

Piano regionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale ed animale - Indirizzi operativi per l'anno 2025

STRUTTURE COMPETENTI

Si richiamano in questo paragrafo le competenze dei diversi soggetti regionali e territoriali che operano in materia di controllo di produzione, commercializzazione, impiego dei prodotti fitosanitari e sulla presenza dei loro residui negli alimenti.

Servizio regionale di Prevenzione Veterinaria e Sicurezza Alimentare

È competente in materia di prodotti fitosanitari per quanto attiene gli aspetti igienico sanitari, ed opera in collaborazione con gli altri Servizi Regionali che hanno competenze in materia di vendita e commercializzazione dei prodotti antiparassitari e del loro uso e vigilanza, quali il Servizio

Ad esso compete:

- l'emanazione delle relative norme procedurali dell'autorizzazione alla commercializzazione ed alla vendita di prodotti fitosanitari e di coadiuvanti, all'autorizzazione ed all'acquisto di prodotti fitosanitari e di coadiuvanti di prodotti fitosanitari e l'individuazione degli organi sanitari addetti alla vigilanza;
- la redazione del PRF, in collaborazione con le altre autorità competenti, ed il relativo coordinamento;
- l'adozione dei provvedimenti tecnico amministrativi che si dovessero rendere necessari per l'effettiva attuazione del PRF, apportando le eventuali modifiche e/o integrazioni, anche relative alla modulistica, ove si rendessero necessarie, anche sulla scorta di indicazioni Ministeriali successive.
- fornire al Ministero della Salute, a seguito di relazione (successivo punto 3.3) da parte del Dipartimento Unico di Prevenzione dell'ASREM, per ogni campione dichiarato non conforme dal Laboratorio, le misure prese (sanzioni allerte, etc) e la possibile causa che può aver determinato il superamento del limite, utilizzando il modello sotto riportato entro la data di validazione.
- validazione dei dati trasmessi dal laboratorio IZS Abruzzo e Molise.

Azienda Sanitaria Regionale (A.S.Re.M.)

Al Dipartimento Unico di Prevenzione dell'ASReM, che coordinerà opportunamente l'attività delle Unità Operative Complesse (UOC) di Igiene degli Alimenti e Nutrizione (SIAN) e di Igiene degli Alimenti di Origine Animale (SIAOA), spetta il prelievo dei campioni per l'attuazione del Piano.

Alla stessa A.S.Re.M. compete, altresì, il controllo e la vigilanza di cui al DPR n. 290/2001 e s.m.i.. Il Dipartimento, d'intesa con l'IZS A&M, provvederà anche alla calendarizzazione dei prelievi e individuare la distribuzione sul territorio regionale dei campioni da prelevare, nonché all'opportuno coordinamento con gli altri Piani di controllo, come già chiarito in premessa.

I prelievi dei campioni devono essere effettuati secondo le procedure previste dalla norma vigente e dall'Allegato 1 e 2; il Dipartimento e le U.O.C ad esso afferenti, d'intesa con l'IZS A&M, provvederà alla calendarizzazione dei prelievi ed individuare la distribuzione sul territorio regionale dei campioni da prelevare, nonché all'opportuno coordinamento con gli altri Piani di controllo.

Nell'individuazione degli analiti e degli alimenti da campionare devono essere considerati i seguenti criteri:

- a) dati degli anni precedenti sulle attività di controllo effettuate nella Regione Molise;
- b) allerte sanitarie, relative alla presenza di fitofarmaci negli alimenti, verificatesi negli ultimi anni;
- c) non conformità emerse nei controlli svolti negli anni precedenti;
- d) prodotti alimentari di particolare interesse produttivo regionale (per es. olio, vino, ecc.);
- e) quanto riportato nell'Allegato 1 del presente atto Criteri di scelta degli analiti.

Al Dipartimento Unico di Prevenzione e le UOC ad esso afferenti, inoltre, compete:

- il controllo e la vigilanza di cui al DPR n. 290/2001 così come modificato ed integrato dal DPR n.55/2012 e dal Decreto Legislativo n. 222/2016;
- integrare i dati contenuti nel verbale di campionamento in uso, compilando il Modello integrativo di verbale riportato nell'Allegato 1 ai fini della corretta trasmissione delle informazioni al Ministero della Salute ed all'EFSA;
- esecuzioni di controlli presso le aziende agricole (oltre al prelievo del campione) e presso le aziende produttrici di trasformati di vegetali;
- vigilanza e controllo;

- in caso di campioni che presentano più residui, anche se conformi, risalire alle cause che possono aver generato tale condizione;
- assicurare la vigilanza sugli interventi adottati;
- l'adozione di eventuali provvedimenti sanzionatori;
- monitorare i tempi di analisi del laboratorio, che non devono superare i 35 giorni lavorativi medi dal campionamento, in modo da ricevere i risultati in tempo utile per le misure da adottare in caso di non conformità;
- implementare i flussi informativi di competenza, relativi all'attività svolta;
- in caso di non conformità l'ASReM, - Dipartimento Unico di Prevenzione - U.O.C. di Igiene degli Alimenti e Nutrizione ed U.O.C. di Igiene degli Alimenti di Origine Animale, trasmette al più presto, al competente Servizio Regionale una relazione contenente una sintetica indagine epidemiologica e le misure adottate (allerte, sanzioni, etc.) e la possibile causa che può aver determinato il superamento del limite, utilizzando per ogni campione dichiarato non conforme il contenuto del modello per la trasmissione delle misure adottate. Le possibili cause potranno essere scelte tra quelle riportate nell'Allegato 2.

