



REGIONE MOLISE
DIREZIONE GENERALE PER LA SALUTE
SERVIZIO PREVENZIONE, VETERINARIA E SICUREZZA
ALIMENTARE

**Piano Nazionale di controllo ufficiale degli additivi
alimentari tal quali e nei prodotti alimentari
- Anni 2015/2018. Disposizioni Regionali.**

1. Premessa

Il Ministero della Salute, con nota n. 4166-P del 10/02/2015 ha trasmesso a tutte le Regioni Italiane il Piano nazionale di controllo degli additivi alimentari (*di seguito denominati AA*) per il quadriennio 2105-2018.

Detto piano, che rientra nell'ambito delle attività di controllo ufficiale di cui al Regolamento (CE) n.882/2004 e s.m.i. e quindi anche del Piano nazionale Integrato dei controlli, ha come obiettivo la verifica della conformità degli **AA**, sia come tali sia in rapporto al loro impiego nelle preparazioni alimentari, alla normativa vigente, nonché la valutazione dell'esposizione del consumatore a tali sostanze.

Il presente documento ha pertanto lo scopo di attuare un programma di campionamento regionale dei controlli degli **AA** per il quadriennio 2015-2018, così come richiesto dal Ministero, redatto sulla scorta delle indicazioni programmatiche, operative e di rendicontazione contenute nel piano nazionale, fornendo le linee di indirizzo per l'attuazione di detto piano di controllo ufficiale.

2. Procedure Operative

2.1. Tempi di attuazione

Il presente Piano ha validità quadriennale e si riferisce agli anni 2015-2018. Il numero di campioni che è stato attribuito ad ogni A.S.Re.M. territoriale nel paragrafo seguente è da intendersi su base annuale. Il piano annuale ha inizio il primo gennaio di ogni anno e termina il 31 dicembre.

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"; per l'attività di effettuazione delle analisi, refertazione ed elaborazione dei dati (*di seguito denominato IZSAM*);
- III) Dipartimento di Prevenzione A.S.Re.M. - U.O.C. Igiene degli alimenti di origine animale (*di seguito denominato SIAOA*) e U.O.C. Igiene degli alimenti e la nutrizione (*di seguito denominato SIAN*).

2.3 Modalità di controllo

Il piano analitico prevede verifiche sugli **AA** tal quali e sui prodotti alimentari trattati con **AA** per verificare:

- le caratteristiche di purezza degli **AA**;
- l'impiego di **AA** non autorizzati a livello nazionale o comunitario da parte delle industrie alimentari;
- l'impiego, da parte delle industrie alimentari, degli **AA** presenti nell'elenco comunitario, ma il cui impiego non è consentito nello specifico prodotto alimentare;
- il rispetto delle modalità di impiego dell'**AA**, incluso il rispetto del dosaggio massimo consentito, laddove previsto;
- la corretta dichiarazione in etichetta.

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 esse vengano eseguite con regolarità durante il periodo di attuazione degli interventi;
- ⇒ la validazione dei dati entro il 28 febbraio dell'anno successivo all'anno precedente.

3.2. *Compiti delle U.O.C. A.S.Re.M. dipartimentali*

Ai Direttori dei Servizi Veterinari SIAOA e SIAN compete:

- a) l'espletamento delle attività di vigilanza e controllo;
- b) l'effettuazione del prelievo e la preparazione del campione adoperando buste che proteggano il prodotto;
- c) la compilazione, puntuale e precisa del verbale di prelievo di cui all'allegato "A" al presente documento;
- 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 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;
- ⇒ esaminare i campioni ufficiali;
- ⇒ emettere il relativo referto analitico;
- ⇒ inserire i dati analitici relativi alle attività di controllo nel sistema informativo denominato NSIS (Nuovo Sistema Informativo Sanitario) entro il 28 febbraio dell'anno successivo.

3.4 *Piano di campionamento*

Il numero minimo e le matrici da campionare assegnate dal Ministero della Salute alla Regione Molise sono, in totale, 15 (*di cui 3 su AA tal quale e 12 sui prodotti alimentari*).

