

PROGRAMMA PER I CONTROLLI DEI RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI IN ALIMENTI - INDIRIZZI OPERATIVI PER ANNO 2025

INDICE

1. Introduzione.....	5
2. Controlli dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti - programma nazionale e programma europeo di controllo 2025.....	7
a. Luoghi del controllo	9
b. Frequenza e indirizzi dei controlli previsti dal piano nazionale (pn).....	10
i. Criteri di scelta dei campionamenti.....	10
1. Campioni risultati non conformi nei controlli del 2023-2024... 10	10
a. Regioni Province in cui è stato eseguito un campione presso rivenditore del mercato generale specializzato e non specializzato, del deposito all'ingrosso, dell'ipermercato o supermercato, ed è stato riscontrato non conforme.....	10
b. Regioni Province in cui si trova il fornitore del rivenditore del mercato generale specializzato e non specializzato, del deposito all'ingrosso, dell'ipermercato o supermercato, presso cui è stato eseguito un campione riscontrato non conforme.....	11
c. Regioni Province in cui si trova il produttore dell'alimento del rivenditore del mercato generale specializzato e non specializzato, del deposito all'ingrosso, dell'ipermercato o del supermercato che è stato riscontrato non conforme.....	11
d. Regioni/Province Autonome non coinvolte dalle non conformità.....	11
2. Campioni risultati non conformi nei controlli del 2022 in ambito europeo.....	12
ii. Tipologie di alimenti da sottoporre a controllo.....	12
1. Cereali e prodotti a base di cereali (punto 1.4.7 tabella per la rendicontazione delle attività di controllo degli alimenti del PNI)...	12
a. Cereali.....	12
b. Cereali processati: prodotti a base di cereali.....	13
2. Frutta e ortaggi (punto 1.4.5 tabella per la rendicontazione delle attività di controllo degli alimenti del PNI).....	13
a. Ortaggi.....	13
b. Frutta.....	14
3. Olio e grassi ed emulsioni di oli e grassi (punto 1.4.3 tabella per la rendicontazione delle attività di controllo degli alimenti del PNI)...	14
a. Olio.....	14
b. Olio vergine ed extra vergine di oliva	14
c. Grassi ed emulsioni di oli e grassi.....	14
4. Bevande (punto 1.4.17 tabella per la rendicontazione delle attività di controllo degli alimenti del PNI)...	14

a.	Bevande alcoliche, incluse le bevande analoghe senza alcol o a basso tenore alcolico	14
i.	Vino.....	15
ii.	Altre bevande alcoliche	15
5.	Carni fresche (punto 1.4.9 tabella per la rendicontazione delle attività di controllo degli alimenti del PNI).....	15
6.	Carni macinate, preparazioni di carni, e carni separatemeccanicamente (CSM) (punto 1.4.10 tabella per la rendicontazione delle attività di controllo degli alimenti del PNI).....	15
7.	Prodotti lattiero-caseari (punto 1.4.1 tabella per la rendicontazione delle attività di controllo degli alimenti del PNI).....	15
i.	Latte.....	15
ii.	Altri prodotti lattiero caseari.....	16
8.	Alternativi ai prodotti lattiero caseari (punto 1.4.2 tabella per la rendicontazione delle attività di controllo degli alimenti del PNI).....	16
9.	Uova ed ovoprodotti (punto 1.4.13 tabella per la rendicontazione delle attività di controllo degli alimenti del PNI).....	16
10.	Pesci e prodotti della pesca (punto 1.4.12 tabella per la rendicontazione delle attività di controllo degli alimenti del PNI).....	16
11.	Zucchero, sciroppi, miele ed edulcoranti da tavolo (punto 1.4.14 tabella per la rendicontazione delle attività di controllo degli alimenti del PNI).....	17
12.	Sali, spezie, zuppe, minestre, salse etc (punto 1.4.15 tabella per la rendicontazione delle attività di controllo degli alimenti del PNI).....	17
13.	Altro alimenti non compresi nelle categorie precedenti (punto 1.4.22 tabella per la rendicontazione delle attività di controllo degli alimenti del PNI).....	17
iii.	Criteri di scelta degli analiti	18
1.	Analiti per il piano nazionale.....	18
2.	Analiti risultati non conformi nei controlli del 2023 -2024.....	20
3.	Analiti risultati non conformi o relativi a particolari problematiche nei controlli del 2022 nell'Unione Europea.....	20
4.	Combinazioni analiti alimenti - Campionamenti dei prodotti in commercio.....	20
c.	Frequenza e indirizzi programma coordinato di controllo dell'unione europea (PCCUE).....	22
d.	Indicazioni sui controlli all'importazione	23
e.	Coordinamento delle attività di controllo.....	24
f.	Metodologia di campionamento e analisi.....	26
g.	Processi di trasformazione.....	27
h.	Esecuzione dei controlli.....	27
i.	Trasmissione dei risultati dei controlli.....	28

Allegato 1 con le seguenti tabelle in formato excel

- Tabella 1 Modello per la valutazione dei rischi
- Tabella 2a Campioni risultati irregolari nel 2023 da campionamento nazionale
- Tabella 2b Campioni risultati irregolari nel 2024 da campionamento nazionale

- Tabella 2c Campioni risultati irregolari nel 2023 da campionamento all'importazione
- Tabella 2d Notifiche di allerta da controlli 2024 sia all'importazione che sul territorio
- Tabella 3a-2025 Campionamenti complessivi di cui al decreto del 23 dicembre 1992
- Tabella 3b Campioni per il solo piano nazionale (progType K005A)
- Tabella 3c Distribuzione territoriale campionamenti suddivisi per il solo luogo del prelievo
- Tabella 3d parte a e parte b: Ripartizione 2025 dei campioni per gli alimenti prioritari del piano nazionale progType K005A e obiettivi nazionali *
- Tabella 4a Ripartizione 2025 dei campioni di origine vegetale del Piano coordinato dell'Unione Europea tra le Regioni/Province Autonome (progType=K018A) *
- Tabella 4b Ripartizione dei campioni di origine animale del Piano coordinato dell'Unione Europea tra le Regioni/Province Autonome
- Tabella 5a Ricerca di analiti prevista dal Piano coordinato dell'Unione Europea per gli alimenti di origine vegetale
- Tabella 5b Ricerca di analiti previsti dal Piano coordinato dell'Unione Europea per gli alimenti di origine animale
- Tabella 6a Elenco dei laboratori del controllo ufficiale per l'analisi di residui di prodotti fitosanitari
- Tabella 6b Laboratori ed analiti ricercati
- Tabella 6c Laboratori ed analiti ricercati , accreditati o non accreditati nei vegetali
- Tabella 6d Laboratori ed analiti ricercati , accreditati o non accreditati negli alimenti di origine animale
- Tabella 6 e Laboratori ed analiti del piano europeo
- Tabella 7 Modello per la trasmissione delle misure adottate
- Tabella 8 Codifica foodex 2 da riportare sui verbali di prelievo per gli alimenti del piano europeo
- Tabella 9 Controlli accresciuti 2025 vedi regolamento 1793/2009 e smi
- Tabella 10 Produzioni di pesche Istat
- Tabella 11 Produzione pesche elaborazioni
- Tabella 12 Produzioni di pomodori Istat
- Tabella 13 Produzioni di pomodori elaborazioni
- Tabella 14 Produzioni di frumento Istat
- Tabella 15 Produzioni di frumento elaborazioni
- Tabella 16 Produzioni di riso Istat
- Tabella 17 Produzioni di riso elaborazioni
- Tabella 18 Consumi EU macrocategorie L1 (livello 1)
- Tabella 19 Consumi EU categorie L4 (livello 4)
- Tabella 20 Estratto frutta consumi EU
- Tabella 21 Estratto pesche consumi EU
- Tabella 22 Estratto ortaggi consumi EU
- Tabella 23 Estratto pomodori consumi EU
- Tabella 24 Estratto cereali consumi EU
- Tabella 25 Estratto frumento consumi EU
- Tabella 26 Estratto riso consumi EU
- Tabella 27 Popolazione Italiana dati ISTAT
- Tabella 28 Popolazione elaborazioni
- Grafico 1 Andameno dei campioni di frutta irregolari
- Grafico 2 Andamento dei campioni di ortaggi irregolari

- Grafico 3 Andamento dei campioni irregolari di cereali

Allegato 2 Documento guida SANCO/12745/2013 22-23 November 2021 rev. 16-8 “Working document on pesticides to be considered for inclusion in the national control programmes to ensure compliance with maximum residue levels of pesticides residues in and on food of plant and animal origin”

Allegato 3 Aggiunta al verbale di prelievo ufficiale

Allegato 4 Nota ISS sui trasformati essiccati

1) Introduzione

Il regolamento 625/2017 prevede che i controlli avvengano sulle merci e sugli operatori di cui all'articolo 1 comma 2 del medesimo regolamento. Tra le norme richiamate da detto regolamento e a cui si applicano i controlli ivi previsti è incluso il regolamento 396/2005, i cui articoli relativi ai controlli sono rimasti in vigore fino al 14 dicembre 2022. Gli articoli abrogati sono stati sostituiti dal regolamento di esecuzione (UE) 2021/1355 e dal regolamento delegato (UE) 2021/2244. In particolare il regolamento (UE) 2021/1355 ha sostituito l'articolo 30 del regolamento 396/2005 e prevede che nei piani di controllo nazionali pluriennali sia contenuto il programma nazionale per la ricerca dei residui di pesticidi in alimenti mentre il regolamento (UE) 2021/2244 stabilisce indicazioni sui campionamenti fissando dei criteri generali. Il decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 definisce le autorità competenti per i controlli, individua i laboratori del controllo ufficiale e stabilisce più dettagliate procedure di campionamento, nonché le procedure per la controperizia e la controversia.

