



**PRESIDENTE DELLA REGIONE MOLISE
COMMISSARIO AD ACTA**

per l'attuazione del piano di rientro dai disavanzi del settore sanitario
Deliberazione del Consiglio dei Ministri in data 18.05.2015

DECRETO

N. 33

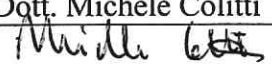
IN DATA 12/06/2017

OGGETTO: Decreto Ministero della Salute del 23/12/1992 - Regolamento di esecuzione UE n. 662 del 1 aprile 2016. Piano Regionale di controllo ufficiale per l'anno 2017, destinato a garantire il rispetto dei limiti massimi e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale.

Il Responsabile dell'istruttoria

Dott. Michele Serago 

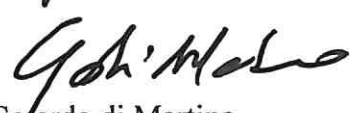
Il Direttore del Servizio

Dott. Michele Colitti 

Il Direttore Generale

Dott.ssa Elena Gallo 

Visto: Il Sub Commissario Ad Acta


Dott. Gerardo di Martino



PRESIDENTE DELLA REGIONE MOLISE
COMMISSARIO AD ACTA
per l'attuazione del piano di rientro dai disavanzi del settore sanitario
Deliberazione del Consiglio dei Ministri in data 18.05.2015

DECRETO

N. 33

IN DATA 12/06/2017

OGGETTO: Decreto Ministero della Salute del 23/12/1992 - Regolamento di esecuzione UE n. 662 del 1 aprile 2016. Piano Regionale di controllo ufficiale per l'anno 2017, destinato a garantire il rispetto dei limiti massimi e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale.

IL PRESIDENTE DELLA REGIONE MOLISE
COMMISSARIO AD ACTA

Premesso che, con delibera del Consiglio dei Ministri in data 21 marzo 2013, il Presidente pro-tempore della Regione Molise, dott. Paolo di Laura Frattura, è stato nominato Commissario ad acta per la prosecuzione del vigente Piano di Rientro dai disavanzi del settore sanitario della Regione Molise, con l'incarico prioritario di adottare, sulla base delle linee guida



predisposte dai Ministeri affiancanti, i programmi operativi per gli anni 2013 – 2015 (ai sensi dell'art.15, comma 20, del D.L. 6 luglio 2012, n.95, convertito, con modificazioni in Legge 7 agosto 2012, n.135) e di procedere alla loro attuazione;

Vista la successiva delibera del Consiglio dei Ministri del 18 maggio 2015;

Richiamato l'Accordo Stato- Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano, recante: "Accordo concernente l'intervento straordinario per l'emergenza economico-finanziaria del servizio sanitario della Regione Molise e per il riassetto della gestione del Servizio sanitario regionale ai sensi dell'articolo 1, comma 604, della legge 23 dicembre 2014, n.190" (Repertorio Atti n.: 155/CSR del 03/08/2016) ;

Visto il decreto commissariale n. 52 del 12.09.2016 : "Accordo sul Programma Operativo Straordinario 2015-2018 della Regione Molise. (Rep. Atti n.: 155/CSR del 03/08/2016). Provvedimenti.";

Dato Atto del " Programma Operativo Straordinario 2015 – 2018";

Atteso che tanto rileva a titolo di istruttoria tecnica in fatto ed in diritto del responsabile del procedimento, secondo le disposizioni di cui alla legge regionale n. 10 del 3 Marzo 2010 e ss.mm.ii;

Atteso che il contenuto del presente atto è pienamente coerente con gli obiettivi del vigente Piano di Rientro dai disavanzi del settore sanitario e con il " Programma Operativo Straordinario 2015 – 2018";

Visto il Decreto del Ministero della Salute 23 dicembre 1992. Recepimento della direttiva n. 90/642/CEE relativa ai limiti massimi di residui di sostanze attive dei presidi sanitari tollerate su ed in prodotti;

Visto il Regolamento (CE) n. 396/2005 e s.m.i. del Parlamento Europeo e del Consiglio del 23 febbraio 2005 concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio;

Visto il Decreto 09 aprile 2009, n. 82, Regolamento concernente l'attuazione della direttiva 2006/141/CE per la parte riguardante gli alimenti per lattanti

e gli alimenti di proseguimento destinati alla Comunità europea ed all'esportazione presso Paesi terzi;

Visto il Regolamento di esecuzione UE n. 662/2016 relativo al programma comunitario di controllo pluriennale per l'anno 2017 destinato a garantire il rispetto dei livelli massimi di residui di antiparassitari e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale;

Vista la Delibera di Giunta Regionale n. 1247 del 30 ottobre 2009 avente per oggetto: "Piano di controllo sull'immissione in commercio e utilizzazione dei prodotti fitosanitari per il quinquennio 2010-2014 attuato in recepimento dell'accordo Stato Regioni dell'8 aprile 2009 (Repertorio Atti n. 67/CSR)";

in virtù dei poteri conferiti con le Deliberazioni del Consiglio dei Ministri, di cui in premessa,

DECRETA

Per le motivazioni in premessa riportate, che si intendono integralmente richiamate:

- di adottare l'allegato Piano destinato a garantire il rispetto dei limiti massimi e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale di cui al Decreto del Ministero della Salute del 23/12/1992 ed al Regolamento di esecuzione (UE) n. 662 del 1 aprile 2016;
- di individuare l'ASReM - Dipartimento Unico di Prevenzione - U.O.C. di Igiene degli Alimenti e Nutrizione e U.O.C. di Igiene degli Alimenti di Origine Animale la struttura territoriale competente per lo svolgimento dei campionamenti dei prodotti alimentari riportati nell'Allegato "1";
- di affidare le analisi degli accertamenti analitici sui prodotti alimentari, per la ricerca dei residui degli antiparassitari elencati nell'Allegato 1,

all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise 'G. Caporale' di Teramo quale organo tecnico accreditato a svolgere le prove ufficiali;

- di dare mandato alla Direzione Generale per la Salute Servizio di adottare i provvedimenti tecnico-amministrativi che si dovessero rendere necessari per l'effettiva attuazione del presente decreto;
- di dare atto che l'attuazione del presente provvedimento non comporta spese aggiuntive a carico del bilancio regionale;
- di notificare il presente decreto: al Dipartimento Unico di Prevenzione dell'ASReM, all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise 'G. Caporale' di Teramo.

