



REGIONE MOLISE

DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE

SERVIZIO PREVENZIONE, VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE

Piano Nazionale di controllo ufficiale sugli
alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni
ionizzanti - Anni 2023/2027. 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 n. 5698-P del 17/02/2023, inviata via pec ed acquisita al protocollo unico regionale al numero 31378 in data 17/02/2023, ha inviato a tutte le Regioni Italiane il programma del piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti per il quinquennio 2023-2027 (di seguito denominato Piano), trasmesso ai direttori delle competenti UU.OO.CC. dipartimentali A.S.Re.M. e, per conoscenza, all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise "G. Caporale" di Teramo con propria nota pec n. 32086 del 20/02/2023 ed e_mail in pari data.

Il trattamento degli alimenti con dosi ben definite di radiazioni ionizzanti, disciplinata dal D. Lgs. 3 gennaio 2001, n. 94, ha lo scopo di inattivare il materiale genetico delle cellule microbiche, inibire l'attività degli enzimi degradativi e preservare la qualità igienica degli stessi prolungandone la shelf-life, mediante le seguenti azioni:

- impedimento/ritardo della germogliazione dei tuberi e dei bulbi;
- riduzione della carica microbica di batteri saprofiti in carni, pollame e pesci freschi;
- inattivazione degli insetti infestanti, inclusi gli stati larvali e i parassiti, e dei batteri patogeni in prodotti deperibili e in alimenti congelati.

Detto piano, parte integrante del piano di controllo nazionale pluriennale previsto all'articolo 109 del Regolamento UE n. 625/2017 ha, come obiettivo, quello di programmare e coordinare in maniera unitaria e armonizzata le attività mirate alla verifica della conformità degli alimenti e dei loro ingredienti ai requisiti di autorizzazione ed etichettatura richiesta dalla normativa UE e nazionale in materia di trattamento con radiazioni ionizzanti, sulla base di una valutazione del rischio e con frequenza appropriata, secondo quanto stabilito dallo stesso Regolamento UE n. 625/2017.

Il presente documento ha pertanto lo scopo di attuare un programma di campionamento, così come richiesto dal Ministero e, nel contempo, fornire le linee di indirizzo per l'attuazione di detto piano, redatto sulla scorta delle indicazioni programmatiche, operative e di rendicontazione contenute nel piano.

2. Procedure Operative

2.1. Tempi di attuazione

Le attività previste dal presente documento hanno validità quinquennale e si riferiscono agli anni 2023, 2024, 2025, 2026 e 2027. Il numero minimo di campioni attribuito alle competenti UU.OO.CC. dipartimentali A.S.Re.M. nelle seguenti tabelle 1 e 2 è da intendersi su base annuale. Il piano annuale ha inizio il 1° gennaio e termina il 31 dicembre di ciascun anno solare di riferimento.

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" (*di seguito denominato IZSAM*);
- III) 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 la nutrizione (*di seguito denominato SIAN*).

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 essa venga eseguita con regolarità durante il periodo di attuazione degli interventi;
- ⇒ la validazione dei dati presenti nel sistema S.I.N.A.I. (sistema informativo nazionale alimenti irradiati) entro il 31 marzo dell'anno successivo all'anno 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) l'espletamento delle attività di vigilanza e controllo ufficiale;
- b) l'effettuazione del corretto prelievo e successiva preparazione del campione;
- c) la compilazione, puntuale e precisa del verbale di prelievo;
- d) l'organizzazione delle attività consecutive, compreso il trasporto nelle condizioni appropriate, al fine di assicurare la perfetta conservazione delle matrici;
- e) la consegna del campione al laboratorio ufficiale nel più breve tempo possibile;

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;
- ⇒ nel caso, effettuare le operazioni di cui al successivo punto 3);
- ⇒ esaminare i campioni ufficiali;
- ⇒ nel caso, effettuare le operazione di cui al successivo paragrafo d) - punto 2;
- ⇒ emettere il relativo referto analitico;
- ⇒ inserire i dati analitici relativi alle attività di campionamento ed analisi non appena disponibili o, al massimo, entro 2due mesi dalla disponibilità degli stessi, nel S.I.N.A.I. (sistema informativo nazionale alimenti irradiati) e, comunque, entro il 15 febbraio dell'anno successivo a quello di controllo, per la successiva validazione e trasmissione degli stessi al Ministero della Salute.