I controlli sui residui di prodotti fitosanitari in alimenti, sono programmati tenendo in considerazione le indicazioni del regolamento di esecuzione (UE) 2021/1355 e, una volta eseguiti, sono verificati anche attraverso attività di audit.

La programmazione avviene a livello europeo, nazionale, regionale e locale.

Le finalità dei programmi nazionali, regionali e locali riguardano tutte la verifica del rispetto dei limiti massimi di residui, ma ciascun tipo di programma avviene in un ambito geografico differente.

Infatti il programma nazionale, di cui al decreto del 23 dicembre 1992 e alle relative note direttoriali, prevede le classi di alimenti che rappresentano la dieta prevalente nazionale e che devono essere prelevate nel territorio nazionale. Inoltre sono date indicazioni sui tipi di alimenti che appartengono a tali classi e sono date indicazioni sia sugli alimenti prioritari da campionare obbligatoriamente che sugli analiti prioritari che il Ministero ha scelto sulla base degli esiti dei controlli degli anni precedenti, sulla base delle irregolarità più frequenti negli anni e nell'anno corrente. Sono inoltre riportati altri criteri di priorità che le Regioni/Province autonome devono seguire per i piani Regionali/provinciali e la frequenza di campionamento deve essere stabilita sulla base della disponibilità di prodotto sul mercato, o sulla base delle produzioni o sulla base dei dati di consumo a scelta da parte delle Regioni e/o delle Autorità locali.

Il programma europeo invece specifica gli alimenti da prelevare ed esaminare che rappresentano gli alimenti più consumati in Europa da prelevarsi da tutti gli Stati appartenenti all'Unione europea. Quest'ultimo sarà descritto in dettaglio in una sezione specifica.

Tale attività ha come finalità la verifica del rispetto dei limiti massimi di residui di prodotti fitosanitari, la verifica della corretta applicazione dei prodotti fitosanitari e la valutazione del rischio. Le classi di alimenti previste dal programma nazionale sono:

alimenti di origine vegetale non processati quali frutta, ortaggi e cereali; sono considerati cereali, frutta e ortaggi gli alimenti specificati al paragrafo 2bii1a, 2bii2a e 2bii2b. Per tali classi di alimenti sono stabiliti i minimali nei successivi capoversi e paragrafi e in allegato 1. Per l'anno corrente sono anche riportati i minimali di campionamento nazionale e regionale non solo per le classi ma anche per specifici alimenti appartenenti alle classi sopra citate scelti secondo le indicazioni riportate nell'introduzione. Per raggiungere il minimale previsto potranno anche essere prelevate altre tipologie di alimenti che non sono qui riportate e scelte dalle Regioni/Province Autonome sulla base dei dati delle produzioni o dei dati di consumo etc.

alimenti di origine vegetale processati quali olio e vino; sono considerati oli gli alimenti specificati al paragrafo 2bii3a, 2bii3b; sono considerati vino gli alimenti specificati al paragrafo 2bii4ai. Per raggiungere il minimale previsto le Regioni/Province Autonome sceglieranno alimenti appartenenti alle classi indicate sulla base dei dati delle produzioni o dei dati di consumo etc.

alimenti di origine animale e derivati quali le carni, il latte, le uova e i pesci sono considerati alimenti di origine animale quelli specificati ai paragrafi da 2bii5- a 2bii10 Per raggiungere il minimale previsto le Regioni/Province Autonome sceglieranno alimenti appartenenti alle classi indicate sulla base dei dati delle produzioni o dei dati di consumo, etc.

Il programma nazionale stabilisce il numero minimo di campioni per ogni classe di alimento e il tipo di campioni da prelevare ed esaminare anche attraverso la ripartizione regionale o provinciale.

Il programma prevede oltre le classi di alimenti sopra descritte anche i luoghi del controllo, e stabilisce i flussi per la trasmissione dei controlli, descrive le competenze dei laboratori ripartendo gli analiti tra i laboratori sulla base degli esiti dei controlli degli anni precedenti.

Gli analiti sono scelti a livello nazionale sulla base di quelli riportati nel Documento SANCO/12745/2013, tenendo conto della frequenza dei ritrovamenti dei non conformi più frequenti nell'anno e negli ultimi 3 anni, nonché sulla base della pericolosità dei residui più frequenti riscontrati e sono ripartiti tra i laboratori sulla base delle competenze dei laboratori e sulla base delle combinazioni alimenti/analiti esaminati/.

I controlli avvengono anche all'importazione per gli alimenti provenienti dai paesi terzi; in particolare i campionamenti da parte dei posti di controllo frontaliere (PCF) sulle partite importate sono eseguiti secondo la frequenza stabilita nel piano annuale di monitoraggio sviluppato in accordo al comma 6,

articolo 1 del decreto legislativo 2 febbraio 2021, n. 24 dall'Ufficio 8 della Direzione generale della Salute Animale.

2)Controlli dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti - programma nazionale e programma comunitario di controllo 2025

La ripartizione dei campionamenti previsti dal decreto del 23 dicembre 1992 sono riportate nella tabella 3a dell'allegato 1. Tale tabella contiene la somma dei campionamenti riportati nella tabella 3b, che sono campioni degli alimenti non previsti dal regolamento europeo 984/2024, e quelli riportati nelle tabelle 4a e tabella 4b che invece sono gli alimenti previsti dal regolamento europeo 984/2024 . Il decreto sopraccitato dà indicazioni sulle attività di controllo ufficiale per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti, in particolare per quanto attiene al numero dei campioni e alla tipologia delle matrici. Si intendono qui recepite le indicazioni presenti nel suddetto decreto, con flessibilità per quanto riguarda la scelta dell'origine dei campioni regionali o extraregionali (campioni prodotti in un'altra regione, in un altro paese Europeo o in un paese Terzo). Si fa presente che il numero di campionamenti previsti dal decreto del 23 dicembre 1992 (tabella 3a) deve essere raggiunto tenendo in considerazione i campionamenti contenuti nella tabella 3b che individua i campionamenti solo nazionali e quelli previsti dalla tabella 4a e tabella 4b che individuano i campioni misti nazionali ed europei. È possibile, al fine del rispetto del numero di campioni di cereali previsti, conteggiare anche i prodotti trasformati specificati al punto 2bii1. È opportuno, inoltre, che le Regioni e le Province Autonome e i posti di controllo frontaliere (PCF) del Ministero della Salute competenti per i controlli all'importazione degli alimenti di origine vegetale, per quanto di competenza, per il 2025 tengano conto delle ulteriori indicazioni di seguito riportate per gli aspetti relativi ai luoghi del controllo, alla scelta degli analiti e dei campioni, alla trasmissione dei risultati dei controlli.

I controlli avverranno congiunti o coordinati, ove più servizi sono individuati per le attività.

Inoltre vengono fissati, nella tabella 3d, obiettivi specifici per l'olio vergine ed extra vergine di oliva, per le pesche, per i pomodori, per il frumento e per il riso-

La tabella 3d contiene gli alimenti prioritari all'interno di quegli alimenti che devono essere prelevati per raggiungere gli obiettivi fissati per le categorie della tabella 3a; in altre parole detti alimenti prioritari vanno considerati come sottobiettivi degli obiettivi delle categorie. I sottobiettivi non sono valutati ai fini dei livelli essenziali di assistenza ma concorrono al raggiungimento degli obiettivi fissati dalla tabella 3a. In altre parole se una Regione/Provincia, nella tabella 3a, ha assegnati 20

REGIONE MOLISE GIUNTA REGIONALE
Protocollo Arrivo N. 78300/2025 del 28-05-2025
Allegato 3 - Class. 0 - Copia Documento

campioni di frutta tale Regione eseguirà 3 campioni di pesche, più il numero di mele e fragole previste per il piano europeo e il resto sono campioni scelti sulla base della valutazione del rischio tenendo in considerazione le non conformità riportate nelle tabelle 2a e 2b o i dati di produzione o i dati di consumo. Per i sottobiettivi è necessario eseguire il minimo contenuto nelle colonne verdi della tabella 3d e, nel caso non siano effettuati tutti, si considera non rispettato l'obbligo legale ma la valutazione Lea, se sono eseguiti tutti i campioni della tabella 3a, può essere positiva.

