato come un campione, un campione su cui vengono analizzate le diossine e PCB sarà conteggiato come un campione, un campione su cui vengono ricercati metalli e diossine saranno conteggiati come due campioni.

Tabella A. Gruppi di contaminanti e tossine vegetali

I.Micotossine	Aflatossine Ocratossina A (OTA) Patulina Deossinivalenolo Zearalenone Fumonisine Citrinina Sclerozi Claviceps spp Alcaloidi Claviceps
---------------	---

2.Tossine vegetali	Acido erucico Alcaloidi del tropano Acido cianidrico Alcaloidi pirrolizidinici Alcaloidi dell'oppio Tetraidrocannabinolo
3.Metalli ed altri elementi	Piombo Cadmio Mercurio Arsenico Stagno
4.Inquinanti organici persistenti alogenati	Diossine e PCB Sostanze perfluoroalchiliche
5.Contaminanti di processo	IPA 3-MCPD Somma di 3-monocloropropandiolo (3-MCPD) e 3- MCPD esteri degli acidi grassi, espressi come 3- MCPD Glicidil esteri degli acidi grassi
6A.Altri contaminanti - nitrati	
6B.Altri contaminanti - melamina	
6C.Altri contaminanti - perclorati	
7.Altri contaminanti- raccomandazioni	

6.1.5.e) Invio di campioni ad altri laboratori ufficiali in caso di mancanza della prova accreditata

Tenuto conto della comunicazione della Commissione (2022/C 467/02), ai laboratori ufficiali è consentito il subappalto nei confronti di altri laboratori ufficiali e le Autorità competenti per la designazione ne devono essere informate in precedenza.

Dal momento dell'accettazione delle aliquote dal laboratorio o dal momento della costituzione delle aliquote presso il laboratorio ufficiale, il laboratorio ufficiale è competente e responsabile per la gestione di tutte le fasi successive (conservazione, preparazione, trasferimenti, ecc.).

Ciò premesso, nel caso in cui le prove di screening e di conferma non possono essere effettuate presso lo stesso laboratorio in quanto questo non dispone di entrambe le prove accreditate, si dovrà procedere, sia per i campionamenti sul territorio nazionale sia per i campionamenti eseguiti dai PCF, in uno dei seguenti modi:

- i. l' aliquota di prima analisi dovrà essere trasmessa al laboratorio che disponga delle prove accreditate;
oppure
- ii. si dovrà prelevare un' aliquota aggiuntiva a partire dal campione globale/di laboratorio da inviare ad altro laboratorio ufficiale. L' Autorità competente per il campionamento dovrà essere anticipatamente informata nel caso sia necessario il prelievo di ulteriore aliquota (aliquota aggiuntiva);
oppure
- iii. dall' aliquota di prima analisi, si dovrà prelevare una parte da riconfezionare, garantendone l' inviolabilità e la validità tecnica, da inviare ad altro laboratorio ufficiale (cfr anche ALLEGATO 3).

Nel caso in cui si debbano eseguire analisi di diversi contaminanti e/o tossine vegetali, sulla stessa aliquota, per cui il metodo analitico accreditato non sia disponibile nello stesso laboratorio, si dovrà procedere come sopra indicato.

6.1.5.f) Implementazione dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 1881/2006

Di seguito si esplicita il concetto di fattore di trasformazione (lo stesso concetto è valevole ad es per quello di concentrazione, diluizione, ecc.) e le formule di calcolo dei limiti massimi da applicare a prodotti trasformati o composti.

$$F_t = \frac{(x1) \text{ nel prodotto trasformato } \left[\frac{\mu g}{kg} \right]}{(x2) \text{ nel prodotto non trasformato } \left[\frac{\mu g}{kg} \right]}$$

Dove:

Ft: fattore di trasformazione;

x1: concentrazione del contaminante $\left(\frac{\mu g}{kg} \right)$ nel prodotto trasformato;

x2: concentrazione del contaminante $\left(\frac{\mu g}{kg} \right)$ nel prodotto non trasformato;

%P: percentuale di prodotto nel prodotto composto

LM ($\mu g/kg$): limite massimo

Ciò premesso, si possono verificare le seguenti situazioni per cui è necessario calcolare un valore di limite massimo (LM calcolato) rispetto al quale valutare la conformità:

- 1) limite massimo calcolato (LM1) per un prodotto trasformato derivante da prodotto non trasformato con limite massimo pari a LM:

$$LM1 = F_t \times LM \text{ (prodotto non trasformato).}$$

- 2) limite massimo calcolato (LM3) per un prodotto composto dal prodotto 1 (P1) e dal prodotto 2 (P2) non trasformati, ciascuno con rispettivo limite massimo: LM1, LM2 e percentuali nel prodotto composto: % P1, % P2:

$$LM3 = [LM1 \text{ (di P1 non trasformato)} \times \% P1 \text{ nel prodotto composto}] + [LM2 \text{ (di P2 non trasformato)} \times \% P2 \text{ nel prodotto composto}]$$

- 3) limite massimo calcolato (LM4) per un prodotto composto da due prodotti trasformati: P1, P2, con fattori di trasformazione rispettivi: Ft_{P1}, Ft_{P2}) e percentuali nel prodotto composto: % P1, %P2:

$$LM4 = LM1 \times Ft_{P1} \times \% P1 \text{ nel prodotto composto} + LM2 \times Ft_{P2} \times \% P2 \text{ nel prodotto composto}$$

COPIA
NON

6.1.5. g) Valutazione del risultato analitico

L'articolo 7, comma 4 del decreto legislativo 27/2021 stabilisce che "l'Autorità competente effettua la valutazione del risultato e comunica il piu' tempestivamente possibile alle parti interessate l'esito favorevole o sfavorevole delle analisi, prove, diagnosi."

L'esito analitico, trasmesso all'Autorità competente dal laboratorio ufficiale con il rapporto di prova (RdP), deve essere, laddove richiesto dalla normativa in vigore, corredato dal valore di recupero e di incertezza di misura.

I risultati analitici devono essere espressi, nel RdP, secondo quanto previsto dalla normativa: stessa unità di misura e numero di cifre significative del limite massimo e se questo è espresso come somma anche il risultato analitico deve essere espresso come somma. Inoltre, si dovrà evidenziare se il risultato analitico è già corretto o meno per il valore di recupero.

Inoltre, nella valutazione di conformità di partite costituite da fichi secchi, semi oleosi e frutta a guscio (incluse le mandorle di albicocche), di cui ai punti D.1.8. e D.2.8. del regolamento (CE) 401/2006, deve essere posta attenzione se queste siano destinate al consumo umano diretto (per il consumatore finale) o da sottoporre a cernita/selezione.

Di seguito le indicazioni presenti nelle normative tecniche di settore attualmente in vigore:

- a) micotossine: laddove previsto dalla normativa in vigore, la valutazione di conformità deve tener conto del recupero e dell'incertezza di misura; nel caso in cui il risultato analitico sia superiore di 5 volte rispetto al limite massimo (LM) o inferiore del 50% (par. 4.4.1 dell'allegato II al reg. 401/2006) è possibile omettere il tasso di recupero e l'incertezza di misura
- b) tossine vegetali: la valutazione di conformità deve tener conto del recupero e dell'incertezza di misura (in attesa della pubblicazione della legislazione dedicata si fa riferimento al par. 4.4.1 dell'allegato II al reg. 401/2006)
- c) contaminanti di processo: la valutazione di conformità deve tener conto del recupero e dell'incertezza di misura (par. D.2 dell'allegato al reg. 333/2007)
- d) nitrati: la valutazione di conformità deve tener conto del recupero e dell'incertezza di misura (par. B.4 e D.4 dell'allegato al regolamento 1882/2006)
- e) diossine e PCB: la valutazione di conformità deve tener conto dell'incertezza di misura (par. IV dell'allegato II al reg. 644/2017)
- f) acido erucico: la valutazione di conformità deve tener conto del recupero e dell'incertezza di misura (par. D.2 dell'allegato al regolamento 705/2015)
- g) metalli: la valutazione di conformità deve tener conto dell'incertezza di misura. In genere, non viene effettuata la correzione per il recupero a meno che il metodo analitico utilizzato preveda una fase di estrazione o preveda espressamente di effettuare tale correzione. Nel caso in cui il risultato non sia corretto per il recupero tale informazione va comunque riportata nel RdP (par. D.1.2 e D.2 dell'allegato al reg. 333/2007)

- h) per le sostanze perfluoroalchiliche la valutazione di conformità deve tener conto dell'incertezza di misura (par. C.1.1. dell'allegato al reg. 2022/1428).

Il "Report on the relationship between analytical results, measurement uncertainty, recovery factors and the provisions of eu food and feed legislation, with particular reference to community legislation concerning"¹ chiarisce che la valutazione di conformità deve essere espressa oltre ogni ragionevole dubbio; l'esito analitico è da considerarsi non favorevole oltre ogni ragionevole dubbio solo se il valore analitico, ottenuto sottraendo al risultato analitico (già corretto per il recupero se richiesto dalla normativa) il valore dell'incertezza estesa di misura, risulta essere superiore al LM.

Di seguito si riportano tre casi esemplificativi per la valutazione del risultato analitico:

▪ **il risultato analitico non deve essere corretto per il recupero**

Esempio:

1. LM: 1,5 µg/kg
2. Risultato analitico non corretto per il recupero: 3,0 µg/kg
3. Recupero 80%
4. Incertezza estesa di misura (%): 40%
5. Incertezza estesa di misura calcolata (nella stessa unità di misura del risultato): $3,0 * 40 / 100 = 1,2 \mu\text{g/kg}$
6. Espressione del risultato (stesso numero di cifre significative del limite massimo): 3,0 µg/kg ± 1,2 µg/kg
7. Valore da confrontare con il LM: $3,0 \mu\text{g/kg} - 1,2 \mu\text{g/kg} = 1,8 \mu\text{g/kg}$
8. Valutazione di conformità: non conforme

▪ **il risultato analitico deve essere corretto per il recupero e per l'incertezza di misura estesa:**

Esempio:

1. LM: 3,0 µg/kg
2. Risultato analitico non corretto per il recupero: 3,0 µg/kg
3. Valore di recupero: 75%
4. Incertezza di misura: 40%
5. Risultato analitico corretto per il valore di recupero: $3,0 * 100 / 75 = 4,0 \mu\text{g/kg}$
6. Incertezza di misura calcolata rispetto al valore del risultato analitico corretto per il valore di recupero: $4,0 * 40 / 100 = 1,6 \mu\text{g/kg}$

¹ https://food.ec.europa.eu/system/files/2016-10/cs_contaminants_sampling_analysis-report_2004_en.pdf

COPIA
NON

7. Espressione del risultato: $4,0 \mu\text{g}/\text{kg} \pm 1,6 \mu\text{g}/\text{kg}$
8. Valore da confrontare con il LM: $4,0 \mu\text{g}/\text{kg} - 1,6 \mu\text{g}/\text{kg} = 2,4 \mu\text{g}/\text{kg}$
9. Valutazione di conformità: conforme

▪ **il risultato analitico non deve essere corretto né per l'incertezza di misura né per il recupero**

Esempio:

1. LM= $2,0 \mu\text{g}/\text{kg}$
2. Risultato analitico: $20,0 \mu\text{g}/\text{kg}$,
3. Valore di recupero: 75%
4. Incertezza estesa di misura: $9,2 \mu\text{g}/\text{kg}$
5. Valore da confrontare con LM: $20,0 \mu\text{g}/\text{kg}$
6. Valutazione di conformità: non conforme

A fronte di un LM di $2 \mu\text{g}/\text{kg}$, dal regolamento (regolamento (CE,) 401/2006 par 4.4.1) non è richiesto che il risultato sia corretto per il recupero e associato all'incertezza. Infatti, il risultato fornito dall'analisi è nettamente superiore al tenore massimo (ossia più di 5 volte superiore il tenore massimo) e, a condizione che si rispettino le opportune procedure in materia di qualità e che l'analisi serva unicamente a verificare la conformità alle norme giuridiche pertinenti, il risultato analitico può non essere corretto ed è possibile omettere il fattore di recupero e l'incertezza di misura.

6.2 Controlli sul territorio nazionale: contaminanti ambientali, industriali negli alimenti

6.2.1 Descrizione

Il presente Piano che ha lo scopo di programmare e coordinare le attività volte alla verifica della conformità alla normativa di settore e alla raccolta di dati di occorrenza ai fini della valutazione dell'esposizione del consumatore, definisce modalità specifiche per le attività di campionamento e analisi finalizzate ai controlli ufficiali per rilevare la presenza dei contaminanti negli alimenti. In questa sezione, ci si riferisce nello specifico ai contaminanti di origine ambientale e industriale per i quali sono definiti dei tenori massimi ai sensi del regolamento CE 1881/2006 quali: metalli (piombo, cadmio, mercurio, arsenico, stagno inorganico) contaminanti da processo (idrocarburi policiclici aromatici-IPA, 3-monocloropropandiolo-3MCPD; glicidil esteri degli acidi grassi espressi come glicidolo, somma di 3MCPD e 3MCPD esteri degli acidi grassi,) inquinanti organici persistenti alogenati (diossine e PCB, sostanze perfluoroalchiliche-PFAS); melamina e suoi analoghi strutturali, perclorato.

Il piano prevede, inoltre, il campionamento e l'analisi di contaminanti per i quali sono definiti livelli di azione, come prescritto dal regolamento delegato (UE) della Commissione 2022/931, tramite

COPIA
NON
VALIDA

regolamenti specifici o raccomandazioni della CE quali: acrilammide, sostanze perfluoroalchiliche diverse da quelle normate, furani e alchilfurani, idrossimetilfurfurale (HMF).