Il presente decreto, composto da n. 5 pagine e n. 1 allegato, sarà pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Molise e notificato ai competenti Dicasteri.

IL COMMISSARIO ad ACTA

Paolo di Laura Frattura





REGIONE MOLISE

**Direzione Generale V delle Politiche per la Salute e Assistenza Socio-Sanitaria
Servizio di Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza alimentare**

**Decreto Ministero della Salute del 23/12/1992
Regolamento UE n. 662 del 1 APRILE 2016**

**Piano Regionale
di controllo ufficiale per l'anno 2017 destinato a garantire il rispetto dei limiti massimi e a
valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti
alimentari di origine vegetale e animale**

1. PREMESSA

Il piano Regionale di controllo dei residui fitosanitari negli alimenti è adottato al fine di verificare il rispetto delle quantità massime consentite di residui di prodotti fitosanitari in alcuni prodotti di origine vegetale e animale destinati al consumo umano.

Il controllo ufficiale sui residui di prodotti fitosanitari nei prodotti alimentari rappresenta una delle priorità sanitarie più rilevanti nell'ambito della sicurezza alimentare ed ha la finalità di garantire un livello elevato di protezione al consumatore.

A livello nazionale, la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari in matrici vegetali e animali è tuttora disciplinato dal D.M. del 23/12/1992 che definisce i piani annuali di controllo sui residui dei prodotti fitosanitari e dal decreto legislativo n. 194/95. Dette norme vanno comunque applicate anche alla luce della più recente normativa comunitaria, relativa al controllo ufficiale degli alimenti, definita dai regolamenti del cosiddetto "pacchetto igiene" e delle relative norme nazionali di recepimento e attuative e opportunamente integrate con il Piano di controllo sull'immissione in commercio e utilizzazione dei prodotti fitosanitari per il quinquennio 2010-2014, approvato con delibera di G.R. n. 1247 del 30/12/2009, in recepimento dell'accordo Stato Regioni dell'8 aprile 2009 (Repertorio Atti n. 67/CSR).

Il Regolamento CE n. 882/2004 fissa criteri generali per l'effettuazione dei controlli ufficiali per la verifica della conformità alla normativa, stabilendo anche le caratteristiche che devono possedere i Laboratori per il controllo ufficiale, le procedure, le attività, i metodi e le tecniche per effettuare i controlli. L'UE si è dotata di un'ampia strategia nel campo della sicurezza alimentare che abbraccia non soltanto gli alimenti ma anche la salute e il benessere degli animali e la salute delle piante.

Tale disegno vuole garantire la salubrità e la rintracciabilità degli alimenti grazie ad un approccio dal produttore al consumatore definito "dai campi alla tavola" omogeneo su tutto il territorio dell'UE in modo che il commercio non sia ostacolato e che vi sia una grande scelta e varietà nell'alimentazione. Le norme si applicano sia agli alimenti prodotti all'interno dell'UE sia alle importazioni.

L'attività di campionamento, vigilanza, controllo, ispettiva, relativa alle attività descritte nel presente Piano, va strettamente coordinata con quella da svolgere in attuazione degli altri piani, in particolare con il Piano dei campionamenti per il Controllo ufficiale, il Piano Nazionale Residui, il Piano Nazionale di Alimentazione animale. I relativi calendari di attività annuale devono essere di conseguenza predisposti contestualmente, definendo esplicitamente l'opportuno coordinamento tra le diverse U.O. del Dipartimento Unico di Prevenzione interessate.

Per tutti gli alimenti destinati al consumo umano o animale sono previsti limiti massimi di residui di antiparassitari (LMR), in modo da proteggere la salute degli animali e dell'uomo. Il Regolamento CE n. 396/2005 del Parlamento e del Consiglio del 23 febbraio 2005 che modifica la direttiva 91/414/CE raccoglie in un solo testo e armonizza i limiti applicabili ai vari prodotti destinati al consumo umano o animale; inoltre fissa un limite massimo applicabile per difetto.

Questi limiti massimi di residui comprendono LMR specifici per taluni alimenti destinati al consumo umano o animale e un limite generale applicabile quando non è fissato alcun LMR specifico. Successivamente nuove disposizioni normative in materia, come il Regolamento CE n. 149/2008 della Commissione del 29 gennaio 2008 (che modifica il Regolamento CE n. 396/2005 e ne definisce gli allegati II, III e IV, che fissano i livelli massimi di residui per i prodotti compresi nell'allegato I del suddetto Regolamento), e il Regolamento CE n. 839/2008 (che modifica il regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda gli allegati II, III e IV sui livelli massimi di residui di antiparassitari in o su determinati prodotti) rende necessaria una programmazione a più largo raggio in modo da garantire una omogeneità e una costanza di interventi nel corso degli anni, capaci di valutare meglio l'impatto sanitario ed ambientale dei prodotti fitosanitari (Regolamento CE n. 1107/2009).

L'obiettivo è di garantire che i residui di antiparassitari presenti negli alimenti non costituiscano un rischio inaccettabile per la salute dei consumatori e degli animali.

Il controllo dei rischi di prodotti fitosanitari negli alimenti, rientra dunque nel più ampio sistema di controllo dell'igienicità e sicurezza dei prodotti alimentari previsto dai regolamenti europei citati. In particolare tale controllo va condotto in sintonia con gli stessi Regolamenti del cosiddetto "Pacchetto Igiene" (in particolare i Regg. CE n. 854/2004 e n. 882/2004) che definiscono norme e procedure per lo svolgimento dei controlli da parte delle Autorità Competenti, al fine di garantire la sicurezza dei prodotti alimentari organizzando i controlli sulla base della valutazione del rischio. Nei suddetti Regolamenti è specificato che l'attività di controllo ufficiale deve essere basata sul rischio. In particolare, il Reg. CE n. 882/2004, relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali, prevede che i controlli negli stabilimenti di produzione di alimenti siano effettuati sulla base della categorizzazione del rischio delle attività interessate.