Laboratorio competente

Gli accertamenti analitici, da svolgere ai sensi del presente Piano, saranno effettuati dai laboratori dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Abruzzo e Molise, in quanto accreditati conformemente alla norma vigente.

I campioni devono essere analizzati conformemente alle definizioni di residui di cui al regolamento (CE) 396/2005, di quanto previsto nell'Allegato 1 e nel documento SANCO/12745/2013 17 – 18 February 2025 rev. 16 disponibile sul sito web della Commissione europea

<https://ec.europa.eu/food/plant/pesticides/maximum-residue-levels/guidelines-maximum-residue-levelsen>;

All'IZSAM, inoltre, compete:

- analizzare i campioni di alimenti previsti dal presente piano; gli analiti da ricercare sono quelli previsti dal D.M. 23 dicembre 1992, dal Regolamento di Esecuzione (UE) 2024/989 e dagli Indirizzi operativi ministeriali anno 2025;

- trasmettere, nel più breve tempo possibile e comunque entro 35 giorni lavorativi, all'UOC competente del Dipartimento di Prevenzione dell'ASREM i risultati delle analisi;

- comunicare i fattori di trasformazione utilizzati per i prodotti trasformati essiccati utilizzando il modello di calcolo predisposto e divulgato dall'Istituto Superiore di Sanità;

- la ricerca di analiti non inferiore al 95 % per il piano europeo ed il piano nazionale;

- qualora l'Istituto sia impossibilitato a svolgere, ai sensi del presente Piano, una o più prove analitiche, può inviare il campione ad altro laboratorio, che già esegue le analisi, riportato nell'Allegato 1 TABELLA 6: Elenco dei laboratori del controllo ufficiale per l'analisi di residui di prodotti fitosanitari;

- trasmettere al Ministero della Salute - DGISAN i risultati del programma per l'anno 2025, mediante il Nuovo Sistema Informatico Sanitario – RADISAN, entro i termini previsti negli Indirizzi Operativi ministeriali 2025, usando le modalità stabilite dal Ministero che recepiscono lo Standard Sample Description 2 come previsto nell'Allegato 1.

- comunicare al Ministero della Salute - Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione ed alla Regione Molise - le informazioni sulla partecipazione dei Laboratori del controllo ufficiale ai proficiency test organizzati dai Laboratori di riferimento comunitari e nazionali.

TABELLA 1 – Campioni di alimenti di origine vegetale , ai sensi del D.M. 23/12/1992 - Anno 2025

MATRICI CAMPIONARE	DA	Numero campioni alimenti prodotti in ambito regionale	Numero campioni alimenti prodotti al di fuori regionale ambito	Analisi da richiedere
Cereali 1)		28	5	D.M. 23/12/1992
Ortaggi 2)		5	5	
Frutta 3)		7	5	
Vino 4)		5	5	

Olio 5)	2 (a)	3 (b)	e s.m.i.
---------	-------	-------	----------

Si riportano i criteri per la scelta dei campioni e le tipologie di alimenti da sottoporre a controllo di cui alla nota ministeriale "Programma per i controlli dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti - Indirizzi operativi per l'anno 2023".

(1) Possono essere campionati con ragione "Cereale" tutti gli alimenti citati nel Reg. UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia con 05. I cereali in grani interi dovranno essere prelevati almeno in misura del 40%. Al posto dei cereali in grani possono essere campionate farine integrali.

(2) Possono essere campionati con ragione "Ortaggi" gli alimenti sia freschi sia congelati, ma non trasformati, citati nel Reg. UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 02 e 03 (legumi da granella) e presenti sia nell'Allegato I parte A che nell'Allegato I parte B di tale Regolamento

(3) Possono essere campionati con ragione "Frutta" gli alimenti sia freschi sia congelati, ma non trasformati, citati nel Reg. UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 01 e presenti sia nell'Allegato I parte A che nell'Allegato I parte B di tale Regolamento.

(4) Possono essere campionati con ragione "vino", le uva da vino che hanno il codice 0151020 e le altre tipologia di uva da vino citate nel regolamento UE 2018/62 allegato I parte B e sono soggette alla trasformazione che dall'acino porta al vino.