Per quanto riguarda l'Acrilammide, il regolamento (UE) 2158/2017 istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento al fine di ridurre la sua presenza nei prodotti alimentari. In particolare l'articolo 1 del suddetto regolamento ne definisce l'ambito di applicazione e nell'allegato IV sono riportati i livelli di riferimento. Per garantire che i campioni siano rappresentativi, devono essere seguite le procedure di campionamento di cui al regolamento (CE) n. 333/2007.

Per i contaminanti per i quali sono previsti livelli di azione (acrilammide, furani e alchilfurani, sostanze perfluoroalchiliche), se superati, devono essere oggetto di ulteriori indagini per conoscere le misure adottate e le azioni intraprese. Per garantire che i campioni siano rappresentativi, le modalità di campionamento devono essere seguite le procedure previste dagli specifici regolamenti di campionamento e analisi (reg. CE n. 333/2007, reg. UE n. 644/2017, reg. UE n. 2022/1428).

Relativamente alle sostanze perfluoroalchiliche, per l'anno 2023 il campionamento sarà limitato alle matrici per le quali sono stati stabiliti Limiti Massimi ai sensi del reg. (CE) 1881/2006 (acido perfluorottano sulfonato-PFOS, acido perfluorottanoico-PFOA, acido perfluorononanoico-PFNA e acido perfluoroesano sulfonico-PFHxS). Dal 2024 si prevede di estendere il campionamento alle matrici riportate nella raccomandazione 1431/2022 per permettere, nel frattempo, ai laboratori ufficiali di validare e accreditare i metodi di analisi.

Per la specifica programmazione relativa al controllo dei suddetti contaminanti, per l'individuazione degli opportuni criteri considerati nella selezione delle combinazioni contaminanti/gruppi di prodotti alimentari, e per la distribuzione dei campioni per regioni/PA si rimanda all'**ALLEGATO 7**.

6.2.2 Ulteriori indicazioni per le Regioni e Province autonome

In aggiunta alle indicazioni comuni fornite al punto 6.1, si sottolinea l'importanza di inserire, in caso di riscontrate non conformità, le azioni intraprese. Tali informazioni sono di fondamentale importanza per conoscere le modalità di gestione del rischio adottate ossia le misure preventive adottate e le opportune verifiche effettuate presso l'OSA interessato. Inoltre tali informazioni devono essere trasmesse alla Commissione europea.

6.2.3 Campionamento e analisi

Le modalità di campionamento, condizionano in modo cruciale le successive fasi del controllo analitico e l'attuazione di buone pratiche di campionamento è uno strumento indispensabile anche per evitare contenziosi dovuti a vizi procedurali.

Il prelievo dei campioni deve essere effettuato lungo tutta la filiera, in tutte le fasi della produzione, inclusa quella primaria della trasformazione, della distribuzione dei prodotti alimentari intesi sia come ingredienti sia come prodotti finiti. Il prelievo effettuato nella fase primaria rappresenta un'azione preventiva a garanzia della sicurezza dei prodotti alimentari e a tutela dei consumatori, mentre al dettaglio fornisce informazioni dirette sul prodotto così come assunto dal consumatore.

Si raccomanda di dare priorità alle situazioni che rappresentano degli indici per l'aumento del rischio. Il prelievo dei campioni degli alimenti deve riguardare qualsiasi alimento, la produzione alimentare interna (produzione primaria, all'aperto, presso i macelli, durante la trasformazione, il magazzinaggio o la vendita, tutti gli alimenti immessi in commercio e alimenti destinati all'immissione in

COPIA
NON

commercio, gli alimenti introdotti da altri Stati membri e gli alimenti di origine non animale che entrano nell'Unione. Dovrebbe tenere conto inoltre di quanto previsto dal del regolamento delegato (UE) 2019/625 della Commissione (ingresso nell'Unione di partite di determinati animali e merci destinati al consumo umano).

Le strategie di campionamento adottate per i contaminanti si possono sintetizzare nel modo seguente:

1) mirato o selettivo per le attività di controllo sui contaminanti normati: trattasi di campionamenti ufficiali pianificati nell'ambito del programma di controllo tenendo conto di talune caratteristiche dei prodotti alimentari, dei contaminanti a maggiore rischio per i consumatori, e degli stabilimenti degli OSA a maggior rischio (in base alle valutazioni delle AC).

2) casuale o random per le altre attività di controllo: i campioni devono essere ripartiti in modo assolutamente casuale fra gli OSA che insistono sul territorio della Regione/Provincia autonoma

Le regioni/Province Autonome possono richiedere la consulenza dell'ISS per gli aspetti tecnici di natura generale e dei LNR per gli aspetti tecnici specifici. In generale i LNR assicurano il coordinamento e il supporto delle attività analitiche dei laboratori ufficiali e il rispetto delle disposizioni adottate in ambito europeo in merito alle prestazioni dei metodi analitici.

Per i prodotti di origine animale per definire le coppie matrici/contaminanti o gruppi di contaminanti si è tenuto conto dell'allegato I del regolamento delegato UE 931/2022, mentre per definire le frequenze di controllo si è tenuto conto delle indicazioni di cui all'allegato I del regolamento di esecuzione UE 932/2022

Per i prodotti di origine non animale il piano è stato strutturato prevedendo un numero di campioni annuale funzione della densità di popolazione così come previsto nel regolamento UE 932/2022. Tuttavia, in considerazione di nuovi rischi emergenti potrebbe essere necessario definire un numero maggiore di campioni. Il campionamento deve essere rappresentativo di tutte le categorie contaminanti/gruppo di contaminanti/prodotti tenendo conto anche della loro origine regionale che può influenzare la presenza stessa dei contaminanti e del numero e delle dimensioni degli operatori del settore alimentare che insistono sul territorio.

Il prelievo dei campioni deve essere effettuato da personale incaricato e designato dalle competenti autorità. In fase di campionamento occorre adottare precauzioni per evitare qualsiasi alterazione che possa incidere sul tenore dei contaminanti, compromettere la determinazione analitica o la rappresentatività dei campioni globali.

I campioni elementari devono essere prelevati per quanto possibile in vari punti distribuiti nell'insieme della partita o della sottopartita e qualsiasi deroga a tale procedura va segnalata nel verbale di prelevamento. Il campione globale deve essere ottenuto mescolando i campioni elementari e ciascun campione va collocato in un recipiente pulito, di materiale inerte, che lo protegga adeguatamente da qualsiasi contaminazione, dalla perdita di analiti per adsorbimento sulla parete interna del recipiente e dai danni che potrebbero essere causati dal trasporto. Occorre adottare tutte le precauzioni necessarie per evitare alterazioni della composizione del campione durante il trasporto o la conservazione.

Ogni campione destinato a un uso ufficiale deve essere sigillato sul luogo del prelievo e identificato conformemente alle norme vigenti.

6.2.3.1 Indicazioni per il campionamento e analisi di oligoelementi e contaminanti da processo

COPIA
NON

Il campionamento e l'analisi per il controllo dei tenori di oligoelementi e contaminanti da processo quali: piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, arsenico inorganico e totale, 3-monocloro-1,2-propandiolo (3-MCPD), 3-MCPD esteri degli acidi grassi, glicidil esteri degli acidi grassi, idrocarburi policiclici aromatici (IPA), perclorato e acrilammide sono effettuati conformemente all'allegato del regolamento (CE) 333/2007 e s.m.i..

Nel caso di campionamenti destinati ad analisi IPA vanno evitati, ove possibile, i contenitori in plastica in quanto possono alterare il contenuto IPA del campione. Occorre utilizzare, contenitori inerti in vetro senza IPA, proteggendo adeguatamente il campione dalla luce. Qualora ciò sia praticamente impossibile, va evitato almeno il contatto diretto del campione con la plastica, ad esempio nel caso di campioni solidi mediante il confezionamento del campione in foglio d'alluminio prima di inserirlo nel contenitore. L'analista deve garantire che i campioni non subiscano alcuna contaminazione durante la loro preparazione. Prima dell'uso i contenitori devono essere risciacquati con esano o acetone purissimo per ridurre al minimo i rischi di contaminazione. Se possibile, le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto con il campione devono essere realizzate con materiali inerti, quali l'alluminio, il vetro o l'acciaio inossidabile lucidato. È opportuno evitare le materie plastiche quali il polipropilene o il PTFE.

Per quanto concerne lo stagno inorganico, i tenori massimi si riferiscono al contenuto di ciascuna confezione, ma per motivi pratici è possibile adottare una forma di campionamento globale. Se il risultato del test sul campione globale delle confezioni dà un valore inferiore ma vicino al tenore massimo stabilito per lo stagno e se si ha il sospetto che singole confezioni superino tale valore, devono essere effettuate ulteriori indagini.

6.2.3.2 Indicazioni per il campionamento e analisi dei livelli di diossine, PCB diossina-simili e PCB non diossina-simili

Il campionamento per il controllo ufficiale dei livelli di diossine, furani, PCB diossina-simili e PCB non diossina-simili nei prodotti alimentari elencati nella sezione 5 dell'allegato del regolamento (CE) n. 1881/2006 è effettuato secondo i metodi di cui all'allegato II del regolamento (UE) 644/2017, mentre per la preparazione dei campioni e per le prescrizioni concernenti i metodi di analisi si fa riferimento agli allegati III e IV.

Ciascun campione è collocato in un recipiente pulito di materiale inerte che lo protegga adeguatamente da qualsiasi contaminazione, dalla perdita di analiti per adsorbimento nella parete interna del recipiente e dai danni che possono essere causati dal trasporto. Occorre adottare tutte le precauzioni necessarie per evitare alterazioni della composizione del campione durante il trasporto o la conservazione.

6.2.3.3 Indicazioni per il campionamento e le analisi delle sostanze perfluoroalchiliche(PFAS)

La preparazione dei campioni e le analisi finalizzate al controllo in alcuni prodotti alimentari di: acido perfluorottano sulfonato (PFOS), acido perfluorottanoico (PFOA), acido perfluorononanoico (PFNA) e acido perfluoroesano sulfonico (PFHxS) per i quali sono stati stabiliti tenori massimi ai sensi del regolamento (CE) n. 1881/2006 e per altre sostanze perfluoroalchiliche riportate nella

COPIA
NON

raccomandazione (UE) 1431/2022 devono essere effettuate nel rispetto dei metodi di cui all'allegato del regolamento UE 1428/2022.

In particolare la persona responsabile del campionamento deve prendere le seguenti precauzioni:

- a) non indossare indumenti o guanti che contengono rivestimenti in fluoropolimeri o che sono trattati con PFAS per migliorare l'idrorepellenza e la funzione antimacchia;
- b) durante la giornata di campionamento non utilizzare prodotti idratanti, cosmetici, creme per le mani, protezioni solari e prodotti affini contenenti PFAS.

I materiali utilizzati durante il campionamento, lo stoccaggio e la trasmissione del campione devono essere privi di PFAS. Il campione non deve entrare in contatto con materiali quali taglieri, contenitori per campioni e rivestimenti dei coperchi di detti contenitori in politetrafluoroetilene (PTFE o Teflon), polivinilidenefluoruro (PVDF) o altri fluoropolimeri. Deve essere evitato il contatto con altri materiali contenenti PFAS

Ogni campione deve essere posto in un contenitore pulito, inerte, in polipropilene, polietilene o altro materiale privo di PFAS, atto a preservare l'integrità del campione e a offrire un'adeguata protezione contro la contaminazione, la perdita di analiti per adsorbimento sulla parete interna del contenitore e i danni durante il transito. Non è consentito l'uso di contenitori di vetro. Occorre adottare tutte le precauzioni necessarie per evitare alterazioni della composizione del campione durante il trasporto o lo stoccaggio.

L'ALLEGATO 7 riporta la distribuzione dei campioni ripartita per matrici/contaminanti o gruppi di contaminanti e per Regioni/PA.

6.2.4 Indicazione per la formazione e la gestione delle aliquote ufficiali

Tali indicazioni sono riportate nell'ALLEGATO 3.

In particolare nel paragrafo 1) di tale allegato sono riportate in forma sintetica le precauzioni che devono essere adottate in fase di prelievo, confezionamento e invio dei campioni, rimandando per indicazioni più dettagliate ai regolamenti specifici per le modalità di campionamento e analisi dei vari contaminati.

Nel paragrafo 2) sono riportate informazioni riguardo alla formazione delle aliquote ufficiali e nel paragrafo 3) informazioni riguardo al trasporto e alla conservazione.

Nel paragrafo 4) sono riportate le indicazioni per la gestione del trasferimento delle aliquote presso altro laboratorio ufficiale (ved. anche par. 6.1.5.e)).

Infine nel paragrafo 5) è riportato il fac-simile di verbale per la formazione delle aliquote ufficiali (in laboratorio)

6.3 Controlli sul territorio nazionale: contaminanti agricoli e tossine vegetali negli alimenti

6.3.1 Introduzione

COPIA
NON
VALIDA

Il piano prevede il campionamento e l'analisi di contaminanti agricoli e delle tossine vegetali di cui al regolamento (CE) n. 1881/2006 e successive modifiche.

Il piano prevede, inoltre, il campionamento e l'analisi di micotossine e tossine vegetali per cui sono definiti livelli di azione, come prescritto dal regolamento delegato.

6.3.2 Programmazione delle regioni e delle province autonome

In relazione a quanto previsto al paragrafo 6.1, nei piani delle regioni e province autonome, dovranno essere incluse anche indicazioni:

- al fine della conduzione di indagini in caso di superamento dei livelli di azione per le tossine T-2/HT2, tossine *Alternaria spp* e per i glicoalcaloidi, oggetto delle raccomandazioni UE, onde evidenziarne la causa e, quindi, al fine dell'implementazione di misure di prevenzione;
- al fine delle verifiche sulle misure preventive adottate dagli OSA onde ridurre la contaminazione da sclerozi e da alcaloidi della *Claviceps* di cui al regolamento (UE) 2021/1399.

