



## REGIONE MOLISE

### DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE

#### SERVIZIO PREVENZIONE, VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE

**Piano nazionale di controllo ufficiale e indicazioni per le attività di monitoraggio dei contaminati di origine ambientale e industriale di cui al Regolamento (CE) n.1881/2006 nei prodotti alimentari - Anno 2022.  
Disposizioni Regionali.**

## 1. Premessa

Il Ministero della Salute, Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione - Ufficio 6 - con propria nota n. 38649-DGISAN-MDS-P del 20/10/2021, inviata via pec ed acquisita al protocollo unico regionale al numero 171682 in data 25/10/2021, agli atti, ha trasmesso a tutte le Regioni Italiane il Piano nazionale di controllo ufficiale nonché le indicazioni per le attività di monitoraggio dei contaminanti di origine ambientale e industriale di cui al Regolamento (CE) 1831/2003 nei prodotti alimentari per l'anno 2022.

Detto piano, che rientra nell'ambito delle attività di controllo ufficiale di cui all'articolo 109 del Regolamento (UE) n.625/2017 e successive modifiche ed integrazioni, ha come obiettivo quello di fornire indicazioni per le attività di pianificazione, programmazione e coordinamento delle attività di controllo ufficiale sul territorio, da effettuare con frequenza appropriata in base ad una valutazione del rischio, relativamente ai "contaminanti" di seguito descritti nei prodotti alimentari in tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione, nonché indicazioni per le attività di monitoraggio e per eventuali attività di controllo aggiuntivo, oggetto di specifico "extra piano" regionale.

I c.d. "contaminanti", oggetto del presente piano sono quelli disciplinati a livello dell'U.E. e per i quali sono definiti tenori massimi di tollerabilità, ovvero:

- sostanze azotate (melamina);
- oligoelementi e metalli;
- contaminanti da processo (idrocarburi policiclici aromatici, 3-monocloropropandiololo);
- glicidil esteri degli acidi grassi (espressi come glicidolo), diossine e PCB;
- perclorato.

Sono esclusi dal presente piano i contaminanti agricoli (nitrati, micotossine e tossine vegetali), oggetto di separato specifico piano.

Scopo del piano nazionale è quello di individuazione rischi emergenti dovuti ai contaminanti ed, in particolare, a quelli individuati da specifiche Raccomandazioni della U.E.

Il presente documento ha quindi lo scopo di attuare un piano di campionamento (ufficiale e di monitoraggio) regionale dei contaminanti per l'anno 2022, così come richiesto dal Ministero, redatto sulla scorta delle indicazioni programmatiche, operative e di rendicontazione contenute nel piano nazionale.

## 2. Procedure Operative

### 2.1. Tempi di attuazione

Il presente Piano ha validità annuale, ha inizio il 1° gennaio 2022 e termina il 31 dicembre 2022. Il numero e tipologia di campioni attribuito dal Ministero della Salute a questa Regione da effettuarsi da parte delle competenti UU.OO.CC. dipartimentali A.S.Re.M.. territoriale esplicitati al seguente **punto 3** è, pertanto, da intendersi su base annuale.

### 2.2. Individuazione degli enti e degli operatori coinvolti

Nell'attuazione del presente piano sono coinvolti i seguenti soggetti istituzionali:

- i) Regione Molise - Direzione Generale per la Salute - Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare - ufficio Sicurezza Alimentare (*di seguito denominato servizio regionale*);
- ii) Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale"; per l'attività di effettuazione delle analisi, refertazione ed elaborazione dati (*di seguito denominato IZSAM*);
- iii) Dipartimento di Prevenzione A.S.Re.M. - U.O.C. Igiene degli alimenti di origine animale (*di seguito denominato SIAOA*) e U.O.C. Igiene degli alimenti e la nutrizione (*di seguito denominato SIAN*).

### 2.3. Criteri per l'individuazione dei prodotti alimentari oggetto di campionamento

Per l'individuazione dei campioni devono/possono essere considerati i seguenti criteri:

- a) dati disponibili sulle attività di controllo effettuate precedentemente;
- b) allerte sanitarie relative a contaminanti verificatesi negli ultimi anni;
- c) non conformità emerse nei precedenti controlli;
- d) prodotti alimentari di particolare interesse produttivo a livello territoriale;
- e) alimenti / contaminanti per i quali sono stati modificati o introdotti di recente tenori massimi;
- f) dati relativi all'esposizione della popolazione a specifici contaminanti.

