



REGIONE MOLISE

DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE

SERVIZIO PREVENZIONE, VETERINARIA E SICUREZZA
ALIMENTARE

Piano nazionale di controllo ufficiale di contaminanti e
tossine vegetali negli alimenti - 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 - di concerto con la Direzione Generale della sanità animale e dei farmaci veterinari - Ufficio 8 - con nota n. 6781-P del 24/02/2023, acquisita al protocollo unico regionale al numero 35331 in data 24/02/2023, agli atti, ha trasmesso a tutte le Regioni Italiane il Piano Nazionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali negli alimenti per il quinquennio 2023-2027, piano inviato ai direttori delle competenti UU.OO.CC. dipartimentali A.S.Re.M. con propria nota pec - protocollo n. 37421 del 28/02/2023 ed e_mail in pari data.

Detto piano di controllo ufficiale, che costituisce parte integrante del piano nazionale di controllo pluriennale (PNCP) di cui all'articolo 109 del regolamento UE n. 625/2017 e definito sulla base dell'articolo 4 del regolamento di esecuzione (UE) 2022/932 della Commissione e del regolamento delegato (UE) 2022/931 della Commissione ha, come obiettivo quello di fornire indicazioni:

- a) sulle attività di controllo ufficiale dei contaminanti e tossine vegetali nei prodotti alimentari;
- b) sulle attività di campionamento riguardanti specifiche combinazioni prodotto alimentare / contaminante (o tossina vegetale) sulla base dei criteri definiti nell'allegato I del regolamento delegato (UE) 2022/931;
- c) sulla necessità di procedere a verifiche sul sistema di autocontrollo degli OSA affinché i controlli possano essere mirati verso le situazioni di maggiore rischio.

Il presente documento ha, pertanto, lo scopo di fornire le linee di indirizzo per l'attuazione di un programma regionale di campionamenti ufficiali dei contaminanti e tossine vegetali negli alimenti per il quinquennio 2023-2027, così come richiesto dal Ministero, redatto sulla scorta delle indicazioni programmatiche, operative e di rendicontazione contenute nel suddetto piano nazionale al fine di controllare specifiche situazioni di rischio attinenti sia prodotti alimentari sia eventuali stabilimenti presenti sul territorio tramite campionamenti mirati.

2. Procedure Operative

2.1. Tempi di attuazione

Il presente piano ha validità quinquennale e si riferisce agli anni 2023-2024-2025-2026 e 2027. Il numero di campioni attribuito alle competenti UU.OO.CC. dipartimentali A.S.Re.M. nel paragrafo 3 seguente (*attuazione del piano*) 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:

- 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

L'articolo 9 del regolamento (UE) 2017/625 richiede che i controlli ufficiali siano effettuati sulla base dei rischi e con frequenza appropriata, tenendo in considerazione i rischi che impattano sulla sicurezza degli alimenti.

Il campionamento dei prodotti alimentari oggetto del presente piano deve essere effettuato in tutte le fasi della produzione, [inclusa quella primaria (*dopo il raccolto*)], della trasformazione, della distribuzione dei prodotti alimentari intesi sia come ingredienti sia come prodotti finiti, mentre i punti di campionamento strategici ai fini del controllo sono presso i produttori, i centri di stoccaggio delle aziende di trasformazioni, i punti vendita all'ingrosso e le farmacie per alcuni specifici alimenti

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 nei relativi flussi del sistema informativo ministeriale denominato NSIS-RaDISAN entro il 28 febbraio 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) la programmazione, il coordinamento e l'espletamento delle attività di vigilanza e controllo ufficiale;
- 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, così come declinate nell'allegato 2 al piano nazionale;
- 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 ufficiale all'atto dell'accettazione;
- b) procedere alla formazione e gestione delle aliquote ufficiali in laboratorio per la ricerca di micotossine e tossine vegetali, secondo quanto declinato nell'allegato 3 e secondo le procedure di cui al punto 6.1.4 al piano nazionale;
- c) esaminare i campioni ufficiali;
- d) emettere il relativo referto analitico;
- e) inserire i dati analitici relativi alle attività di controllo ufficiale nei relativi flussi del sistema informativo ministeriale denominato NSIS-RaDISAN (ovvero flusso "1881" per i dati dei contaminanti, tossine vegetali e alimenti con limiti massimi e flusso "MON" per i dati dei contaminanti, tossine vegetali e alimenti con livelli di azione o livelli di riferimento), non appena disponibili e al massimo entro 2 mesi dalla disponibilità degli stessi, e comunque

fino al 15 febbraio dell'anno successivo all'anno di riferimento per la successiva validazione annuale da parte del servizio regionale.