In riferimento ai Controlli pluriennali per gli antiparassitari, la UE ha pubblicato il Regolamento di esecuzione UE n. 595/2015, relativo ad un programma comunitario di controllo pluriennale per il periodo 2016- 2018 destinato a garantire il rispetto dei limiti massimi e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale.

La Commissione reputa che, vista la notevole evoluzione dell'utilizzo degli antiparassitari nel corso di un triennio, è opportuno controllare gli antiparassitari per cicli triennali nei prodotti alimentari che costituiscono i principali componenti della dieta, per consentire la valutazione dell'esposizione dei consumatori e dell'applicazione della normativa comunitaria.

Nell'Allegato I del Regolamento di esecuzione (UE) n. 595/2015 sono indicate le combinazioni antiparassitari e prodotti da controllare, mentre nell'Allegato II viene definito il numero di campioni di ciascun prodotto che va prelevato ed analizzato da ciascun Stato Membro.

Il lotto da sottoporre a campionamento deve essere scelto in maniera casuale, i campioni sono analizzati conformemente alle definizioni di residui di cui al regolamento CE n. 396/2005 e la procedura di campionamento deve essere conforme al decreto del Ministro della salute del 23 luglio 2003 (recepimento della direttiva 2002/63/CE della Commissione Europea).

Inoltre, il Ministero della Salute, sulla base dei risultati ottenuti nell'anno 2014, con nota del 15 gennaio 2016, acquisita al protocollo regionale del 18/1/2016 al n. 4825 e con successiva nota 27 gennaio 2016, acquisita al protocollo regionale del 27/1/2016 al n.9114, ha comunicato a tutte le regioni gli indirizzi operativi e le ulteriori tipologie di alimenti da campionare nell'anno 2016.

Con il presente Piano, in sostanza, vengono definiti i criteri per lo svolgimento dei controlli ufficiali sulla presenza di residui di prodotti fitosanitari negli alimenti sulla base delle indicazioni fornite dai Regolamenti comunitari, nonché dal D.M. del 23 dicembre 1992, tuttora vigente, che delega le Regioni e le Province Autonome ad emanare indirizzi per dare attuazione al programma dei controlli diretti a verificare il rispetto delle quantità massime di residui di sostanze attive dei presidi sanitari presenti negli alimenti destinati al consumo umano, dal D.M. del 23 luglio 2003 sulle procedure di campionamento e dal D.M. 27 agosto 2004 (e s.m.i.) sui limiti massimi di residui delle sostanze attive nei prodotti destinati all'alimentazione.

Il Piano è stato redatto tenendo conto anche dei criteri di carattere generale contenuti nel Piano di Controllo Regionale Integrato, approvato con Decreto Commissario ad Acta n. 67 del 17 dicembre 2015, in applicazione del regolamento CE n. 882/2004, ed è stato condiviso tra tutti i soggetti interessati, nel corso di una riunione svoltasi presso il Servizio Regionale di Prevenzione, Veterinaria e Sicurezza Alimentare, in data 14 marzo 2017.

2. OBIETTIVI

In sede di programmazione regionale costituisce obiettivo primario la conoscenza e la riduzione di rischi derivanti dalla presenza di residui di sostanze attive utilizzate in agricoltura nei prodotti alimentari di origine vegetale ed animale.

Per cui le finalità che ispirano il presente Piano sono:

- ❖ proteggere e migliorare il livello di salute degli addetti in agricoltura;
- ❖ garantire ai cittadini alimenti igienicamente sicuri, aumentando il grado di fiducia degli stessi nei confronti delle istituzioni preposte al controllo;
- ❖ acquisire i dati e le informazioni per poter effettuare una valida analisi del rischio per la salute dei cittadini legato alla presenza eventuale di residui di prodotti fitosanitari negli alimenti;
- ❖ promuovere l'applicazione dei principi delle buone pratiche fitosanitarie, nonché dei principi di lotta integrata;
- ❖ promuovere l'attività di formazione, informazione e comunicazione nei confronti delle imprese e dei consumatori sui rischi derivanti dall'utilizzo dei prodotti fitosanitari.

3. 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.

3.1. 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 Fitosanitario Regionale, il Servizio Prevenzione e Tutela dell'Ambiente.

Ad esso compete:

- ❖ l'emanazione delle relative norme procedurali dell'autorizzazione alla commercializzazione ed alla vendita di prodotti fitosanitari e di coadiuvanti, dell'autorizzazione 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.

3.2. Servizio Fitosanitario Regionale

Al Servizio Fitosanitario Regionale, istituito con L.R. n. 31/1995, organo istituzionale di controllo e tutela fitosanitaria compete il controllo e la vigilanza ai sensi del D. Lgs. 150/2012.

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

Al Dipartimento Unico di Prevenzione dell'ASReM, che coordinerà opportunamente l'attività dei Servizi 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 ad 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.

Al Dipartimento Unico di Prevenzione, pertanto, compete:

- ❖ il prelievo dei campioni per l'attuazione del Piano;
- ❖ l'autorizzazione all'acquisto di prodotti fitosanitari e di coadiuvanti di prodotti fitosanitari;
- ❖ vigilanza e controllo;
- ❖ assicurare la vigilanza sugli interventi adottati;
- ❖ l'adozione di eventuali provvedimenti sanzionatori;
- ❖ implementare i flussi informativi di competenza, relativi all'attività svolta;
- ❖ la trasmissione al competente Servizio Regionale, a seguito di non conformità, di una relazione contenente una sintetica indagine epidemiologica e le misure adottate (sanzioni – allerte, 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.