6.3.3 Campionamento

6.3.3.1 Descrizione

Il campionamento è indirizzato a tutti gli alimenti in commercio o destinati ad essere immessi in commercio e, pertanto, include prodotti di fabbricazione nazionale, prodotti provenienti da altri Paesi UE o da Paesi terzi e che si trovano già sul territorio nazionale.

I contaminanti e le tossine vegetali oggetto di ricerca, per i quali risultano definiti livelli regolatori, sono quelli del regolamento (CE) 1881/2006 e successive modifiche e delle raccomandazioni della Commissione (a) *raccomandazione della Commissione relativa alla presenza di tossine T-2 e HT-2 nei cereali e nei prodotti a base di cereali (2013/165/UE)*; b) *raccomandazione (UE) 2022/553 della Commissione relativa al monitoraggio della presenza di tossine dell'Alternaria negli alimenti*; c) *raccomandazione (UE) 2022/561 della Commissione relativa al monitoraggio della presenza di glicoalcaloidi nelle patate e nei prodotti derivati dalle patate*).

Gli alimenti oggetto di campionamento sono selezionati fra quelli di cui nel regolamento e nelle raccomandazioni succitate.

Sulla base delle risultanze dei controlli degli anni passati, sono risultati campioni non conformi per le seguenti coppie "alimento/contaminante o tossina vegetale": aflatossine/frutta a guscio e derivati; ocratossina A/caffè; aflatossina M1/latte e formaggi; ortaggi/nitrati (dal 2019), THC totale/olio dai semi di *Cannabis sativa* (dal 2020).

I pareri dell'ISS hanno evidenziato, inoltre, rischi per l'aflatossina M1 nei formaggi, per l'ocratossina A nel caffè, per le aflatossine nella frutta a guscio/secca e nei cereali, in modo particolare mais e

COPIA
NON

derivati; è risultato evidente il superamento della dose sanitaria per il deossinivalenolo, sulla base del consumo totale di prodotti a base di cereali, da parte di bambini (3-9 anni).

Le notifiche presenti nel sistema *RASSF*, relative al triennio 2020-2022, sono riferite ad aflatossine, all'ocratossina A, alle tossine *Alternaria*, ai nitrati (2021) e per le tossine vegetali al tetraidrocannabinolo, agli alcaloidi del tropano, agli alcaloidi pirrolizidinici e, in misura ridotta all'acido cianidrico e agli alcaloidi dell'oppio.

Premesso ciò, nell'**ALLEGATO 8** che riporta la distribuzione dei campioni per coppia "alimento/contaminante o tossina vegetale" e per regione/provincia autonoma:

a) il numero di campioni è stato distribuito sulla base della popolazione di ogni singola regione/provincia autonoma (censimento ISTAT: anno 2021 e anno 2022(nitrati)) e, laddove disponibili, sui dati di produzione regionali (censimento ISTAT, 2020 e/o 2021);

b) il numero di campioni, per il latte crudo, è stato determinato tenuto conto della numerosità di cui al regolamento di esecuzione (latte bovino), dei dati nazionali e regionali di produzione (censimento ISTAT, anno 2020). In particolare si è tenuto conto: 1) per il latte bovino: del numero di campioni non conformi (2019-2021), del numero di positività nel flusso NSIS 2020/2021 (numero di campioni superiore al valore di LOQ, limite di quantificazione), dei consumi e delle previsioni sulle condizioni climatiche; 2) per il latte ovino, caprino e bufalino, del ridotto numero di campioni prelevati negli scorsi anni (2020-2021) e della bassa incidenza di non conformità (2020-2021);

b1) il numero di campioni, per la ricerca di aflatossina M1 nei formaggi, è stato determinato sulla base dei dati nazionali e regionali di produzione (censimento ISTAT, anno 2020), del numero totale dei campioni negli anni passati, del numero ridotto di positività, del numero di non conformità negli anni passati (database NSIS);

b2) il numero di campioni dedicati agli alimenti per lattanti e di proseguimento è stato incrementato rispetto agli anni passati per la ricerca di aflatossina M1 al fine di verificare la bassa incidenza di positività riscontrata negli anni passati;

b3) è stato introdotto un numero di campioni per la ricerca di aflatossina M1 nel siero di latte al fine di verificarne lo stato di contaminazione;

c) gli alimenti oggetto di campionamento sono stati scelti tenuto conto delle pregresse non conformità (anni 2016-2021), delle segnalazioni effettuate nel sistema *RASSF* nel triennio 2020-2022, dei rischi evidenziati nelle valutazioni di esposizione condotte, dall'Istituto superiore di sanità(2016-2020), del numero di positività riscontrate negli anni passati (database NSIS), nonché della disponibilità dei metodi di analisi. Fra gli alimenti sono stati inclusi, inoltre, quelli di maggior interesse e consumo a livello nazionale, prestando particolare attenzione agli alimenti destinati ai lattanti, bambini della prima infanzia per cui, negli anni passati, non si sono potute condurre valutazioni di esposizione per l'esiguo numero di campioni.

Nei paragrafi dedicati al singolo contaminante (es. nitrati) o ai gruppi di contaminanti (es. micotossine) o alle singole tossine (es. acido erucico) vegetali naturali o a gruppi di tossine (es. alcaloidi pirrolizidinici), si forniscono alcune precisazioni per il campionamento in attesa che entrino in vigore i nuovi regolamenti per il campionamento e analisi delle micotossine e tossine vegetali.

COPIA
NON
VALIDA

Strategia di campionamento, per il latte crudo e trasformati, per la ricerca di aflatoossina M1

Tenuto conto di quanto richiesto dall'allegato I del regolamento di esecuzione 2022/932 della Commissione, delle non conformità evidenziate a livello nazionale, a partire dall'anno 2016, per il latte (crudo o termicamente trattato) e per i formaggi e, sulla base dei rischi evidenziati nei pareri dell'Istituto superiore di sanità, i campionamenti sono indirizzati al latte crudo e ai formaggi. I campionamenti di latte crudo devono essere condotti presso le cisterne di stoccaggio degli allevamenti, le cisterne di stoccaggio negli stabilimenti di trattamento termico, prima del trattamento; le cisterne degli stabilimenti di trasformazione, prima della trasformazione, presso i distributori di latte crudo (per i quali deve essere noto l'OSA che rifornisce lo specifico distributore). Gli stabilimenti saranno selezionati sulla base dei criteri definiti al par. 6.1.2 e tenuto conto della distribuzione sul territorio regionale, nonché di situazioni di rischio a livello locale.

6.3.3.2 Indicazioni per il campionamento volto alla ricerca di micotossine

È noto che, data la estrema eterogeneità della contaminazione con cui le micotossine sono presenti in una derrata alimentare, la fase di campionamento rappresenta il punto in cui si rilevano le criticità più significative per il controllo delle micotossine. Come principio generale, **il campionamento rappresenta una fase del controllo che deve essere svolta sia all'inizio della filiera agro-alimentare nella fase di produzione delle materie prime sia alla commercializzazione dei prodotti finiti**; inoltre, altro principio cardine è che i campioni prelevati per il controllo e la ricerca delle micotossine siano caratterizzati dalla massima **rappresentatività** della partita campionata.

Il campionamento dei prodotti alimentari deve essere effettuato conformemente al regolamento (CE) n. 401/2006 e successive modifiche, fintanto che non entrerà in vigore il nuovo regolamento sul campionamento e l'analisi delle micotossine.

Nell'**ALLEGATO 9** sono riportate indicazioni messe a punto dall' LNR per le micotossine sul campionamento e sulla preparazione del campione per l'analisi in applicazione del succitato regolamento.

Inoltre, limitatamente al controllo delle grandi partite (> 500 t) di cereali e in altri specifici casi, si raccomanda l'uso delle linee guida rivolte alle Autorità competenti di cui in **ALLEGATO 1**.

Il prelievo dei campioni deve essere effettuato in **tutte le fasi della produzione, inclusa quella primaria (dopo il raccolto), della trasformazione, della distribuzione** dei prodotti alimentari intesi sia come ingredienti sia come prodotti finiti. Si raccomanda, comunque, di distribuire le attività di campionamento sia nelle prime fasi della filiera alimentare sia a livello di vendita al dettaglio, in quanto il prelievo effettuato nella fase primaria rappresenta un'azione preventiva a garanzia della sicurezza dei prodotti alimentari e a tutela dei consumatori e quello effettuato al dettaglio fornisce informazioni dirette sul prodotto così come assunto dal consumatore.

I punti di campionamento più strategici ai fini del controllo sono i molini, i centri di stoccaggio delle aziende di trasformazione, i vari punti vendita (centri di distribuzione, ipermercati, supermercati, ecc.), le farmacie (limitatamente a specifici alimenti ad es. alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, inclusi gli alimenti a fini medici speciali; integratori alimentari a base di riso rosso fermentato).

COPIA
NON

Si raccomanda di dare priorità nelle seguenti situazioni che rappresentano degli indici per l'aumento del rischio:

- quando l'alimento è considerato a rischio in base a valutazioni specifiche (presenza di allerte UE, prodotti per i quali siano documentabili informazioni storiche di contaminazione);
- quando l'alimento mostra presenza visibile di muffe;
- quando sulla base di sostanziali cambiamenti delle condizioni climatiche che potenzialmente favoriscono lo sviluppo di muffe e la conseguente produzione di micotossine, e dal settore agricolo si hanno indicazioni di contaminazioni straordinarie;
- quando sussista un rischio significativo per la salute pubblica: i) sulla base di specifiche valutazioni sui consumi, ii) per la tutela di popolazioni vulnerabili o iii) sulla base di diete particolari (ad esempio, prodotti per l'infanzia, alimenti per celiaci, diete vegetariane).

I laboratori ufficiali possono ricevere, in funzione delle tipologie di prodotti alimentari, campioni globali, campioni di laboratorio (campioni globali suddivisi), aliquote ufficiali (nel caso di costituzione di queste sul luogo di prelievo), confezioni al dettaglio (cfr par. B.1 del regolamento CE 401/2006). I campioni globali e di laboratorio sono sottoposti alle procedure di cui al capitolo 3 dell'ALLEGATO 9 prima della formazione delle aliquote ufficiali, se del caso.

6.3.3.2.1 Campionamento volto alla ricerca degli sclerozi *Claviceps spp*

Il regolamento UE 2021/1399 “*della Commissione del 24 agosto 2021 che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di sclerozi della *Claviceps spp.* e di alcaloidi della *Claviceps spp.* in alcuni prodotti alimentari*”, definisce il tenore massimo per gli sclerozi ai cereali non trasformati commercializzati prima della *prima trasformazione*; pertanto il campionamento è rivolto a cereali non trasformati commercializzati prima della *prima trasformazione*. Tuttavia, nei sistemi di produzione e trasformazione integrati (sistemi in cui tutti i lotti entranti sono puliti, selezionati e trasformati nello stesso stabilimento), il campionamento si esegue nella fase della catena di produzione precedente la prima trasformazione.

L'essiccazione e la pulizia, compresa la selezione (selezione per colore, se opportuno) e la spazzolatura (strofinamento vigoroso per rimuovere le polveri, ad esempio mediante aspirazione), non sono considerate «prima trasformazione» poiché l'intero chicco rimane intatto

Il campionamento per la ricerca degli sclerozi deve essere condotto come previsto nella parte B.2 dell'allegato I al regolamento CE 401/2006. I campioni di laboratorio/globali, destinati al controllo degli sclerozi, non devono essere oggetto di macinazione/omogeneizzazione. Se il campione di laboratorio/globale deve essere sottoposto a macinazione/omogeneizzazione, dallo stesso, preliminarmente, deve essere prelevata una parte destinata al controllo degli sclerozi. Tale parte deve consentire il prelievo di aliquote non inferiori a 2 kg.

COPIA
NON

La ripartizione dei campioni, per coppia alimento/sclerozi e per ogni regione/provincia autonoma, è riportata in ALLEGATO 8.

6.3.3.2 Campionamento volto alla ricerca degli alcaloidi *Claviceps spp*

Secondo il regolamento UE 2021/1399 si rende necessario intraprendere indagini sulle cause di contaminazione da sclerozi e dai relativi alcaloidi al fine dell'adozione di idonee misure di prevenzione e della verifica dei progressi con l'utilizzo di queste.

Il metodo di campionamento per il controllo del rispetto del tenore massimo degli alcaloidi *Claviceps spp* deve essere conforme a quanto previsto dall'Allegato I del regolamento (CE) 401/2006 e successive modifiche e alle parti parte B e parte J, rispettivamente, per i cereali, cereali trasformati/derivati e per gli alimenti per l'infanzia.

La ripartizione dei campioni, per coppia alimento/alcaloidi e per ogni regione/provincia autonoma, è riportata in ALLEGATO 8.

6.3.3.3 Indicazioni volte al campionamento delle tossine vegetali

6.3.3.3.1 Indicazioni per il campionamento volto alla ricerca degli alcaloidi del tropano

Il regolamento (UE) 2021/1408 della Commissione del 27 agosto 2021 “*che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di alcaloidi tropanici (scopolamina e atropina) in alcuni prodotti alimentari*” si applica dal 1° settembre 2022.

Fintanto che non sarà applicativo il regolamento UE sulle disposizioni relative al campionamento per le tossine vegetali, al fine di uniformare le modalità operative a livello nazionale, di seguito si danno le indicazioni sui metodi di campionamento.