I controlli dei contaminanti negli alimenti / prodotti alimentari dovranno interessare tutta la filiera alimentare; pertanto il prelievo dei campioni dovrà essere effettuato in tutte le fasi della produzione,

inclusa quella primaria, trasformazione e distribuzione, intesi sia come ingredienti sia come prodotti finiti, tenendo in considerazione i seguenti criteri di valutazione del rischio:

- O.S.A. presenti sul territorio regionale;
- alimenti prodotti / commercializzati / trasportati / utilizzati;
- materie prime ad uso alimentare prodotte / utilizzate;
- non conformità pregresse degli O.S.A.;
- efficacia delle procedure di autocontrollo operative presso l'O.S.A..

### 3. Attuazione del Piano

#### 3.1. Compiti della Regione Molise

Al Servizio di Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare compete:

- ⇒ la programmazione ed il coordinamento in ambito regionale delle attività di vigilanza e controllo in modo che esse vengano eseguite con regolarità durante il periodo di attuazione degli interventi;
- ⇒ la validazione dei dati presenti nel sistema informativo ministeriale denominato NSIS (Nuovo Sistema Informativo Sanitario) - flusso VIG dei dati inseriti dal 1° gennaio dell'anno in corso fino al 28 febbraio dell'anno successivo a quello di riferimento.

#### 3.2. Compiti delle U.O.C. A.S.Re.M. dipartimentali

Ai direttori delle competenti UU.OO.CC. dipartimentali A.S.Re.M. SIAOA e SIAN compete:

- l'espletamento delle attività di vigilanza e controllo ufficiale;
- l'effettuazione del prelievo e la preparazione del campione adoperando buste idonee;
- la compilazione, puntuale e precisa del verbale di prelievo;
- l'organizzazione delle attività consecutive, compreso il trasporto nelle condizioni appropriate, al fine di assicurare la perfetta conservazione delle matrici;
- la consegna del campione al laboratorio nel più breve tempo possibile;
- la rendicontazione annuale al servizio regionale delle attività svolte, comprensiva dei provvedimenti adottati in caso di riscontro di non conformità a seguito di controllo analitico.

#### 3.3. Compiti dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale"

L'IZSAM ha il compito di:

- ⇒ verificare l'idoneità del campione ufficiale all'atto dell'accettazione;
- ⇒ esaminare i campioni ufficiali;
- ⇒ emettere il relativo referto analitico;
- ⇒ inserire i dati analitici relativi alle attività di controllo nel sistema informativo denominato NSIS (Nuovo Sistema Informativo Sanitario) – flusso VIG **entro il 15 febbraio** dell'anno successivo a quello di riferimento, secondo le cadenze stabilite dal Ministero della Salute.

#### 3.4. Piano di campionamento

##### 3.4.1. Piano di controllo ufficiale

Il numero minimo di campioni per combinazioni matrice alimentare / contaminante - gruppo di contaminanti da campionare nell'anno 2022 assegnato dal Ministero della Salute alla Regione Molise è pari a **12** (dodici). Ove possibile, si evidenzia l'opportunità di poter utilizzare lo stesso campione per più analisi. Il numero di campioni da effettuare per macrocategoria alimentare è così di seguito ripartito:

Macrocategoria	Prodotto Alimentare	Determinazioni chimiche	Numero minimo campioni	Altre informazioni
Carne fresca, prodotti a base di carne, preparazioni a base di carne e carni separate meccanicamente	Carne affumicata e prodotti a base di carne affumicata	Idrocarburi policiclici aromatici (IPA)	n. 1	
Pesci e prodotti della pesca (esclusi in questo piano)	Muscolo di pesce affumicato e prodotti della pesca affumicati	Idrocarburi policiclici aromatici (IPA)	n. 1 (a scelta)	
	Prodotti selezionati sulla base del consumo e	Diossine e PCB		