Tra le possibili cause potranno essere scelte quelle riportate di seguito:

Modello per la trasmissione delle misure adottate

Misure	Alimento	Valore riscontrato	Numero progressivo del campione	Cause del superamento
Notifica di allerta eu				
Notifica di allerta IT				
Sanzioni amministrative				
Richiamo del lotto dal mercato				
Distruzione del lotto non conforme				
Successivo sospetto campionamento di prodotti simili, campioni dello stesso produttore o della stessa origine (Follow-up sampling)				
Prescrizione al responsabile operatore del settore alimentare				
Altro tipo di successivo controllo per identificare la ragione della non conformità dell'operatore del settore alimentare				
Altre azioni				

Elenco delle possibili cause da utilizzare per compilare il modello, sopra riportato, nella quinta colonna

GAP Non rispettata: Uso di pesticida non autorizzato in EU use of a pesticide not approved in the EU¹

GAP Non rispettata: Uso di pesticida non autorizzato su colture specifiche

GAP Non rispettata: Uso di pesticida autorizzato, ma dosaggio di applicazione, numero di trattamenti, metodo di applicazione o tempo di carenza non rispettato

Uso di pesticida in accordo alla GAP : ma bassa degradazione del residuo

Contaminazione crociata : trattamenti con dispersione a spruzzo o altro tipo di contaminazione

Contaminazione da precedente uso di un pesticida: assorbimento di residui dal suolo (es. pesticida persistente usato in

passato)

Residuo risultante da altre origini di PPP (e.g. biocida, residui veterinari, Bio Fuel)

Ritrovamento natural (e.g. dithiocarbamates in turnips)

Cambi di MRL

Uso di pesticidi su un alimento importato da paesi terzi da cui nessuna tolleranza all'importazione è stabilita

3.4. Laboratorio competente

Gli accertamenti analitici da svolgere ai sensi del presente Piano, saranno effettuati dai laboratori dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise (IZSAM) in quanto accreditati conformemente alla norma europea (EN ISO/IEC 17025), così come previsto all'art. 12 del Reg. CE n. 882/2004.

All'IZSAM compete:

- ❖ trasmettere alla Regione le informazioni sull'accreditamento e sulla partecipazione ai proficiency test organizzati dai laboratori di riferimento comunitari e nazionali;
Per l'attività laboratoristica va considerato il documento N° SANTE/11945/2015 relativo a "Metodi di validazione e procedure di controllo della qualità per l'analisi dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti e mangimi" disponibile sul sito web della Commissione europea: (http://ec.europa.eu/food/plant/plant_protection_products/guidance_documents/docs/qualcontrol_en.pdf);
I campioni devono essere analizzati conformemente alle definizioni di residui di cui al regolamento (CE) 396/2005;
- ❖ comunicare i fattori di trasformazione utilizzati per i trasformati utilizzando la trasmissione dati;
- ❖ trasmettere al Ministero della Salute- DGISAN i risultati del programma per l'anno in corso in formato XML entro il 31 marzo dell'anno successivo usando le modalità stabilite dal Ministero che recepiscono lo Standard Sample Description di cui al regolamento 662/2016. Se la definizione del residuo di antiparassitario comprende più di un composto (sostanza attiva, metabolita e/o prodotto di degradazione o reazione), i laboratori comunicano i risultati delle analisi in base alla definizione completa del residuo. Inoltre, i risultati di tutti gli analiti che sono parte della definizione del residuo sono trasmessi separatamente, se sono misurati individualmente;
- ❖ fornire al Ministero i rapporti di prova dei campioni non conformi e aggiornare la tabella sotto riportata con i dati di pertinenza;

Country code	Laboratory Name	Laboratory Code	Accreditation Date	Accreditation Body	Participation in proficiency tests or interlaboratory tests
IT	IZS ABRUZZO E MOLISE	I0700000			

4. PIANO DI CAMPIONAMENTO PER LA RICERCA DI RESIDUI DI ANTIPARASSITARI, ELABORAZIONE E TRASMISSIONE DATI

4.1. Durata del piano

Ai fini del coordinamento e dell'integrazione del presente piano con gli altri piani di controllo ufficiale nazionali e regionali, il presente è valido per l'anno 2017.

4.2. Matrici alimentari da campionare

Campioni di alimenti non conformi nei controlli del 2015 in Italia

Visto le non conformità riscontrate nel 2015 ripetere per l'anno 2017 un campionamento dello stesso prodotto presso il rivenditore dove è stata riscontrata l'irregolarità, come descritto nella tabella 1 sottoriportata. I campioni devono essere campionati con ragione "piano nazionale".

TABELLA 1 Campioni risultati irregolari nel 2015

Alimento	Trasformazione	Residuo	Luogo del campionamento	Regione/Provincia Autonoma campionante	Nazione d'origine	Regione/Provincia Autonoma d'origine
Mele	Trasformato	Diphenylamine	Dettagliante	MOLISE	Italia	Molise/Campobasso
Melanzane	Non trasformati	Methomyl and Thiodicarb (sum of methomyl and thiodicarb expressed as methomyl)	Dettagliante	MOLISE	Italia	Basilicata/Matera
Broccoli	Non trasformati	Chlorantraniliprole (DPX E-2Y45)	Dettagliante	MOLISE	Italia	Lazio/Frosinone
Broccoli	Non trasformati	Mandipropamid	Dettagliante	MOLISE	Italia	Lazio/Frosinone

Si chiede inoltre di prestare attenzione ai campioni che hanno più residui risalendo alle cause che possono aver generato tale situazione.

Campioni di alimenti non conformi nei controlli del 2014 in Europa

Visto le non conformità riscontrate nel 2014 in ambito europeo, da parte di altri paesi dell'Unione Europea, durante questo anno bisogna procedere ad un campionamento degli alimenti riportati nella tabella 2;

TABELLA 2 Campioni non conformi in ambito europeo nel 2014

- pompelmo - rucola - sedano - rapa - cavoli di bruxelles - tè - semi di soia e semi di colza - miele

Ove è possibile campionare anche dei campioni di prodotti regionali.