(5) Possono essere campionati con ragione "olio" gli alimenti citati nel regolamento UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 04 ad eccezione dell'olio di mais il cui codice inizia per 05 che sono presenti sia nell'allegato I parte A, che nell'allegato I parte B di tale regolamento e sono soggetti alla trasformazione che dal seme porta all'olio

a) inteso come olio di oliva

b) include olio di oliva ed olio di semi

TABELLA 2 – Campioni di alimenti di origine animale, ai sensi del D.M. 23/12/1992 - Anno 2025

MATRICI DA CAMPIONARE	Numero campioni alimenti prodotti in ambito regionale	Numero campioni alimenti prodotti al di fuori ambito regionale	Analisi da richiedere
Carni (include le diverse specie di carni alimentari nonché i grassi e le frattaglie) 1)	7	5	D.M. 23/12/1992 e s.m.i.
Latte e derivati 2)	5	5	
Prodotti ittici (include prodotti di origine marina e di acquacoltura) 3)	5	5	

Uova 4)	2	3	
Miele 5)	2	1	

Si riportano i criteri per la scelta dei campioni e le tipologie di alimenti da sottoporre a controllo di cui alla nota ministeriale “Programma per i controlli dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti - Indirizzi operativi per l'anno 2023”.

1) Possono essere campionati con ragione “carni fresche” gli alimenti sia freschi, sia congelati, ma non trasformati, citati nel regolamento UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 101 e presenti sia nell'allegato I parte A, che nell'allegato I parte B di tale regolamento. In alternativa alle carni fresche possono essere prelevate le carni macinate come definite nell'allegato I al regolamento 853/2004 qualora non disponibili le carni fresche al commercio.

2) Possono essere campionati con ragione “latte” gli alimenti citati nel regolamento UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 102 e sono presenti sia nell'allegato I parte A, che nell'allegato I parte B di tale regolamento. Potranno essere prelevati su base volontaria e qualora sia conosciuto, in anticipo, il fattore di processo dei campioni di formaggio, yogurt ed altri derivati. I laboratori ufficiali devono essere in possesso dei fattori di processo che intendono usare per l'analisi prima che questa venga eseguita e devono essere in possesso di un metodo accreditato sul prodotto trasformato da analizzare.

3) Con riguardo ai prodotti ittici si precisa che pur essendo inclusi nel decreto ministeriale del 23 dicembre 1992, possono non essere campionati in quanto, al momento non sono stabiliti valori di limiti massimi di residui dal regolamento (CE) 396/2005 e non risulta possibile determinarne la conformità.

4) Devono essere campionati con ragione “uova” gli alimenti citati nel regolamento UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 103 e sono presenti sia nell'allegato I parte A, che nell'allegato I parte B di tale regolamento.

5) In applicazione alla nota 7 del regolamento UE 2018/62 è possibile campionare, tra gli alimenti alle voci il cui codice inizia per 104, il miele per valutare la conformità dei residui riscontrati al regolamento (CE) 396/2005.

Atto: DEC.COMSAN 2025/110 del 26-06-2025
Servizio proponente: DS.09 PREVENZIONE
Copia Del Documento Firmato Digitalmente

TABELLA 3 – nella tabella che segue sono riportate la matrici di alimenti che la Regione Molise deve campionare in quanto esente da non conformità negli anni 2023 e 2024; vedere i riferimenti riportati nell'Allegato 1 “Programma per i controlli dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti - Indirizzi operativi per l'anno 2025” paragrafo 2b punto 2.bi1d.. Inoltre, ove possibile, campionare anche un campione di alimenti riportati in tutto paragrafo 2b.

- campionamento da effettuare in ragione “Piano nazionale”

Matrice	Numero campioni
Arance	1
kaki	
Lenticchie con baccello/lenticchie secche	1
Pere	1
Riso in grani	1

TABELLA 4 – alimenti di origine vegetale da campionare ai sensi del Piano coordinato dell’Unione Europea di cui al Reg. UE 989/2024

	MELE	FRAGOLE	PESCHE COMPRESSE E LE PESCHE NOCI	LATTUGHE	CAVOLI CAPPUCCI	POMODORI	SPINACI	AVENA	ORZO	VINO ROSSO O BIANCO	alimenti destinati ai lattanti e ai bambini (non infant e follow on formulae) formule di proseguimento
Numero campioni	2	2	2	1	1	1	2	1	1	1	2

Possono essere prelevati sia per il piano nazionale che per il piano coordinato le stesse matrici di alimenti non trasformati o congelati

TABELLA 5– alimenti di origine animale da campionare ai sensi del Piano coordinato dell’Unione Europea di cui al Reg. UE 989/2024

	Latte vaccino	Grasso suino
Numero campioni	2	2

Possono essere prelevati sia per il piano nazionale che per il piano coordinato le stesse matrici di alimenti non trasformati o congelati.