Macrocategoria	Prodotto Alimentare	Determinazioni chimiche	Numero minimo campioni	Altre informazioni
<b>anfibi, rettili ed invertebrati)</b>	delle allerte <sup>(*)</sup> Muscolo di pesce pescato (pesce azzurro, pesce spada e tonno), cefalopodi (seppie, polpi e calamari) crostacei e molluschi bivalvi ----- Prodotti derivati (compreso fegato di pesce e prodotti derivati dalla sua trasformazione) tranne tonno in scatola			
<b>Grassi e oli di origine animale</b> ( <sup>^</sup> )	Oli di organismi marini (olio estratto dal corpo del pesce, dal suo fegato e oli di altri organismi marini destinati al consumo umano)	Diossine e PCB	<b>n. 1</b> (a scelta)	Campioni prelevati come integratori alimentari
	oli di pesce e oli di altri organismi marini immessi sul mercato per il consumatore finale o per l'uso come ingredienti negli alimenti,	glicidil esteri degli acidi grassi (GE), somma di 3-MCPD e 3-MCPD esteri		
<b>Vegetali freschi e trasformati</b>	Ortaggi scelti fra le specie di maggior consumo: a) Cavoli a foglia b) Ortaggi a foglia c) Cavoli esclusi quelli a foglia Una parte (25%) dei campioni riservata a quelli di terza e quarta gamma	Cadmio, Piombo	<b>n. 3</b> (a scelta)	(Gli stessi campioni possono essere utilizzati anche per il monitoraggio di Arsenico e nichel)
	Legumi (secchi e trasformati) scelti fra le specie di maggior consumo in particolare (fagioli e piselli)	Piombo		(Gli stessi campioni possono essere utilizzati anche per il monitoraggio del Cadmio)
	Erbe aromatiche essiccate, spezie essiccate (escluso il cardamomo e <i>Capsicum</i> spp. affumicato) ----- Te ( <i>Camelia sinensis</i> ) essiccato, infusioni a base di erbe e frutta, essiccate	Perclorato		
	Oli e grassi vegetali destinati al consumo umano diretto o all'impiego quali ingredienti di prodotti alimentari (ad eccezione degli oli di oliva vergine per la ricerca della somma del 3-MCPD e del 3-MCPD esteri) scelti tra i prodotti di maggior consumo	Diossine e PCB, Piombo, Idrocarburi policiclici aromatici (IPA), glicidil esteri degli acidi grassi (GE) e somma di 3-MCPD e 3-MCPD esteri		(specificare, nel verbale di prelievo, se lo stesso campione può essere utilizzato per più analisi o se è necessario ricorrere a più campioni per ricercare i diversi analiti)
<b>frutta fresca e trasformata</b>	Frutta fresca scelta le specie di maggior consumo di cui una parte dei campioni riservata ai piccoli frutti (in particolare ai lamponi)	Cadmio e Piombo	<b>n. 1</b>	
<b>cereali e prodotti a base di cereali</b>	Cereali, escluso il riso, e scelti fra le specie di maggior consumo di cui una parte dei campioni riservata alla farina di grano duro e grano tenero	Cadmio e Piombo	<b>n. 1</b> (a scelta)	(Gli stessi campioni possono essere utilizzati anche per il monitoraggio dell'Arsenico)
	Riso lavorato non parboiled (brillato o bianco), riso parboiled e riso semigreggio, scelti fra le specie di maggior consumo di cui una parte dei campioni riservata al riso semigreggio e bianco. Una parte dei campioni riservata al Riso destinato alla produzione di alimenti per lattanti e bambini	Arsenico inorganico, Cadmio, Piombo		
<b>zucchero, pasticceria, confetteria, cioccolato, dessert non a base di latte</b>	Cacao in polvere e cacao zuccherato in polvere	Cadmio	<b>n. 1</b> (a scelta)	
	Cioccolato e cioccolato al latte	Cadmio		
<b>bevande alcoliche</b>	Prodotto selezionato sulla base del consumo: vino, prodotto dal 2016	Piombo	<b>n. 1</b>	