La frequenza di controllo delle pesche, pomodori, frumento, riso e olio vergine o extra vergine di oliva dei seguenti alimenti deve essere quella indicata allegato 1 tabella 3d, poiché tali alimenti, ad eccezione dell'olio che è obiettivo strategico nazionale, sono stati riscontrati per diversi anni, tra cui l'ultimo, non conforme su almeno 4 campioni.

Con riguardo al foglio tabella 3d dell'allegato 1 si precisa che esso è costituito da due tabelle.

La tabella 3da riporta gli obiettivi nazionali per gli alimenti prioritari che sono stati fissati considerando come minimo 3 campioni per ogni Regione/Provincia Autonoma (ad eccezione della Regione Valle d'Aosta che ha dichiarato di non aver abbastanza consumo e produzione degli alimenti per eseguire i campioni prioritari) e cioè 61 campioni e il massimo ottenuto moltiplicando, la percentuale di consumo dell'alimento per la popolazione adulta rispetto al consumo della categoria per la popolazione adulta, per gli obiettivi nazionali della tabella 3a.

Gli obiettivi regionali in termini numerici per gli alimenti prioritari sono invece riportati nelle colonne verdi della tabella 3db.

I campionamenti possono essere eseguiti ovunque e se possibile seguendo le indicazioni riportate nella tabella 3c tranne nei casi in cui non c'è produzione. In tal caso i campioni devono essere effettuati sul mercato (distribuzione-stoccaggio-mercati generali e non generali supermercati- grossi rivenditori, etc).

Inoltre in merito agli obiettivi regionali che per quasi tutte le Regioni /Province Autonome è riportato un range il cui minimo rappresenta il numero di campioni da prelevare obbligatoriamente (3 campioni ad eccezione della Valle d'Aosta), e se si hanno risorse o se c'è qualche problematica che sorraggiunge nel corso dell'anno si può tendere a raggiungere il massimo, fermo restando che è obbligatorio solo il minimo. I luoghi dove effettuare i prelievi sono consigliati ma non obbligatori. Ad esempio, se secondo l'obiettivo regionale che è stabilito nella colonna in verde una Regione deve prelevare tra 3 e 7 campioni, ma almeno 3 campioni, il suo obbligo è di 3 campioni. Nelle colonne *Numeri dei campioni calcolati sulla base dei dati delle popolazioni e consumo* e con *Numeri dei campioni calcolati con i dati al consumo e con i dati della produzione* sono riportati i campionamenti possibili sul mercato e alla produzione.

A titolo di esempio, se nella colonna con il numero di campioni consumo popolazione è riportato 5 campioni, mentre nella successiva colonna con i campioni produzioni – consumo è riportato 7, allora la Regione con obiettivo 3-7 potrebbe prelevare

- 5 campioni sul mercato e 2 alla produzione oppure,
- tutto alla produzione oppure;
- tutto al commercio, se non ha abbastanza risorse per effettuare 7 campioni, ed esegue solo 3 campioni oppure;
- 4 campioni sul mercato e 3 alla produzione oppure;
- 2 campioni sul mercato e 5 alla produzione;
- 2 sul mercato ed 1 alla produzione, etc.

Infatti i dati riportati nelle colonne con il numero di campioni non in verde, sono valori orientativi ed è data ampia libertà alla Regione la scelta del luogo del prelievo che sarà individuato tenendo conto di quanto detto in precedenza.

Inoltre il range è stabilito considerando il numero minimo di 3/1 campione e il massimo della produzione o del mercato. Si precisa però che almeno 3/1 campione devono essere effettuati da ogni Regione/Provincia Autonoma.

2a Luoghi del controllo

I controlli saranno eseguiti preferibilmente presso:

- a) i centri di raccolta aziendali e cooperativi;
- b) i mercati generali specializzati e non specializzati;
- c) i depositi all'ingrosso;
- d) gli ipermercati e i supermercati;
- e) i PCF per i prodotti importati;
- f) le aziende agricole di produzione primaria,

e riguarderanno

1. la commercializzazione; in percentuale per ciascuna Regione/Provincia Autonoma riportata nella tabella 3c colonna H. A livello nazionale dovrà essere raggiunto almeno il 65 % come media percentuale dei controlli totali delle Regioni/Province Autonome. Si precisa che se una Regione ha assegnata per tale luogo del prelievo una percentuale del 50% e sulla tabella del Decreto Ministeriale del 23 dicembre 1992 non completa tabella 3b il totale dei campioni da eseguire è 500 tale Regione dovrà eseguire 250 campioni alla commercializzazione sia di prodotti regionali che extra regionali;
2. la trasformazione; per ciascuna Regione/Provincia Autonoma riportata nella tabella 3c colonna J. A livello nazionale dovrà essere raggiunto almeno il 20% dei controlli delle Regioni/Province Autonome. Si precisa che se una Regione ha assegnata per tale luogo del prelievo una percentuale del 25 % e sulla tabella del Decreto Ministeriale del 23

dicembre 1992 non completa tabella 3b il totale dei campioni da eseguire è 500 tale Regione dovrà eseguire 125 campioni alla commercializzazione sia di prodotti regionali che extra regionali;

3. la produzione primaria; in percentuale per ciascuna Regione/Provincia Autonoma riportata nella tabella 3c colonna L. A livello nazionale dovrà essere raggiunto almeno il 6 % dei controlli delle Regioni/Province Autonome. Si precisa che, ad esempio, se una Regione ha assegnata per tale luogo del prelievo una percentuale del 3 % e sulla tabella del Decreto Ministeriale del 23 dicembre 1992 non completa tabella 3b il totale dei campioni da eseguire è 500, tale Regione dovrà eseguire 15 campioni alla commercializzazione sia di prodotti regionali che extra regionali;
4. i prodotti da esportare ed importati che si ritrovano sul mercato saranno campionati con percentuale a scelta delle Regioni/Province autonome. A livello nazionale dovrà essere eseguito almeno 1 campione dei controlli delle Regioni/Province Autonome;
5. i prodotti all'importazione saranno campionati in percentuale pari al 3 % delle partite pervenute negli anni precedenti e comunque allineato alle indicazioni DGSA per l'anno 2025. Se nel 2024 sono arrivate 500 partite di frutta, ortaggi, cereali, olio e vino carni, uova, latte e pesci allora dovranno essere eseguiti 15 campionamenti per la ricerca dei residui di pesticidi.

Le percentuali per Regione – Provincia autonoma e all'importazione e quelle nazionali sono ricavate utilizzando i risultati dei controlli del 2023 trasmessi all'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) e presenti in NSIS. Tali percentuali per l'anno corrente sono facoltative.

2b Frequenza e indirizzi dei controlli previsti dal piano nazionale (PN)

Si riportano di seguito indicazioni in merito alla scelta dei campioni e degli accertamenti analitici che rientrano numericamente a quanto previsto dal decreto del 23 dicembre 1992.

2b.i Criteri di scelta dei campionamenti

2bi1. Campioni risultati non conformi nei controlli del 2023 e 2024

I campioni nazionali risultati non conformi nel 2023 sono riportati in Allegato 1 nella **Tabella 2a** mentre quelli pervenuti alla data del 12 febbraio 2025 ed elaborati nell'ambiente di reportistica del 2024 sono riportati in allegato 1 **Tabella 2b** . Inoltre per completezza d'informazione sono riportati anche le allerte europee sui residui dei pesticidi del 2024 in allegato 1 **Tabella 2d**.

Le Regioni/province Autonome scelgono per i programmi regionali obbligatoriamente le tipologie di alimenti riportati in allegato 1 Tabella 3d secondo i requisiti minimi stabiliti in tale tabella e scelgono e stabiliscono la frequenza degli altri alimenti, in modo da raggiungere il minimale previsto dalla Tabella 3b che concorre a raggiungere gli obiettivi della tabella 3a (unica tabella valutata ai fini

LEA) e da raggiungere il numero di 2 campioni per ciascuna Regione- Provincia per il miele, tra quelli non conformi o tra quelli ritenuti prioritari da codeste Regioni/Province sulla base della valutazione del rischio usando ove possibile la tabella 1 dell'allegato 1, inoltre eseguono le ispezioni secondo le seguenti indicazioni.

