

Allegato 5

Piano regionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale ed animale -anno 2022

TABELLA 1 – alimenti di origine vegetale da campionare ai sensi del Piano coordinato dell'Unione Europea di cui al Reg. UE 2021/601

	mele	fragole	Pesche comprese le pesche noci	lattughe	cavolica ppucci	Pomodori	Spin aci	Avena	Orzo	Vino rosso o bianco	alimenti destinati ai lattanti e ai bambini (non infant e follow on formulae
Numero campioni	2	2	2	1	1	1	2	1	1	1	2

Per ogni tipologia di alimento campionare, ove disponibile, un campione di origine biologica

TABELLA 2 – alimenti di origine animale da campionare ai sensi del Piano coordinato dell'Unione Europea di cui al Reg. UE 2021/601

	Latte vaccino	Grasso suino
Numero campioni	2	2

Per ogni tipologia di alimento campionare, ove disponibile, un campione di origine biologica

LUOGHI DI CONTROLLO:

I controlli:

- devono essere eseguiti preferibilmente presso: i centri di raccolta aziendale e cooperativi, i mercati generali specializzati e non specializzati, i depositi all'ingrosso, gli ipermercati e supermercati, all'importazione, le aziende agricole di produzione primaria.
- devono riguardare principalmente: la produzione primaria, la trasformazione, la commercializzazione, i prodotti da esportare ed importati che si ritrovano sul mercato.

ESECUZIONE DEI CONTROLLI

In sede di ispezione presso le aziende agricole oltre al prelievo del campione:

- a) sarà verificato che le aziende agricole produttrici di vegetali ove ritenuto opportuno effettuino a campione il controllo dei residui dei prodotti fitosanitari che hanno utilizzato, effettuando delle analisi almeno annualmente o biennialmente a seconda delle condizioni d'impiego dei fitosanitari (allegato I Parte A punto 9 del regolamento 852/2004).
- b) sarà verificata la rintracciabilità e i registri dei trattamenti con evidenze documentali e materiali e fisiche.

presso le aziende produttrici di trasformati di vegetali o negli altri luoghi previsti per il controllo (paragrafo 1):

- c) sarà verificato che il sistema HACCP preveda il controllo della presenza nella materia prima e nel prodotto finito dei residui di prodotti fitosanitari non solo attraverso dichiarazioni, ma rilevato da evidenze di analisi in autocontrollo effettuate almeno annualmente.
- d) la rintracciabilità con evidenze documentali e materiali e fisiche.