3.4 Piano di campionamento

Il numero minimo di campioni assegnati dal Ministero della Salute alla Regione Molise sono 10, di cui n. 5 campioni da effettuare su matrici di alimenti di

origine animale e n. 5 campioni su matrici di alimenti di origine non animale, scelti sulla base delle percentuali prioritarie indicate dal Ministero della Salute nel piano e riportati nelle seguenti tabelle 1 e 2.

TABELLA 1 - numero minimo e matrici alimentari da campionare su alimenti di origine animale

Categoria alimentare / alimento	Matrice	Quantitativo minimo per aliquota	Note	A.S.Re.M. campioni n.	Totale campioni n.
Molluschi (cefalopodi e/o molluschi bivalvi) (congelati o surgelati)	Vongole, cozze, ostriche	500 g.	NON in mix con altre matrici	1	5
	Seppie, calamari, polpi	500 g.	NON eviscerati o con osso (seppie). NON in mix con altre matrici	1	
Crostacei (congelati o surgelati)	Gamberi, Gamberetti, Scampi, Mazzancolle	500 g.	NON eviscerati NON in mix con altre matrici	1	
Pesci (congelati o surgelati)	Pesci con lisca, filetto di merluzzo, filetto di pangasio, filetto di tonno	500 g.	Anche essiccati	1	
Cosce di rana (congelate o surgelate)	Cosce di rana	500 g.	Con osso	1	
Carne (congelata o surgelata)	Pollo, anatra, tacchino	500 g.	Con o senza osso	0	

TABELLA 2 - numero minimo e matrici alimentari da campionare su alimenti di origine non animale

Categoria alimentare / alimento	Matrice	Quantitativo minimo per aliquota	Note	A.S.Re.M. Campioni n.	Totale campioni n.
Ingredienti di origine vegetale per la produzione di integratori alimentari	Piante e parti di piante per integratori alimentari	50 - 100 g.	Foglie, radici, semi	0	5
Funghi essiccati	Funghi essiccati	100 g.	=====	1	
Erbe aromatiche e spezie essiccate	Erbe aromatiche e spezie essiccate	50 - 100 g.	NON mix di spezie e/o erbe	1	
Legumi secchi	Legumi	500 g.	NON devono essere decorticati	1	
Frutta secca	Pistacchi, noci, arachidi, nocciole, castagne, mandorle	500 g.	Con o senza guscio	1	
Frutta essiccata	Uva e fichi essiccati	500 g.	=====	0	
Frutta (fresca o congelata)	Fragole, mirtilli, ribes, more	500 g.	=====	1	
	papaya, avocado, mango	1 Kg.	=====		
Aglio e cipolle	Aglio e cipolle disidratate	300 g.	=====	0	



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:

- a) il campionamento va effettuato presso gli esercizi di vendita al dettaglio, terminali di distribuzione, esercizi di ristorazione, ristoranti ed altre analoghe strutture, centri di distribuzione per supermercati e punti di vendita all'ingrosso, privilegiando i punti vendita al dettaglio;
- b) le matrici oggetto del campionamento dovranno essere **preferibilmente** di provenienza extra-regionale (nazionale, comunitaria, extra-comunitaria);
- c) il campione ufficiale, prelevato con il criterio della casualità, va effettuato secondo le modalità e le norme di prelevamento indicate nel D.P.R. n. 327/1980 e rispettare, per le attività di controllo ufficiale, quanto previsto dall'Allegato 1 al D. Lgs. n. 27/2021 e s.m.i.
- d) il campione ufficiale, prelevato nel quantitativo indicato a fianco della matrice alimentare delle tabelle 1 e 2 di cui sopra, può essere costituito da:
 1. n. 1 (una) aliquota nel caso in cui il laboratorio disponga di un metodo accreditato (per le attività di controllo), validato (per le attività di monitoraggio) oppure del metodo di conferma per la prova richiesta sulla specifica matrice;
 2. n. 2 (due) aliquote nel caso in cui il laboratorio NON disponga di un metodo accreditato, validato o di conferma per la prova richiesta sulla specifica matrice; in questo caso n. 1 campione deve essere trasferito tal quale dal laboratorio ricevente al laboratorio in possesso della prova accreditata o validata al fine di garantire il completamento di tutte le analisi richieste;
- e) ove si ricorra, per garantire il completamento delle analisi, alla formazione di sub-aliquote presso il laboratorio ufficiale, il sanitario prelevatore o suo delegato dovrà redigere un secondo verbale recante le informazioni sulle procedure utilizzate, la cui compilazione potrà essere effettuata con delega all'autorità competente dove è sito il laboratorio presso il quale si formano le aliquote ufficiali oppure alla presenza del titolare o suo rappresentante o detentore dei prodotti alimentari previo accordo con il laboratorio di controllo ufficiale di riferimento; ove l'interessato decida di non assistere, è necessario acquisire la relativa dichiarazione scritta;
- f) le aliquote campionarie 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 D. Lgs. n. 27/2021, con allegata l'etichetta del prodotto in formato leggibile, al fine di poter acquisire informazioni sulla provenienza del campione;
- g) all'atto del prelevamento porre particolare attenzione ad evitare l'esposizione diretta del campione alla luce solare o artificiale e a fonti di calore per evitare deterioramenti dei campioni; ove possibile prelevare il campione dalla parte centrale del contenitore, non esposto a luce e/o fonti di calore;
- h) confezionare le aliquote prelevate in buste che proteggono il prodotto dalla luce;
- i) la conservazione delle matrici alimentari prelevate deve avvenire a temperatura ambiente o di congelazione (se necessario) per i prodotti di origine non animale,