2bi1a. Regioni Province in cui è stato eseguito un campione presso rivenditore del mercato generale specializzato e non specializzato, presso deposito all'ingrosso, presso ipermercato o supermercato , che è stato riscontrato non conforme

Si invitano le Regioni/Province Autonome, che hanno riscontrato le non conformità nel 2023-2024 citate nella colonna "Regione/Provincia autonoma campionante" della Tabella 2a o 2b, ad effettuare un'ispezione o campionamento nel luogo dove è stata riscontrata l'irregolarità per verificare:

- le informazioni sull'autocontrollo dei residui di pesticidi per verificare quali alimenti e residui sono stati riscontrati non conformi;
- un secondo campione ove già non eseguito il follow up;
- i dati del fornitore che era risultato non conforme consultando i dati (irregolarità pregresse sull'alimento o su altri alimenti riscontrati non conforme al fornitore) in possesso del rivenditore, deposito, ipermercato o supermercato su tale fornitore
- altro qui non previsto e necessario verificare durante le ispezioni

2bi1b. Regioni Province in cui si trova il fornitore del rivenditore del mercato generale specializzato e non specializzato, del deposito all'ingrosso, dell' ipermercato o del su-permercato , che è stato riscontrato non conforme

Se presente nella regione campionante, deve essere effettuato un campionamento dal fornitore/produttore che ha venduto il precedente campione non conforme qualora non sia già stato eseguito un follow up ;

2bi1c. Regioni Province in cui si trova il produttore dell'alimento del rivenditore del mercato generale specializzato e non specializzato, del deposito all'ingrosso, dell' ipermercato o del supermercato che è stato riscontrato non conforme.

Dovranno verificare l'azienda produttrice e le altre aziende clienti di tale produttore, per il riscontro di eventuali altre non conformità e per un campionamento.

2bi1d. Regioni /Province Autonome non coinvolte dalle non conformità

Tali Regioni/Province Autonome effettueranno, un campione dei seguenti alimenti: arance, kaki, lenticchie con baccello precoce o non precoce in alternativa prelevare lenticchie secche, pere e riso in grani e, ove possibile, anche un campione degli altri tipi di alimenti presenti nella Tabella 2a, 2b o 2d. Tali campioni devono essere campionati con ragione "piano nazionale".

Le Regioni/Province Autonome sulla base della valutazione del rischio regionale/provinciale potranno scegliere, tra le tipologie di alimenti da utilizzare come campioni del piano nazionale anche campioni risultati non conformi nel 2023-2024 nelle loro Regioni/Province Autonome, rispettando comunque le priorità stabilite in questa nota.

Per l'attribuzione dei campionamenti alle AASSLL le Regioni valuteranno i dati al consumo o i dati di produzione o i risultati dei controlli o altro e sulla base di questi dati distribuiranno i campionamenti alle AASSLL mentre le AASSLL effettueranno la valutazione del rischio tenendo in considerazione i database con le registrazioni degli operatori alimentari che appartengono alla filiera dei residui di pesticidi in alimenti, valuteranno gli alimenti più consumati o più distribuiti, o più prodotti nella ASL, valuteranno quali sono i pesticidi più usati nella ASL, valuteranno le non conformità più ricorrenti sia in termini di alimenti che di residui, valuteranno le associazioni alimento e residuo più frequenti risultate non conformi e quindi attraverso un modello simile a quello riportato in Tabella 1 stabiliranno la frequenza dei controlli per luogo del controllo, per alimento, per residuo e per combinazione residuo/alimento.

In relazione al fattore di trasformazione dei prodotti disidratati si specifica che i laboratori dovranno utilizzare il modello di calcolo che ha predisposto l'Istituto Superiore di Sanità con la nota ufficiale che costituisce l'allegato 4.

Si chiede inoltre di prestare attenzione ai campioni che hanno più residui e situazioni di superamenti del limite massimo di residuo risalendo alle cause che possono aver generato tale situazione, anche interagendo con i Servizi regionali che si occupano dei controlli sull'immissione in commercio e utilizzo dei prodotti fitosanitari.

2bi2.Campioni risultati non conformi nei controlli del 2022 in ambito europeo

Si chiede inoltre di effettuare un campione, tra quelli prelevati con ragione piano nazionale, degli alimenti associati ai residui risultati non conformi ai controlli dell'Unione Europea da parte di altri Stati membri riportati nel paragrafo 2biii4

2bii.Tipologie di alimenti da sottoporre a controllo

Il decreto del 23 dicembre 1992 riporta per i prodotti alimentari delle voci di gruppo. Di seguito si forniscono delle indicazioni attuali utilizzate nell'Unione europea per individuare i campioni e raccogliere i risultati dei controlli.

2bii1.Cereali e prodotti a base di cereali (punto 1.4.7 tabella per la rendicontazione delle attività di controllo degli alimenti del PNI)

2bii1a.Cereali

Possono essere campionati con ragione “cereale” tutti gli alimenti citati nel regolamento (UE) 2018/62 (allegato I al regolamento CE 396/2005) alle voci il cui codice inizia per 05 sia nell'allegato I parte A (prodotti di origine vegetale e animale ai quali si applicano gli LMR), che nell'allegato I parte B (altri prodotti ai quali si applicano gli stessi LMR) di tale regolamento, in grani interi. Campioni di frumento in grani interi sono considerati depurati delle scorie naturalmente presenti. Si fa tuttavia presente che gli LMR sono applicati ai grani interi compresa la crusca e solo per avena, orzo, spelta, grano saraceno e alcuni pseudocereali, ai quali non è possibile eliminare i tegumenti mediante battitura, gli LMR si applicano a tali cereali con i tegumenti rimanenti (in tracce) mentre per i campioni di riso in grani potrà essere scelto, in aggiunta al riso bruno (decorticato), anche il riso bianco o brillato, in quest'ultimo caso va applicato un fattore di trasformazione pari a 0,8. Al posto dei cereali in grani potranno essere campionate anche le farine integrali. Si precisa che i cereali in grani interi (frumento, riso, etc) dovranno essere prelevati dalle Regioni/Province Autonome maggiormente produttrici, almeno in misura del 40% del campionamento previsto dal decreto 23 dicembre 1992, presso le aziende produttrici o presso i depositi delle stesse compresi gli impianti di molitura. Il restante campionamento di cereali per tali Regioni/Province Autonome potrà essere di riso bianco, brillato o farine.

2bii1b. Cereali processati: prodotti a base di cereali

Potranno essere prelevati su base volontaria e qualora sia conosciuto in anticipo il fattore di processo dell'alimento i prodotti derivati dai cereali diversi dalle farine (pane, pasta, etc). In particolare si fa presente che i campionamenti alla trasformazione potranno riguardare sia la materia prima (cereali), per la verifica della conformità a monte del processo di trasformazione della materia prima, sia il prodotto finito (pane , pasta) per gli alimenti di interesse nazionale e regionale, per la verifica della conformità a valle del processo. I laboratori ufficiali devono essere in possesso dei fattori di processo che intendono usare per l'analisi prima che questa venga eseguita e devono essere in possesso di un metodo accreditato sul prodotto trasformato da analizzare.

2bii2.Frutta e ortaggi (punto 1.4.5 tabella per la rendicontazione delle attività di controllo degli alimenti del PNI)

2bii2a.Ortaggi

Possono essere campionati con ragione “ortaggi” gli alimenti sia freschi sia congelati, ma non trasformati, citati nel regolamento UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 02 e 03 (legumi da granella) e presenti sia nell'allegato I parte A, che nell'allegato I parte B di tale regolamento.

2bii2b. Frutta

Possono essere campionati con ragione “frutta” gli alimenti sia freschi sia congelati, ma non trasformati, citati nel regolamento UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 01 e presenti sia nell'allegato I parte A, che nell'allegato I parte B di tale regolamento.

2bii3.Olio e grassi ed emulsioni di oli e grassi

(punto 1.4.3 tabella per la rendicontazione delle attività di controllo degli alimenti del PNI)

2bii3a. Olio

Possono essere campionati con ragione “olio” gli alimenti citati nel regolamento UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 04 ad eccezione dell'olio di mais il cui codice inizia per 05 che sono presenti sia nell'allegato I parte A, che nell'allegato I parte B di tale regolamento che sono soggetti alla trasformazione che dal seme porta all'olio.

2bii3b. Olio vergine ed extra vergine di oliva

Si intende per olio vergine ed extra vergine di oliva l'olio ottenuto dalle olive da olio di cui al codice foodex 2 A036Q e il prodotto ottenuto dalle olive da olio descritte dal regolamento UE 2018/62 alla al codice è 0402010.

Dovrà essere prelevata una percentuale di olio EVO che rappresenta almeno il 50 dei campioni stabiliti dalla programmazione regionale per l'olio.

2bii3c. Grassi ed emulsioni di oli e grassi

Su base volontaria e qualora sia conosciuto, in anticipo, il fattore di processo possono essere campionati grassi vegetali quali il burro di cacao, il burro di arachidi o emulsioni quali maionese.

In particolare si fa presente che i campionamenti alla trasformazione potranno riguardare sia la materia prima (semi di cacao, arachidi), per la verifica della conformità a monte del processo di trasformazione della materia prima, sia il prodotto finito (burro di cacao, burro di arachidi) per gli alimenti di interesse nazionale e regionale, per la verifica della conformità a valle del processo. I laboratori ufficiali devono essere in possesso dei fattori di processo che intendono usare per l'analisi prima che questa venga eseguita e devono essere in possesso di un metodo accreditato sul prodotto trasformato da analizzare.