Macrocategoria	Prodotto Alimentare	Determinazioni chimiche	Numero minimo campioni	Altre informazioni
<b>Prodotti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, alimenti per gruppi specifici (ex alimenti per una alimentazione particolare), integratori alimentari</b>	Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento Prodotto selezionato sulla base del consumo: alimenti in polvere a base di proteine o idrolizzati proteici di latte vaccino	Cadmio, Piombo, glicidil esteri degli acidi grassi (GE), Idrocarburi policiclici aromatici, melamina e suoi analoghi strutturali	<b>n. 1 (a scelta)</b>	
	Prodotti alimentari destinati ai lattanti e alla prima infanzia Prodotto selezionato sulla base del consumo: omogenizzati di carne e pesce	Diossine e PCB		
	Integratori alimentari	Cadmio, Piombo e Mercurio		<i>(Compresi gli integratori a base di alghe per la ricerca di Arsenico e Iodio come monitoraggio)</i>
	Integratori alimentari contenenti prodotti botanici e loro preparati e Integratori alimentari contenenti propoli, pappa reale, spirulina o loro preparati	Idrocarburi policiclici aromatici (IPA)		
<b>Sale alimentare</b>	Prodotto selezionato sulla base del consumo: sale marino nazionale iodato	Cadmio, Piombo	<b>n. 1</b>	<i>In base al DM 106 del 31.01.1997. è richiesta soltanto la ricerca del Cadmio e del Piombo</i>

(\*) ove possibile; in alternativa si può procedere al prelievo dei campioni nella fase di distribuzione:

(^) anche se non rappresentativi della realtà locale, il prelievo dei campioni può / deve essere effettuato, previa opportuna valutazione, in tutte le fasi (produzione, trasformazione, distribuzione dei prodotti alimentari), intesi sia come ingredienti sia come prodotti finiti;

### 3.4.2 Piano di monitoraggio

Il numero minimo di campioni per combinazioni matrice alimentare / contaminante - gruppo di contaminati da campionare **nell'anno 2022** proposto dal Ministero della Salute per la Regione Molise è pari a **9** (nove). Ove possibile, si evidenzia l'opportunità di poter utilizzare lo stesso campione per l'analisi di più contaminanti. Il numero di campioni da effettuare per macrocategoria alimentare è così di seguito ripartito:

Macrocategoria	Prodotto Alimentare	Determinazioni chimiche	Numero minimo campioni	Altre informazioni
<b>Vegetali freschi e trasformati</b>	Ortaggi scelti fra le specie di maggior consumo: a) Cavoli a foglia b) Ortaggi a foglia c) Cavoli esclusi quelli a foglia	Arsenico, Nichel	<b>n. 3 (a scelta)</b>	<i>(Gli stessi campioni possono essere utilizzati anche per il monitoraggio di Arsenico e Nichel)</i>
	Legumi (secchi e trasformati) scelti fra le specie di maggior consumo in particolare (fagioli e piselli)	Cadmio		<i>(Gli stessi campioni possono essere utilizzati anche per il monitoraggio del Cadmio)</i>
<b>cereali e prodotti a base di cereali</b>	Cereali, escluso il riso, e scelti fra le specie di maggior consumo di cui una parte dei campioni riservata alla farina di grano duro e grano tenero	Arsenico	<b>n. 3 (a scelta)</b>	<i>(Gli stessi campioni possono essere utilizzati anche per il monitoraggio dell'Arsenico)</i>
<b>Prodotti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, alimenti per gruppi specifici (ex alimenti per una alimentazione particolare), integratori alimentari</b>	Formule per lattanti, formule di proseguimento, alimenti a base di cereali destinati ai lattanti ed ai bambini, alimenti per bambini, alimenti a fini medici speciali destinati in modo specifico ai lattanti ed ai bambini	Nichel	<b>n. 3 (a scelta)</b>	
	Integratori alimentari a base di alghe	Arsenico e Iodio		<i>(Compresi gli integratori a base di alghe per il monitoraggio della ricerca di Arsenico e Iodio)</i>

Riassumendo, sulla base della programmazione regionale di cui sopra alla competente U.O.C. SIAOA dipartimentale A.S.Re.M. competono, in totale, n. 3 campioni ufficiali mentre alla competente U.O.C. SIAN dipartimentale A.S.Re.M. competono, in totale, n. 18 campioni di cui n. 9 campioni ufficiali e n. 9 campioni di monitoraggio. Si precisa, per il direttore della competente U.O.C. SIAN

dipartimentale A.S.Re.M. che con un unico campione possono essere richiesti al laboratorio ufficiale sia gli analiti previsti per i campioni ufficiali sia quelli per il monitoraggio di cui alle sopra specificate macrocategorie vegetali freschi e trasformati, cereali e prodotti a base di cereali e prodotti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia.