Il metodo di campionamento per il controllo del rispetto del tenore massimo degli alcaloidi del tropano deve essere conforme a quanto previsto dall'Allegato I del regolamento (CE) 401/2006 e successive modifiche e alle parti di seguito indicate:

- a) per i cereali, trasformati/derivati e per gli alimenti per l'infanzia alle parti B e J, rispettivamente;
- b) per gli infusi di erbe liquidi, alla parte H;
- c) per le erbe essiccate per infusi, si applicano le indicazioni di cui alla nota pr. n. 0040987 del 10 novembre 2021.

La ripartizione dei campioni, per coppia alimento/alcaloidi e per ogni Regione/Provincia autonoma, è riportata in ALLEGATO 8.

6.3.3.3.2 Indicazioni per il campionamento volto alla ricerca degli alcaloidi pirrolizidinici

Il regolamento (UE) 2020/2040 della Commissione “*che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di alcaloidi pirrolizidinici in alcuni prodotti alimentari*” si applica dal 1° luglio 2022.

COPIA
NON

Fintanto che non sarà applicativo il regolamento UE sulle disposizioni relative al campionamento per le tossine vegetali, al fine di uniformare le modalità operative a livello nazionale, di seguito si danno le indicazioni sui metodi di campionamento.

I metodi di campionamento, per il controllo del rispetto del tenore massimo degli alcaloidi pirrolizidinici, devono essere conformi:

- 1) a quanto previsto dall'allegato I del regolamento (CE) 401/2006 e successive modifiche e alle parti di seguito indicate:
 - a) per gli infusi di erbe, liquidi, alla parte H;
 - b) per i semi di cumino, alla parte E,
 - c) per il polline, i prodotti a base di polline, gli integratori alimentari vegetali si applicano le indicazioni di cui alla nota pr. n. 0040987 del 10 novembre 2021.
 - d) per le erbe essiccate per infusi, le erbe aromatiche essiccate si applicano le indicazioni di cui alla nota pr. n. 0040987 del 10 novembre 2021.
- 2) a quanto previsto, per la borragine, alle disposizioni del regolamento (CE) n.333/2007 "relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, 3-MCPD e idrocarburi policiclici aromatici nei prodotti alimentari".

La ripartizione dei campioni, per coppia alimento/alcaloidi e per ogni Regione/Provincia autonoma, è riportata in ALLEGATO 8.

6.3.3.3 Indicazioni per il campionamento volto alla ricerca dell'acido cianidrico

Il regolamento (UE) 2022/1364 della Commissione "che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di acido cianidrico in alcuni prodotti alimentari" si applica dal 1° gennaio 2023.

Fintanto che non sarà applicativo il regolamento UE sulle disposizioni relative al campionamento per le tossine vegetali, al fine di uniformare le modalità operative a livello nazionale, di seguito si danno le indicazioni sui metodi di campionamento.

Il campionamento per il controllo del rispetto del tenore massimo di acido cianidrico:

- a) per semi di albicocca, semi di lino, mandorle deve essere effettuato conformemente alle norme stabilite nel regolamento (CE) n. 401/2006, allegato I, parte D.2;
- b) per le radici di manioca fresca (ortaggio a radice/bulbo) deve essere effettuato conformemente alle norme stabilite nel regolamento (CE) n. 401/2006, allegato I, parte G.4;
- c) per la farina di manioca deve essere effettuato conformemente alle norme stabilite nel regolamento (CE) n. 401/2006, allegato I, parte B.2.

La ripartizione dei campioni, per coppia alimento/acido cianidrico e per ogni Regione/Provincia autonoma, è riportata in ALLEGATO 8.

Ai fini della verifica di conformità ai limiti massimi di *semi di lino* non trasformati interi, macinati, moliti, frantumati, tritati e di *mandorle amare* non trasformate intere, macinate, molite, frantumate, tritate immesse sul mercato e destinate al consumatore finale, occorre verificare se sull'etichetta sia

COPIA
NON

presente la seguente avvertenza: “**Da consumarsi previa cottura. Non consumare crudi**”. Se in etichetta è presente la suddetta avvertenza, si applicheranno i seguenti limiti massimi:

- a) per “i semi di lino non trasformati interi, macinati, moliti, frantumati, tritati immessi sul mercato per il consumatore finale”, 250 mg/kg (invece di 150 mg/kg);
- b) per “le mandorle amare non trasformate intere, macinate, molite, frantumate, tritate immesse sul mercato per il consumatore finale” non ci sarà alcun limite massimo di riferimento. Ciò sulla base della volatilità dell’acido cianidrico per riscaldamento e sulla base dell’assenza di consumi per le mandorle amare crude.

6.3.3.3.4 Indicazioni per il campionamento volto alla ricerca dell’acido erucico

Fintanto che non sarà applicativo il regolamento UE sulle disposizioni relative al campionamento per le tossine vegetali, al fine di uniformare le modalità operative a livello nazionale, il campionamento per il controllo del rispetto del tenore massimo di acido erucico negli alimenti deve essere effettuato conformemente alle norme stabilite nel regolamento (UE) 2015/705 della Commissione. Tale regolamento definisce, altresì, i criteri di prestazione dei metodi analitici.

La ripartizione dei campioni, per coppia alimento/acido erucico e per ogni Regione/Provincia autonoma, è riportata in ALLEGATO 8.

6.3.3.3.5 Indicazioni per il campionamento volto alla ricerca di delta-9-tetraidrocannabinolo (o equivalenti di delta-9-tetraidrocannabinolo)

Il regolamento (UE) 2022/1393 della Commissione “*che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di delta-9-tetraidrocannabinolo¹ nei semi di canapa e nei prodotti derivati*” si applica dal 1° gennaio 2023.

Il DM 4 novembre 2019 decade dalla data di applicazione di tale regolamento.

Altri cannabinoidi (Δ^9 -tetraidrocannabinolo acido (4-COOH- Δ^9 -THC), Δ^8 -tetraidrocannabinolo (Δ^8 -THC), cannabinolo (CBN), cannabidiolo (CBD), Δ^9 -tetraidrocannabinivarina (Δ^9 -THCV)), di cui alla raccomandazione (UE) 2016/2115 della Commissione “*sul monitoraggio della presenza di Δ^9 -tetraidrocannabinolo, dei suoi precursori e di altri derivati della cannabis negli alimenti*”, possono essere ricercati, sulla stessa aliquota nella quale si analizza il *delta-9-tetraidrocannabinolo*, ma sono esclusi dalla valutazione di conformità.

Fintanto che non sarà applicativo il regolamento UE sulle disposizioni relative al campionamento per le tossine vegetali, al fine di uniformare le modalità operative a livello nazionale, il campionamento, per il controllo del rispetto del tenore massimo di Δ^9 -THC, deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dall’allegato I del regolamento (CE) 401/2006 e successive modifiche e alle parti di seguito indicate:

- a) semi oleosi e derivati: parte D.2;
- b) olio: parte K.

Agli integratori alimentari a base di semi e/o derivati si applicano le disposizioni di cui all’articolo 2 del regolamento (CE) n. 1881/2006 e, per il campionamento, rispettivamente, le parti D.2 o K

COPIA
NON

dell'allegato I al regolamento (CE) 401/2006 o quelle di cui alla nota pr. n. 0040987 del 10 novembre 2021.

La ripartizione dei campioni, per coppia alimento/ Δ^9 -THC e per ogni Regione/Provincia autonoma, è riportata in ALLEGATO 8.

6.3.3.4 Indicazioni per il campionamento volto alla ricerca dei nitrati

Il campionamento per il controllo del rispetto del tenore massimo di nitrati negli alimenti deve essere effettuato conformemente alle norme stabilite nel regolamento (CE) 1882/2006. Tale regolamento definisce, altresì, i criteri di prestazione dei metodi analitici.

La ripartizione dei campioni, per coppia alimento/nitrati e per ogni Regione/Provincia autonoma, è riportata in ALLEGATO 8.

6.3.3.5 Indicazioni per il campionamento volto alla ricerca delle tossine T-2/HT-2, delle tossine *Alternaria* spp e dei glicoalcaloidi

Sulla base dei dati raccolti dall'anno 2015, nel sistema NSIS, per le tossine T-2/HT-2, in generale, non si sono riscontrati livelli significativamente superiori ai livelli di azione definiti nella raccomandazione; lo stesso dicasi per gli alcaloidi del tropano anche se per questi e per alcuni alimenti (cfr erbe per infusi, spezie), visti gli alti livelli riscontrati, si sarebbero dovute condurre indagini onde evidenziare la fonte di contaminazione e adottare, se del caso, misure di prevenzione.

Le seguenti raccomandazioni rappresentano il riferimento per le attività di monitoraggio:

- raccomandazione della Commissione relativa alla presenza di tossine T-2 e HT-2 nei cereali e nei prodotti a base di cereali (2013/165/UE);
- raccomandazione (UE) 2022/553 della Commissione relativa al monitoraggio della presenza di tossine dell'*Alternaria* spp. negli alimenti;
- raccomandazione (UE) 2022/561 della Commissione relativa al monitoraggio della presenza di glicoalcaloidi.

Alcune ulteriori indicazioni, a supporto delle attività di monitoraggio, sono state fornite con le note prot. n. 0022384 del 26/05/2022 e prot. n. 0033589 del 02/08/2022.

Le procedure di campionamento sono riportate nelle raccomandazioni per le micotossine (T-2/HT-2; tossine *Alternaria*), mentre per i glicoalcaloidi si può far riferimento al regolamento (CE) n. 333/2007 "relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico, 3-MCPD e idrocarburi policiclici aromatici nei prodotti alimentari".

COPIA
NON

Si evidenzia che per l'anno 2023 non sono programmati, in ALLEGATO 8, campioni per i glicocalcoidi in attesa dello sviluppo e validazione del metodo di analisi.

La strategia di campionamento è basata sui rischi.

Si precisa che l'obiettivo delle raccomandazioni è quello di raccogliere dati sui livelli di contaminazione, di implementare indagini al fine di comprendere le cause dell'eventuale superamento dei livelli di azione e adottare, quindi, le idonee misure di prevenzione.

La ripartizione dei campioni, per coppia alimento/micotossina o tossina vegetale e per ogni Regione/Provincia autonoma, è riportata in ALLEGATO 8.

6.3.3.6 Considerazioni sul campionamento e sul numero di campioni

Le modalità di campionamento condizionano in modo cruciale le successive procedure di controllo analitico; pertanto, l'attuazione di buone pratiche di campionamento è uno strumento indispensabile per evitare contenziosi dovuti a vizi procedurali.

La strategia di campionamento è basata sui rischi e il metodo di campionamento è quello riportato nel regolamento CE 401/2006, nel regolamento (UE) 2015/705, nel regolamento CE n. 1882/2006 e alle successive modifiche, fintanto che non si applicheranno i nuovi regolamenti per il campionamento e le analisi delle micotossine e tossine vegetali.

Ciò premesso, come già evidenziato al par.6.1.5.d):

1) i campioni devono essere finalizzati al controllo ufficiale o al monitoraggio.

Per finalità conoscitive è ammessa la ricerca di contaminanti agricoli/tossine vegetali, non regolamentati (senza limiti massimi o livelli di azione) o regolamentati con livelli di azione, su campioni destinati al controllo ufficiale;

2) essendo le procedure di campionamento sovrapponibili, sulla stessa aliquota è ammessa la ricerca di molteplici micotossine e molteplici tossine vegetali;

3) nel caso di procedure di campionamento regolamentate da norme diverse rispetto a quelle per le micotossine e per le tossine vegetali, eccetto il caso se in cui siano condotte le valutazioni di seguito, sulla stessa aliquota non è ammessa la ricerca di altri contaminanti e/o altre sostanze.

Se del caso, prima di procedere alla programmazione e/o alla ricerca di altri contaminanti, diversi dalle micotossine e tossine vegetali, sulla stessa aliquota, è opportuno valutare l'equivalenza/la sovrapponibilità delle procedure di campionamento (cfr regolamenti 401/2006; 333/2007; 644/2017; 1882/2006; 2015/705; 2022/1428) al fine di non compromettere la validità legale e tecnica del campione.

Allo stesso modo, prima di procedere alla programmazione e/o alla ricerca di contaminanti agricoli o tossine vegetali su campioni destinati alla ricerca di additivi alimentari, di residui di sostanze farmacologicamente attive oppure di residui di prodotti fitosanitari sarà necessario valutare la sovrapponibilità delle relative procedure di campionamento (cfr regolamento di esecuzione (UE) 2021/808 della Commissione per i residui di sostanze farmacologicamente attive; direttiva

COPIA
NON

2002/63/CE della Commissione per i residui di antiparassitari come recepita in allegato 2 al decreto legislativo 27/2021) con quelle dei contaminanti.

6.3.3.7 Indicazioni per la formazione e gestione delle aliquote ufficiali

Indicazioni generali sono riportate nell'ALLEGATO 3.

Nel caso della formazione delle aliquote ufficiali presso il laboratorio ufficiale, a seguito dell'attività di omogeneizzazione/macinazione del campione globale/di laboratorio, l'Autorità competente o suo delegato, che ha effettuato il prelievo, redige un secondo verbale (fac simile in ALLEGATO 3) recante informazioni, rese in forma leggibile, sulle procedure utilizzate.

La compilazione del secondo verbale, relativo alla formazione delle aliquote, deve essere effettuata:

- a) con possibilità di delega all'Autorità competente dove è sito il laboratorio presso il quale si formano le aliquote ufficiali,
- b) alla presenza del titolare dell'impresa o suo rappresentante o detentore dei prodotti alimentari previo accordo con il laboratorio di controllo ufficiale di riferimento sul territorio. Nel caso in cui l'interessato decida di non assistere, è necessario acquisire, per iscritto, la relativa dichiarazione.