(N.B.:

- I)** *i tempi previsti per l'espletamento delle analisi, dal momento dell'accettazione del campione nel laboratorio all'emissione del rapporto analitico, devono essere tali da consentire il tempestivo avvio di azioni secondo quanto previsto dal titolo VII del regolamento UE 2017/625);*
- II)** *indicativamente i tempi previsti dall'accettazione del campione all'emissione del rapporto analitico non devono superare i trenta giorni lavorativi e, nel caso sia necessario procedere a prove di conferma presso altro laboratorio ufficiale, sono previsti ulteriori dieci giorni lavorativi;*
- III)** *ove sia previsto il trasferimento del campione presso altro laboratorio ufficiale, dopo l'accettazione, i tempi dall'accettazione all'emissione del rapporto analitico non devono superare i quaranta giorni lavorativi;*

3.4. Piano di campionamento

Il numero minimo e le matrici alimentari da campionare assegnate dal Ministero della Salute alla Regione Molise per contaminanti di origine ambientale ed industriale e tossine vegetali negli alimenti sono, in totale, n. **86**, di cui:

- ➔ n. **49** campioni da effettuare su alimenti e prodotti di origine non animale (*vedi tabella 1 seguente*);
 - ➔ n. **37** campioni su alimenti e prodotti di origine animale (*vedi tabella 2 seguente*);
- ripartiti così come di seguito:
- ↪ n. **14** campioni totali da effettuare su alimenti e prodotti di origine **NON** animale per la ricerca di **OTA A** (ocratossina A);
 - ↪ n. **9** campioni totali da effettuare su alimenti e prodotti di origine **NON** animale per la ricerca di **DON** (*deossinivalenolo*);
 - ↪ n. **6** campioni totali su alimenti e prodotti di origine **NON** animale per la ricerca di **AFB1** (aflatossina B1 e totali);
 - ↪ n. **2** campioni totali su alimenti e prodotti di origine **NON** animale per la ricerca di **Sclerozi Claviceps spp.**;
 - ↪ n. **3** campioni totali su alimenti e prodotti di origine **NON** animale per la ricerca di **Nitrati**;
 - ↪ n. **2** campioni totali su alimenti e prodotti di origine **NON** animale per la ricerca di **Tossine T2 / HT2**;
 - ↪ n. **13** campioni totali su alimenti e prodotti di origine **NON** animale vari per la ricerca di piombo, cadmio, stagno (inorganico) mercurio ed arsenico;
 - ↪ n. **22** campioni totali da effettuare su alimenti e prodotti di origine animale per la ricerca di piombo, cadmio, mercurio, diossine e pcb;
 - ↪ n. **15** campioni totali da effettuare su alimenti e prodotti di origine animale per la ricerca di AFM1 (aflatossina M1).

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 regolamenti di campionamento e analisi (Regolamenti (CE) n. 333/2007, (UE) n. 644/2017 e (UE) n. 2022/1428);
- b)** Il prelievo dei suddetti campioni deve seguire gli specifici criteri di campionamento di cui ai Regolamenti (CE) n. 401/2006 e s.m.i., (CE) n. 1882/2006 (*nitrati*), (CE) n. 705/2015, (CE) n. 333/2007, (UE) 2017/644 e (UE) n. 1428/2022, a meno che non si valuti, preliminarmente, l'equivalenza e/o la sovrapponibilità delle procedure di campionamento per la ricerca di analiti sulla stessa aliquota;
- c)** 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 all'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.
Ocratossina A (OTA A)	Spezie essiccate (paprika, peperoncino, pepe nero e bianco, noce moscata, curcuma e zenzero)	3	14
	Cacao in polvere	3	
	Caffè torrefatto in grani o macinato (escluso il caffè solubile) - caffè solubile (istantaneo)	3	
	Alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia e altri alimenti per la prima infanzia	5	
Deossinivalenolo (DON)	Pasta alimentare	3	9
	Pane, prodotti della pasticceria, biscotteria, merende a base di cereali e cereali da colazione	3	
	Cereali immessi sul mercato per il consumatore finale, farina di cereali, semolino, crusca e germe come prodotto finale immesso sul mercato per il consumatore finale, ad eccezione dei prodotti di macinazione del granoturco, degli alimenti per l'infanzia, del riso e prodotti a base di riso	3	
Aflatossina B 1 e totali (AFB1)	Frutta secca (prugne, uvetta, datteri, etc.) diretta al consumatore finale	3	6
	Spezie essiccate (paprika, peperoncino, pepe nero e bianco, noce moscata, curcuma e zenzero)	3	
Sclerozi claviceps spp.	Chicchi di cereali non trasformati (ad eccezione della segale)	3	3
Tossine T2 / HT2	Cereali non trasformati (orzo, avena, frumento, mais e segale)	2	2
Nitrati	Rucola / Lattuga / Spinaci	1	2
	Alimenti per la prima infanzia e alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	1	
Piombo e cadmio	Preparazioni alimentari composite / miste (alimenti composti)	1	6
	Frutta e prodotti a base di frutta	1	
	Bevande (e creme) a base di frutta / verdura e prodotti affini	1	
	Ortaggi e derivati	1	
	Cereali e prodotti a base di cereali	1	
	Legumi e derivati	1	
Piombo	Bevande alcoliche	1	3
	Spezie ed erbe aromatiche	1	
	Oli e grassi di origine vegetale	1	



