



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI
ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

Ufficio 6 – Igiene delle tecnologie alimentari
Viale G. Ribotta 5 – 00144 Roma

Prot. 38649-DGISAN-MDS-P/2021 del 20/10/2021

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

Loro sedi

**Ai Posti di controllo frontalieri PCF (ex
USMAF- SASN e PIF)**

Loro sedi

E, p.c.

**All'Istituto Superiore di Sanità
Dipartimento di Sanità Pubblica veterinaria e
sicurezza Alimentare**

-PEC: protocollo.centrale@pec.iss.it

**Istituto Zooprofilattico Sperimentale
dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale"**

-PEC: protocollo@pec.izs.it

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

PEC: carabinieri@pec.carabinieri.it

**Al Coordinamento Interregionale per la
Sicurezza Alimentare**

PEC: area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it

DGSAF Ufficio 8

DGISAN Uffici 2 e 8

CLASS.

**OGGETTO: PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE E INDICAZIONI PER LE ATTIVITA' DI
MONITORAGGIO DEI CONTAMINANTI DI ORIGINE AMBIENTALE E INDUSTRIALE, DI CUI AL
REGOLAMENTO (CE) 1881/2006, NEI PRODOTTI ALIMENTARI.**

Il Ministero della salute, in collaborazione con i referenti dei Laboratori Nazionali di Riferimento (LNR) per le diossine e PCB in alimenti e mangimi e, per la ricerca dei metalli e composti azotati negli alimenti, siti rispettivamente presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise e presso l'Istituto Superiore di Sanità, ha predisposto il Piano indicato in oggetto.

La programmazione prevista dal Piano nazionale in questione è in linea con la programmazione del Piano nazionale di controllo pluriennale, di cui è parte integrante, ed è condotta in applicazione della normativa vigente in ambito europeo e nazionale.

REGIONE MOLISE GIUNTA REGIONALE
Protocollo Arrivo N. 171682/2021 del 25-10-2021
Doc. Principale - Copia Documento

Per la stesura del 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**, si è tenuto conto delle informazioni disponibili derivanti dalle attività di controllo effettuate precedentemente, del numero di non-conformità osservate, notifiche di allerta, rischi emergenti; distribuzione geografica; dati su attività produttive e consumi, stime dell'esposizione.

Il Piano nazionale definisce ruoli ed obiettivi per tutti i soggetti coinvolti, individua le principali matrici alimentari da sottoporre al controllo e i criteri che ogni Regione e Provincia autonoma deve tener presente per l'adozione del proprio Piano di controllo ufficiale da implementare sul territorio.

Nell'ambito dei piani regionali/provinciali, si invita a prestare particolare attenzione alla designazione dei laboratori incaricati di effettuare le determinazioni analitiche previste per il controllo ufficiale. In proposito si rappresenta che l'allegato 2 del Piano, relativo all'elenco dei Laboratori e dei metodi analitici utilizzati, è in corso di definizione e verrà trasmesso non appena sarà completato.

Infine, si richiama l'attenzione sul rispetto dei tempi di acquisizione, trasmissione e validazione dei dati del controllo ufficiale da inserire nei flussi del sistema informativo NSIS-Alimenti.

Premesso quanto sopra si trasmette il testo del Piano nazionale (allegato), condiviso con le Regioni e le province autonome e approvato dal Coordinamento Interregionale-Area prevenzione e sanità Pubblica, nel corso della riunione del 29 settembre 2021, che sarà pubblicato anche sul sito web del Ministero della salute.

**IL DIRETTORE GENERALE
(Dott. Massimo CASCIELLO)**

Firmato digitalmente da: CASCIELLO MASSIMO
Data: 15/10/2021 12:42:27



Il Referente responsabile del procedimento:

dott.ssa Loredana Verticchio: e-mail: l.verticchio@sanita.it; tel: 0659943939

REGIONE MOLISE GIUNTA REGIONALE
Protocollo Arrivo N. 171682/2021 del 25-10-2021
Doc. Principale - Copia Documento

Atto: DEC.COMSAN 2022/5 del 16-02-2022
Servizio proponente: DS.AA.02.5L.03
Copia Del Documento Firmato Digitalmente



MINISTERO DELLA SALUTE

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI
ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

UFFICIO 6

**PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE E INDICAZIONI PER
LE ATTIVITA' DI MONITORAGGIO DEI CONTAMINANTI DI ORIGINE
AMBIENTALE E INDUSTRIALE, DI CUI AL REGOLAMENTO (CE)
1881/2006, NEI PRODOTTI ALIMENTARI**

2022



SOMMARIO

1.	DEFINIZIONI	pag. 3
2.	ACRONIMI	pag.5
3.	TERMINIEFSA PER I PRODOTTI ALIMENTARI (FOODEX) E RELATIVA TRADUZIONE.....	pag.6
4.	INTRODUZIONE	pag. 7
5.	OBIETTIVI DEL PIANO	pag.7
6.	NORMATIVA E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	pag.7
7.	ATTUAZIONE DEL PIANO DI CONTROLLO UFFICIALE	pag.9
8.	ARTICOLAZIONE DEL PIANO DI CONTROLLO UFFICIALE	pag.10
9.	INDICAZIONI ATTIVITA' DI MONITORAGGIO.....	pag.22
10.	CAMPIONAMENTO E ANALISI	pag.25
11.	FORMAZIONE	pag. 26
12.	TRASMISSIONE DEI RISULTATI	pag.26
13.	EXTRA PIANI delle REGIONI/PA e/o del MINISTERO della SALUTE	pag.26
14.	REFERENTI DEL PIANO	pag.27
15.	ALLEGATI	pag.27
	<u>Allegato 1:</u> Normativa e linee guida	pag.27
	<u>Allegato 2:</u> Laboratori incaricati del controllo ufficiale	pag.27

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).

Impresa alimentare ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti (art.3 del regolamento CE 178/2002).

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).

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).

Campionamento per l'analisi: il prelievo di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente) necessaria alla sua produzione, trasformazione e distribuzione, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di alimenti.

Controllo documentale: 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).

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).

Non conformità: la mancata conformità alla normativa in materia di mangimi o di alimenti, e alle norme per la tutela della salute e del benessere degli animali.

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.

Monitoraggio: realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d'insieme della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, di salute e di benessere degli animali”.

Sorveglianza: osservazione approfondita di una o più aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, di operatori del settore dei mangimi e degli alimenti, oppure delle loro attività (regolamento CE 882/2004).

2. ACRONIMI

AC: Autorità competente

ASL: Aziende Sanitarie Locali

ACCREDIA: Ente italiano di accreditamento

ARPA: Agenzia Regionale per la Protezione dell'ambiente

CE: Commissione Europea

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

DGSANTE: Directorate General for Health and Food Safety

HEALTH AND FOOD AUDITS AND ANALYSIS (ex FVO): ispezioni sotto forma di analisi o audit a livello europeo

EFSA: Autorità europea per la sicurezza alimentare

EURL: European Union Reference Laboratory

INRAN: Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione

ISS: Istituto Superiore di Sanità

IIZZSS: Istituti Zooprofilattici Sperimentali

LNR: Laboratorio nazionale di riferimento

LSP: Laboratori di sanità pubblica delle Unità Sanitarie Locali

NSIS-Alimenti: Nuovo Sistema Informativo Sanitario relativo ai controlli sugli alimenti

OSA: Operatore del settore alimentare

PCF (ex PIF ed USMAF): posto di controllo frontaliero

PCNP: Piano di controllo nazionale pluriennale (ex-PNI – piano nazionale integrato)

PR/PP: Piano della Regione/Piano della Provincia autonoma

RASFF: Rapid Alerts System for Food and Feed

SM: Stato Membro

UE: Unione europea

3 TERMINI EFSA PER I PRODOTTI ALIMENTARI (FOODEX) E RELATIVA TRADUZIONE

Termine EFSA	Traduzione
Alcoholic beverages	Bevande alcoliche
Composite dishes	Preparazioni alimentari composite / miste (Alimenti composti)
Confectionery including chocolate	Pasticceria compresa la cioccolata
Fish meat and products thereof	Pesce e derivati
Food for particular diets	Cibi per diete
Food products for young population	Alimenti per neonati e prima infanzia
Fruit and primary derivatives thereof	Frutta e prodotti a base di frutta
Fruit/vegetables/plant drinks, spreads and related products	Bevande (e creme) a base di frutta/verdura e prodotti affini
Garden vegetables and primary derivatives thereof	Ortaggi e derivati
Grains and grain-based products	Cereali e prodotti a base di cereali
Herbs, spices and similar	Spezie ed erbe aromatiche
Hot drinks and similar (coffee, cocoa, tea and herbal infusions)	Bevande calde e simili (caffè, cacao, tè e infusioni di erbe)
Ingredients for hot drinks and infusions	Ingredienti per bevande calde
Isolated purified ingredients (including mineral or synthetic)	Ingredienti purificati isolati (inclusi minerali o sintetici)
Legume seeds and primary derivatives thereof	Legumi e derivati
Mammals and birds meat and products thereof	Carne di mammiferi e volatili e prodotti derivati
Meat and dairy imitates	Sostituti della carne e dei prodotti caseari (imitazioni di carne e simili)
Milk and milk products (dairy)	Latte e derivati
Nuts and primary derivatives thereof	Frutta a guscio e derivati
Oilseeds and oilfruits	Semi e frutti oleaginosi
Seafood and products thereof	Prodotti della pesca diversi dai pesci e derivati
Seasoning, sauces and condiments	Condimenti e salse
Starchy roots and tubers and primary derivatives thereof	Radici e tuberi amidacei e derivati
Sugar plants	Piante per la produzione di zucchero
Terrestrial animals other than mammals and birds	Animali terrestri diversi da mammiferi e volatili
Water, water-based beverages and related ingredients	Acqua, bevande a base di acqua e relativi ingredienti