2bii4. Bevande (punto 1.4.17 tabella per la rendicontazione delle attività di controllo degli alimenti del PNI)

2bii4a Bevande alcoliche, incluse le bevande analoghe senza alcol o a basso tenore alcolico

2bii4ai. Vino

Possono essere campionati con ragione “vino”, le uve da vino che hanno il codice 0151020 e le altre tipologie di uva da vino citate nel regolamento UE 2018/62 allegato I parte B che sono soggette alla trasformazione che dall’acino porta al vino.

2bii4aii. Altre bevande alcoliche

Potranno essere prelevati su base volontaria e qualora sia conosciuto, in anticipo, il fattore di processo dei campioni di altre bevande alcoliche (birra, spumante, etc).

In particolare si fa presente che i campionamenti alla trasformazione potranno riguardare sia la materia prima (orzo), per la verifica della conformità a monte del processo di trasformazione della materia prima e sia il prodotto finito (birra) per gli alimenti di interesse nazionale e regionale, per la verifica della conformità a valle del processo. I laboratori ufficiali devono essere in possesso dei fattori di processo che intendono usare per l’analisi prima che questa venga eseguita e devono essere in possesso di un metodo accreditato sul prodotto trasformato da analizzare.

2bii5. Carni fresche (punto 1.4.9 tabella per la rendicontazione delle attività di controllo degli alimenti del PNI)

Possono essere campionati con ragione “carni fresche” gli alimenti sia freschi, sia congelati, ma non trasformati, citati nel regolamento (UE) 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 101 e presenti sia nell’allegato I parte A, che nell’allegato I parte B di tale regolamento.

2bii6. Carni macinate, preparazioni di carni, e carni separate meccanicamente (CSM) (punto 1.4.10 tabella per la rendicontazione delle attività di controllo degli alimenti del PNI)

In alternative alle carni fresche possono essere prelevate le carni macinate come definite nell’allegato I al regolamento (CE) 853/2004 qualora non disponibili le carni fresche al commercio.

2bii7. Prodotti lattiero-caseari (punto 1.4.1 tabella per la rendicontazione delle attività di controllo degli alimenti del PNI)

2bii7i. Latte

Possono essere campionati con ragione “latte” gli alimenti citati nel regolamento UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 102 e sono presenti sia nell'allegato I parte A, che nell'allegato I parte B di tale regolamento. Per i trasformati si rimanda al punto 7.

2bii7ii. Altri prodotti lattiero caseari

Potranno essere prelevati su base volontaria e qualora sia conosciuto, in anticipo, il fattore di processo dei campioni di formaggio, yogurt ed altri derivati

In particolare si fa presente che i campionamenti alla trasformazione potranno riguardare sia la materia prima (latte), per la verifica della conformità a monte del processo di trasformazione della materia prima, sia il prodotto finito (formaggio, yogurt) per gli alimenti di interesse nazionale e regionale, per la verifica della conformità a valle del processo. I laboratori ufficiali devono essere in possesso dei fattori di processo che intendono usare per l'analisi prima che questa venga eseguita e devono essere in possesso di un metodo accreditato sul prodotto trasformato da analizzare.

2bii8. Alternativi ai prodotti lattiero caseari (punto 1.4.2 tabella per la rendicontazione delle attività di controllo degli alimenti del PNI)

Potranno essere prelevate su base volontaria e qualora sia conosciuto, in anticipo, il fattore di processo dei campioni di bevande pronte (bevande a base di soia, di mandorla, di orzo, di avena, etc.)

In particolare si fa presente che i campionamenti alla trasformazione potranno riguardare sia la materia prima (semi di soia, semi di mandorla, semi di orzo, semi di avena) per la verifica della conformità a monte del processo di trasformazione della materia prima, sia il prodotto finito (bevande a base di soia, di mandorla, di orzo, di avena, etc.) per gli alimenti di interesse nazionale e regionale, per la verifica della conformità a valle del processo. I laboratori ufficiali devono essere in possesso dei fattori di processo che intendono usare per l'analisi prima che questa venga eseguita e devono essere in possesso di un metodo accreditato sul prodotto trasformato da analizzare.

2bii9. Uova ed ovoprodotti (punto 1.4.13 tabella per la rendicontazione delle attività di controllo degli alimenti del PNI)

Devono essere campionati con ragione “uova” gli alimenti citati nel regolamento UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 103 e sono presenti sia nell'allegato I parte A, che nell'allegato I parte B di tale regolamento.

2bii10. Pesci e prodotti della pesca (punto 1.4.12 tabella per la rendicontazione delle attività di controllo degli alimenti del PNI)

Con riguardo ai prodotti ittici si precisa che ancorchè, al momento non sono stabiliti valori di limiti massimi di residui specifici dal regolamento (CE) 396/2005, è necessario effettuare i prelievi come monitoraggio volontario in quanto previsto dal decreto del 23 dicembre 1992.

2bii11. Zucchero, sciroppi, miele ed edulcoranti da tavolo (punto 1.4.14 tabella per la rendicontazione delle attività di controllo degli alimenti del PNI)

In applicazione alla nota 7 del regolamento UE 2018/62 è possibile campionare, tra gli alimenti alle voci il cui codice inizia per 104, il miele per valutare la conformità dei residui riscontrati al regolamento (CE) 396/2005.

Si invita ciascuna regione a prelevare almeno due campioni di miele e per gli analiti da ricercare si rimanda al punto 2biii1

In merito allo zucchero come saccarosio si precisa che sono fissati i limiti massimi di residuo per le piante da zucchero ad esempio per la canna da zucchero o per la barbabietola da zucchero pertanto lo zucchero è da considerarsi un processato delle piante da zucchero.

I campionamenti di questo alimento avverranno su base volontaria qualora sia conosciuto, in anticipo, il fattore di processo e la derivazione dell'alimento.

In particolare si fa presente che i campionamenti alla trasformazione potranno riguardare sia la materia prima (barbabietola da zucchero) per la verifica della conformità a monte del processo di trasformazione della materia prima, sia il prodotto finito (zucchero) per gli alimenti di interesse nazionale e regionale, per la verifica della conformità a valle del processo. I laboratori ufficiali devono essere in possesso dei fattori di processo che intendono usare per l'analisi prima che questa venga eseguita e devono essere in possesso di un metodo accreditato sul prodotto trasformato da analizzare.

2bii12. Sali, spezie, zuppe, minestre, salse etc (punto 1.4.15 tabella per la rendicontazione delle attività di controllo degli alimenti del PNI)

Potranno essere prelevate su base volontaria anche a seguito di precedenti non conformità di prodotti importati, campioni di spezie

2bii13. Altro alimenti non compresi nelle categorie precedenti (punto 1.4.22 tabella per la rendicontazione delle attività di controllo degli alimenti del PNI)

Sulla base degli esiti dei controlli precedenti, delle produzioni e dei consumi regionali potrà essere prelevata qualsiasi altra tipologia di alimento fin qui non prevista e nelle quantità ricavate *tenendo in considerazione* la valutazione dei rischi facendola ricadere in una delle categorie previste dal regolamento (UE) 2019/723 e qualora siano noti in anticipo i fattori di processo in caso fosse campionato un alimento trasformato.

In particolare si fa presente che i campionamenti alla trasformazione potranno riguardare sia la materia prima, per la verifica della conformità a monte del processo di trasformazione della materia prima, sia il prodotto finito per gli alimenti di interesse nazionale e regionale, per la verifica della conformità a valle del processo. I laboratori ufficiali devono essere in possesso dei fattori di processo che intendono usare per l'analisi prima che questa venga eseguita e devono essere in possesso di un metodo accreditato sul prodotto trasformato da analizzare.

2biii Criteri di scelta degli analiti

2biii1. Analiti per il piano nazionale

Il documento guida SANCO/12745/2013 22-23 November 2021 rev. 16-8 “Working document on pesticides to be considered for inclusion in the national control programmes to ensure compliance with maximum residue levels of pesticides residues in and on food of plant and animal origin” (WD, allegato 2) è stato prodotto per dare supporto agli Stati Membri (SM) circa la predisposizione dei piani di monitoraggio nazionali anche se non ha carattere di obbligatorietà. Il documento, al capitolo,4 indica le molecole candidate all'inclusione dei prossimi Programmi Coordinati di Controllo dell'Unione Europea (PCCUE), in base ad una rivalutazione annuale. Negli allegati sono presenti elenchi di analiti da valutare in base a diverse esigenze e priorità da considerare.

Preso atto delle attuali capacità analitiche dei laboratori ufficiali italiani, si invita a prevedere, laddove possibile, l'inclusione di tali molecole nelle ricerche per il piano nazionale del 2023. Si riporta di seguito una descrizione del documento sopra citato con l'indicazione delle priorità.

