



REGIONE MOLISE
DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE
SERVIZIO PREVENZIONE, VETERINARIA E SICUREZZA
ALIMENTARE

*Piano Nazionale di Monitoraggio dei
Contaminanti Agricoli e Tossine Vegetali Naturali
in alimenti non regolamentati - Anno 2024.
Disposizioni Regionali.*

1. Premessa.

Il Ministero della Salute - Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione - Ufficio 6 - Igiene delle tecnologie alimentari - con nota mail del 07/03/2024, acquisita al protocollo unico regionale al numero 35103 in data 07/03/2024 e successiva nota protocollo n. 9239-P del 08/03/2024, inviata via pec ed acquisita al protocollo unico regionale al numero 36560 in data 11/03/2024, agli atti, ha trasmesso il Piano Nazionale di monitoraggio di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali in alimenti non regolamentati per l'anno 2024, piano inviato ai direttori delle competenti UU.OO.CC. dipartimentali A.S.Re.M. con propria nota mail del 08/03/2024.

Detto piano di monitoraggio, che rientra nelle "altre attività ufficiali" di controllo previste dall'articolo 2 del Regolamento (UE) n. 625/2017 e successive modificazioni, in quanto non volta alla verifica della conformità alle norme di cui all'articolo 1, comma 2 del medesimo regolamento e per il quale non è contemplata la "controperizia", ha come obiettivo quello di raccogliere dati sui livelli di contaminazione degli alimenti e prodotti alimentari non compresi nel Regolamento CE n. 1881/2006 e successive modifiche ed integrazioni (*abrogato dal Regolamento (UE) 2023/915 della Commissione del 25 aprile 2023*), valutare i rischi di esposizione della popolazione, implementare le indagini per comprendere l'eventuale superamento dei livelli di azione ed adottare misure di prevenzione idonee con strategie di campionamento basate sui rischi, nonché quello di assolvere i debiti informativi nei confronti dell'Unione Europea.

Il presente documento ha, pertanto, lo scopo di fornire le linee di indirizzo per l'attuazione di un programma regionale di campionamenti per fini di monitoraggio dei contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali in alimenti non regolamentati per l'anno 2024, così come richiesto dal Ministero, redatto sulla scorta delle indicazioni programmatiche, operative e di rendicontazione contenute nel suddetto piano nazionale.

2. Procedure Operative.

2.1. Tempi di attuazione.

Il presente piano ha validità annuale e termina il 31 dicembre dell'anno 2024. Il numero di campioni assegnati dal Ministero della Salute e ripartiti alle competenti UU.OO.CC. dipartimentali A.S.Re.M. nel paragrafo 3 seguente (*attuazione del piano*) 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:

1. Regione Molise - Direzione Generale per la Salute - Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare - ufficio Sicurezza Alimentare (*di seguito denominato servizio regionale*);
2. Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" (*di seguito denominato IZSAM*);
3. Dipartimento di Prevenzione A.S.Re.M. - UU.OO.CC. Igiene degli alimenti di origine animale (*di seguito denominato SIAOA*) e Igiene degli alimenti e della nutrizione (*di seguito denominato SIAN*).

2.3. Modalità di controllo.

Il campionamento degli alimenti e dei prodotti alimentari oggetto del presente piano deve essere effettuato in modo casuale, distribuito uniformemente nel corso dell'anno e condotto conformemente alle indicazioni di cui all'allegato 1 del piano nazionale riferito ai



prodotti stagionati a base di carne (maiale), prelevando gli alimenti ed i prodotti alimentari già disponibili per il consumatore finale sia presso gli stabilimenti di produzione (*prosciutto crudo nazionale*) sia presso esercizi commerciali di vendita all'ingrosso e/o al dettaglio sulla base dei rischi, così come definiti dagli specifici relativi regolamenti e raccomandazioni comunitarie.

3. Attuazione del Piano

3.1. Compiti della Regione Molise.

Al Servizio di Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare compete:

- a) 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;
- b) la validazione dei dati presenti nel relativo flusso del sistema informativo ministeriale denominato NSIS-RaDISAN entro l'anno successivo a quello di riferimento.

3.2. Compiti delle UU.OO.CC. dipartimentali A.S.Re.M.

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

- a) la programmazione, il coordinamento e l'espletamento delle attività di vigilanza e monitoraggio;
- b) l'effettuazione del prelievo e la preparazione del campione;
- c) la compilazione, puntuale e precisa di tutte le pertinenti informazioni da includere nel verbale di campionamento di alimenti per la ricerca di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali, così come declinate nell'allegato 2 al piano nazionale di controllo ufficiale dei contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali negli alimenti per gli anni 2023-2027, compresa la regione di origine dell'alimento;
- d) l'organizzazione delle attività consecutive, compreso il trasporto del campione nelle condizioni appropriate, al fine di assicurare la perfetta ed idonea conservazione delle matrici prelevate;
- e) la consegna del campione al laboratorio ufficiale nel più breve tempo possibile e, comunque, non oltre i due giorni lavorativi da quello di campionamento.