Per ulteriori informazioni riguardanti i flussi NSIS-Alimenti è possibile consultare la documentazione disponibile all'indirizzo: <https://zenodo.org/communities/vig2/>

4 INTRODUZIONE

Al fine di organizzare un sistema efficace che garantisca la sicurezza dei prodotti alimentari è stato definito **il presente Piano di campionamento e analisi volto al controllo ufficiale esclusivamente dei contaminanti di origine ambientale e industriale, considerato che la ricerca dei contaminanti agricoli (nitrati, micotossine e tossine vegetali) è già coperta da specifico piano.** Tale Piano costituisce parte integrante del PCNP previsto dall'articolo 109 del regolamento UE n. 625/2017.

Lo stesso, fornisce indicazioni anche per le attività di monitoraggio e per eventuali attività di controllo aggiuntive definite tramite la predisposizione di specifici "EXTRA PIANI".

Il presente Piano è stato definito dall'Ufficio 6 della DGISAN insieme ai LNR e condiviso con le Autorità regionali e provinciali.

5 OBIETTIVI DEL PIANO

Il presente Piano, approvato dal Coordinamento interregionale, 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.** Esso fornisce indicazioni alle Autorità delle Regioni e delle Province autonome relativamente alla pianificazione del controllo ufficiale dei "contaminanti" nei prodotti alimentari, a partire dal campionamento nelle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione. I "contaminanti" oggetto del presente Piano sono quelli disciplinati a livello dell'UE e per i quali sono definiti tenori massimi di tollerabilità: melamina e i suoi analoghi strutturali; oligoelementi e metalli; contaminanti da processo (idrocarburi policiclici aromatici, 3-monocloropropandiolo; glicidil esteri degli acidi grassi espressi come glicidolo), diossine e PCB; perclorato.

A tale scopo, si è tenuto conto delle informazioni disponibili in merito a: dati sulle attività di controllo effettuate precedentemente e numero di non-conformità osservate; piani regionali/provinciali per i controlli ufficiali; notifiche di allerta; rischi emergenti; distribuzione geografica; dati su attività produttive e consumi; stime dell'esposizione.

Il Piano, inoltre, fornisce indicazioni alle Autorità delle Regioni e delle Province autonome sulla pianificazione di attività sistematiche di ricerca, raccolta, confronto e analisi di informazioni e dati, ai fini dell'individuazione di rischi emergenti dovuti a contaminanti, in particolare quelli individuati da Raccomandazioni dell'UE.

Queste indicazioni hanno lo scopo di migliorare il flusso di informazioni dalle Regioni e Province autonome all'Autorità centrale. I dati raccolti attraverso il sistema informativo NSIS-Alimenti, come previsto dall'art. 12, comma 3, del decreto legislativo n.27, del 2 febbraio 2021 e s.m.i., elaborati dal Ministero con il supporto dei LNR, consentiranno la valutazione delle informazioni, la verifica del sistema di gestione dei controlli sull'intero territorio nazionale ed una eventuale ridefinizione delle attività di controllo, tenendo conto anche di aggiornamenti della normativa vigente e di eventuali Raccomandazioni dell'UE.

6 NORMATIVA E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

Il regolamento UE n. 625/2017 definisce le modalità di attuazione dei controlli e 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. L'adeguamento della normativa nazionale alle prescrizioni di questo regolamento è contenuto nel decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 e s.m.i.. Le Autorità competenti per l'applicazione dei regolamenti europei in materia di sicurezza alimentare, nell'ambito delle

rispettive competenze, sono il Ministero della Salute, le Regioni, le Province autonome di Trento e di Bolzano e le ASL. Inoltre, con il decreto legislativo n. 24 del 2 febbraio 2021, sono stati istituiti i posti di controllo frontaliери del Ministero della salute deputati ad effettuare i controlli ufficiali sulle partite destinate all'importazione nell'UE nei settori indicati nell'articolo 1, paragrafo 2 lettere

a) c), d), e) e f), del regolamento (UE) n. 2017/625. Nell'articolo 9 del medesimo regolamento, è indicato, altresì, che i controlli ufficiali debbono essere condotti regolarmente, in base al rischio e con frequenza appropriata e sono descritti gli elementi da considerare, quali ad esempio, i rischi identificati per la sicurezza degli alimenti, gli esiti dei controlli precedenti e l'affidabilità dell'autocontrollo. Ai sensi dell'articolo 10 del suddetto regolamento, è definito che le Autorità competenti debbono effettuare i controlli ufficiali su alimenti in tutte le fasi della produzione, della trasformazione, della distribuzione e dell'uso.

A questo scopo, ai sensi dell'art. 37 del citato regolamento, nel decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021, art. 9, sono individuati i seguenti laboratori ufficiali: a) ISS; b) IIZZSS; c) LSP; d) ARPA e) LNR.

Nell'articolo 14, punto h) del citato regolamento, sono specificati i metodi e le tecniche da applicare per i controlli ufficiali, tra i quali vengono indicati "campionamento, analisi, diagnosi e prove". Il presente Piano è inerente alle attività di controllo di cui al punto h), nonché alle indicazioni riportate nell'allegato ~~gli allegati~~ al decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 e s.m.i..

Il regolamento CE n. 852/2004 e s.m.i. definisce i requisiti di igiene degli alimenti e introduce la responsabilità degli OSA per la sicurezza degli alimenti e il sistema dell'analisi dei rischi (HACCP) al fine della relativa gestione. Prevede, inoltre, il controllo della contaminazione, intesa come "la presenza o l'introduzione di un pericolo", e si applica a tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti nonché alla fase dell'esportazione. Da quanto previsto dalla norma, si evince la necessità che le AC valutino l'efficacia del controllo dei contaminanti effettuato dagli OSA anche attraverso attività di campionamento e analisi.

La normativa di riferimento per i contaminanti è rappresentata dalle seguenti disposizioni:

1. Regolamento CEE n. 315/1993 e s.m.i. del Consiglio che stabilisce procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari
2. Regolamento CE n. 1881/2006 e s.m.i. della Commissione che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari

Il regolamento CEE n. 315/1993 e s.m.i. definisce il concetto di "contaminante" e stabilisce che un prodotto alimentare non può essere commercializzato se contiene tali sostanze in quantitativi inaccettabili sotto l'aspetto della salute pubblica e in particolare sul piano tossicologico; indica la necessità di mantenere i contaminanti ai livelli più bassi che si possono ragionevolmente ottenere con le buone pratiche agricole, di pesca e di fabbricazione, tenendo altresì conto dei rischi associati al consumo degli alimenti (ALARA — as low as reasonably achievable).

Il regolamento CE n. 1881/2006 e s.m.i. definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari. Tali tenori si applicano alla parte commestibile dei prodotti alimentari interessati, salvo quando diversamente indicato. Per i prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati o composti da più di un ingrediente, si deve tenere conto dei fattori di processo che possono influenzare la concentrazione del contaminante nell'alimento oggetto del controllo, secondo quanto previsto dall'articolo 2.

Inoltre, per garantire un'efficace tutela della salute pubblica, l'articolo 3 del suddetto regolamento stabilisce che i prodotti il cui contenuto di contaminanti superi il tenore massimo non devono essere commercializzati come tali né dopo miscelazione con altri prodotti alimentari, né essere impiegati come ingredienti di altri alimenti.

Infine, per alcuni contaminanti non ancora normati a livello europeo, è possibile far riferimento ai livelli stabiliti nella legislazione nazionale, come nel caso del sale alimentare destinato al consumo

diretto oppure impiegato come ingrediente nella preparazione e nella conservazione delle sostanze alimentari, per il quale il Decreto ministeriale n. 106 del 31.01.1997 regola la produzione, la commercializzazione e l'importazione.