Controlli previsti dal Piano Nazionale

Il decreto del 23 dicembre 1992 nell'indicare le tipologie di alimenti da sottoporre a controllo riporta per i vari prodotti alimentari delle voci di gruppo. Di seguito si forniscono le indicazioni sulle matrici da campionare per l'anno 2017. **Nella tabella 3 è riportato il numero di campioni da effettuare per ogni gruppo di alimento.** I gruppi di alimenti sono di seguito riportati.

CEREALI, tutti i cereali elencati nel Reg. UE 752/2014 Allegato 1 parte A e parte B codice 05;

Possono essere campionati con ragione "cereale" tutti gli alimenti citati nel regolamento UE 752/2014 (allegato I al regolamento CE 396/2005) alle voci il cui codice inizia per 05 e sono presenti sia nell'allegato I parte A (prodotti di origine vegetale e animale ai quali si applicano gli LMR), che nell'allegato I parte B (altri prodotti) di tale regolamento in grani e interi.

Campioni di frumento in grani intero sono considerati depurati delle scorie naturalmente presenti, mentre per i campioni di riso in grani potrà essere scelto anche il riso brillato.

Al posto dei cereali in grani potranno essere campionate le farine.

Si precisa che i cereali integrali in grani (frumento, riso, etc) dovranno essere prelevati nella quantità del 50% del campionamento previsto dal decreto 23 dicembre 1992 dalle regioni maggiormente produttrici e presso le aziende produttrici o presso i depositi di queste aziende. Il restante campionamento di cereali per tali regioni potrà essere di riso brillato o farine.

ORTAGGI, è possibile campionare con ragione "ortaggi" gli alimenti sia freschi sia congelati citati nel regolamento UE 752/2014 alle voci il cui codice inizia per 02 e 03 (legumi da granella) e sono presenti sia nell'allegato I parte A che nell'allegato I parte B di tale regolamento e non sono trasformati.

FRUTTA, può essere campionata frutta fresca o congelata di cui al regolamento UE 752/2014, allegato I parte A e parte B, non trasformata.

OLIO, campionare con ragione "olio" gli alimenti citati nel regolamento UE 752/2014 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.

VINO, campionare con ragione "vino", le uva da vino citati nel regolamento UE 752/2014 alle voci che hanno il codice 0151020 e sono presenti nell'allegato I parte A e parte B del regolamento UE 752/2014.

Possono essere campionati con ragione vino anche i vini ottenuti dalla fermentazione del riso il cui codice è 0500060 e delle mele il cui codice è 0130010. Tali informazioni saranno anche riportate nella linea guida utile per la trasmissione dati 2017 al paragrafo della validazione.

CARNE, possono essere campionati con ragione "carne" gli alimenti sia freschi sia congelati citati nel regolamento UE 752/2014 alle voci il cui codice inizia per 101 e sono presenti sia nell'allegato I parte A, che nell'allegato I parte B di tale regolamento e non sono trasformati.

Nel fegato degli alimenti di origine animale, di cui alle tabb. 3 e 4 del Decreto ministeriale 23 dicembre 1992, vanno ricercati i residui del rame.

LATTE E DERIVATI, possono essere campionati con ragione “latte e derivati” gli alimenti citati nel regolamento UE 752/2014 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 e possono essere sia trasformati che non trasformati.

UOVA, possono essere campionati con ragione “uova” gli alimenti citati nel regolamento UE 752/2014 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.

PRODOTTI ITTICI, possono essere campionati con ragione “prodotti ittici” gli alimenti citati nel regolamento UE 752/2014 alle voci il cui codice inizia per 110 e sono presenti nell'allegato I parte A di tale regolamento e possono essere trasformati e non trasformati.

Nei prodotti ittici da acquacoltura, di cui alle tabb. 3 e 4 del Decreto ministeriale 23 dicembre 1992, vanno ricercati i residui del rame.

MIELE, possono essere campionati con ragione “miele” gli alimenti citati nel regolamento UE 752/2014 alle voci il cui codice inizia per 104 e sono presenti sia nell'allegato I parte A, che nell'allegato I parte B di tale regolamento e possono essere sia trasformati che non trasformati.

TABELLA 3 – Campioni di alimenti di origine vegetale e di origine animale, ai sensi del D.M. 23/12/1992 Anno 2017

MATRICI DA CAMPIONARE	Numero campioni alimenti prodotti in ambito regionale	Numero campioni alimenti prodotti al di fuori ambito regionale	Analisi da richiedere
Cereali (a)	28	5	D.M. 23/12/1992 e s.m.i.
Ortaggi (b)	5	5	
Frutta	7	5	
Vino	5	5	
Olio	2 (c)	5 (d)	
Carni (include le diverse specie di carni alimentari nonché i grassi e le frattaglie)	7	5	
Latte e derivati	5	5	
Prodotti ittici (include prodotti di origine marina e di acquacoltura)	5	5	
Uova	2	5	

a) frumento almeno il 90%, mais, avena, orzo, ecc. + riso

b) include le patate, i legumi freschi e i legumi in granella

c) inteso come olio di oliva

d) include olio di oliva ed olio di semi

Gli analiti da ricercare per il piano nazionale sono quelli riportati nel documento SANCO/12745/2013 - 28-29 November 2016 rev. 7(3)

PROGRAMMA COORDINATO COMUNITARIO

ai sensi del Regolamento UE n. 662 del 1 aprile 2016

Il programma coordinato comunitario per l'anno 2017 di cui al regolamento UE 662/2016 prevede:

- per gli alimenti di origine vegetale i campionamenti riportati nella **Tabella 4** e le analisi per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari riportati nella **Tabella 5**;

- per gli alimenti di origine animale i campionamenti riportati nella **Tabella 6** e le analisi per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari riportati nella **Tabella 7**.

Le stesse matrici del piano coordinato, di alimenti non trasformati o congelati, potranno essere prelevate sia per il piano nazionale che per il piano coordinato. Per ogni tipologia di alimento sarà previsto un campione di origine biologica, se disponibile.