6.3.3.8 Note ufficiali per l'implementazione dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 1881/2006 e successive modifiche

In aggiunta a quanto riportato al paragrafo 6.1.5.f), di seguito le comunicazioni ufficiali di riferimento ai fini dell'implementazione dell'articolo 2:

- i. pr. n. 0070600 del 23/12/2019,
- ii. pr. n. 0053051 del 13/08/2019,
- iii. pr. n. 0034938 del 07/10/2020.

Come riportato nel piano nazionale 2020-2022 sui contaminanti agricoli e tossine vegetali, si precisa che, per il formaggio fresco (definito nella decisione 97/80/CE), il fattore di concentrazione da applicare è quello per i formaggi a pasta molle, ossia pari a 3.

6.4 Controlli all'importazione dei contaminanti negli alimenti di origine animale

COPIA
NON

6.4.1 Descrizione

Questa sezione corrisponde al piano di controllo stabilito dall'art.3 lettera b) del regolamento 2022/932 e quindi, riguarda i controlli ufficiali eseguiti dai PCF per la ricerca dei contaminanti negli alimenti di origine animale.

Ai fini del presente piano si applica la definizione di «contaminante» di cui all'articolo 1, paragrafo 1, secondo comma, del regolamento (CEE) n. 315/93 del Consiglio.

Tali controlli, riguardando prodotti in ingresso nella UE, sono attuati sulla base del regolamento (UE) 2019/2130²(nota 0029867-12/12/2022-DGSAF-MDS-P) e devono essere eseguiti secondo la programmazione prevista nel regolamento (UE) 2022/931 e nel regolamento (UE) 2022/932. La rendicontazione dei dati su questi controlli è attuata nell'ambito di flussi informativi specifici a cura dei laboratori competenti e come descritto al capitolo 8 del presente piano nazionale.

La durata di applicazione del piano per la ricerca dei contaminanti negli alimenti di origine animale che entrano nell'Unione è compresa dal 1 gennaio al 31 dicembre, pertanto è soggetta ad aggiornamento annuale.

Ai fini del presente piano si applicano, anche, i paragrafi 6.1.3-6.1.5.

6.4.2 Responsabili per l'attuazione del piano

Sono responsabili per lo sviluppo del piano di monitoraggio l'ufficio 6 della DGISAN, competente per i contaminanti e l'ufficio 8 della DGSAF, competente per il coordinamento tecnico dei posti di controllo frontalieri.

I PCF, nell'ambito del piano di monitoraggio di cui al comma 5 art. 4 del regolamento (UE) 2019/2130 (nota 0029867-12/12/2022-DGSAF-MDS-P), implementano i controlli sulle partite in ingresso nella UE prelevando i campioni secondo la programmazione di seguito riportata e inviandoli ai laboratori ufficiali competenti.

In particolare, il personale dei PCF designato all'attuazione del piano provvede a:

- selezionare le partite da campionare;
- prelevare, preparare e sigillare i campioni;
- compilare il verbale di campionamento;
- organizzare il trasporto al laboratorio in condizioni appropriate, al fine di assicurare la perfetta conservazione delle matrici e degli eventuali analiti da ricercare.

La consegna del campione al laboratorio deve avvenire nel più breve tempo possibile o comunque entro i 2 giorni lavorativi dal prelievo, garantendo il rispetto della catena del freddo.

I PCF, inoltre, inseriscono i dati nel sistema TRACES NT, provvedono se necessario all'eventuale raccolta, elaborazione e comunicazione dei dati all'Ufficio 8 DGSAF e gestiscono i rapporti con i laboratori di analisi degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali.

² Regolamento di esecuzione (UE) 2019/2130 della Commissione del 25 novembre 2019 che stabilisce norme dettagliate sulle operazioni da svolgere durante e dopo i controlli documentali, i controlli di identità e i controlli fisici sugli animali e sulle merci soggetti a controlli ufficiali ai posti di controllo frontalieri

COPIA
NON

Ai PCF è anche affidato il compito di validare annualmente (secondo le indicazioni dei competenti uffici della DGISAN) i dati sui controlli nel sistema NSIS RaDISAN in modo che gli stessi possano essere ufficializzati per la trasmissione a EFSA. I dati del 2023 dovranno essere validati entro il 28 febbraio del 2024, come riportato al capitolo 8. Per l'accesso al sistema NSIS RADISAN i referenti designati dai PCF riceveranno apposite credenziali dall'ufficio 8 della DGISAN.

6.4.3 Combinazioni contaminanti/prodotti da controllare

Le analisi da eseguire sono quelle elencate all'allegato I del regolamento (UE) 2022/931. Sulla base di tale norma nella tabella 2 si riporta per ciascun PCF l'elenco delle combinazioni di contaminanti o gruppi di contaminanti e gruppi di prodotti da controllare.

6.4.4 Strategia di campionamento

I criteri stabiliti al fine di programmare il campionamento delle combinazioni contaminanti/prodotti sono i seguenti:

- dati sui flussi di importazione per ciascuna categoria di prodotti
- rischi associati alla natura dei prodotti
- precedenti non conformità e notifiche attraverso il RASFF
- esiti dei controlli della Commissione europea presso i paesi terzi (rapporti di audit) o altre eventuali indicazioni dalla Commissione (es. nota 0011623-11/05/2021-DGSAF)
- disponibilità di metodi di laboratorio e standard analitici adeguati.

Sulla base di tali criteri si evidenzia che il maggior numero di campionamenti riguarderà la ricerca di metalli pesanti nella categoria prodotti della pesca non trasformati, crostacei e molluschi bivalvi.

L'altra categoria di prodotti soggetta a un maggior numero di campionamenti sulla base dei flussi d'importazione è la carne bovina che, tenuto conto dei possibili rischi associabili a tale prodotto, sarà soggetta principalmente alla ricerca di metalli (piombo e cadmio) e in minor misura diossine PCB e idrocarburi policiclici aromatici.

Inoltre, sempre in relazione alle quantità di partite importate, ai possibili rischi associati alla natura dei prodotti e alle notifiche RASFF, sono previsti i seguenti campionamenti:

- carne equina per la ricerca di cadmio,
- miele per la ricerca di piombo e
- grassi e oli animali e di organismi marini per la ricerca di diossine e PCB.

I campionamenti dovranno essere eseguiti preferibilmente sui prodotti spediti da alcuni paesi terzi secondo la lista riportata nella tabella 1 (colonna 4).

Si evidenzia che si tratta di un elenco consolidato in quanto sono inclusi i paesi da cui si importa un maggior numero di partite per ciascuna categoria alimentare (dati 2021), i paesi che sono stati oggetto

COPIA
NON

di un maggior numero di notifiche attraverso il sistema RASFF (dati 2020-2022) e i paesi per i quali, in seguito ai riscontri di ispezioni della Commissione, si ritiene necessario verificare la conformità dei prodotti spediti alle norme dell'UE.

La lista non è esaustiva e quindi, eventuali campionamenti, se necessario, sulla base delle informazioni disponibili, possono essere effettuati anche su prodotti che originano da paesi non elencati.

Nel caso di paesi terzi inclusi di recente nelle pertinenti liste di paesi autorizzati a spedire in UE si raccomanda di campionare le prime partite presentate per l'importazione.

6.4.5 Frequenza minima di controllo

Per ciascuna categoria di prodotti si applica la frequenza di controllo prevista nell'allegato II del regolamento (UE) 2022/932.

Sulla base di tale norma, nella tabella 1 è riportato il programma di campionamento da applicare a livello nazionale con l'indicazione del numero di partite da campionare.

Per stabilire il numero minimo di partite da controllare sono stati considerati i dati sulle importazioni degli alimenti di origine animale del 2021 estratti da TRACES NT.

Il numero minimo di partite da campionare (colonna 2, tab. 1) è stato ottenuto applicando la frequenza minima di controllo dell'allegato II del regolamento (UE) 2022/932 alle partite in ingresso nella UE nel 2021 per ciascuna categoria di prodotti (colonna 1, tab. 1). A tale numero sono state aggiunte ulteriori partite da campionare allo scopo di compensare eventuali controlli non eseguiti nel corso dell'anno per difficoltà impreviste, inoltre, quando il numero di partite importate non corrisponde a un campione è stato programmato il campionamento di una sola partita (pianificazione nazionale; colonna 3, tab. 1).

Considerato quanto sopra descritto, il numero minimo di partite da campionare complessivamente è quello riportato nella colonna 3.

Nella tabella 2 è riportato per ciascun PCF il programma di campionamento da attuare con l'indicazione del numero di partite da campionare per ogni combinazione contaminante/prodotto.

Si evidenzia che:

- i controlli effettuati a norma dell'articolo 47, paragrafo 1, lettera d) (controlli rafforzati), e lettera e) (misure di salvaguardia), del regolamento (UE) 2017/625 non sono conteggiati ai fini del conseguimento delle frequenze minime di controllo di cui all'allegato II del regolamento (UE) 2022/932;
- i controlli effettuati nell'ambito delle misure urgenti stabilite e dei controlli ufficiali intensificati, sulla base dell'articolo 53 del regolamento (CE) n. 178/2002 e dell'articolo 65, paragrafo 4, del regolamento (UE) 2017/625, non sono conteggiati ai fini del conseguimento delle frequenze minime di controllo di cui all'allegato II del regolamento (UE) 2022/932;
- i controlli per sospetto eseguiti dai PCF sulla base delle informazioni disponibili su possibili rischi non sono conteggiati ai fini del conseguimento delle frequenze minime di controllo di cui all'allegato II del regolamento (UE) 2022/932;

COPIA
NON

- i controlli dei prodotti alimentari provenienti da alcuni paesi terzi elencati nell'allegato II del regolamento (UE) 2019/2129, con i quali l'Unione ha concluso accordi di equivalenza per i controlli fisici, non sono conteggiati ai fini del conseguimento delle frequenze minime di controllo di cui all'allegato II del regolamento (UE) 2022/932.

In accordo alle disposizioni supplementari dell'allegato II del regolamento (UE) 2022/932 si evidenzia:

- per quanto riguarda le gelatine sulla base del numero di partite importate nel 2021 sono stati programmati campionamenti per la ricerca di metalli pesanti
- su alcune categorie alimentari (es. carni ovine, pollame etc.) dato che il numero di partite che entrano nell'Unione attraverso i PCF italiani è inferiore al numero di partite corrispondenti a un campione è prestabilita l'esecuzione di almeno un campione. Si raccomanda di eseguire, se possibile, tale campionamento nel 2023 altrimenti nei due anni successivi.
- per il calcolo delle frequenze minime di controllo elencate nell'allegato II del regolamento (UE) 2022/932 sono stati utilizzati i dati dell'anno 2021, relativi al numero di partite che entrano nell'Unione attraverso i PCF italiani.
- i campioni prelevati ai fini di altri piani di controllo pertinenti per l'analisi dei contaminanti (ad esempio in relazione alle sostanze farmacologicamente attive e ai loro residui, ai residui di antiparassitari, ecc.) possono essere utilizzati anche per i controlli sui contaminanti, a condizione che siano rispettate le disposizioni concernenti i controlli sui contaminanti come esplicitato al par. 6.1.5.d).

A riguardo si evidenzia inoltre che dalla stessa partita possono essere prelevati campioni per esami microbiologici.

Tabella 1 – Programma di controllo nazionale

Categoria di prodotto	1 N. partite importate 2021	2 N. minimo di partite da campionare (allegati II Reg. 2019/932)	3 N. minimo di partite da campionare (pianificazione nazionale)	4 Lista dei paesi terzi i cui prodotti devono essere campionati preferibilmente
Bovini (compresi carni, carni macinate, carni separate meccanicamente, frattaglie commestibili, preparazioni di carni e prodotti a base di carne)	2.353	24	32	Brasile, Uruguay, Argentina, Paraguay, Giappone, Stati Uniti, Australia, Namibia
Ovini/capri (compresi carni, carni macinate, carni separate meccanicamente, frattaglie commestibili, preparazioni di carni e prodotti a base di carne)	25	0	1	Rep. della Macedonia del Nord, Australia
Suini (compresi carni, carni macinate, carni separate meccanicamente, frattaglie commestibili, preparazioni di carni e prodotti a base di carne)	-	0	1	Qualsiasi paese (*)
Equini (compresi carni, carni macinate, carni separate meccanicamente, frattaglie commestibili, preparazioni di carni e prodotti a base di carne)	105	1	3	Argentina
Pollame (compresi carni, carni macinate, frattaglie commestibili, preparazioni di carni e prodotti a base di carne)	11	0	1	Argentina, Cina, Brasile, Ghana