Il campionamento e le analisi per il controllo ufficiale dei tenori massimi dei contaminanti ambientali ed industriali inclusi nel regolamento CE n. 1881/2006 e s.m.i. devono essere eseguiti conformemente al Regolamento UE 644/2017, al Regolamento CE 333/2007 e s.m.i. e al D. Lgs. n. 27 del 2 febbraio 2021 (allegato 1) nonché al Decreto Legge n. 42 del 22 marzo 2021.

Ai fini dell'armonizzazione del controllo ufficiale sul territorio nazionale, la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano ha approvato, in data 10 novembre 2016, il documento concernente "*Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004*" con lo scopo di fornire strumenti per garantire che i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente in base ad una valutazione del rischio e con frequenza appropriata. Nelle more del riallineamento di queste Linee guida al nuovo Regolamento UE 625/2017, si può ritenere che ne restino valide le indicazioni relative ai regolamenti abrogati, ove applicabili e non in contrasto con il nuovo regolamento. Tale documento d'orientamento fornisce indicazioni per la programmazione, esecuzione, verifica e rendicontazione delle attività di controllo ufficiale tenendo conto dell'eventuale predisposizione di specifici Piani.

Per i contaminanti per i quali il regolamento CE 1881/2006 e s.m.i. prevede un tenore massimo, la pianificazione dell'attività di campionamento da parte delle Regioni/Province autonome dovrà tener conto delle produzioni e commercializzazione nell'ambito del proprio territorio. Per i contaminanti chimici per cui non siano stati ancora definiti i tenori massimi, può essere necessaria una valutazione per identificare un potenziale rischio per la salute (rischi emergenti). A tale scopo i monitoraggi conoscitivi, previsti da Raccomandazioni UE, permettono di raccogliere dati di occorrenza, utili anche al fine di definire eventuali tenori massimi, per lo specifico contaminante e per specifici alimenti.

7 ATTUAZIONE DEL PIANO DI CONTROLLO UFFICIALE

In base alle norme vigenti, l'attuazione del Piano, per le parti e negli ambiti territoriali di rispettiva competenza, è così articolata:

- il Ministero coordina l'attività di controllo ed elabora, annualmente, le risultanze dei controlli ufficiali;
- 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 (ex PIF ed USMAF) costituiscono un sistema comune integrato di controlli ufficiali sulle partite di animali e merci di primo ingresso nell'UE;
- gli IZZSS, le ARPA e i LSP effettuano le analisi di laboratorio e inseriscono i dati del campionamento e analisi nel sistema informativo NSIS-alimenti;
- i LNR supportano il Ministero nel coordinamento, nella elaborazione delle risultanze dei controlli ufficiali e nella rivalutazione dei rischi;
- l'ISS espleta le attività relative alla controversia e valuta l'esposizione ai contaminanti della popolazione italiana.

Ai sensi del decreto legislativo n.27, del 2 febbraio 2021 e s.m.i., art. 9, tutti i laboratori coinvolti operano in rete. Il controllo ufficiale è relativo sia ai prodotti italiani o di altra provenienza destinati ad essere commercializzati nel territorio nazionale che a quelli destinati ad essere esportati in un altro Stato

dell'UE o in uno Stato terzo. Esso riguarda tutte le fasi della produzione, della trasformazione, del deposito, del trasporto, del commercio, della somministrazione, dell'importazione.

Il Piano avrà una durata annuale per allinearsi alla scadenza del PCNP, poi sarà rivisto e riprogrammato per gli anni successivi.

8 ARTICOLAZIONE DEL PIANO

Programmazione delle Regioni e delle Province autonome

Ogni Regione e Provincia Autonoma deve elaborare un Piano regionale/provinciale (PR/PP) di controllo ufficiale sulla presenza dei contaminanti nei prodotti alimentari. Tale Piano dovrà essere predisposto per l'anno 2022, tenendo conto, per quanto riguarda le attività di campionamento e analisi, delle indicazioni riportate nel presente Piano nazionale.

Nell'ambito del proprio Piano, ogni Regione e Provincia autonoma deve individuare un referente cui affidare, nel territorio di competenza, il coordinamento del Piano stesso. I PR/PP ed i nominativi dei referenti devono essere trasmessi al Ministero della Salute – DGISAN – Ufficio 6 Igiene delle tecnologie alimentari ed ai LNR entro 90 giorni dalla data di adozione del piano nazionale. I PR/PP potranno essere aggiornati a seguito di modifiche apportate al Piano nazionale.

Ogni Regione e Provincia autonoma deve, altresì, designare uno o più laboratori ufficiali, conformi ai requisiti di cui all'art. 37 del Regolamento UE n. 625/2017, in accordo al decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021, per eseguire le analisi. L'elenco di questi laboratori, per quanto riguarda il controllo ufficiale di "contaminanti" nei prodotti alimentari, è riportato nell'Allegato 2, soggetto alla conferma e alla revisione periodica da parte delle Regioni/Province autonome.

I suddetti PR/PP, tenendo conto delle indicazioni riportate nel Piano nazionale, devono contenere almeno le seguenti informazioni:

- indicazione ed organizzazione delle attività di controllo previste;
- indicazione dei laboratori deputati al controllo analitico nei prodotti alimentari delle classi di contaminanti oggetto del presente Piano e dei relativi referenti;
- indicazione del numero di campioni da prelevare nei punti di produzione /distribuzione, per ciascuna coppia "contaminante / prodotto alimentare"
- indicazione delle attività di formazione del personale deputato alle attività di controllo ufficiale

L'implementazione del PR/PP dovrà essere assicurata anche attraverso le procedure di verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali dei contaminanti nei prodotti alimentari, tenuto conto di quanto previsto dall'Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano con le "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 854/2004" che tiene conto dell'eventuale predisposizione di specifici Piani. Nelle more del riallineamento di queste Linee guida al nuovo Regolamento UE 625/2017, restano valide le indicazioni relative ai regolamenti abrogati, ove applicabili e non in contrasto con il nuovo regolamento.

Criteri per l'individuazione dei contaminanti e delle tipologie di prodotti alimentari (matrici) da includere nei PR/PP

I criteri di seguito riportati devono essere considerati nell'elaborazione dei PR/PP:

- a) dati disponibili sulle attività di controllo effettuate precedentemente dalle Regioni / Province autonome;
- 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.

Il prelievo dei campioni deve essere effettuato in **tutte le fasi della produzione, inclusa quella primaria, della trasformazione, della distribuzione** dei prodotti alimentari intesi sia come ingredienti sia come prodotti finiti, ivi compresa l'importazione. I punti di campionamento più strategici ai fini del controllo sono presso i produttori, i centri di stoccaggio delle aziende di trasformazione, i punti vendita all'ingrosso e le farmacie per alcuni specifici alimenti. Le attività di controllo degli alimenti presentati all'importazione sono effettuate dai PCF con specifico Piano secondo le disposizioni vigenti e nel rispetto dei compiti assegnati alle rispettive Direzioni Generali (DGISAN e DGSAF). Se del caso, 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.

Programma di controllo

Per quanto premesso, in considerazione dei criteri sopra descritti, delle indicazioni riportate nelle *"Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004"* e di eventuali carenze di informazioni per specifici contaminanti o prodotti alimentari, è stato stabilito il numero minimo di campioni per combinazione matrice alimentare/contaminante-gruppo di contaminanti ai fini del controllo ufficiale per l'anno **2022 (Tabella 1)**. Si evidenzia l'opportunità, laddove possibile e appropriato, di poter utilizzare lo stesso campione per più analisi.

Tali indicazioni saranno riviste periodicamente, per tener conto di eventuali criticità emergenti, di adeguamenti alla normativa vigente e per garantire un'adeguata alternanza dei prodotti alimentari campionati.

L'obiettivo del programma è di controllare specifiche situazioni a rischio, tramite campionamenti mirati. La scelta dei prodotti alimentari oggetto di campionamento, come pure degli stabilimenti/fase di produzione, deve basarsi sulla valutazione dei rischi.

In base alle specifiche realtà territoriali e sulla base della valutazione del rischio, le Autorità regionali e delle Province autonome provvederanno ad assegnare i campioni alle ASL competenti territorialmente. Nella valutazione del rischio, si terrà conto degli OSA che insistono sul territorio regionale/provinciale, degli alimenti prodotti/commercializzati/trasportati/utilizzati, delle materie prime ad uso alimentare prodotte/utilizzate, delle non conformità pregresse degli OSA, dell'efficacia delle procedure di autocontrollo operative presso l'OSA.