Pertanto, i direttori delle competenti U.O.C. SIAN e SIAOA del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M. provvederanno, ciascuno per l'ambito di competenza, ad impartire le opportune direttive al personale sanitario incaricato dei prelievi per l'effettuazione dei suddetti campionamenti (le cui modalità sono esplicitate al punto 10 dell'allegato piano nazionale trasmesso con la suddetta nota pec n. 38649-P/2021), secondo i seguenti criteri:

- a) il campionamento segue la normale prassi del prelievo prevista dal D. Lgs n.27/2021 - allegato 1 e 2;
- b) il prelievo dei campioni di alimenti per la ricerca del contaminante - gruppo di contaminati per l'analisi deve essere inserito in una attività di controllo a più ampio spettro che comprenda tutte le attività pianificate e condotte nello stabilimento;
- c) sono oggetto di campionamento sia gli alimenti finiti che quelli utilizzati come ingredienti in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione;
- d) i campioni prelevati, unitamente ai relativi verbali di prelevamento debitamente compilati, dovranno essere consegnati nel più breve tempo possibile all'IZSAM territoriale per le successive determinazioni analitiche.

***N.B: Come da indicazione ministeriale, il numero minimo di campioni assegnati dal Ministero della Salute a questa Regione, sia ufficiali che di monitoraggio, devono essere effettuati e garantiti nel corso dell'anno di riferimento, precisando che il piano monitoraggio è stato incluso tra i flussi informativi oggetto di valutazione da parte del comitato LEA (livelli essenziali di assistenza).***

#### **4. Formazione**

I direttori delle competenti U.O.C. SIAOA e SIAN del dipartimento di prevenzione A.S.Re.M., ai sensi dell'articolo 5 del Regolamento U.E. n.625/2017 e successive modifiche ed integrazioni nonché di quanto precisato all'articolo 11 del piano nazionale trasmesso con la succitata nota pec n. 38649-P/2021, devono assicurare che tutto il personale sanitario preposto incaricato dei controlli ufficiali di cui al presente piano regionale sia adeguatamente formato ed aggiornato in relazione anche alle specifiche tecniche richieste dal piano stesso.

#### **5. Flusso informativo**

- 5.1. In conformità a quanto previsto dal Piano nazionale, i dati analitici relativi alle attività di controllo verranno inseriti dal laboratorio IZSAM e caricati negli specifici sottoflussi VIG del sistema NSIS (per le sole attività di monitoraggio i dati vanno inseriti nel flusso "VIGMON"), ai fini della validazione annuale da parte del servizio regionale;
- 5.2. Il servizio regionale provvederà a validare i dati relativi all'anno 2022 inseriti nel sistema NSIS – flusso VIG e VIGMON dall'IZSAM entro il 28 febbraio dell'anno successivo a quello di riferimento.

#### **6. Disposizioni finali**

I direttori delle competenti UU.OO.CC. dipartimentali A.S.Re.M. SIAOA e SIAN provvederanno, ciascuno per l'ambito di competenza, ad individuare e impartire le opportune disposizioni al personale sanitario circa le sedi di prelievo e le relative matrici alimentari / contaminante - gruppo di contaminanti da campionare.

Il presente documento, che ha validità annuale ed, ai sensi del Regolamento U.E. n. 625/2017 e successive modifiche ed integrazioni potrà subire, durante il periodo di applicazione, variazioni in considerazione dei fattori previsti dal Regolamento stesso (nuove normative, emergenze sanitarie, indicazioni ministeriali, etc.).

#### **7. Referenti Regionali**

Di seguito si elencano i nominativi ed i recapiti dei referenti per l'attuazione del presente piano:

- ✉ dr. Michele Colitti - Direttore del Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Direzione Generale per la Salute - e\_mail: michele.colitti@regione.molise.it - telefono 0874\_429474;

↪ dr. Francesco Saverio Rossi – funzionario responsabile dell'ufficio Sicurezza Alimentare del Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare - e\_mail: rossi.francescosaverio@mail.regione.molise.it - telefono 0874\_429494.