Carni di altri animali terrestri d'allevamento (compresi carni, carni macinate, frattaglie commestibili, preparazioni di carni e prodotti a base di carne)	3	0	1	Argentina, Uruguay
Latte (compresi latte crudo, prodotti lattiero-caseari, colostro e prodotti a base di colostro di tutte le specie)	34	0	1	Israele, Australia, Regno Unito, Turchia, Stati Uniti
Uova (compresi uova e ovoprodotto di tutte le specie di volatili)	30	0	1	Cina, Indonesia, Argentina
Miele (compresi miele e altri prodotti dell'apicoltura)	100	1	3	Cina, Argentina, Turchia, Uruguay, Brasile, Cuba, Australia, Messico, Guatemala, Regno Unito, India, Nicaragua, Serbia, Tailandia Vietnam
Prodotti della pesca non trasformati esclusi i crostacei	16.569	166	230	Sri Lanka, Marocco, Tunisia, India, Cina, Sud Africa, Senegal, Indonesia, Tailandia, Perù, Vietnam, Albania, Egitto, Maldive, Namibia, Filippine, Argentina, Tanzania, Stati Uniti, Messico, Uganda, Rep. di Corea, Australia, Kenya, Mozambico, Ecuador, Ghana, Seychelles, Argentina, Nicaragua, Colombia, Costa d'Avorio, Mauritania.
Crostacei e molluschi bivalvi (compresi muscolo e prodotti a base di muscolo)	7.873	79	110	Stati Uniti, Argentina, Ecuador, Tunisia, Vietnam, India, Albania, Tailandia, Senegal, Cina, Egitto, Sud Africa, Perù, Indonesia, Cile, Marocco, Nicaragua, Colombia, Costa d'Avorio, Ghana, Mauritania.
Grassi e oli animali e marini	93	1	3	Cina, Giappone, Messico, Tailandia, Rep. di Corea, Perù, Regno Unito, Mauritius, Stati Uniti.
Altri prodotti trasformati (gelatina)	174	2	3	Turchia, Vietnam, Rep. di Corea, Brasile, Cina, Pakistan, India,
Totale complessivo	27.370	274	390	
(*) non si includono i paesi con accordi di equivalenza (Reg. UE 2019/2129)				

Tabella 2 - Programma di controllo per PCF e combinazioni contaminante/prodotto

TUTTI I PCF

Prodotto	N. partite da campionare	piombo	cadmio	mercurio	Diossine/PCB	IPA
Suini (compresi carni, carni macinate, carni separate meccanicamente, frattaglie commestibili, preparazioni di carni e prodotti a base di carne)	1					1
tutti i PCF Totale	1					1

ANCONA, P

Prodotto	N. partite da campionare	piombo	cadmio	mercurio	Diossine/PCB	IPA
Prodotti della pesca non trasformati esclusi i crostacei	12		4	6	2	
Crostacei e molluschi bivalvi (compresi muscolo e prodotti a base di muscolo)	8		3	1	2	2
Ancona, P Totale	20		7	7	4	2

BARI, P

Prodotto	N. partite da campionare	piombo	cadmio	mercurio	Diossine/PCB	IPA
Prodotti della pesca non trasformati esclusi i crostacei	10		3	6	1	
Crostacei e molluschi bivalvi (compresi muscolo e prodotti a base di muscolo)	2		1			1

Ovini/capri (compresi carni, carni macinate, carni separate meccanicamente, frattaglie commestibili, preparazioni di carni e prodotti a base di carne)	1	1	1			
Bari, P Totale	13	5	6	2	1	

CAGLIARI, P

Prodotto	N. partite da campionare	piombo	cadmio	mercurio	Diossine/PCB	IPA
Prodotti della pesca non trasformati esclusi i crostacei	1			1		
Cagliari, P Totale	1			1		

CIVITAVECCHIA, P

Prodotto	N. partite da campionare	piombo	cadmio	mercurio	Diossine/PCB	IPA
Prodotti della pesca non trasformati esclusi i crostacei	6		2	3	1	
Crostacei e molluschi bivalvi (compresi muscolo e prodotti a base di muscolo)	5		2	1	1	1
Civitavecchia, P Totale	11		4	4	2	1

GIOIA TAURO, P

Prodotto	N. partite da campionare	piombo	cadmio	mercurio	Diossine/PCB	IPA
Prodotti della pesca non trasformati esclusi i crostacei	6		2	3	1	
Crostacei e molluschi bivalvi (compresi muscolo e prodotti a base di muscolo)	1		1			
Gioia Tauro, P Totale	7		3	3	1	

COPIA
NON

LA SPEZIA, P

Prodotto	N. partite da campionare	piombo	cadmio	mercurio	Diossine/PCB	IPA
Prodotti della pesca non trasformati esclusi i crostacei	1			1		
Bovini (compresi carni, carni macinate, carni separate meccanicamente, frattaglie commestibili, preparazioni di carni e prodotti a base di carne)	1	1	1			
La Spezia, P Totale	2	1	1	1		

LIVORNO - PISA, P

Prodotto	N. partite da campionare	piombo	cadmio	mercurio	Diossine/PCB	IPA
Prodotti della pesca non trasformati esclusi i crostacei	33		10	19	4	
Crostacei e molluschi bivalvi (compresi muscolo e prodotti a base di muscolo)	20		7	3	5	5
Bovini (compresi carni, carni macinate, carni separate meccanicamente, frattaglie commestibili, preparazioni di carni e prodotti a base di carne)	1	1	1			
Livorno - Pisa, P Totale	54	1	18	22	9	5

MILANO - MALPENSA, A

Prodotto	N. partite da campionare	piombo	cadmio	mercurio	Diossine/PCB	IPA
Prodotti della pesca non trasformati esclusi i crostacei	44		13	25	6	
Crostacei e molluschi bivalvi (compresi muscolo e prodotti a base di muscolo)	12		4	2	3	3
Bovini (compresi carni, carni macinate, carni separate meccanicamente, frattaglie commestibili, preparazioni di carni e prodotti a base di carne)	1	1	1			
Grassi e oli animali e marini	1				1	
Milano - Malpensa, A Totale	58	1	18	27	10	3

NAPOLI, P

Prodotto	N. partite da campionare	piombo	cadmio	mercurio	Diossine/PCB	IPA
Prodotti della pesca non trasformati esclusi i crostacei	24		7	14	3	
Crostacei e molluschi bivalvi (compresi muscolo e prodotti a base di muscolo)	6		2	1	1	2
Napoli, P Totale	30		9	15	4	2

PALERMO, P

Prodotto	N. partite da campionare	piombo	cadmio	mercurio	Diossine/PCB	IPA
Crostacei e molluschi bivalvi (compresi muscolo e prodotti a base di muscolo)	8		3	1	2	2
Prodotti della pesca non trasformati esclusi i crostacei	7		2	4	1	
Palermo, P Totale	15		5	5	3	2

COPIA
NON

ROMA - FIUMICINO, A

Prodotto	N. partite da campionare	piombo	cadmio	mercurio	Diossine/PCB	IPA
Prodotti della pesca non trasformati esclusi i crostacei	26		8	15	3	
Crostacei e molluschi bivalvi (compresi muscolo e prodotti a base di muscolo)	18		7	2	4	5
Bovini (compresi carni, carni macinate, carni separate meccanicamente, frattaglie commestibili, preparazioni di carni e prodotti a base di carne)	1	1	1			
Roma - Fiumicino, A Totale	45	1	16	17	7	5

SALERNO, P

Prodotto	N. partite da campionare	piombo	cadmio	mercurio	Diossine/PCB	IPA
Prodotti della pesca non trasformati esclusi i crostacei	7		2	4	1	
Crostacei e molluschi bivalvi (compresi muscolo e prodotti a base di muscolo)	3		1		1	1
Salerno, P Totale	10		3	4	2	1

TARANTO, P

Prodotto	N. partite da campionare	piombo	cadmio	mercurio	Diossine/PCB	IPA
Prodotti della pesca non trasformati esclusi i crostacei	1			1		
Taranto, P Totale	1			1		

TRAPANI, P

Prodotto	N. partite da campionare	piombo	cadmio	mercurio	Diossine/PCB	IPA
Prodotti della pesca non trasformati esclusi i crostacei	1			1		
Trapani, P Totale	1			1		

TRIESTE, P

Prodotto	N. partite da campionare	piombo	cadmio	mercurio	Diossine/PCB	IPA
Altri prodotti trasformati (gelatina)	2	2	2	2		
Trieste, P Totale	2	2	2	2		

VADO LIGURE SAVONA, P

Prodotto	N. partite da campionare	piombo	cadmio	mercurio	Diossine/PCB	IPA
Crostacei e molluschi bivalvi (compresi muscolo e prodotti a base di muscolo)	4		1	1	1	1
Bovini (compresi carni, carni macinate, carni separate meccanicamente, frattaglie commestibili, preparazioni di carni e prodotti a base di carne)	2	2	2			
Prodotti della pesca non trasformati esclusi i crostacei	1			1		
Pollame (compresi carni, carni macinate, frattaglie commestibili, preparazioni di carni e prodotti a base di carne)	1				1	
Vado Ligure Savona, P Totale	8	2	3	2	2	1

COPIA
NON

VENEZIA, A

Prodotto	N. partite da campionare	piombo	cadmio	mercurio	Diossine/PCB	IPA
Prodotti della pesca non trasformati esclusi i crostacei	1			1		
Crostacei e molluschi bivalvi (compresi muscolo e prodotti a base di muscolo)	1					1
Venezia, A Totale	2			1		1

VENEZIA, P

Prodotto	N. partite da campionare	piombo	cadmio	mercurio	Diossine/PCB	IPA
Prodotti della pesca non trasformati esclusi i crostacei	10		3	6	1	
Crostacei e molluschi bivalvi (compresi muscolo e prodotti a base di muscolo)	3		1		1	1
Venezia, P Totale	13		4	6	2	1

GENOVA, P

Prodotto	N. partite da campionare	Aftossina M1	piombo	cadmio	mercurio	stagno inorganico	Diossine/PCB	IPA	3-MCPD	Somma di 3-monocloropropandiole (3-MCPD) e 3-MCPD esteri degli acidi grassi, espressi come 3-MCPD	Glicidili esteri degli acidi grassi espressi come glicidolo
Prodotti della pesca non trasformati esclusi i crostacei	39			12	22		5				
Bovini (compresi carni, carni macinate, carni separate meccanicamente, frattaglie commestibili, preparazioni di carni e prodotti a base di carne)	26		18	18			4	4			
Crostacei e molluschi bivalvi (compresi muscolo e prodotti a base di muscolo)	19			7	3	1	4	5			
Miele (compresi miele e altri prodotti dell'apicoltura)	3		3								
Equini (compresi carni, carni macinate, carni separate meccanicamente, frattaglie commestibili, preparazioni di carni e prodotti a base di carne)	3			3							
Grassi e oli animali e marini	2								2	2	2
Altri prodotti trasformati (gelatina)	1		1	1	1						
Uova (compresi uova e ovoprodotti di tutte le specie di volatili)	1						1				
Latte (compresi latte crudo, prodotti lattiero-caseari, colostro e prodotti a base di colostro di tutte le specie)	1	1					1				
Carni di altri animali terrestri d'allevamento (compresi carni, carni macinate, frattaglie commestibili, preparazioni di carni e prodotti a base di carne)	1						1				
Genova, P Totale	96		22	41	26	1	16	9	2	2	2

NOTE:

- Nel 2021 non ci sono state importazioni di carni suine (compresi carni, carni macinate, carni separate meccanicamente, frattaglie commestibili, preparazioni di carni e prodotti a base di carne), ad eccezione di alcune partite spedite da un paese con accordo di equivalenza. Per tale motivo, per poter eseguire le analisi in caso di importazioni, si programma il campionamento di almeno una partita da parte di tutti i PCF con una distinta tabella denominata (tutti i PCF).
- È possibile eseguire più analisi nella stessa partita, tuttavia, nell'anno deve essere campionato il numero di partite riportato nella colonna "N. partite da campionare" della tabella.
- Per una più agevole consultazione della tabella, si omettono le combinazioni contaminante/prodotto di cui all'allegato I del regolamento (UE) 2022/931 per le quali non sono programmati campionamenti

COPIA
NON

(es. sostanze perfluoroalchiliche, altri contaminanti). Sono inclusi, invece, campionamenti per quanto riguarda la combinazione gelatina/metalli in accordo al regolamento UE 2016/355).

6.5 Controlli all'importazione dei contaminanti e tossine vegetali negli alimenti di origine non animale

I controlli all'importazione dei contaminanti negli alimenti di origine non animale, ad esclusione di quelli previsti nelle specifiche normative (ad esempio, regolamento di esecuzione (UE) 2019/1793; regolamento UE 2015/949, etc.) sono programmati nel piano nazionale sviluppato in accordo al comma 6 articolo 1 del decreto legislativo 2 febbraio 2021 n. 24 dall'ufficio 8 della DGSAF, competente per il coordinamento dei PCF.

Per quanto riguarda i campionamenti, i PCF si attengono alle procedure di campionamento indicate nelle pertinenti parti del presente piano nazionale (cfr. par. 6.3.3.2-6.3.3.3) laddove non vigenti, a livello UE, norme sul campionamento per le specifiche micotossine e tossine vegetali. Per tali prodotti, si applicano altresì le indicazioni di cui al paragrafo 6.3.3.6, punti 2) e 3).

Relativamente ai contaminanti di origine ambientale e industriale per i quali sono previsti controlli nei prodotti alimentari di origine non animale, i campionamenti presso i PCF si devono attenere a quanto previsto dagli specifici regolamenti (reg. CE 333/2007, re. UE 644/2017, reg. 1428/2022), nonché alle indicazioni riportate nei capitoli 6.1-6.2.

7.FORMAZIONE

Le Regioni e la Province autonome assicurano che tutto il personale deputato ai controlli ufficiali ai sensi del presente piano sia adeguatamente formato e si mantenga aggiornato per i propri ambiti di competenza come previsto dall'articolo 5 del regolamento UE 2017/625.

Nello specifico del presente piano, l'attività di formazione dovrà essere focalizzata sulle attività di campionamento, sulle verifiche dei piani HACCP degli OSA e dei relativi sistemi di autocontrollo. In merito, si evidenzia la disponibilità di corsi *on line*, nell'ambito dei corsi di "*Better training for safer food*" della Commissione UE.

I laboratori ufficiali dovranno programmare attività formative al fine di garantire l'accuratezza dei dati analitici e la corretta interpretazione dei dati, nonché prender parte ai test organizzati dall'LNR e/o dal LR UE.