La ripartizione dei campioni per ogni Regione/Provincia autonoma è stata definita sulla base della popolazione residente indicata da ISTAT alla data del 31.12.2020 e modificata per garantire un numero minimo di 10 campioni prelevati (**Tabella 2**). La distribuzione per macro-categoria alimentare del numero totale di campioni assegnati a ciascuna Regione/Provincia autonoma è stata bilanciata per garantire il prelievo di almeno un campione per ciascuna delle macro-categorie individuate (**Tabella 3**).

Il numero di campioni, ivi indicato, deve essere inteso come il numero minimo di campioni da prelevare, salvo modifiche o integrazioni del presente Piano, e deve tenere conto della ricerca di

tutti gli analiti indicati nella Tabella 1 per ciascuna categoria alimentare. Inoltre, le Regioni/PA, qualora necessario, possono variare (entro $\pm 10\%$), in funzione della propria realtà produttiva, le matrici e la numerosità, fermo restando che il numero minimo di campioni deve essere comunque garantito.

Tabella 1. Numero minimo di campioni per combinazione matrice alimentare/contaminante-gruppo di contaminanti ai fini del controllo ufficiale per l'anno 2022.

Abbreviazioni: **As:** arsenico; **Cd:** cadmio; **Hg:** mercurio; **Pb:** piombo; **Sn:** stagno; **IPA:** idrocarburi policiclici aromatici; **3-MCPD:** 3-monocloropropandiolo, Somma di **3-monocloropropandiolo (3-MCPD)** e **3-MCPD esteri degli acidi grassi, espressi come 3-MCPD -**; **GE:** glicidil esteri degli acidi grassi espressi come glicidolo; **PCB:** policlorobifenili; **PNR:** Piano Nazionale per la Ricerca dei Residui

- (1) come indicate nell'Allegato 6 (revisione 2017) delle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004"
- (2) come indicati nell'allegato del regolamento (CE) 1881/2006 e s.m.i. salvo ove diversamente specificato
- (3) selezionate delle categorie specifiche riportate nella colonna "prodotto alimentare" da prediligere in fase di campionamento, ove possibile, scelte sulla base dei consumi o della numerosità delle notifiche di allerte registrate nel sistema RASFF

Macrocategoria ⁽¹⁾	Prodotto Alimentare ⁽²⁾	Determinazioni chimiche	Numero minimo campioni	Altre informazioni
CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI A BASE DI CARNE E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE	Carne, fegato e reni di bovini, ovini, suini, pollame e cavallo	Cd	50	50 campioni si aggiungono ai 308 campioni programmati nel PNR 2021 (Nota 1)
	Carne e frattaglie di bovini, ovini, suini, pollame	Pb		402 campioni programmati nel PNR 2021 (Nota 2)
	Carne e fegato di bovini, ovini, pollame e suini	Diossine e PCB		295 campioni programmati nel PNR 2021 (Nota 3)
	Carne affumicata e prodotti a base di carne affumicata	IPA	80	
	Carne e prodotti a base di carne trattati termicamente e venduti al consumatore finale	IPA		Ricerca non prevista dalla programmazione

Macrocategoria ⁽¹⁾	Prodotto Alimentare ⁽²⁾	Determinazioni chimiche	Numero minimo campioni	Altre informazioni
PESCE E PRODOTTI DELLA PESCA (esclusi in questo piano anfibi, rettili ed invertebrati)	Prodotti selezionati sulla base del consumo e delle allerte Muscolo di pesce pescato ⁽³⁾ (pesce azzurro, pesce spada e tonno), cefalopodi ⁽³⁾ (seppie, polpi e calamari) crostacei e molluschi bivalvi	Cd, Pb, Hg		20 campioni programmati nel PNR 2021 (Nota 4)
	Muscolo di pesce affumicato e prodotti della pesca affumicati	IPA	30	
	Prodotti selezionati sulla base del consumo e delle allerte Muscolo di pesce pescato ⁽³⁾ (pesce azzurro, pesce spada e tonno), cefalopodi ⁽³⁾ (seppie, polpi e calamari) crostacei e molluschi bivalvi Prodotti derivati ⁽³⁾ (compreso fegato di pesce e prodotti derivati dalla sua trasformazione) tranne tonno in scatola	Diossine e PCB	80	
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	Latte crudo, latte trattato termicamente e latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte	Pb		8 campioni programmati nel PNR 2021
	Latte crudo e prodotti lattiero caseari, compreso il grasso del burro	Diossine e PCB		90 campioni programmati nel PNR 2021
UOVA E OVOPRODOTTI	Uova di galline e ovoprodotti	Diossine e PCB		120 campioni programmati nel PNR 2021
MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE	Miele	Pb		10 campioni programmati nel PNR 2021 che prevede anche la determinazione del Cd (attualmente senza LM)

Macrocategoria ⁽¹⁾	Prodotto Alimentare ⁽²⁾	Determinazioni chimiche	Numero minimo campioni	Altre informazioni
GRASSI E OLI DI ORIGINE ANIMALE	Oli e grassi destinati al consumo umano diretto o all'impiego quali ingredienti di prodotti alimentari (questa categoria comprende anche i prodotti per la determinazione del Pb)	IPA, Pb		Ricerca non prevista dalla programmazione
	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	10	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,	GE, somma di 3-MCPD e 3-MCPD esteri	20	Campioni prelevati come integratori alimentari
	Grasso dei seguenti animali: bovini e ovini, pollame, suini e miscele di grassi animali	Diossine e PCB		Ricerca non prevista dalla programmazione
VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI	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	Cd, Pb, Perclorato	a) 150 b) 150 c) 80	Ricerca del perclorato non prevista dalla programmazione (Gli stessi campioni possono essere utilizzati anche per il monitoraggio di As e Ni)
	Erbe fresche	Cd		Ricerca non prevista dalla programmazione
	<i>Agaricus bisporus</i> (prataioli), <i>Pleurotus ostreatus</i> (orecchioni), <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake)	Pb e Cd		Ricerca non prevista dalla programmazione
	Altri funghi (escluse le miscele)	Cd		Ricerca non prevista dalla programmazione
	Legumi (secchi e trasformati) scelti fra le specie di maggior consumo in particolare (fagioli e piselli)	Pb	50	(Gli stessi campioni possono essere utilizzati anche per il monitoraggio del Cd)

Macrocategoria ⁽¹⁾	Prodotto Alimentare ⁽²⁾	Determinazioni chimiche	Numero minimo campioni	Altre informazioni
	Semi di soia	Cd		Ricerca non prevista dalla programmazione
	Salsa di soia	3-MCPD		Ricerca non prevista dalla programmazione
	Erbe aromatiche essiccate, spezie essiccate (escluso il cardamomo e <i>Capsicum spp.</i> affumicato)	IPA		Ricerca non prevista dalla programmazione
	Te (<i>Camelia sinensis</i>) essiccato, infusioni a base di erbe e frutta, essiccate	Perclorato	20	
	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, Pb, IPA, GE e somma di 3-MCPD e 3-MCPD esteri	80	(specificare se lo stesso campione può essere utilizzato per più analisi o se è necessario ricorrere a più campioni per ricercare i diversi analiti)
FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA	Frutta fresca scelta le specie di maggior consumo di cui una parte dei campioni ⁽⁴⁾ riservata ai piccoli frutti (in particolare ai lamponi)	Cd e Pb, perclorato	80	Ricerca del perclorato non prevista dalla programmazione
	Chips di banana	IPA		Ricerca non prevista dalla programmazione
	Succhi di frutta e di ortaggi in lattina	Sn inorganico		Ricerca non prevista dalla programmazione
	Succhi di frutta, succhi di frutta concentrati ricostituiti e nettari di frutta	Pb		Ricerca non prevista dalla programmazione
CEREALIE PRODOTTI A BASE DI CEREALI	Cereali, escluso il riso, e scelti fra le specie di maggior consumo di cui una parte dei campioni ⁽³⁾ riservata alla farina di grano duro e grano tenero	Cd e Pb	100	(Gli stessi campioni possono essere utilizzati anche per il monitoraggio dell'As)