- Capitolo 4: sostanze prioritarie in quanto candidate all'inclusione dei prossimi PCCUE, distinte nei seguenti sottogruppi: sostanze riscontrate con maggior frequenza, con superamento di LMR o con notifiche RASFF; analiti di recente approvazione; sostanze sottoposte a revisione secondo l'articolo 12 del Reg.(CE) n.396/2005; composti ad elevata tossicità.

- Allegato I: sono incluse le sostanze per le quali è opportuna una conoscenza migliore delle positività riscontrate a livello europeo al fine di procedere con una opportuna valutazione del rischio da parte dell'EFSA. Pertanto tali molecole sono da ricercare dai laboratori che possiedono già metodi al riguardo o che hanno le potenzialità per implementarli.
- Allegato II: sono riportati i composti per i quali è richiesto un supporto da parte dei Laboratori Europei di Riferimento per la messa a punto di un metodo analitico adeguato per l'intera definizione di residuo da poter proporre ai laboratori europei, pertanto tali molecole non sono prioritarie. I laboratori nazionali di riferimento collaborano con i laboratori europei di riferimento e con i laboratori del controllo ufficiale in caso di motivate esigenze alla messa in atto di tali metodi.
- Allegato III: sono elencati i composti d'interesse per una valutazione del rischio cumulativo da parte dell'EFSA. Tali molecole sono da ricercare dai laboratori che possiedono già metodi al riguardo o che hanno le potenzialità per implementarli.
- Allegato IV: sono riportati i composti che, in considerazione dei programmi di monitoraggio effettuati dagli SM negli anni precedenti, si ritiene abbiano una scarsa positività e che quindi sono stati eliminati sia dai programmi coordinati europei (PCCUE) che dal capitolo 4 del WD. Tali analiti potrebbero esser considerati meno rilevanti ma sono da ricercare dai laboratori che possiedono già metodi al riguardo.
- Allegato VII: l'elenco di analiti è prioritario in quanto è di corredo al PCCUE. Sono indicate le sostanze da ricercare nella matrice "miele", matrice esclusa dal PCCUE poiché gli analiti per i prodotti di origine animale del piano (analiti lipofili) non sarebbero adeguati da ricercare sul miele per il quale sono stati integrati anche ulteriori composti in elenco.
- Allegato VIII: è riportato un elenco di matrici e di combinazioni matrici e residui di interesse per i piani di monitoraggio degli SM, da valutare in base alle colture ed importazioni/esportazioni nazionali. Per le matrici di interesse all'importazione si rimanda al punto **2d della presente nota**.
- Allegato IX: l'elenco di analiti è prioritario in quanto sono composti non più presenti nel WD poiché trasferiti nel PCCUE, includendo gli analiti da ricercare già nel 2025 e quelli che sono inseriti per il 2026.
- Allegato X lista di metaboliti non inclusi nella definizione legale dei residui di pesticidi che sono utili per una rivalutazione degli LMR che devono essere eseguiti su base volontaria e in caso di disponibilità di risorse umane ed economiche

L'Ufficio 7 riporta in allegato 1 un elenco degli analiti e del numero di laboratori che eseguono l'analita e del numero di analisi in modo che le regioni scelgano i laboratori in base alla localizzazione fisica del Laboratorio e alla capacità di Laboratorio.

Ciascuna Regione/provincia esegue tutte le analisi del piano europeo e almeno l'80% degli analiti indicati come obbligatori in questa nota avvalendosi della rete dei laboratori come previsto dal decreto legislativo n 27/2021 e lo assicura comunicandolo a questo Ministero della salute.

Le Regioni/Province Autonome, nelle more dell'ottimizzazione dell'organizzazione in rete dei diversi laboratori ufficiali coinvolti nelle analisi, individuano procedure per tendere alla ricerca del 100% delle sostanze previste dal regolamento 989/2024, mentre potrà essere eseguito l'80% dei residui fissati per il programma nazionale che comprendono, gli analiti casua d'intossicazione, gli analiti non conformi, gli analiti del WD, gli analiti PFAS, gli analiti per l'uso sostenibile, e si impegnano a comunicare tali obiettivi al Ministero della salute. Si precisa altresì che se il laboratorio dalle Regioni/Province Autonome individuato esegue analisi per l'80% degli obiettivi del piano europeo potrà avvalersi, per raggiungere l'obiettivo nazionale sui residui di pesticidi, di altri laboratori appartenenti alla rete nazionale dei laboratori del controllo ufficiale di cui al decreto legislativo n 27 del 2021.

Questo significa che le Regioni/Province potranno scegliere un unico laboratorio che si avvale della rete dei laboratori o più laboratori appartenenti alla rete dei laboratori.

Per raggiungere il numero di analiti previsti per il piano europeo secondo le indicazioni contenute nel regolamento UE N. 989/2024 potranno essere usati metodi di screening accreditati e accreditamento flessibile.

Si fa presente che per ogni sostanza attiva riportata nel UE N. 989/2024 i residui dovranno essere analizzati secondo la definizione legale di residuo prevista dal regolamento 396/2005 e successive modifiche.

2biii2. Analiti risultati non conformi nei controlli del 2023 e 2024

Tra i residui da analizzare per il piano nazionale ci saranno quelli risultati non conformi nel 2023 e nel 2024 riportati in allegato 1 alla Tabella 2a e 2b.

2biii3. Analiti risultati non conformi o relativi a particolari problematiche nei controlli del 2022 nell'Unione Europea.

Si riportano di seguito le raccomandazioni EFSA conseguenti a non conformità rilevate in Europa nelle varie matrici, elevata frequenza di ritrovamento. Sono da considerare prioritarie per la programmazione dei controlli del 2025 le combinazioni alimento/analiti riscontrati non conformi nel 2022 in Europa, se reperibili sul mercato.

2biii4. Combinazioni analiti alimenti - Campionamenti dei prodotti in commercio

Risultati non conformi di campioni di origine europea per superamento limite di sostanze approvate e non approvate ai sensi del regolamento 1107/2009

- spinaci: dithiocarbamates (RD)
- pomodori: chlorfenapyr (RD),
- lattuga: thiophanate-methyl (RD)
- orzo: prochloraz (RD),
- cavolo cappuccio/fluazifop (RD)

Si chiede inoltre di effettuare obbligatoriamente dimetoato nella frutta e negli ortaggi che sono stati per diversi anni non conformi.

Si chiede inoltre di verificare obbligatoriamente le sostanze riportate nella nota 48715 del 23 dicembre 2024 e di seguito:

- acetamiprid che è autorizzato anche su colture in precedenza non autorizzate con la procedura di cui all'articolo 53 del regolamento 1107/2009 è stato riscontrato non conforme su 7 campioni nazionali e 6 d'importazione ,
- clorfenapyr, clorpirifos sono sostanze non autorizzate riscontrate rispettivamente 8 volte e 2 volte sul territorio nazionale e 5 volte 7 volte all'importazione
- imidacloprid è sostanza neonicotinoide non autorizzata la cui frequenza di riscontro è stata di 4 volte sul territorio nazionale e 4 volte all'importazione
- tricyclazole è una sostanza non autorizzata riscontrata 9 volte nel territorio nazionale

Considerando, inoltre, le imminenti restrizioni d'uso sui pesticidi PFAS si chiede di prendere in esame, qualora disponibile il metodo, i seguenti pesticidi: Triflusaluron-methyl, Flutianil, Flurochloridone, Tembotrione, Mefentrifluconazole, Prosulfuron, gamma cyhalothrin, Beflubutamid, Penoxsulam, Flumetralin e qualora disponibile il metodo e qualora non compreso in altri piani l'acido trifluoroacetico (TFA)".

Si chiede inoltre di prendere in considerazione, qualora disponibile il metodo, le seguenti sostanze che per gli indicatori del rischio del Piano di azione nazionale sono risultate prioritarie da monitorare: 2,4-Diclorofenossiacetico Acido, Tebuconazolo, Lenacil, Propizamide, Clorotoluron, Miclobutanil,

Flufenacet, Fluopicolide, Metossifenozone, Nicosulfuron e le seguenti per la valutazione del rischio sugli alimenti: deltamethrin, formetanate, oxamyl, flonicamid anche perché quest'ultime sostanze sono obbligatorie per il piano europeo

Visto il rapporto ISTISAN 24/34 sui casi d'intossicazione si chiede di effettuare obbligatoriamente l'analisi del rame e dello zolfo. Con riferimento al rame si chiede viste le non conformità 2024 di effettuare campioni di alimenti di origine animale fegato e grasso qualora queste ricerche non siano previste in altri piani.

Inoltre dovranno essere ricercati i clorati e i neonicotinoidi sia negli alimenti di origine vegetale che in quelli di origine animale.

Si richiede di continuare a monitorare i residui di fosfonati, fosfina, fosfuri e fosetyl alluminio saltuariamente in particolare si chiede di esaminare fosetyl-Al - fosfonati espressi come acido fosfonico nei prodotti biologici.