8.TRASMISSIONE DEI RISULTATI E RELAZIONI

I laboratori ufficiali inseriscono i dati sul campionamento e analisi, relativi ai controlli sugli alimenti condotti sul territorio, nel sottoflusso "1881" e nel sottoflusso "MON" (limitatamente a

COPIA
NON

contaminanti e tossine vegetali con livelli di azione o con livelli di riferimento) del sistema NSIS Radisan **non appena disponibili e al massimo entro 2 mesi dalla disponibilità degli stessi**, e comunque non oltre il 15 febbraio (salvo diverse indicazioni) dell'anno successivo a quello cui si riferiscono. Oltre tale data, i dati non verranno accettati dal sistema.

I medesimi laboratori ufficiali inseriscono nel sottoflusso "1881" del sistema informativo NSIS Radisan anche i dati di campionamento e analisi degli alimenti di origine animale, oggetto del presente piano, all'importazione.

I verbali di campionamento, riferiti alle attività di cui al presente piano nazionale di controllo sul territorio e all'importazione (per gli alimenti di origine animale), riportano i riferimenti legali per il programma di campionamento e il tipo di programma come codificati in **ALLEGATO 10**

L'ALLEGATO 10 riporta alcune indicazioni al fine dell'inserimento dei dati nel sistema, da parte dei laboratori ufficiali, e sarà soggetto a revisioni a seguito di aggiornamenti da parte di EFSA e/o del sistema NSIS Radisan o al fine di fornire indicazioni ulteriori.

Informazioni dettagliate ed eventuali aggiornamenti, per l'inserimento dei dati, sono riportate nella linea guida per la raccolta dei dati analitici mediante il sistema NSIS Radisan (Raccolta Dati analitici del flusso unico in Igiene e Sicurezza degli Alimenti | Zenodo) e nella linea guida di EFSA rese disponibili annualmente. In caso di criticità, relative all'inserimento dei dati, che richiedano una gestione rapida, indicazioni possono essere fornite ai laboratori ufficiali e/o alle Autorità competenti anche via posta elettronica. Tali ulteriori indicazioni, con frequenza annuale, saranno raccolte nel succitato ALLEGATO 10.

Le Autorità delle regioni e delle province autonome effettuano la validazione dei dati, nel sistema NSIS Radisan, entro il **28 febbraio** dell'anno successivo a quello di campionamento. Prima della validazione dei dati, le Autorità competenti delle regioni e province autonome, per i campioni non conformi, compilano il campo "*actionTakenCode*" secondo le indicazioni di cui alla nota pr. n. 0026861 del 21/07/2020 o, se del caso, forniscono le informazioni necessarie ai laboratori al fine dell'inserimento dell'informazione in tale campo.

Per quanto riguarda i controlli alle importazioni i dati di campionamento e analisi relativi agli alimenti di origine animale, di cui al presente piano nazionale, sono validati dai singoli PCF **entro il 28 febbraio** dell'anno successivo a quello di campionamento. Prima della validazione dei dati, i PCF, per i campioni non conformi, inseriscono le informazioni nel campo "*actionTakenCode*".

Il ministero, a campione e durante tutto l'anno, effettua una verifica tecnica (conformità ai succitati documenti guida e alle prescrizioni tecniche per il campionamento e l'analisi di cui alle norme) dei dati inseriti nel sistema.

Il ministero elabora i dati inseriti nel sistema informativo NSIS Radisan e ne trasmette le risultanze alle Autorità competenti delle regioni e province autonome; tali elaborazioni sono utilizzate anche al fine dell'integrazione della relazione da trasmettere alla Commissione, per via elettronica, entro il 31 agosto dell'anno successivo a quello di campionamento (art. 113 del reg (UE) 2017/625).

Le regioni e province autonome trasmettono una relazione sui risultati dei controlli, rispettivamente, sui contaminanti ambientali e industriali, nonché sui contaminanti agricoli e sulle

COPIA
NON

tossine vegetali, entro il primo trimestre dell'anno successivo a quello di campionamento riportando, altresì, le indagini intraprese per i campioni non conformi (con limiti massimi) e per i campioni con risultati analitici superiori ai livelli di azione/di riferimento (cfr par. 6.2.1; 6.3.3.5) al fine di evidenziarne le cause e le misure di prevenzione adottate.

I dati validati dalle Autorità delle regioni e delle province autonome e dai PCF, rispettivamente, per i campionamenti condotti a livello territoriale e per quelli condotti ai confini, sono, altresì, trasmessi dal ministero all'EFSA tramite il sistema NSIS Radisan, entro il 30 giugno dell'anno successivo a quello di campionamento, come richiesto dall'articolo 8 del regolamento delegato. I dati non validati non possono essere trasmessi ad EFSA.

9. Extra piani delle regioni/province autonome e/o del ministero della salute

Le regioni, le province autonome e il ministero, in accordo con i laboratori designati per i controlli ufficiali, possono predisporre attività aggiuntive di controllo ("extrapiano") che rispondano a specifiche esigenze nazionali o locali.

Le programmazioni extrapiano possono rendersi necessarie, ad esempio, per assicurare l'intensificazione dei controlli conseguente ai riscontri di non conformità, a seguito di allerte, di reclami o per necessità (campionamento su sospetto) durante le attività ispettive o a seguito di revisioni normative. Le attività extrapiano attese sono anche quelle per le quali è individuabile un rischio derivante da consumo di particolari alimenti caratteristici a livello locale.

Anche le risultanze di tali controlli ufficiali devono essere riportate nel sistema NSIS Radisan.

11. REFERENTI DEL PIANO

11.1 Contaminanti ambientali e industriali

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione - Ufficio 6

- Dott.ssa Loredana Verticchio – l.verticchio@sanita.it; -Tel.06 59943939
- Dott.ssa Maria Bernadetta Majolini – mb.majolini@sanita.it; -Tel. 06 59943720

Istituto Superiore di Sanità

- Laboratorio nazionale di riferimento per i metalli e i composti azotati negli alimenti
-Dott.ssa Angela Sorbo - angela.sorbo@iss.it -Tel. 06 49902374
-Dott.ssa Marilena D'Amato - marilena.damato@iss.it; -Tel: 06 49902349
- Laboratorio di riferimento per i contaminanti da processo
-Dott. Paolo Stacchini – paolo.stacchini@iss.it – Tel. 06 49902533

Istituto zooprofilattico sperimentale dell'Abruzzo e del Molise

- Laboratorio Nazionale di Riferimento per gli inquinanti organici persistenti alogenati nei mangimi e negli alimenti
- Dott. Gianfranco Diletti - g.diletti@izs.it –Tel: 0861 332251
- Dott.ssa Roberta Ceci - r.ceci@izs.it -Tel 0861 332251

COPIA
NON

11.2 Contaminanti agricoli e tossine vegetali

Ministero della salute

- Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione - Ufficio 6
- Dott. ssa Sandra Paduano – s.paduano@sanita.it - Tel. 06 59946130

Istituto Superiore di Sanità

- Laboratorio nazionale di riferimento per le micotossine e le tossine vegetali
- Dott.ssa Barbara De Santis – barbara.desantis@iss.it - Tel. 06 49902367
- Dott.ssa Francesca Debegnach - francesca.debegnach@iss.it
- Dott.ssa Emanuela Gregori - emanuela.gregori@iss.it

- Laboratorio nazionale di riferimenti i composti azotati (nitrati) negli alimenti
- Dott.ssa Ilaria Altieri – ilaria.altieri@iss.it
- Dott. Paolo Stacchini - paolo.stacchini@iss.it

Istituto zooprofilattico sperimentale Lombardia e Emilia Romagna

- Laboratorio nazionale di riferimento per le tossine vegetali
- Dott. Giorgio Fedrizzi- giorgio.fedrizzi@izsler.it

11.3 Controlli all'importazione degli alimenti di origine animale

Ministero della salute

- Direzione Generale della Sanità Animale e dei Farmaci Veterinari - Ufficio 8
- Dott. Giuseppe Attanzio – g.attanzio@sanita.it - Tel. 06 5994 6131

COPIA
NON

ALLEGATO 1. Normativa e altre disposizioni

ALLEGATO 2. Indicazioni da includere nei verbali di campionamento

ALLEGATO 3. Formazione e gestione delle aliquote ufficiali

ALLEGATO 4. Autorità competenti di designazione e laboratori ufficiali

ALLEGATO 5 Elenco di laboratori ufficiali e status di validazione/accreditamento dei metodi di analisi per la ricerca di contaminanti agricoli e tossine vegetali negli alimenti

ALLEGATO 6. Elenco di laboratori ufficiali e status di validazione/accreditamento dei metodi di analisi per la ricerca di contaminanti ambientali e industriali negli alimenti

ALLEGATO 7. Programma di campionamento di alimenti per la ricerca di contaminanti ambientali e industriali sul territorio nazionale

ALLEGATO 8. Programma di campionamento di alimenti per la ricerca di contaminanti agricoli e tossine vegetali sul territorio nazionale (ALLEGATO 8 bis. Note per l'allegato 8)

ALLEGATO 9. Indicazioni per il campionamento e la preparazione del campione per l'analisi di micotossine

ALLEGATO 10. Indicazioni per l'inserimento dei dati di campionamento e analisi nel sistema NSIS Radisan

Gli allegati sopra citati sono consultabili e disponibili al seguente link:

https://drive.google.com/drive/folders/1irUKLKaQdr_i3xV5-wfJqUs9_-p_P1IT?usp=sharing

COPIA
NON

TABELLA 1 - Programma di campionamento annuale di alimenti per la ricerca di contaminanti agricoli e tossine vegetali sul territorio nazionale - Anni 2023-2027

<i>Pericolo</i>	MATRICE	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	Tot per categoria	
<i>Aflatossina B1 e totali (AFB1 e AFs)</i>	DIRETTO AL CONSUMATORE FINALE. Frutta a guscio (pistacchi, castagne, mandorle, noci del Brasile). Semi oleosi (arachidi)	1		1	1	1	1			1	6	
	DA SOTTOPORRE A CERNITA O ALTRO TRATTAMENTO FISICO. Frutta a guscio (pistacchi, castagne, mandorle, noci del Brasile). Semi oleosi (arachidi)			2		1	1	1		1	6	
	DA SOTTOPORRE A CERNITA O ALTRO TRATTAMENTO FISICO. Frutta secca (es. uvetta, prugne, datteri)		1	1	1		1	1	1		6	
	Frutta secca (FICHI) produzione nazionale	1	1	2	1	1	2	1	1	1	11	
	Spezie essiccate: <i>Capsicum spp.</i> (es. peperoncino e paprica), <i>Piper spp.</i> , (es. pepe nero e bianco), noce moscata (<i>Myristica frgrans</i>), curcuma (<i>Curcuma longa</i>), zenzero (<i>Zingiber officinale</i>)	1	1		1	1			1	1		6
<i>Ocratossina A (OTA)</i>	Uve secche	3	3	3			3		1	3	16	
	Altra frutta secca (es. fichi, gelsi)			2		1	2	1			6	
	DA SOTTOPORRE A CERNITA O ALTRO TRATTAMENTO FISICO E DIRETTO AL CONSUMATORE FINALE. Pistacchi da sottoporre a cernita o altro trattamento fisico prima dell'immissione sul mercato per il consumatore finale o dell'impiego come ingredienti di prodotti alimentari Pistacchi immessi sul mercato per il consumatore finale o per l'impiego come ingredienti di prodotti alimentari	1	1	2		1	1					6
	Spezie essiccate (<i>Capsicum spp.</i> : paprika, peperoncino, pepe nero; noce moscata, curcuma)	1		1				2	1	1		6
	Vino rosso			2					1		1	4
	Succo d'uva, succo d'uva concentrato, nettare d'uva, mosto d'uva e mosto d'uva concentrato, immessi sul mercato per il consumatore finale			1				1			1	3

<i>Pericolo</i>	MATRICE	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	Tot per categoria
<i>Patulina (PAT)</i>	Prodotti contenenti mele allo stato solido immessi sul mercato per il consumatore finale, ad eccezione dei prodotti destinati ai lattanti e ai bambini e alla prima infanzia anche a base di mela	1	1	1			1	1		1	6
<i>DON⁽⁸⁾</i>	Chicchi di cereali non trasformati escluso il granturco Chicchi di frumento duro e di avena non trasformati	1	1		1		1	1		1	6
<i>Deossinivalenolo (DON) (9)</i>	Cereali immessi sul mercato per il consumatore finale, farina di cereali, semolino, crusca e germe come prodotto finale immesso sul mercato per il consumatore finale, ad eccezione dei prodotti di <u>macinazione</u> del granturco, degli alimenti per l'infanzia, del riso e prodotti a base di riso	1		1		1	2			1	6
	Pane, prodotti della pasticceria, biscotteria, merende a base di cereali e cereali da colazione		1	2		1	1		1		6
<i>Zearalenone (ZEN)</i>	Pane, prodotti della pasticceria, biscotteria, merende a base di cereali e cereali da colazione, ad eccezione di-mais per il consumatore finale, merende e cereali da colazione a base di mais			2		1	2			1	6
	Alimenti per la prima infanzia e alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	1		2		1	2				6
<i>Fumonisine (FBs, somma di FB1+FB2)</i>	Cereali da colazione a base di granturco e merende a base di granturco	1		2		1			1	1	6
	Alimenti per la prima infanzia contenenti granturco e alimenti trasformati a base di granturco destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	1					2		1		4
<i>Sclerotri Claviceps spp.</i>	Chicchi di cereali non trasformati (ad eccezione della segale)		1		1		1				3