Per il raggiungimento del numero di campioni previsti per la segale per il piano coordinato si potranno prelevare anche i campioni di farina di segale e non solo i chicchi di segale. In mancanza di fattori di trasformazione specifici può essere applicato un fattore standard pari a 1 per la farina integrale.

Qualora necessario è possibile analizzare anche grani di riso lucidato. È importante comunicare se si è analizzato il riso semigreggio o il riso lucidato. Se si è analizzato il riso lucidato è necessario indicare un fattore di trasformazione. In mancanza di fattori di trasformazione specifici può essere applicato un fattore standard pari a 0,5.

Nel piano di controllo coordinato del 2015 non sono stati ricercati gli analiti sotto riportati:

- alimenti di origine vegetale: Ione bromuro, Cloromequat, Dithianon, Ethephon, Fenbutatin oxide, Glifosate, Mepiquat;

- alimenti di origine animale: Famoxadone.

Pertanto si chiede all'IZS di effettuare la ricerca per gli alimenti previsti per il piano coordinato del 2017.

TABELLA 4: Distribuzione dei campioni di origine vegetale del PCCU

Arance	Pere	Kiwi	Cavolfiori	Cipolle	Carote	Patate	Fagioli secchi	Chicchi di segale	Grani di riso semigreggio	Baby food formula lattanti	Baby food formula per il proseguimento
2	2	2	2	2	2	2	2	2	1	1	1

Nei baby food devono essere ricercati anche i residui di fosetyl alluminio e dei composti del rame.

TABELLA 5: Analiti da ricercare negli alimenti di origine vegetale

	Osservazioni
2,4-D	Da analizzare solo in e su arance, cavolfiori, grani di riso, fagioli secchi
2-Phenylphenol	
Abamectin	
Acephate	
Acetamiprid	
Acrinathrin	
Aldicarb	
Aldrin and dieldrin	
Azinphos-methyl	
Azoxystrobin	
Bifenthrin	
Biphenyl	
Bitertanol	
Boscalid	
Bromide ion	Da analizzare solo in e su grani di riso.
Bromopropylate	
Bupirimate	
Buprofezin	
Captan	
Carbaryl	
Carbendazim and benomyl	
Carbofuran	
Chlorantraniliprole	
Chlorfenapyr	
Chlormequat	Da analizzare solo in e su carote, pere, chicchi di segale e grani di riso
Chlorothalonil	
Chlorpropham	
Chlorpyrifos	
Chlorpyrifos-methyl	
Clofentezine	Da analizzare in tutti i prodotti eccetto i cereali.
Clothianidin	Cifra anche a Tiametoxan
Cyfluthrin	
Cymoxanil	

	Osservazioni
Cypermethrin	
Cyproconazole	
Cyprodinil	
Cyromazine	Da analizzare nel 2017 solo in e su patate, cipolle e carote.
Deltamethrin	
Diazinon	
Dichlorvos	
Dicloran	
Dicofol	Da analizzare in tutti i prodotti eccetto i cereali
Diethofencarb	
Difenoconazole	
Diflubenzuron	
Dimethoate	
Dimethomorph	
Diniconazole	
Diphenylamine	
Dithianon	Da analizzare solo in e su pere e grani di riso.
Dithiocarbamates	Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto cavoli broccoli, cavolfiori, cavoli cappucci, olio di oliva, vino e cipolle.
Dodine	
Endosulfan	
EPN	
Epoxiconazole	
Ethephon	Da analizzare solo in e su arance e pere.
Ethion	
Ethirimol	Da analizzare in tutti i prodotti eccetto i cereali.
Etofenprox	
Famoxadone	
Fenamidone	
Fenamiphos	
Fenarimol	Da analizzare in tutti i prodotti eccetto i cereali
Fenazaquin	Da analizzare in tutti i prodotti eccetto i cereali.
Fenbuconazole	
Fenbutatin oxide	Da analizzare solo in e su arance e pere

	Osservazioni
Fenhexamid	
Fenitrothion	
Fenoxycarb	
Fenpropathrin	
Fenpropidin	
Fenpropimorph	
Fenpyroximate	
Fenthion	
Fenvalerate	
Fipronil	
Flonicamid	Da analizzare solo in e su patate, pere, grani di riso e chicchi di segale
Fludioxonil	
Flufenoxuron	
Fluazifop-P-butyl	Da analizzare solo in e su cavolfiori, fagioli secchi patate e carote
Flubendiamide	
Fluopyram	
Fluquinconazole	
Flusilazole	
Flutriafol	
Folpet	
Formetanate	
Fosthiazate	
Glyphosate	Da analizzare solo in e su pere, arance e chicchi di segale .
Hexaconazole	
Hexythiazox	Da analizzare in tutti i prodotti eccetto i cereali
Imazalil	
Imidacloprid	
Indoxacarb	
Iprodione	
Iprovalicarb	
Isocarbophos	
Isoprothiolane	Da analizzare solo in e su grani di riso.
Kresoxim-methyl	
Lambda-cyhalothrin	

	Osservazioni
Linuron	
Lufenuron	
Malathion	
Mandipropamid	
Mepanipyrim	
Mepiquat	Da analizzare solo in e su pere, chicchi di segale e grani di riso.
Metalaxyl and metalaxyl-M	
Methamidophos	
Methidathion	
Methiocarb	
Methomyl and thiodicarb	
Methoxyfenozide	
Monocrotophos	
Myclobutanil	
Oxadixyl	
Oxamyl	
Oxydemeton-methyl	
Paclobutrazole	
Parathion	
Parathion methyl	
Penconazole	
Pencycuron	
Pendimethalin	
Permethrin	
Phosmet	
Pirimicarb	
Pirimiphos-methyl	
Procymidone	
Profenofos	
Propamocarb	Da analizzare solo in e su cavolfiori, cipolle, patate e carote
Propargite	
Propiconazole	
Propyzamide	
Pyraclostrobin	