Macrocategoria ⁽¹⁾	Prodotto Alimentare ⁽²⁾	Determinazioni chimiche	Numero minimo campioni	Altre informazioni
	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 ⁽³⁾ riservata al riso semigreggio e bianco. Una parte dei campioni ⁽³⁾ riservata al Riso destinato alla produzione di alimenti per lattanti e bambini	As inorganico, Pb, Cd	80	
	Cialde, cracker e dolci di riso	As inorganico		Ricerca non prevista dalla programmazione
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	Semi di cacao e prodotti derivati, incluso il burro di cacao, fibra di cacao e prodotti derivati dalla fibra di cacao destinati a essere utilizzati come ingredienti di un prodotto alimentare	IPA		Ricerca non prevista dalla programmazione
	Cacao in polvere e cacao zuccherato in polvere	Cd	30	
	Cioccolato e cioccolato al latte	Cd	30	
BEVANDE ALCOLICHE	Birra in lattina	Sn inorganico		Ricerca non prevista dalla programmazione
	Prodotto selezionato sulla base del consumo: vino, prodotto dal 2016	Pb	80	
PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE),	Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento Prodotto selezionato sulla base del consumo ⁽³⁾ : - alimenti in polvere a base di proteine o idrolizzati proteici di latte vaccino	Cd, Pb, GE, IPA, perclorato, melamina e i suoi analoghi strutturali	50	Ricerca del perclorato e della melamina e i suoi analoghi strutturali non prevista dalla programmazione
	-alimenti a fini medici speciali destinati in modo specifico ai lattanti e ai bambini	Pb, GE, IPA, perclorato		Ricerca non prevista dalla programmazione

Macrocategoria ⁽¹⁾	Prodotto Alimentare ⁽²⁾	Determinazioni chimiche	Numero minimo campioni	Altre informazioni
INTEGRATORI ALIMENTARI	Prodotti alimentari destinati ai lattanti e alla prima infanzia Prodotto selezionato sulla base del consumo ⁽³⁾ : omogenizzati di carne e pesce	Diossine e PCB	50	
	Alimenti a base di cereali e alimenti per lattanti e bambini	Cd, Pb, IPA perclorato		Ricerca non prevista dalla programmazione
	Integratori alimentari	Cd, Pb e Hg	30	(Compresi gli integratori a base di alghe per la ricerca di As e Iodio come monitoraggio)
	Integratori alimentari contenenti prodotti botanici e loro preparati e Integratori alimentari contenenti propoli, pappa reale, spirulina o loro preparati	IPA	30	
SALEALIMENTARE	Prodotto selezionato sulla base del consumo: sale marino nazionale iodato	As, Cd, Cu, Hg, Pb	40	In base al DM 106 del 31.01.1997. richiesta soltanto la ricerca del Cd e del Pb
TOTALECAMPIONI	1500			

Note:

Nota 1: per il PNR 2021, sono programmati 308 campionamenti di muscolo per Cd suddivisi tra le seguenti specie: bovini 60; suini 30; ovicapri 4; equini 54; volatili 50; conigli 4; selvaggina allevata 6; selvaggina cacciata 100.

Nota 2: per il PNR 2021, sono programmati 402 campionamenti di muscolo per Pb suddivisi tra le seguenti specie: bovini 80; suini 170; ovicapri 4; volatili 38; conigli 4; selvaggina allevata 6; selvaggina cacciata 100.

Nota 3: per il PNR 2021, sono programmati 295 campionamenti di muscolo per diossine e PCB suddivisi tra le seguenti specie: bovini 70; suini 60; ovicapri 15; pollame (polli, tacchini e galline) 150.

Nota 4: per il PNR 2021, sono programmati 20 campionamenti (Cd 5; Pb 5; Hg 10) di muscolo di specie eurialina allevata (spigole, orate, anguille, cefali).

Tabella 2: Ripartizione del numero minimo di campioni per Regione /P.A. -Anno 2021.

Le combinazioni categoria alimentare/contaminante-gruppo di contaminanti sono riportate nella Tabella 1. La ripartizione è stata definita sulla base della popolazione residente indicata da ISTAT alla data del 31.12.2020, modificata per garantire un numero minimo di 10 campioni prelevati in ciascuna Regione/PA.

Regione/PA	Numero minimo di campioni
Abruzzo	34
Basilicata	16
Calabria	49
Campania	139
Emilia Romagna	111
Friuli Venezia Giulia	32
Lazio	140
Liguria	39
Lombardia	247
Marche	38
Molise	12
Piemonte	107
P.A. Bolzano	16
P.A. Trento	16
Puglia	99
Sardegna	41
Sicilia	120
Toscana	92
Umbria	23
Valle d'Aosta	10
Veneto	119
TOTALE	1500

Tabella 3 Distribuzione per Regione/P.A. del numero minimo di campioni per matrice alimentare. Le combinazioni categoria alimentare/contaminante-gruppo di contaminanti sono riportate nella Tabella 1. Il totale di campioni è stato ripartito per Regione/P.A. (Tabella 2) e bilanciato per garantire il prelievo di almeno un campione per ciascuna delle macro-categorie individuate. Nei casi in cui nella Tabella 1 sia prevista la ricerca di più analiti per la stessa macrocategoria, il numero di campioni da prelevare dovrà tener conto della possibilità di determinare tutti gli analiti richiesti.

Territorio	Popolazione al 31.12.2020	Totale campioni (Tabella 2)	CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI A BASE DI CARNE E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE	PESCI E PRODOTTI DELLA PESCA (esclusi in questo Piano: ANFIBI, RETTILI ED INVERTEBRATI)	GRASSI E OLI DI ORIGINE ANIMALE	VEGETALI FRESCHE E TRASFORMATI	FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA	CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	BEVANDE ALCOLICHE	PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), INTEGRATORI ALIMENTARI	SALE ALIMENTARE
Italia	59641488	1500	130	210	30	530	80	180	60	80	160	40
Regioni / P.A.												
Abruzzo	1293941	34	3	5	1	11	2	4	1	2	4	1
Basilicata	553254	16	1	2	1	4	1	2	1	1	2	1
Calabria	1894110	49	4	7	1	17	3	6	2	3	5	1
Campania	5712143	139	12	20	2	51	7	17	5	7	15	3
Emilia-Romagna	4464119	111	10	16	1	40	6	13	4	6	12	3
Friuli-Venezia Giulia	1206216	32	3	4	1	11	2	4	1	2	3	1
Lazio	5755700	140	12	20	2	52	7	17	5	7	15	3
Liguria	1524826	39	3	5	1	14	2	5	2	2	4	1
Lombardia	10027602	247	22	35	4	90	13	30	9	13	26	5
Marche	1512672	38	3	5	1	13	2	5	2	2	4	1
Molise	300516	12	1	1	1	3	1	1	1	1	1	1
Piemonte	4311217	107	9	15	2	38	6	13	4	6	11	3
P.A. Bolzano / Bozen	532644	16	1	2	1	4	1	2	1	1	2	1
P.A. Trento	545425	16	1	2	1	4	1	2	1	1	2	1
Puglia	3953305	99	9	14	2	35	5	11	4	5	11	3
Sardegna	1611621	41	4	6	1	14	2	5	2	2	4	1
Sicilia	4875290	120	11	17	2	43	6	14	5	6	13	3
Toscana	3692555	92	8	13	1	33	5	11	4	5	10	2
Umbria	870165	23	2	3	1	8	1	3	1	1	2	1
Valle d'Aosta/ Vallée d'Aoste	125034	10	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Veneto	4879133	119	10	17	2	44	6	14	4	6	13	3

9 INDICAZIONI ATTIVITA' DI MONITORAGGIO

Molte sostanze chimiche, presenti negli alimenti quali contaminanti ma per le quali non stati stabiliti limiti massimi di concentrazione, sono oggetto di discussione presso la CE al fine della gestione dei rischi. Si è evidenziata, pertanto, la necessità di avere a disposizione dati di occorrenza supportati dalle raccomandazioni della CE, dalle richieste dell'EFSA ([call for data](#)) e/o a seguito di decisioni condivise fra gli Stati membri nell'ambito del Comitato permanente sui vegetali, animali, alimenti e mangimi che assiste la CE. La disponibilità di tali dati consente all'EFSA di effettuare una valutazione dell'esposizione nonché di caratterizzare i rischi, considerato che, l'articolo 33, paragrafo 3 del [Regolamento CE n. 178/2002](#) e s.m.i. dispone che gli Stati membri adottino le disposizioni necessarie affinché i dati raccolti sui contaminanti negli alimenti siano trasmessi all'EFSA.

Tutti i dati raccolti derivanti dai piani di monitoraggio devono confluire, nel sistema informativo NSIS Alimenti-VIGMON (flusso vigilanza e controllo alimenti e bevande) del Ministero che provvederà a trasmetterli all'EFSA al fine di alimentare la Banca dati.

La raccolta dei dati derivanti dalla attività di monitoraggio, può proseguire anche oltre la data di scadenza raccomandata a livello UE; ciò permette di avere a disposizione maggiori informazioni e dati più aggiornati da utilizzare nell'ambito della valutazione e della gestione del rischio.

Il raggiungimento di una massa critica di dati, che rappresenti adeguatamente le diverse realtà produttive regionali/provinciali, consente, altresì, alle Autorità nazionali di sostenere in modo adeguato, sulla base di evidenze documentate, la posizione dell'Italia nelle sedi europee.