Cadmio	Preparati per infusione e caffè	1	2
	Frutta a guscio e derivati	1	
Stagno (inorganico)	Acqua, bevande a base di acqua e relativi ingredienti ^(^)	1	1
Piombo, Cadmio, Mercurio e Arsenico	Condimenti e salse ^(^)	1	1

^(^) per l'anno 2023 campionare solo bevande analcoliche in lattina:

^(^) per l'anno 2023 campionare solo il sale.

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.
Aflatossina M 1 (AFM1)	Latte crudo vaccino	5	15
	Formaggi freschi ^(*)	10	
Cadmio e Mercurio	Crostacei e molluschi bivalvi	1	2
	Prodotti della pesca non trasformati - (Acquacoltura)	1	
Piombo	Prodotti trasformati di origine animale / prodotti lattiero-caseari (formaggi)	1	1
Diossine e Pcb	Latte crudo bovino	2	12
	Latte crudo ovino e caprino	1	
	Uova di gallina e altre uova fresche	1	
	Prodotti della pesca non trasformati (esclusi i crostacei) - Pescato	2	
	Carni bovine non trasformate (comprese le frattaglie commestibili) - Muscolo	1	
	Carni ovine e caprine non trasformate (comprese le frattaglie commestibili) - Muscolo	1	
	Carni suine non trasformate (comprese le frattaglie commestibili) - Muscolo	1	
	Carni di pollame non trasformate (comprese le frattaglie commestibili) - Muscolo	1	
	Grassi e oli animali e marini	1	
	Prodotti trasformati di origine animale / prodotti lattiero-caseari (formaggi)	1	
Piombo e Cadmio	Carni bovine non trasformate (comprese le frattaglie commestibili) - Muscolo	2	7
	Carni ovine e caprine non trasformate (comprese le frattaglie commestibili) - Muscolo	2	
	Carni suine non trasformate (comprese le frattaglie commestibili) - Muscolo	1	
	Carni di pollame non trasformate (comprese le frattaglie commestibili) - Muscolo	2	



^(^) *formaggio fresco (come definito nella decisione 97/80/CE): il fattore di concentrazione da applicare è quello per i formaggi a pasta molle e pari a 3:*

N.B.: Si precisa che il numero minimo di campioni assegnati dal Ministero della Salute a questa Regione devono essere effettuati e garantiti nel corso dell'anno di riferimento per almeno il 90% dei campioni previsti per coppia / alimento / contaminante sia di contaminanti ambientali ed industriali di cui all'allegato 7 e sia di contaminanti agricoli e tossine vegetali di cui all'allegato 8 del piano nazionale, ai fini del raggiungimento dei c.d. LEA;

4. Flusso informativo

- 4.1** In conformità a quanto previsto dal piano nazionale, i dati analitici relativi alle attività di controllo verranno inseriti dal laboratorio IZSAM e caricati nei relativi flussi del sistema informativo ministeriale NSIS - RaDISAN, ai fini della loro validazione annuale da parte del servizio regionale, entro il 15 febbraio dell'anno successivo a quello di riferimento;
- 4.2** Il Servizio Regionale, entro il 28 febbraio dell'anno successivo a quello di riferimento, provvederà a validare i dati inseriti nei flussi del sistema informativo ministeriale NSIS - RaDISAN.

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 disposizioni al personale sanitario circa le sedi di prelievo e le relative matrici da prelevare, sulla base di specifiche realtà territoriali e valutazione del rischio;
- II) Nella valutazione del rischio, si dovrà tener conto degli OSA che insistono sul territorio, degli alimenti prodotti / commercializzati / trasportati / utilizzati, delle materie prime ad uso alimentare prodotte / utilizzate, delle non conformità pregresse degli OSA e dell'efficacia delle procedure di autocontrollo operative presso l'OSA;
- III) Il presente documento, che ha validità quinquennale e la cui effettiva attuazione rientra nei c.d. LEA soggetta a valutazione ministeriale, ai sensi del Regolamento (UE) 2017/625 potrà subire, durante tutto il periodo di applicazione, variazioni in considerazione dei fattori previsti dal Regolamento stesso (nuove normative, emergenze sanitarie, indicazioni ministeriali, 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_429394
- ❖ dr. Francesco Saverio Rossi – Responsabile ufficio sicurezza alimentare
e_mail: rossi.francescosaverio@mail.regione.molise.it - telefono 0874_429394.