Dovranno inoltre essere effettuate analisi per la ricerca di **glyphosate** nei prodotti d'importazione e prevalentemente sui cereali.

Dovranno essere effettuate analisi per la ricerca di **captano**. Con riguardo alle analisi le AASSLL conferiranno il campione ai laboratori IZS Lombardia ed Emilia Romagna sezione di Brescia, Laboratorio di Sanità pubblica di Bergamo e ARPA Lazio o altro laboratorio che attualmente si aggiunge a questi perché ha accreditato il metodo.

L'ossido di etilene ed il suo metabolita 2 cloro etanolo dovranno essere ricercati obbligatoriamente per il regolamento 989/2024 su orzo e avena mentre dovrà essere esaminato in curcuma, peperoncino piccante, pepe, fagioli secchi, provenienti da paesi terzi per i prodotti importati nella Regione/Provincia e all'importazione. Si consideri che le allerte italiane che hanno riguardato l'ossido di etilene sono riportate nella tabella 2 riportata nell'allegato 1 seguente. Si ricordi che l'IZS Lombardia ed Emilia Romagna esegue tale prova. In merito alla valutazione della conformità si guardi la nota 0014241-06/04/2022-DGISAN-MDS-P sulla programmazione delle attività di controllo.

Oxymatine, in miele

Si chiede di prendere in considerazione le combinazioni alimenti – residui riportate in allegato VIII al WD allegato 2 per gli alimenti più prodotti nelle Regioni/Province.

c.Frequenza e indirizzi programma coordinato di controllo dell'Unione Europea (PCCUE)

Il programma coordinato comunitario per l'anno 2025 di cui al regolamento UE N. 989/2024 prevede:

- per gli alimenti di origine vegetale i campionamenti riportati nella **Tabella 4a** e le analisi per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari riportati nella **Tabella 5a**;
- per gli alimenti di origine animale i campionamenti riportati nella **Tabella 4b** e le analisi per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari riportati nella **Tabella 5b**;
- Per i baby food, riportati nella tabella 4a, che sono esaminati secondo la definizione legale riportata sul regolamento 396/2005, le analisi per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari riportati nell'allegato I al regolamento 989/2024 (**Tabella 5a** e **Tabella 5b** riportate in allegato 1) e nel regolamento UE 2016/127 e nel regolamento UE 2016/128;

Le stesse matrici del piano coordinato, di alimenti non trasformati o congelati, potranno essere prelevati sia per il piano nazionale che per il piano coordinato in modo che siano rispettate le tabelle 2.

Per le materie prime da analizzare, le parti dei prodotti a cui si applicano gli LMR devono essere analizzate per il prodotto principale del gruppo o del sottogruppo quale figurante nell'allegato I, parte A, del regolamento (CE) n. 62/2018, salvo indicazione contraria.

Qualora siano prelevati dei prodotti congelati per essi, se opportuno, dovrà essere indicato il fattore di trasformazione (ad esempio per i congelati il cui processo prevede una sbollentatura che può portare ad una degradazione del residuo).

In mancanza di un numero sufficiente di campioni di chicchi di avena, la parte del numero di campioni di chicchi di avena richiesti che non è stato possibile prelevare può essere aggiunta al numero di campioni di chicchi d'orzo con la conseguente riduzione del numero di campioni di chicchi di avena e un aumento proporzionale del numero di campioni di chicchi d'orzo

In mancanza di un numero sufficiente di campioni di chicchi d'orzo, la parte del numero di campioni di chicchi d'orzo richiesti che non è stato possibile prelevare può essere aggiunta al numero di campioni di chicchi di avena con la conseguente riduzione del numero di campioni di chicchi d'orzo e un aumento proporzionale del numero di campioni di chicchi di avena

In mancanza di un numero sufficiente di campioni di chicchi di avena od orzo, è possibile analizzare anche la farina integrale di avena od orzo indicando un fattore di trasformazione.

Per ogni tipologia di alimento sarà previsto, ove disponibile, un campione di origine biologica.

Per specificare i codici foodex 2 da usare per la trasmissione dei risultati dei controlli è riportata anche la **Tabella 8** con l'elenco degli alimenti e dei codici e del tipo di programma.

d. Indicazioni sui controlli all'importazione

Si invitano i posti di controllo frontalieri a tener conto nella programmazione dei controlli all'importazione dei campionamenti delle combinazioni matrici/sostanze individuabili nell'allegato 1 **Tabella 4a/5a e 4b/5b e per i controlli accresciuti di cui al regolamento 1793/2009 e smi dei codici della tabella 9.**

Si fa altresì presente che sono risultati essere non conformi nel 2023 e nel 2024 i campioni riportati nell'allegato 1 alla **tabella 2c e tabella 2d** e pertanto è necessario una particolare attenzione nei controlli, ove già non previsto per le tipologie di alimenti e gli analiti riportati in tale tabella. Inoltre si chiede anche di verificare quanto riportato per i controlli all'importazione al punto 2biii4.

Si fa presente inoltre che le procedure di campionamento devono essere conformi a quanto riportato nel punto 2f).

Con riguardo alla trasmissione dei risultati dei controlli i Laboratori del controllo ufficiale devono trasmettere i risultati con le modalità stabilite al punto 2i) anche per i campioni all'importazione.

di. Combinazioni analiti alimenti - Campionamenti dei prodotti all'importazione

Si tenga conto delle seguenti combinazioni alimento- residuo risultati non conformi a livello europeo nel 2022

- Risultati non conformi di campioni di origine extra europea per superamento limite di sostanze non approvate ai sensi del regolamento 1107/2009
 - chlorfenapyr (RD), chlorothalonil (RD) and chlorpyrifos-methyl (RD) in pomodori
 - diflubenzuron (RD) and propargite (RD) in mele
- Risultati non conformi di campioni di origine extra europea per superamento limite di sostanze approvate ai sensi del regolamento 1107/2009
 - fosetyl (RD) in barley,
 - buprofezin (RD) and chlormequat-chloride (RD) in tomatoes,
 - pyridaben (RD) in head cabbage

e. Coordinamento delle attività di controllo

Le Regioni/Province Autonome si impegnano a fornire alle Aziende Sanitarie Locali territorialmente competenti specifiche indicazioni per l'effettuazione dei campionamenti sopra riportati, per la puntuale compilazione dei verbali, anche utilizzando il modello aggiuntivo di cui all'allegato 3, ed individuando, altresì, i Laboratori del controllo ufficiale accreditati cui devono essere conferiti i campioni per l'effettuazione degli accertamenti analitici e verificando che sia eseguito da parte delle AASSLL il monitoraggio dei risultati analitici in termini di sostanze eseguite e di campioni eseguiti.

Le Regioni e le Province Autonome si impegnano, altresì, a monitorare, oltre all'andamento della programmazione, annualmente anche direttamente i tempi di analisi dei laboratori, che non devono superare i 45 giorni lavorativi medi dal campionamento, in modo da ricevere i risultati in tempo utile per le misure da adottare in caso di non conformità. Si fa inoltre presente che gli scostamenti oltre i 60 giorni devono essere giustificati alle Regioni/Province territorialmente competenti che provvederanno a comunicare con relazione tutti i casi che deviano dettagliando le ragioni di tali scostamento a questa Direzione .

Gli esiti dei monitoraggi sui tempi di analisi, sia delle AASSLL che della Regione e Provincia Autornoma devono essere comunicati insieme alla scelta del laboratorio del controllo ufficiale al Ministero della salute annualmente entro il 10 marzo di ogni anno.

La **Tabella 6**, messa a punto in collaborazione con il Laboratorio Nazionale di riferimento presso l'Istituto Superiore di Sanità, riporta l'elenco dei laboratori del controllo ufficiale accreditati, con la precisazione di quelli che eseguono le analisi degli analiti identificati come analizzabili con metodo monoresiduo, oltre che multiresiduo, che le Autorità Regionali potranno individuare per lo svolgimento delle attività analitiche.

Su conforme avviso del LNR si invitano codesti Assessorati a razionalizzare l'attività di controllo dei laboratori ufficiali anche tenendo conto della possibilità di effettuare accordi tra Regioni/Province Autonome circa l'utilizzo dei laboratori esistenti per far fronte alla richiesta di analisi prevista dal presente programma.

Le Regioni e le Province Autonome comunicano annualmente la programmazione dei controlli, le designazioni dei laboratori e gli esiti dei monitoraggi sopra citati al Ministero della salute- Direzione Generale dell'igiene e della sicurezza alimentare.