<i>Pericolo</i>	MATRICE	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	Tot per categoria
<i>Tossine dell'Alternaria spp. (10)</i>	Pomodori disidratati (Pomodoro in fiocchi o fiocchi di pomodoro (<i>Dried Tomato Flakes</i>); Polvere di pomodoro (<i>Tomato Powder</i>); Pomodori semi-dried o semi-secchi (<i>Dried tomatoes</i>))		1		1		2	1	1		6
<i>T-2/HT-2</i>	Cereali non trasformati (orzo, avena, frumento, mais e segale)			2			1		1		4
<i>AFMI Latte crudo</i>	AFM1 latte crudo VACCINO	1	1	3			3	3			11
	AFM1 latte crudo OVINO	1	1			1	1		1	1	6
<i>AFMI Formaggi</i>	Formaggi pasta semi-dura ($55 \leq \text{MFFB} < 62\%$) e a pasta dura ($47 \leq \text{MFFB} < 55\%$)	1	1				2	2			6
	Formaggi pasta semi-molle ($62 \leq \text{MFFB} < 68\%$) e Formaggi pasta molle ($\text{MFFB} \geq 68\%$)			2	1	1			1	1	6
	2023_Tot campioni MICOTOSSINE	17	15	34	8	13	35	15	12	15	164
<i>Nitrati</i>	Rucola/lattuga/spinaci	2	1	2		3	1	1	2	1	13
	Alimenti per la prima infanzia e alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	1		3	1	3	1	1	1	2	13
	2023_Tot campioni NITRATI	3	1	5	1	6	2	2	3	3	26
<i>HCN e glicosidi cianogenetici</i>	Mandorle non trasformate intere, macinate, molite, frantumate, tritate immesse sul mercato per il consumatore finale	1	2			1	2		2		8
	Semi di albicocca non trasformati interi, macinati, moliti, frantumati, tritati immessi sul mercato per il consumatore finale				1	1				1	3
	2023_Tot campioni HCN	1	2	0	1	2	2	0	2	1	11
<i>ALC. PIRROLIZ ZIDINICI (3)</i>	Foglie di borragine (fresche, congelate) immesse sul mercato per il consumatore finale					2			2		4
	2023_Tot campioni AP	0	0	0	0	2	0	0	2	0	4

TABELLA 2 - SIAN - Ripartizione annuale del numero totale di campioni, per ASP e per gruppi di prodotti alimentari di origine non animale - Anni 2023-2027

ASP	Categorie Alimentari																		
	Totale campioni	Bevande alcoliche	Preparazioni alimentari composite/miste (Alimenti composti)	Confetteria e prodotti derivati da semi di cacao e fibra di cacao ¹	Alimenti per diete particolari ²	Alimenti per neonati e prima infanzia ³	Frutta e prodotti a base di frutta	Bevande (e creme) a base di frutta/verdura e prodotti affini	Ortaggi e derivati	Cereali e prodotti a base di cereali	Spezie ed erbe aromatiche	Preparati per infusione e caffè	Ingredienti purificati isolati (inclusi minerali o sintetici) (Olii e grassi di origine animale e vegetale e loro derivati, miele etc) ⁴	Legumi e derivati	Frutta a guscio e derivati	Semi e frutti oleaginosi	Condimenti e salse ⁵	Radici e tuberi amidacei e derivati	Acqua, bevande a base di acqua e relativi ingredienti ⁶
AG	15	2		1	1	1	1	2	2				2	1	1			1	
CL	10	1	1		1	1	1	1	1	1	1		1	1					
CT	30	2		2	2	2	2	5	5			1	4	1				2	1
EN	7	1					1	1	1			1	1					1	
ME	18	2		2	2	1	2	3	3				3		1			1	
PA	30	3		2	2	2	2	5	5			1	3	1				2	1
RG	10	1		1	1	1	1	1	1				2			1		2	1
SR	10	1	1				1	1	1				1	1	1			1	
TP	16	1	1	1	1	1	1	2	2	1	1		2	1	1			1	1
TOTALE	146	14	3	6	9	9	11	21	21	21	2	3	19	6	3	2	2	9	2

1) Per la presente categoria nell'anno 2023 il campionamento dovrà riguardare esclusivamente i "prodotti derivati da semi di cacao e fibra di cacao, cacao in polvere, cacao zuccherato in polvere e cioccolato"

2) Nella presente categoria sono inclusi gli integratori alimentari contenenti prodotti botanici e loro preparati e integratori alimentari contenenti ingredienti minerali.

3) Dalla presente categoria sono esclusi gli omogeneizzati/liofilizzati di origine animale

4) Per la presente categoria nell'anno 2023 il campionamento dovrà riguardare esclusivamente olii e grassi di origine vegetale.

5) Per la presente categoria nell'anno 2023 il campionamento dovrà riguardare esclusivamente il sale.

6) Per la presente categoria nell'anno 2023 il campionamento dovrà riguardare esclusivamente le bevande analcoliche in lattina.

TABELLA 3 - SIAOA - Ripartizione del numero totale di campioni per i gruppi di prodotti alimentari di origine animale suddivisa per ASP - Anni 2023 - 2027

ASP	Categorie alimentari											Prodotti trasformati di origine animale		
	Totale campioni	Carni bovine non trasformate (comprese le frattaglie commestibili) 1	Carni ovine e caprine non trasformate (comprese le frattaglie commestibili) 2	Carni suine non trasformate (comprese le frattaglie commestibili) 3	Carni di pollame non trasformate (comprese le frattaglie commestibili)	Latte crudo bovino	Uova di gallina e altre uova fresche	Miele	Prodotti della pesca non trasformati (esclusi i crostacei)		Grassi e oli animali e marini			
									Acqua-coltura	Pescato			Crostacei e molluschi bivalvi	
AG	22	6	2	3	4	1	1		1	3		1		
CL	17	4	4	3	2	1	1		1					1
CT	39	11	3	6	6	1	5	1	2	2		1	1	
EN	13	4	1	4	1	1	1		1					
ME	27	5	2	5	7		4		1			2		1
PA	40	12	3	6	6	1	5	1	2	2		1	1	
RG	17	1	1	2	7	1	1		1			2		1
SR	16	2	1	3	3		1		1	2		2		1
TP	20	5	1	2	4	1	1		1	3		1		1
TOTALE	211	50	18	34	40	7	20	2	11	12	10	2	5	

1) Per la presente categoria nell'anno 2023 almeno 5 campioni dovranno riguardare carni provenienti da Paesi UE.

2) Per la presente categoria nell'anno 2023 almeno 3 campioni dovranno riguardare carni provenienti da Paesi UE.

3) Per la presente categoria nell'anno 2023 almeno 4 campioni dovranno riguardare carni provenienti da Paesi UE.

(2023.14.892)102

La *Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana è in vendita al pubblico:

AGRIGENTO - Pusante Alfonso - via Barone Francesco Celsa, 33.

BAGHERIA - Carto - Aliotta di Aliotta Franc. Paolo - via Diego D'Amico, 30; Rivendita giornali
Leone Salvatore - via Papa Giovanni XXIII (ang. via Consolare).

BARCELLONA POZZO DI GOTTO - Edicola "Scilipoti" di Stroschio Agostino - via Catania, 13.

CASTELVETRANO - Cartolibreria Marotta di Parrino V. & Valerio N. s.n.c. - via Q. Sella, 106/108.

CATANIA - Libreria La Paglia - via Etna, 393/395.

MODICA - Baglieri Laura - corso Umberto I, 458/460.

NARO - "Carpediem" di Celauro Gaetano - viale Europa, 3.

PALERMO - Edicola Romano Maurizio - via Empedocle Restivo, 107; "La Bottega della Carta"
di Scannella Domenico - via Caltanissetta, 11.

PIAZZA ARMERINA - Cartolibreria Armanca Michelangelo - via Remigio Roccella, 5.

RAFFADALI - "Striscia la Notizia" di Randisi Giuseppina - via Rosario, 6.

SANTO STEFANO CAMASTRA - Lando Benedetta - corso Vittorio Emanuele, 21.

SIRACUSA - Cartolibreria Zimmitti s.r.l. unipersonale - via Necropoli Grotticelle, 25/O.

TERRASINI - Serra Antonietta - corso Vittorio Emanuele, 350.

Le norme per le inserzioni nella *Gazzetta Ufficiale* della Regione siciliana, parti II e III e serie speciale concorsi, sono contenute nell'ultima pagina dei relativi fascicoli.

PREZZI E CONDIZIONI DI ABBONAMENTO - ANNO 2023

PARTE PRIMA

I)I Abbonamento ai soli fascicoli ordinari, incluso l'indice annuale

— annuale	€ 81,00
— semestrale	€ 46,00

II)I Abbonamento ai fascicoli ordinari, inclusi i supplementi ordinari e l'indice annuale:

— soltanto annuale	€ 208,00
Prezzo di vendita di un fascicolo ordinario	€ 1,15
Prezzo di vendita di un supplemento ordinario o straordinario: per ogni sedici pagine o frazione	€ 1,15

SERIE SPECIALE CONCORSI

Abbonamento annuale (abbonamento semestrale non previsto)	€ 23,00
Prezzo di vendita di un fascicolo ordinario	€ 1,70
Prezzo di vendita di un supplemento ordinario o straordinario, per ogni sedici pagine o frazione	€ 1,15

PARTI SECONDA E TERZA

Abbonamento annuale (versione cartacea)	€ 166,00 + I.V.A. ordinaria
Abbonamento annuale (solo on-line)	€ 133,00 + I.V.A. ordinaria
Abbonamento semestrale (versione cartacea)	€ 91,00 + I.V.A. ordinaria
Abbonamento semestrale (solo on-line)	€ 73,00 + I.V.A. ordinaria
Prezzo di vendita di un fascicolo ordinario	€ 3,50 + I.V.A. ordinaria
Prezzo di vendita di un supplemento ordinario o straordinario: per ogni sedici pagine o frazione	€ 1,00 + I.V.A. ordinaria

Fascicoli e abbonamenti annuali di annate arretrate: il doppio dei prezzi suddetti.

Fotocopia di fascicoli esauriti, per ogni fasciata

€ 0,15 + I.V.A. ordinaria

Per l'estero i prezzi di abbonamento e vendita sono il doppio dei prezzi suddetti

L'importo dell'abbonamento, **corredato dell'indicazione della partita IVA o, in mancanza, del codice fiscale del richiedente**, deve essere versato, a mezzo **bollettino postale**, sul c/c postale n. 00296905 intestato alla "Gazzetta Ufficiale della Regione siciliana - abbonamenti", ovvero direttamente presso l'Istituto di credito che svolge il servizio di cassa per la Regione (in atto, UNICREDIT), indicando nella causale di versamento per quale parte della Gazzetta ("prima" o "serie speciale concorsi" o "seconda e terza") e per quale periodo (anno o semestre) si chiede l'abbonamento.

L'Amministrazione della Gazzetta non risponde dei ritardi causati dalla omissione di tali indicazioni.

In applicazione della circolare del Ministero delle Finanze - Direzione Generale Tasse - n. 18/360068 del 22 maggio 1976, il rilascio delle fatture per abbonamenti od acquisti di copie o fotocopie della Gazzetta deve essere esclusivamente richiesto, dattiloscritto, nella causale del certificato di accreditamento postale, o nella quietanza rilasciata dall'Istituto di credito che svolge il servizio di cassa per la Regione, unitamente all'indicazione del Codice Univoco, delle generalità, dell'indirizzo completo di C.A.P., della partita IVA o, in mancanza, del codice fiscale del versante, oltre che dell'esatta indicazione della causale del versamento.

Gli abbonamenti hanno decorrenza dal 1° gennaio al 31 dicembre, se concernenti l'intero anno, dal 1° gennaio al 30 giugno se relativi al 1° semestre e dal 1° luglio al 31 dicembre, se relativi al 2° semestre.

I versamenti relativi agli abbonamenti devono pervenire improrogabilmente, pena la perdita del diritto di ricevere i fascicoli già pubblicati ed esauriti o la non accettazione, entro il 31 gennaio se concernenti l'intero anno o il 1° semestre e entro il 31 luglio se relativi al 2° semestre.

I fascicoli inviati agli abbonati vengono recapitati con il sistema di spedizione in abbonamento postale a cura delle Poste Italiane S.p.a. oppure possono essere ritirati, a seguito di dichiarazione scritta, presso i locali dell'Amministrazione della Gazzetta.

L'invio o la consegna, a titolo gratuito, dei fascicoli non pervenuti o non ritirati, da richiedersi all'Amministrazione entro 30 giorni dalla data di pubblicazione, è subordinato alla trasmissione o alla presentazione di una etichetta del relativo abbonamento.

Le spese di spedizione relative alla richiesta di invio per corrispondenza di singoli fascicoli o fotocopie sono a carico del richiedente e vengono stabilite, di volta in volta, in base alle tariffe postali vigenti.

Si fa presente che, in atto, l'I.V.A. ordinaria viene applicata con l'aliquota del 22%.

AVVISO Gli uffici della Gazzetta Ufficiale della Regione siciliana sono aperti al pubblico dal lunedì al venerdì dalle ore 9,00 alle ore 13,00 ed il mercoledì dalle ore 15,45 alle ore 17,15. Negli stessi orari è attivo il servizio di ricezione atti tramite posta elettronica certificata (P.E.C.).

TRATTA DAL SITO UFFICIALE DELLA G.U.R.S.
NON VALIDA PER LA COMMERCIALIZZAZIONE

VITTORIO MARINO, *direttore responsabile*

MELANIA LA COGNATA, *condirettore e redattore*

SERISTAMPA di Armango Margherita - VIA SAMPOLO, 220 - PALERMO

PREZZO € 4,60

Copia tratta dal sito Ufficiale della G.U.R.S Copia non valida per la
commercializzazione