I monitoraggi rientrano, inoltre, tra le attività che i Sistemi Sanitari Regionali devono svolgere per il mantenimento nell'erogazione dei LEA e la validità dell'attività svolta viene certificata attraverso l'utilizzo di un set di indicatori.

Al fine di consentire anche una stima adeguata dell'esposizione, l'attività di monitoraggio dovrebbe riguardare tutti i prodotti alimentari esposti al rischio di presenza dello specifico contaminante e tenere conto delle abitudini di consumo della popolazione generale e dei gruppi vulnerabili. Tale attività quindi monitora la presenza di contaminanti in prodotti alimentari campionati in modo casuale considerando le diverse attività produttive che insistono sul territorio regionale/provinciale.

Le coppie “prodotto alimentare/contaminante-gruppo di contaminanti” dovranno essere individuate sulla base delle indicazioni fornite a livello UE e della disponibilità di metodi analitici validati. Inoltre è opportuno valutare la possibilità di analizzare più contaminanti nello stesso campione.

I piani di monitoraggio definiti dalle Regioni /Province autonome dovranno contenere almeno le seguenti informazioni:

1. razionale delle decisioni adottate;
2. coppie “prodotto alimentare/contaminante-gruppo di contaminanti” considerate;
3. piano di campionamento: numero di campioni da prelevare per coppia “prodotto alimentare/contaminante-gruppo di contaminanti”, punti di campionamento, periodo di campionamento; conformità del campionamento alle disposizioni vigenti o riferimento alle procedure seguite;
4. laboratori incaricati dell'accettazione e/o dell'analisi del campione.

Si propone per tutte le Regioni/Province autonome, a prescindere dai dati di consumo e dal numero di abitanti, di individuare almeno tre coppie “prodotto alimentare/contaminante-gruppo di contaminanti” al fine di prevedere per un numero totale di campioni ≥ 9 , Il Piano è comunque suscettibile di variazioni a seguito di nuove esigenze.

Oligoelementi sono state emanate le seguenti raccomandazioni:

-**Arsenico** negli alimenti (Raccomandazione UE 2015/1381)

-**Nichel** negli alimenti (Raccomandazione UE 2016/1111)

-**Metalli e iodio** nelle alghe marine, nelle alofite e nei prodotti a base di alghe marine (Raccomandazione UE 2018/464).

Per quanto riguarda i prodotti alimentari da campionare, queste Raccomandazioni suggeriscono di includere, in particolare:

- **per l'Arsenico** (come arsenico inorganico e totale e, se possibile, altre specie pertinenti di arsenico): cereali, prodotti a base di cereali (compresi crusca e germe), succhi di frutta e di ortaggi, acqua potabile (compresa l'acqua in bottiglia), caffè, foglie secche di tè, birre, pesci e prodotti del mare, ortaggi, latte, prodotti lattiero-caseari, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, alimenti a fini medici speciali e integratori alimentari;
- **per il Nichel**: cereali, prodotti a base di cereali, formule per lattanti, formule di proseguimento, alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini, alimenti per bambini, alimenti a fini medici speciali destinati in modo specifico ai lattanti e ai bambini, integratori alimentari, legumi, frutta a guscio e semi oleosi, latte e prodotti lattiero-caseari, bevande alcoliche e analcoliche, zucchero e confetteria (compresi il cacao e il cioccolato), frutta, ortaggi e prodotti a base di ortaggi (compresi i funghi), foglie secche di the, parti secche di altre piante destinate alla preparazione di infusioni e molluschi bivalvi;
- **per i Metalli e lo Iodio**: nelle alghe marine, nelle alofite e nei prodotti a base di alghe marine, dovrebbero essere determinati i livelli di arsenico (come arsenico inorganico e totale e, se possibile, altre specie pertinenti di arsenico), cadmio, iodio, mercurio (come mercurio totale e metilmercurio) e piombo.

Dall'osservazione relativa alle raccolte di dati di monitoraggio disponibili per l'arsenico e il nichel, si evidenzia una notevole difformità nella numerosità delle analisi a livello delle singole Regioni / Province autonome e l'assenza completa di dati relativi ad alcune aree. Tale difformità non sembra correlata né con la tipologia del territorio, né con la numerosità della popolazione o dei dati di consumo. Per quanto riguarda il nichel, tenuto conto della revisione dell'opinione dell'EFSA in merito alla Dose Tollerabile Giornaliera, si suggerisce di concentrare il campionamento/analisi sui prodotti sottolineati.

Contaminanti da processo:

- **Acrilammide**: il Regolamento (UE) 2017/2158 istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la sua riduzione in una serie di alimenti, affidando agli OSA il compito di campionamento ed analisi. Gli alimenti da campionare sono riportati di seguito:
 - a) patate fritte tagliate a bastoncino, altri prodotti tagliati fritti e patatine (chips), ottenuti a partire da patate fresche;
 - b) patatine, snack, cracker e altri prodotti a base di patate ottenuti a partire da pasta di patate;
 - c) pane;
 - d) cereali per la prima colazione (escluso il porridge);
 - e) prodotti da forno fini: biscotti, gallette, fette biscottate, barrette ai cereali, scones, coni, cialde, crumpets e pane con spezie (panpepato), nonché cracker, pane croccanti e sostituti del pane.
 - f) caffè: caffè torrefatto; caffè (solubile) istantaneo;
 - g) succedanei del caffè;
 - h) alimenti per la prima infanzia e alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia.

Con la Raccomandazione (UE) 2019/1888, la Commissione chiede di campionare, per la ricerca dell'Acrilammide, alimenti che non ricadono nel campo d'applicazione del reg. (UE) 2158/2017, quali:

- a) **Prodotti a base di patate:** Rösti, Crocchette, patate duchessa, patate noisette, Casseruola di patate (e di verdure), Pasticcio di patate e carne, Pasticcio di patate e formaggio;
- b) **Prodotti da forno:** Panini (panini per hamburger, panini integrali e panini al latte), Pane pitta, tortillas messicane, Croissant, Ciambelle fritte, Pane speciale (ad esempio pane pumpnickel, ciabatta alle olive, pane alle cipolle), Pancake, Sfoglie croccanti e fritte, Churros;
- c) **Prodotti a base di cereali:** Cracker a base di riso, Cracker a base di mais, Snack ai cereali (ad esempio con mais estruso e/o prodotti a base di frumento), Muesli tostati al miele;
- d) **Altro:** Chips vegetali/patatine fritte, Frutta a guscio tostata, Semi oleosi tostati, Frutta secca, Semi di cacao tostati e prodotti derivati dal cacao, Olive in salamoia, Succedanei del caffè non a base di cicoria o cereali, Fudge, caramellati, torrone.

• **Glicidil esteri e Somma di 3-MCPD e 3-MCPD esteri:** la discussione, per queste sostanze, è focalizzata su una serie di prodotti alimentari, pertanto sarebbe opportuno focalizzare l'attività di monitoraggio su: margarina e prodotti simili, pasta pronta, pesce, alimenti per l'infanzia a base di cereali (inclusi biscotti e fette biscottate), pappe pronte per lattanti e bambini, panini, pane tradizionale e non tradizionale, biscotti, biscotti farciti, crackers, torte e pasticcini, maionese, condimenti vari, integratori contenenti acidi grassi, chips di patate e altri vegetali, patatine fritte, creme spalmabili a base di cioccolato, cereali per la prima colazione.

• **MOAH (idrocarburi degli oli minerali):** a seguito della NEWS 2019.3734 della Commissione europea riguardante il riscontro degli MOAH in prodotti per la prima infanzia e formule di proseguimento, è stato chiesto all'EFSA di effettuare una "valutazione del rischio rapida" per arrivare ad adottare delle misure di gestione del rischio. Considerato che la Raccomandazione (UE) 2017/84, non ha preso in considerazione gli alimenti per la prima infanzia, sarebbe opportuno, campionare tali prodotti alimentari.

• **Furano e alchil furani (2-metilfurano e 3-metilfurano):** in attesa che venga pubblicata la Raccomandazione da parte della CE, si chiede di focalizzare l'attenzione sui seguenti alimenti: caffè, alimenti per neonati in barattolo (compresi alimenti per neonati in contenitori, tubi, sacchetti), zuppe pronte, patatine, succhi di frutta, cereali per la colazione, biscotti, cracker e fette biscottate.

Altri contaminanti organici persistenti alogenati

Data la crescente preoccupazione relativa alla presenza negli alimenti di contaminanti persistenti alogenati diversi dai policlorobifenili e dalle diossine, la Commissione Europea ritiene utile includere gli inquinanti organici persistenti (POP) alogenati di interesse prioritario nei programmi di monitoraggio europei nei mangimi e negli alimenti. A tale scopo, sono state emanate le seguenti raccomandazioni:

- **Sostanze perfluoroalchiliche** nei prodotti alimentari (Raccomandazione 2010/161/UE);
- **Ritardanti di fiamma bromati** negli alimenti (Raccomandazione 2014/118/UE).