mentre per le matrici alimentari di origine animale deve avvenire a temperatura di refrigerazione o di congelazione, ove necessario;

- j) sia per gli alimenti di origine non animale che per quelli di origine animale, sul verbale di campionamento per ogni campione prelevato devono essere riportate anche le seguenti informazioni minime:
- ➔ nome botanico / scientifico della specie campionata e, se possibile, il codice TARICeGb;
 - ➔ stato di conservazione;
 - ➔ paese di origine e/o provenienza e nome della ditta;
 - ➔ quantità complessiva della partita e/o numero di lotto;
 - ➔ nome e indirizzo dell'impresa produttrice / importatrice / distributrice / esercizio commerciale (dettaglio o ingrosso);
 - ➔ presenza / assenza del simbolo "radura" e/o della dicitura "irradiato" o "trattato con radiazioni ionizzanti";
 - ➔ allegare, ove possibile, l'etichetta in formato leggibile;
- k) i campioni prelevati, unitamente al/i verbale/i di prelevamento dovranno essere consegnati nel più breve tempo possibile all'IZSAM territoriale.

N.B.:

Il numero minimo di campioni assegnati dal Ministero della Salute a questa Regione devono essere effettuati e garantiti nel corso dell'anno di riferimento; qualora uno o più dei prodotti / categorie di origine animale e non indicati nelle tabelle 1 e 2 sopra riportate non sono facilmente reperibili in ambito regionale, i direttori delle competenti UU.OO.CC. dipartimentali A.S.Re.M. SIAOA e SIAN possono procedere al campionamento di altri prodotti / categorie alimentari di origine animale e non purché presenti nelle rispettive tabelle 1 e 2 di cui sopra.

4. Flusso informativo

- 4.1** L'IZSAM entro il mese di febbraio dell'anno successivo a quello di riferimento, provvederà a caricare i dati anagrafici e di analisi sul S.I.N.A.I. per la successiva validazione da parte del servizio regionale;
- 4.2** il servizio regionale, entro la fine del mese di marzo di dell'anno successivo a quello di riferimento, provvederà a validare i risultati regionali che, così, saranno disponibili per il Ministero della Salute.

5. 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 ed impartire le opportune disposizioni al proprio personale sanitario circa le sedi di prelievo e le relative matrici da prelevare.

Il presente piano, che ha validità quinquennale e rientra nei c.d. LEA soggetto a valutazione ministeriale attraverso l'utilizzo di un set di indicatori, ai sensi del Regolamento UE n. 625/2017 potrà subire variazioni in considerazione dei fattori previsti dal Regolamento stesso (nuove normative, emergenze sanitarie, indicazioni

ministeriali, etc.) che dovessero subentrare durante tutto il periodo di attuazione dello stesso.

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_429374.
- dr. Francesco Saverio Rossi – responsabile ufficio sicurezza alimentare
e_mail: rossi.francescosaverio@mail.regione.molise.it ; telefono 0874_429394.