	Osservazioni
Pyridaben	
Pyrimethanil	
Pyriproxyfen	
Quinoxyfen	
Spinosad	
Spirodiclofen	
Spiromesifen	
Spiroxamine	
Tau-Fluvalinate	
Tebuconazole	
Tebufenozide	
Tebufenpyrad	Da analizzare in tutti i prodotti eccetto i cereali
Teflubenzuron	
Tefluthrin	
Terbuthylazine	
Tetraconazole	
Tetradifon	Da analizzare in tutti i prodotti eccetto i cereali
Thiabendazole	
Thiacloprid	
Thiamethoxam	
Thiophanate-methyl	
Tolclofos-methyl	
Tolylfluanid	Da analizzare in tutti i prodotti eccetto i cereali.
Triadimefon and triadimenol	
Triazophos	
Trifloxystrobin	
Triflumuron	
Vinclozolin	

Tabella 6: Alimenti di origine animale i campionamenti

Alimento	Grasso di pollame	Grasso ovino
n. Campioni	4	4

TABELLA 7:Analiti da ricercare negli alimenti di origine animale

Aldrin and dieldrin
Bifenthrin
Chlordane
Chlorpyrifos
Chlorpyrifos-methyl
Cypermethrin
DDT
Deltamethrin
Diazinon
Endosulfan
Famoxadone
Fenvalerate
Heptachlor
Hexachlorobenzene
Hexachlorocyclohexan (HCH, Alpha-Isomer)
Hexachlorocyclohexan (HCH, Beta-Isomer)
Lindane
Methoxychlor
Parathion
Permethrin
Pirimiphos-methyl

4.2.1 Metodologia di campionamento e analisi

La procedura di campionamento deve essere conforme al Decreto del Ministro della Salute del 23 luglio 2003. Dettagli sulle modalità di campionamento sono riportate nel rapporto Istisan 13/19 “Indicazioni per il prelevamento di prodotti di origine vegetale per il controllo ufficiale dei residui di fitofarmaci ai sensi del DM 23 luglio 2003” che costituisce linea guida, utilizzabile durante le attività di prelievo di campioni. La linea guida è disponibile sul sito dell’ISS al seguente percorso: pubblicazioni<rapporti ISTISAN<anno 2013/19.

Si sottolinea che la linea guida dovrà essere adattata per la classificazione degli alimenti al Reg. UE 752/2014.

I Laboratori del controllo ufficiale, nello svolgimento delle loro attività, devono seguire il documento N° SANTE/11945/2015 relativo a “Metodi di validazione e procedure di controllo della qualità per l’analisi dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti e mangimi” disponibile sul sito web della Commissione europea: (http://ec.europa.eu/food/plant/plant_protection_products/guidance_documents/docs/qualcontrol_en.pdf)

I campioni per il piano nazionale e per il piano coordinato comunitario devono essere analizzati conformemente alle definizioni di residui di cui al regolamento CE n. 396/2005 e successive modifiche.

Il lotto da sottoporre a campionamento deve essere scelto in maniera casuale.

Al modello di verbale già utilizzato negli anni precedenti, per il prelievo dei campioni, aggiungere il modello riportato nell’Allegato 1 ovvero le informazioni in esso riportate.

Lo stesso modello dovrà essere adottato, dagli altri enti che effettuano campionamenti di alimenti per la ricerca di residui di fitosanitari

Per il Piano Nazionale gli analiti da analizzare sono quelli riportati nel **documento SANCO/12745/2013 - 28-29 November 2016 rev. 7(3)**. Le sostanze riportate nel capitolo 4 non sono tutte da esaminare nel 2017 e pertanto sono considerati come criteri di priorità i seguenti: la disponibilità del metodo e la tossicità delle sostanze in ogni caso per ogni sostanza è riportata la priorità. Gli analiti sui quali è riportato (10/2018) sono da analizzare nel 2017 e saranno valutati nel 2018.

Inoltre, nel 2014 sono stati riscontrati nei bay food residui di fosetyl alluminio e dei composti del rame e pertanto bisogna prevederne la ricerca in questi alimenti.

I residui del rame sono da verificare anche nel fegato degli alimenti di origine animale

4.3.1. Punti di controlli e prelievo

I prelievi devono essere effettuati preferibilmente nei centri di raccolta aziendale e cooperativi, presso i mercati generali specializzati e non specializzati, i depositi all’ingrosso, gli ipermercati e i supermercati.

I controlli devono riguardare la produzione primaria, la trasformazione ed i prodotti da importare od esportare.

Il personale ASREMin sede di controlli od ispezioni presso le aziende agricole, oltre al campionamento, verificherà altresì:

- le registrazioni relative al sistema di autocontrollo che prevede, tra i punti critici, il controllo della presenza sulla materia prima e sul prodotto finito dei residui di prodotti fitosanitari non solo attraverso dichiarazioni ma rilevato da evidenze di analisi di laboratori accreditati;
- la rintracciabilità con evidenze documentali e materiali e fisiche.

Il personale ASREM, inoltre, in sede di controllo presso le aziende produttrici di trasformati di vegetali o presso i rivenditori di alimenti verificherà:

- che il sistema HACCP preveda tra i punti critici il controllo della presenza sulla materia prima e sul prodotto finito dei residui di prodotti fitosanitari non solo attraverso dichiarazioni ma rilevato da evidenze di analisi in autocontrollo di laboratori accreditati;
- la rintracciabilità con evidenze documentali e materiali e fisiche.

4.3.2 Calendario prelievi

L'attività di campionamento dovrà essere ripartita sui 12 mesi dell'anno con particolare attenzione all'opportunità di campionare principalmente gli ortofrutticoli di stagione al momento della loro prima comparsa nel circuito commerciale. Si dovrà provvedere a campionare in via principale le primizie, cioè le varietà più precoci o prodotte anticipatamente con tecniche di coltivazione forzata, i prodotti di più largo consumo e le matrici risultate maggiormente irregolari negli anni precedenti.

Dovendosi distribuire l'attività di prelievo regolarmente nell'arco dell'anno anche in base alla stagionalità, risulta opportuno aumentare la frequenza di campionamento dei prodotti ortofrutticoli subito dopo la loro raccolta ed immissione in commercio: nel periodo primavera-estate per le matrici orticole; ed estate-autunno per le matrici frutticole, salvo eccezioni.