• **Sostanze perfluoroalchiliche (PFAS):** si ritiene opportuno focalizzare l'attenzione alle categorie alimentari che, in base all'opinione dell'EFSA di recente pubblicazione (EFSA Journal 2020;18(9):6223), maggiormente contribuiscono all'esposizione: pesci e prodotti della pesca (in particolare i pesci selvatici), frutta e prodotti a base di frutta, uova e prodotti a base di uova. Benché sia auspicabile determinare quanti più analiti possibili, appartenenti a questa categoria di contaminanti, quelli ritenuti prioritari dalla stessa opinione sono: PFOA, PFNA, PFHxS e PFOS.

• **Ritardanti di fiamma bromurati:** sarebbe opportuno prendere in considerazione la classe dei polibromodifenileteri (PBDE) e quella degli esabromociclododecani (HBCDD) in alimenti di origine animale, con particolare attenzione a pesci e derivati, uova e altri alimenti ad elevato

contenuto lipidico. Gli analiti che, in via prioritaria, sarebbe auspicabile determinare sono: BDE-28, BDE-47, BDE-49, BDE-99, BDE-100, BDE-153, BDE-154, BDE-183 e BDE-209 per la classe dei PBDE e, α -HBCDD, β -HBCDD e γ -HBCDD, per quanto riguarda gli esabromociclododecani.

10 CAMPIONAMENTO E ANALISI

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. Il campionamento rappresenta una fase cruciale del controllo lungo tutta la filiera agro-alimentare ed è importante che i campioni prelevati siano caratterizzati dalla massima rappresentatività della partita campionata.

Le strategie di campionamento adottate per il Piano si possono sintetizzare nel modo seguente:

- 1) mirato o selettivo per le attività di controllo: trattasi di campionamenti ufficiali programmati 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 attività di monitoraggio; i campioni devono essere ripartiti in modo assolutamente casuale fra gli OSA che insistono sul territorio della Regione/Provincia autonoma.

Il campionamento dei prodotti alimentari per le attività di controllo ufficiale e di monitoraggio deve essere effettuato conformemente alle disposizioni vigenti (Reg.CE 333/2007) e s.m.i., Reg. UE 644/2017, e, per le attività di controllo ufficiale deve inoltre rispettare quanto previsto dall'Allegato 1 del decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 e s.m.i. come il D.L.egge.n. 42 del 22 marzo 2021.

Delle aliquote prelevate in accordo alla legislazione menzionata, solo una è destinata al laboratorio, ad eccezione del caso in cui il laboratorio non disponga di un **metodo accreditato (per attività di controllo) o almeno validato (per le attività di monitoraggio) per una specifica ricerca**. In questo caso, le autorità sanitarie dovrebbero procedere al prelievo di un'ulteriore aliquota del campione al fine di garantire il completamento di tutte le analisi richieste, che deve essere trasferita tal quale dal laboratorio ricevente al laboratorio in possesso della prova accreditata o validata.

Le aliquote prelevate devono essere accompagnate da un verbale di prelevamento redatto, firmato e in numero di copie conformi alle indicazioni riportate dettagliatamente nell'Allegato 1 Punto 4 del decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021. Inoltre, le informazioni da fornire ai laboratori dovranno essere coerenti con quanto riportato nell'anagrafica EFSA, a cui le autorità preposte al controllo ufficiale dovranno fare riferimento nella compilazione del verbale.

Infine, per garantire la trasmissione delle informazioni necessarie alla valutazione dei dati, nonché al fine di armonizzarne la raccolta tramite il controllo ufficiale, è indispensabile che siano riportati tutti gli elementi necessari per la corretta e completa compilazione dei campi obbligatori degli specifici flussi VIG (Vigilanza e controllo alimenti e bevande) del sistema NSIS (vedi anagrafi di cui all'indirizzo web:

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=2885&area=sicurezzaAlimentare&menu=flussovigilanza.

10.1 Controllo analitico

I laboratori ufficiali, nell'ambito del presente piano, effettuano il controllo analitico che consiste nella determinazione di uno o più contaminanti nel prodotto alimentare per verificare:

1. il rispetto del tenore massimo del contaminante/i nel prodotto alimentare, in accordo alle modalità indicate negli specifici regolamenti UE e nell'Allegato 1 del decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 e s.m.i;
2. i livelli del contaminante/i nel prodotto alimentare considerato, allo scopo di valutare l'esposizione.

I LNR assicurano il coordinamento ed il supporto delle attività analitiche dei laboratori ufficiali e il rispetto delle disposizioni adottate in ambito europeo in merito alle prestazioni dei metodi analitici impiegati.

11 FORMAZIONE

Le Regioni e le 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 n. 625/2017, in relazione alle specifiche esigenze tecniche del piano contaminanti.

Allo stesso modo i laboratori ufficiali dovranno, al fine di garantire l'accuratezza dei dati analitici e la corretta interpretazione dei dati, prender parte ai test comparativi e alle attività formative organizzate dall'LNR e/o dal EURL.

Della programmazione di tale attività dovrà essere data opportuna informazione nel Piano regionale/provinciale

12 TRASMISSIONE DEI RISULTATI

I laboratori ufficiali inseriscono tutte le informazioni richieste in merito alle analisi effettuate per il controllo ufficiale o per il monitoraggio negli specifici sottoflussi VIG del sistema NSIS, non appena disponibili e comunque non oltre il 15 febbraio dell'anno successivo (salvo diverse indicazioni) a quello cui si riferiscono, in quanto, oltre tale data, i file inviati non verranno accettati dal sistema. Sarebbe opportuno, al fine di garantire la correttezza e completezza delle informazioni inserite nel sistema, che il caricamento dei file XML da parte dei laboratori avvenisse con cadenza almeno quadrimestrale. Informazioni più dettagliate, per l'inserimento dei dati, sono riportate nei documenti consultabili all'indirizzo: <https://zenodo.org/communities/vig2/>

Per rendere più organica la raccolta dei dati, lo stesso sistema è stato articolato in diversi "sottoflussi", distinguibili dai valori assegnati al campo "progcode". Ad oggi, i sottoflussi interessati dal presente Piano sono: VIG001AL (per le analisi di controllo che riguardano la ricerca dei metalli, IPA, perclorato..) VIG003AL (per le analisi di controllo che riguardano la ricerca del 3-MCPD, GE, somma di 3-MCPD e 3-MCPD esteri), VIG 004AL (per le analisi che riguardano di controllo la ricerca di diossine e PCB) VIGMON (per le analisi relative all'attività di monitoraggio).

Nel testo è evidenziata l'opportunità di poter effettuare, laddove possibile e appropriato, più analisi sullo stesso campione. In tal caso, com'è noto, lo stesso codice identificativo del campione (sampID) può essere inserito più volte (righe diverse) nello stesso "sottoflusso" (es. VIG001AL) oppure, in "sottoflussi" diversi, come per esempio nel caso in cui vengano ricercati in contemporanea analiti normati e non normati (es. VIG001AL e VIGMON), purché riguardo ai metodi di campionamento e di analisi vengano rispettati i requisiti previsti dalla normativa vigente per le attività di controllo ufficiale. In generale, se lo stesso campione è utilizzato per analisi che confluiscono in flussi diversi, è possibile rendicontarlo per entrambi i flussi.

I campioni prelevati soltanto per attività di monitoraggio debbono essere rendicontati esclusivamente nel flusso "VIGMON".

La validazione da parte delle Autorità regionali e delle Province autonome dei dati trasmessi deve avvenire dal 1° gennaio dell'anno in corso fino al 28 febbraio dell'anno successivo

L'ufficio competente della DGISAN, in collaborazione con gli uffici delle Direzioni che gestiscono i PCF, effettua la validazione dei dati inseriti nel sistema NSIS VIG dai PCF.

L'ufficio competente della DGISAN, in collaborazione con gli LNR, elabora e valuta i dati validati per poter redigere la relazione finale da pubblicare ed integrare nel PCNP e da inviare alla Commissione UE. Tale relazione include una valutazione complessiva dei risultati ottenuti ed eventuali indicazioni correttive ai fini di una razionalizzazione dei controlli per gli anni successivi. I dati validati dalle Autorità regionali/delle Province autonome saranno trasmessi annualmente, dal Ministero all'EFSA, tramite il sistema NSIS.