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

L'IZSAM ha il compito di:

- a) verificare l'idoneità del campione prelevato all'atto dell'accettazione;
- b) esaminare i campioni;
- c) emettere il relativo referto analitico;
- d) inserire i relativi dati di campionamento ed analisi nello specifico flusso "1881" del sistema informativo ministeriale denominato NSIS-RaDISAN non appena disponibili.

3.4. Piano di campionamento.

Il numero minimo e le matrici alimentari da campionare assegnate dal Ministero della Salute alla Regione Molise per contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali negli alimenti non regolamentati sono, in totale, n. **11**, di cui:

- ↪ n. **5** campioni da effettuare su alimenti e prodotti di origine non animale (*vedi tabella 1 seguente*);
- ↪ n. **6** campioni su alimenti e prodotti di origine animale (*vedi tabella 2 seguente*);

I rispettivi direttori delle competenti U.O.C. SIAN e SIAOA provvederanno ad impartire le opportune direttive al personale sanitario incaricato dei prelievi per l'effettuazione dei suddetti campionamenti secondo i seguenti criteri rappresentativi:

- a) Il campionamento segue la normale prassi del prelievo prevista dal D.P.R. n. 327/1980 e s.m.i. e dagli specifici criteri di campionamento e analisi di cui ai Regolamenti (CE) n. 333/2007 e s.m.i. (per ocratossine) e (CE) n. 1882/2006 (per nitrati);
- b) i campioni prelevati, unitamente al verbale di prelevamento compilato in tutte le sue parti, comprese le pertinenti informazioni ivi richieste, dovranno essere consegnati nel più breve tempo possibile alla sezione dell'IZSAM territoriale.

TABELLA 1 - NUMERO MINIMO DI CAMPIONI SU ALIMENTI E/O PRODOTTI DI ORIGINE NON ANIMALE.

Sostanza da ricercare	Matrice alimentare da campionare	Campioni n.	TOTALE campioni n.
Alcaloidi del tropano	Ortaggi [Spinaci, fagiolini, rapini (cime o broccoletti di rape)]	3	5
Nitrati (*)	Bieta, Cavolo verza (o cappuccio), Cavolfiore, Scarola, Radichio, Valeriana	2	

(*) per la ricerca dei nitrati nei suddetti alimenti riportare, nel verbale di campionamento, anche la REGIONE di origine dell'alimento stesso e, conseguentemente, riportarlo anche nel relativo flusso del sistema informativo ministeriale NSIS-RaDISAN, così come precisato nel testo piano nazionale;

TABELLA 2 - NUMERO MINIMO DI CAMPIONI SU ALIMENTI E/O PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE.

Sostanza da ricercare	Matrice alimentare da campionare	Campioni n.	TOTALE campioni n.
Ocratossina A (OTA A)	Prosciutto crudo in confezione	3	6
	Altri prodotti a base di carne di maiale stagionati in confezione (salame, pancetta, lonza e speck)	3	

4. Flusso informativo.

In conformità a quanto previsto dal piano nazionale, i dati analitici relativi alle attività di monitoraggio verranno inseriti dal laboratorio IZSAM e caricati nel relativo flusso del sistema informativo ministeriale NSIS - RaDISAN ai fini della loro validazione da parte del servizio regionale, entro l'anno successivo a quello di riferimento;

5. Disposizioni finali.

- I) I direttori delle competenti UU.OO.CC. dipartimentali A.S.Re.M. SIAN e SIAOA provvederanno, ciascuno per l'ambito di competenza, ad individuare ed impartire le opportune disposizioni al personale sanitario circa le sedi di prelievo e le relative matrici da prelevare, sulla base di specifiche realtà territoriali;
- II) I suddetti campioni assegnati dal Ministero della Salute a questa Regione devono essere effettuati e garantiti nel corso dell'anno di riferimento;

III) Il presente documento, che ha validità annuale, sarà oggetto di rivalutazione annuale sulla base di modifiche legislative, rischi emergenti, risultanze dei monitoraggi annuali, delle notifiche di allerta UE, etc;

6. Referenti Regionali.

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

- ❖ dr. Michele Colitti – Direttore Servizio Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare
e_mail: michele.colitti@regione.molise.it - telefono 0874_429351;
- ❖ dr. Francesco Saverio Rossi – Funzionario Responsabile ufficio sicurezza alimentare
e_mail: rossi.francescosaverio@mail.regionemolise.it - telefono 0874_429356.