Le sostanze attive di prodotti fitosanitari presenti nei prodotti destinati all'alimentazione, con la relativa classificazione convenzionale, nonché gli intervalli di sicurezza che devono intercorrere tra l'ultimo trattamento e la raccolta – per le derrate alimentari immagazzinate l'immissione al consumo – attualmente in vigore, sono riportati in modo organico nel Decreto del Ministro della Salute del 27 agosto 2004 e sue successive modifiche; mentre per i limiti massimi delle medesime sostanze occorre fare riferimento ai Regolamenti comunitari citati in premessa.

5. FLUSSI INFORMATIVI E VERIFICHE

L'IZS A&M trasmette al Ministero della Salute – Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione, i risultati del programma comunitario di controllo ufficiale per l'anno concluso, in formato XML, entro il 31 marzo 2018, usando le modalità stabilite dal Ministero (Standard Sample Description), di cui al Reg. UE 662/2016.

Oltre a tali risultati, l'IZS A&M fornisce le informazioni indicate nell'articolo 3 del Regolamento di esecuzione UE n. 2016/662 e quelle riguardanti la partecipazione alle prove interlaboratorio comunitarie per i residui di antiparassitari organizzati dalla Commissione Europea.

Per quanto riguarda i baby food, si specifica che i campioni sono valutati per i prodotti proposti come pronti al consumo o ricostituiti in base alle istruzioni dei produttori tenendo conto dei Limiti Massimi di Residui fissati nelle direttive 2006/125/CE e 2006/141/CE. Se tali alimenti possono essere consumati sia come sono venduti sia come ricostituiti, i risultati sono comunicati relativamente al prodotto non ricostituito così come è messo in vendita.

I laboratori del controllo ufficiale dovranno fornire i rapporti di prova dei campioni non conformi.

I Laboratori sono, altresì, invitati a comunicare i fattori di trasformazione utilizzati per i trasformati utilizzando la trasmissione dati.

Le Regioni/Province entro il 30 aprile 2018 effettueranno la validazione dei dati trasmessi dai Laboratori del controllo ufficiale.

Altresì, l'IZS A&M informa il Servizio regionale di Prevenzione Medicina Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Molise entro il 31 luglio di ogni anno sull'andamento delle attività svolte ed entro il 28 febbraio dell'anno successivo comunica i risultati delle analisi effettuate.

Entro il 28 febbraio, il Dipartimento Unico di Prevenzione trasmette al Servizio regionale una relazione sull'attività svolta nell'anno precedente.

I risultati del controllo ufficiale del presente programma, previa elaborazione a livello centrale e congiuntamente a tutte le altre informazioni, saranno trasmessi da parte del Ministero della Salute – Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione all'European Food Safety Authority e agli altri Stati Membri entro il 31 agosto 2017.

5.1 Scheda di prelevamento dei campioni

Il modello di verbale di prelievo è reperibile collegandosi al seguente indirizzo:

<https://www.vetinfo.sanita.it/> accedendo al sistema SINVSA. Il verbale di campionamento di cui sopra va integrato con i dati riportati nell'Allegato A al presente piano.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Normativa comunitaria

Regolamento CE n. 178/2002 che introduce il principio fondamentale di un approccio integrato di filiera

Regolamento CE n. 852/2004 del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari

Regolamento CE n. 854/2004 del 29 aprile relativo ai controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

Regolamento CE n. 882/2004 del 29 aprile relativo ai controlli ufficiali

Regolamento CE N. 396/2005 del 23 febbraio 2005 concernente i livelli massimi di residui di antiparassitari nei o sui prodotti alimentari e mangimi di origine vegetale e animale e che modifica la direttiva 91/414/CEE del Consiglio

Progetto di regolamento della commissione che modifica l'allegato II del regolamento CE n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i livelli massimi di residui di fitosanitari in o su determinati prodotti. Procedura e indirizzi operativi

Direttiva 2006/125/CE della Commissione del 5 dicembre 2006 sugli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini

Direttiva 2006/141/CE della Commissione del 22 dicembre 2006 riguardante gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento e recante abrogazione della direttiva 1999/21/CE

Regolamento di esecuzione UE n. 662/2016 relativo al programma comunitario di controllo pluriennale per il periodo 2017, 2018, 2019 destinato a garantire il rispetto dei livelli massimi di residui di antiparassitari e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale.

NORMATIVA NAZIONALE

Decreto del Ministero della Salute 23 dicembre 1992. Recepimento della direttiva n. 90/642/CEE relativa ai limiti massimi di residui di sostanze attive dei presidi sanitari tollerate su ed in prodotti.

Nota del Ministero della Salute 6219 del 20/02/2013

Nota del Ministero del lavoro, della salute e delle politiche sociali 9 ottobre 2009

Circolare del Ministero della Salute 23 maggio 2008

Decreto del Ministero della Salute 27 agosto 2004. Prodotti fitosanitari: limiti massimi di residui delle sostanze attive nei prodotti destinati all'alimentazione

Decreto del Ministero della Salute 23 luglio 2003. Attuazione della direttiva 2002/63/CE – 11.07.02

Decreto 09 aprile 2009 , n. 82. Regolamento concernente l'attuazione della direttiva 2006/141/CE per la parte riguardante gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento destinati alla Comunità europea ed all'esportazione presso Paesi terzi.

Decreto del Presidente della Repubblica 23 aprile 2001, n. 290. Regolamento di semplificazione dei procedimenti di autorizzazione alla produzione, alla immissione in commercio e alla vendita di prodotti fitosanitari e relativi coadiuvanti (n. 46, allegato 1, legge n. 59/1997)

Decreto Legislativo 14 agosto 2012, n. 150 in attuazione della direttiva 2009/128/ce che istituisce un quadro per l'azione comunitaria ai fini dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi.

Nota Ministero della Salute, acquisita al protocollo regionale n. 9114 del 27 gennaio 2016.