13 EXTRA PIANI delle REGIONI/PROVINCE AUTONOME e/o del MINISTERO della SALUTE

Le Regioni e il Ministero, in accordo con i laboratori ufficiali, possono predisporre attività aggiuntive di controllo ("extrapiano") che rispondano a specifiche esigenze nazionali o locali. Le attività extra-piano attese sono quelle per le quali è individuabile un rischio derivante da consumo di particolari alimenti caratteristici a livello locale. Inoltre programmazioni extra-piano 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. Le suddette programmazioni, e i relativi criteri (ad es. la scelta del prodotto, dell'impresa alimentare, della fase di produzione/trasformazione/distribuzione, del contaminante) verranno trasmesse al Ministero della Salute e al LNR.

Per quanto riguarda le modalità di campionamento, analisi e inserimento dei risultati nel sistema NSIS si deve rispecchiare quanto descritto per il piano nazionale."

14 REFERENTI DEL PIANO

Ministero della salute

Viale G. Ribotta, 5 - 00144 Roma

- Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione - Ufficio VI
 - Dott. ssa Monica Capasso – m.capasso@sanita.it - Tel. 06 59942530
 - Dott. ssa Loredana Verticchio – l.verticchio@sanita.it - Tel. 06 59943939

Istituto Superiore di Sanità

Viale Regina Elena, 299 - 00161 Roma

- Laboratorio nazionale di riferimento per i metalli ed i composti azotati negli alimenti
 - Dott. ssa Marina Patriarca – marina.patriarca@iss.it - Tel. 06 49902562
 - Dott.ssa Laura Ciaralli – laura.ciaralli@iss.it - Tel. 06 49902492
 - Dott. Paolo Stacchini – paolo.stacchini@iss.it - Tel. 06 49902533

Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise “Giuseppe Caporale”

Via Campo Boario, 64100 Teramo TE

- Laboratorio nazionale di riferimento per gli Inquinanti Organici Persistenti Alogenati negli Alimenti e nei Mangimi
 - Dott. Gianfranco Diletti - g.diletti@izs.it - Tel: 0861 332453

15 ALLEGATI

ALLEGATO 1: Normativa e Linee Guida

- REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 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 procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- REGOLAMENTO (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati 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 (regolamento sui controlli ufficiali)
- Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 24 di 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 nella UE e istituisce i PCF.
- Decreto Legislativo 2 febbraio 2021 n. 27 e s.m.i. 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.
- Decreto Legge n. 42 del 22 marzo 2021 "Misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare"
- REGOLAMENTO (CEE) N. 315/93 DEL CONSIGLIO dell'8 febbraio 1993 che stabilisce procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari.
- REGOLAMENTO (CE) N. 1881/2006 DELLA COMMISSIONE del 19 dicembre 2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e s.m.i
- REGOLAMENTO (UE) 2017/644 DELLA COMMISSIONE, del 5 aprile 2017, che stabilisce i metodi di campionamento e di analisi per il controllo dei livelli di diossine, PCB diossina-simili e PCB non diossina-simili in alcuni prodotti alimentari e che abroga il regolamento (UE) n. 589/2014.
- REGOLAMENTO (CE) N. 333/2007 DELLA COMMISSIONE del 28 marzo 2007 relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo dei tenori di oligoelementi e di contaminanti da processo nei prodotti alimentari e s.m.i..
- DECRETO LEGISLATIVO n. 193 del 06/11/2007 Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore. (S.O.G.U. del 9/11/2007 n. 261).
- Decreto Ministeriale 31 1 1997, n. 106. Regolamento Concernente la Produzione e la Commercializzazione del Sale Alimentare.
- CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO. ACCORDO 7 febbraio 2013. Accordo, ai sensi dell'articolo 4 del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento recante: «Linee guida per il funzionamento ed il miglioramento dell'attività di controllo ufficiale da parte del Ministero della salute, delle Regioni e Province autonome e delle AASSLL in materia di sicurezza degli alimenti e sanità pubblica veterinaria». (Rep. atti n. 46/CSR). (13A02503) (GU Serie Generale n.73 del 27-03-2013 - Suppl. Ordinario n. 22).
- CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO. Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sul documento

concernente “Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti CE 882/2004 e 854/2004”. Rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016.

- RACCOMANDAZIONE (UE) 2018/464 DELLA COMMISSIONE del 19 marzo 2018 relativa al monitoraggio di metalli e dello iodio nelle alghe marine, nelle alofite e nei prodotti a base di alghe marine
- RACCOMANDAZIONE (UE) 2016/1111 DELLA COMMISSIONE del 6 luglio 2016 relativa al monitoraggio del nichel negli alimenti
- RACCOMANDAZIONE (UE) 2015/1381 DELLA COMMISSIONE del 10 agosto 2015 relativa al monitoraggio dell'arsenico negli alimenti
- RACCOMANDAZIONE (UE) 2014/193 DELLA COMMISSIONE del 4 aprile 2014 relativa alla riduzione della presenza di cadmio nei prodotti alimentari
- RACCOMANDAZIONE 2010/161/UE DELLA COMMISSIONE del 17 marzo 2010 relativa al controllo della presenza di sostanze perfluoroalchiliche negli alimenti
- RACCOMANDAZIONE 2014/118/UE DELLA COMMISSIONE del 3 marzo 2014 sul monitoraggio di tracce di ritardanti di fiamma bromati negli alimenti
- Regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 febbraio 2005, concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio e s.m.i.
- Decreto del Presidente della Repubblica 26 marzo 1980, n. 327. Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande. GU n. 193 del 16 luglio 1980.
- 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.
- RACCOMANDAZIONE (UE) 2015/682 DELLA COMMISSIONE del 29 aprile 2015 sul monitoraggio della presenza di perclorato negli alimenti.
- Regolamento (UE) n. 609/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 12 giugno 2013 relativo agli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, agli alimenti a fini medici speciali e ai sostituti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso e che abroga la direttiva 92/52/CEE del Consiglio, le direttive 96/8/CE, 1999/21/CE, 2006/125/CE e 2006/141/CE della Commissione, la direttiva 2009/39/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e i regolamenti (CE) n. 41/2009 e (CE) n. 953/2009 della Commissione.
- CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E BOLZANO Intesa del 13 novembre 2008 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano recante “Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano”

ALLEGATO 2: Laboratori incaricati del controllo ufficiale

Elenchi dei laboratori, conformi ai requisiti di cui all'art. 37 del regolamento UE n. 625/2017, designati da ogni Regione e Provincia autonoma per eseguire le analisi di controllo ufficiale di "contaminanti" nei prodotti alimentari.

Tali elenchi sono soggetti alla conferma da parte delle Regioni / Provincie autonome e alla revisione periodica.

Tale Allegato è in corso di definizione, appena sarà completato con le informazioni raccolte sulla base della tabella di seguito riportata, sarà inviato a tutti i soggetti interessati, pubblicato sul sito web del Ministero della salute e, il Piano verrà nuovamente trasmesso.

Tabella: Abbreviazioni: **As:** arsenico; **Cd:** cadmio; **Hg:** mercurio; **I:** iodio; **MeHg:** metilmercurio; **Ni:** nichel; **Pb:** piombo; **Sn:** stagno; **IPA:** idrocarburi policiclici aromatici; **3-MCPD:** 3-monocloropropandiolio; **3-MCPD e esteri:** somma di 3-MCPD e 3-MCPD esteri degli acidi grassi, espressi come 3-MCPD; **GE:** glicidil esteri degli acidi grassi espressi come glicidolo; **PCB:** policlorobifenili; **MOAH:** idrocarburi degli oli minerali

Regione / Provincia Autonoma - Laboratorio	Prodotto alimentare	Contaminante	Controllo / Monitoraggio ¹	Tecnica analitica ²	Stato ³	Osservazioni
Regione /Provincia Autonoma Ente Sezione Laboratorio Indirizzo Telefono Responsabile del Laboratorio e-mail Referenti tecnici e-mail		Oligoelementi e metalli				
		As				
		As inorganico				
		Cd				
		Hg				
		I				
		MeHg				
		Ni				
		Pb				
		Sn inorganico				
		Composti azotati				
		Melamina				
		Contaminanti da processo				
		3-MCPD				
		Acrilammide				
		Furano e alchilfurani				
		GE				
		IPA				
		MOAH				
		Somma 3-MCPD e esteri				
		POP				
		Diossine				
		PCB				
		Sostanze perfluoroalchiliche (PFAS) in particolare (PFOA, PFNA, PFHxS e PFOS)				
		Ritardanti di fiamma bromurati				
		Altri contaminanti				
		Perclorato				

¹ indicare C o M a seconda dello scopo dell'analisi effettuata

² indicare la sigla della tecnica utilizzata

³

indicare lo stato del metodo utilizzato come: A (accreditato), V (validato), NV (non validato)