I Laboratori Nazionali di Riferimento dell'Istituto Superiore di Sanità e il Laboratorio Nazionale di riferimento dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta sono invitati a fornire il loro supporto tecnico scientifico ai Laboratori del controllo ufficiale per lo svolgimento del programma nazionale e del programma coordinato dei controlli dell'Unione Europea per l'anno 2025

I Laboratori Nazionali di Riferimento comunicano al Ministero della salute- Direzione generale dell'igiene e della sicurezza alimentare, le informazioni sulla partecipazione dei Laboratori del controllo ufficiale ai proficiency test organizzati dai Laboratori di riferimento comunitari e nazionali.

Il Ministero della salute una volta ricevuto il rapporto dei Laboratori nazionali di riferimento con i dettagli per ciascun laboratorio del controllo ufficiale dei risultati della partecipazione ai proficiency test, li comunica annualmente alle Regioni/Province Autonome che adottano le misure opportune.

I laboratori nazionali di riferimento comunicano annualmente al Ministero della salute, ufficio 7 - DGISAN i risultati conseguiti ai proficiency test ai quali hanno partecipato organizzati dai laboratori di riferimento europei o da altri enti organizzatori,

Le Regioni/Province Autonome, comunicano all'ufficio 7 ed al laboratorio individuato, per ogni campione dichiarato non conforme dal Laboratorio, le misure prese (sanzioni – allerte, etc) e la possibile causa che può aver determinato il superamento del limite, utilizzando il modello allegato contenuto nella **Tabella 7** parte a entro la data di validazione riportata al paragrafo 2i.

Tra le possibili cause delle non conformità potranno essere scelte quelle elencate sotto la **Tabella 7** parte b.

f. Metodologia di campionamento e analisi

La procedura di campionamento deve essere conforme al Decreto legislativo n 27 del 2 febbraio 2021 che prevede che nel caso siano attuali norme europee queste debbano essere seguite. Attualmente costituisce norma cogente per il campionamento citata nel regolamento (UE) 2022/741 la direttiva 2002/63/CE che in Italia è stata recepita con il Decreto del Ministro della Salute del 23 luglio 2003 il quale non è stato ancora abrogato dal citato d.lgs n 27 del 2021 e risulta pertanto ancora vigente pertanto è vigente il dlvo n 27/2021 per quanto non in contrasto con il DM del 23 luglio 2003.

Dettagli sulle modalità di campionamento sono riportate sul rapporto Istisan 13/19 “*Indicazioni per il prelevamento di prodotti di origine vegetale per il controllo ufficiale dei residui di fitofarmaci ai sensi del DM 23 luglio 2003*” che costituisce linea guida, utilizzabile durante le attività di prelievo di campioni. La linea guida è disponibile sul sito dell'ISS al seguente percorso: pubblicazioni<rapporti ISTISAN< anno 2013/19. Si precisa tuttavia che la linea guida dovrà essere adattata, dai prelevatori, alla classificazione degli alimenti di cui regolamento UE 2018/62.

Il lotto da sottoporre a campionamento deve essere scelto in maniera casuale e dovrà essere preso sul mercato.

Si suggerisce inoltre a codesti Assessorati e a codesti Uffici di frontiera, come menzionato al paragrafo e, di aggiungere al modello di verbale da loro predisposto e/o che utilizzano gli ispettori per il prelievo dei campioni, anche, il foglio aggiuntivo (**allegato 3**) che contiene elementi importanti per la corretta trasmissione dei dati all'EFSA. Lo stesso modello dovrà essere adottato, dagli altri enti che effettuano campionamenti di alimenti per la ricerca di residui di fitosanitari.

I Laboratori del controllo ufficiale, nello svolgimento delle loro attività, devono seguire il documento SANTE/11312/2021 (V2) "Analytical quality control and method validation procedures for pesticide residues analysis in food and feed" disponibile sul sito web della Commissione europea.

I campioni per il piano nazionale e per il piano coordinato europeo sono analizzati conformemente alle definizioni di residui di cui al regolamento (CE) 396/2005 e successive modifiche.

g. Processi di trasformazione

I campionamenti alla trasformazione potranno riguardare sia la materia prima (es. uva da vino), per la verifica della conformità a monte sulla materia prima e sia il prodotto finito per gli alimenti di interesse nazionale e regionale (es. farine, pomodori secchi), per la verifica della conformità a valle del processo di trasformazione.

Relativamente al controllo dei prodotti trasformati (es. derivati del latte) si predilige il campionamento della materia prima (es. latte) per la verifica della conformità a monte del processo di trasformazione in modo da evitare che si immetta sul mercato un prodotto non conforme ai limiti espressi nel regolamento (CE) n.396/2005.

Ove opportuno codeste Autorità potranno seguire il documento guida SANTE/ 10704/2021 Information note on Article 20 of Regulation (EC) No 396/2005 as regards processing factors, processed and composite food and feed disponibile al seguente link:

https://food.ec.europa.eu/system/files/2022-02/pesticides_mrl_guidelines_proc_imp_sante-2021-10704.pdf

h. Esecuzione dei controlli

In sede di ispezione presso le aziende agricole oltre al prelievo del campione:

- a) sarà verificato che le aziende agricole produttrici di vegetali, ove ritenuto opportuno, effettuino a campione il controllo dei residui dei prodotti fitosanitari che hanno utilizzato, effettuando delle analisi almeno annualmente o biennialmente a seconda delle condizioni d'impiego dei fitosanitari (allegato I Parte A punto 9 del regolamento 852/2004).
- b) sarà verificata la rintracciabilità e i registri dei trattamenti con evidenze documentali e materiali e fisiche.

presso le aziende produttrici di trasformati di vegetali o negli altri luoghi previsti per il controllo (paragrafo 1):

- c) sarà verificato che il sistema HACCP preveda il controllo della presenza nella materia prima e nel prodotto finito dei residui di prodotti fitosanitari non solo attraverso dichiarazioni, ma rilevato da evidenze di analisi in autocontrollo effettuate almeno annualmente.
- d) la rintracciabilità con evidenze documentali e materiali e fisiche.

i. Trasmissione dei risultati dei controlli

I Laboratori del controllo ufficiale trasmettono al Ministero della salute - DGISAN i risultati del programma per l'anno 2025, in formato XML, usando le modalità stabilite dal Ministero che recepiscono lo Standard Sample Description 2 trasmesse ai Laboratori del controllo ufficiale e con la seguente procedura:

I campioni prelevati in un bimestre devono essere rendicontati nel sistema NSIS/RaDISAN entro la fine del bimestre successivo. Ad esempio, i campioni prelevati nel bimestre gennaio e febbraio devono essere rendicontati entro il 30 aprile dello stesso anno e la trasmissione dei risultati dei controlli deve essere, comunque, conclusa entro il 28 febbraio del 2026 da parte dei laboratori del controllo ufficiale.

Si fa particolare riferimento al modello aggiuntivo di verbale che gli ispettori delle AASSLL e dei PCF dovranno utilizzare al fine di rendere disponibili ai laboratori le informazioni utili per la trasmissione dei risultati dei controlli del 2025 che prevede l'uso del foodex2.

Se la definizione del residuo di antiparassitario comprende più di un composto (sostanza attiva, metabolita e/o prodotto di degradazione o reazione), i laboratori comunicano i risultati delle analisi

in base alla definizione completa del residuo. Inoltre, i risultati di tutti gli analiti che sono parte della definizione del residuo sono trasmessi separatamente, se misurati individualmente.

Per quanto riguarda i baby food, si specifica che i campioni sono valutati per i prodotti proposti come pronti al consumo o ricostituiti in base alle istruzioni dei produttori, tenendo conto dei Limiti Massimi di Residui fissati nei regolamenti (UE) 127/2016 e regolamento (UE) 128/2016, e del limite di 0,0 1mg/kg per gli altri residui non previsti in tali regolamenti. Se tali alimenti possono essere consumati sia nella forma come sono venduti, sia come ricostituiti, i risultati sono comunicati relativamente al prodotto non ricostituito così come è messo in vendita.

I Laboratori del controllo ufficiale dovranno fornire i rapporti di prova dei campioni non conformi.

I Laboratori, qualora esaminino alimenti trasformati, sono, altresì, invitati a comunicare i fattori di trasformazione con la trasmissione dei risultati.

Gli assessorati alla sanità delle Regioni e Province Autonome effettueranno, nel caso i Laboratori del controllo ufficiale abbiano trasmesso i risultati dei controlli entro il 30 giugno, la validazione dei dati trasmessi dai Laboratori del controllo ufficiale utilizzando le modalità stabilite per il flusso unico nazionale

- **entro il 31 luglio 2025 per la validazione parziale dei dati, relativa ai dati disponibili nel sistema dedicato in NSIS/RaDISAN a quella data;**
- **entro il 10 marzo 2026 per l'intero 2025.**

L'ufficio 7 della DGISAN elabora, verifica e trasmette i risultati del controllo ufficiale del presente programma all'EFSA e agli altri Stati Membri **entro il 30 giugno 2026.**

Il rapporto annuale dei risultati del controllo ufficiale sui residui dei prodotti fitosanitari negli alimenti è pubblicato annualmente sul sito del Ministero della salute.