Premesso che l'attività di controllo sui campioni di **AA** tal quali sarà obbligatoria a partire dal secondo anno di attuazione del Piano, come da indicazioni ministeriali, i n. 12 campioni assegnati alla Regione Molise sono ripartiti così come di seguito:

- ↳ n. 8 campioni da effettuare su alimenti di origine animale e, nello specifico, su carne e prodotti carnei (vedi Tabella 1);
- ↳ n. 4 campioni da effettuare su alimenti di origine vegetale e, nello specifico sui prodotti ortofrutticoli (vedi Tabella 2);

I rispettivi direttori delle competenti U.O.C. SIAN e SIAOA provvederanno ad impartire le direttive al personale sanitario incaricato dei prelievi per l'effettuazione dei suddetti campionamenti secondo i seguenti criteri:

- a) Il campionamento segue la normale prassi del prelievo prevista dal D.P.R. n. 327/1980;
- b) Il prelievo dei campioni di alimenti e/o di **AA** per l'analisi deve essere inserito in una attività di controllo a più ampio spettro che comprenda tutte le attività pianificate e condotte nello stabilimento e che abbiano attinenza con l'impiego di AA;
- c) Sono oggetto di campionamento esclusivamente gli alimenti finiti immessi sul mercato o pronti per la commercializzazione; In quest'ultimo caso, si intendono riferiti a prodotti

per i quali l'OSA abbia completato tutti i controlli previsti nell'ambito delle proprie procedure di autocontrollo e che quindi possono essere commercializzati in qualsiasi momento. Non sono oggetto di campionamento i semilavorati ed i prodotti per i quali l'OSA non abbia ancora terminato di applicare le procedure di verifica previste.

- d) i campioni prelevati, unitamente al verbale di prelevamento di cui all'allegato "A" al presente documento, dovranno essere consegnati nel più breve tempo possibile all'IZSAM territoriale.

L'attività di campionamento e analisi dovrà riguardare in prima istanza quegli AA che, per la frequenza di impiego, per il loro significato sanitario e la loro rilevanza dal punto di vista tecnologico, presentano maggiori criticità. Se pure non sia possibile individuare una lista valida per tutte le realtà, tenuto conto anche delle indicazioni fornite dal Ministero della Salute con la sopra menzionata nota n. 4166-P/2015, per l'anno 2015 saranno da sottoporre a controllo, in via prioritaria, alimenti contenenti i seguenti additivi:

E104 (giallo di chinolina)	E124 (ponceau 4R, rosso cocciniglia A)
E110 (giallo tramonto FCF, giallo arancio S)	E200/E202/E203 (acido sorbico e suoi Sali)
E120 (cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio)	E210-E213 (acido benzoico e suoi Sali)
E220-E228 (anidride solforosa e suoi sali)	E249-E252 (nitriti e nitrati)
E338 – 452 (polifosfati)	E950 (acesulfame K)
E951 (aspartame)	E952 (ciclammati)

Nella tabella seguente invece, si riportano alcuni AA che per il loro diffuso impiego nell'industria alimentare sono di particolare interesse, anche come possibile veicolo di contaminazione, per cui sono da sottoporre a controllo tal quale:

E330 (Acido citrico)	E 300 (Acido ascorbico)
E420 (Sorbitolo)	E420 (Sorbitolo)
E 440 (Pectina)	E 414 (Gomma d'acacia)
E 422 (Glicerolo)	

Nel caso di sospetto di uso fraudolento o inappropriato di qualsiasi AA si dovranno effettuare gli opportuni accertamenti, sentito, se del caso, il laboratorio di riferimento per l'esecuzione dei test analitici.

Di seguito viene riportata la tabella con il numero minimo di campioni di alimenti di origine animale che dovranno essere prelevati da ciascuna U.O.C. dipartimentale ASReM territoriale nel corso dell'anno 2015, con l'indicazione delle categorie di prodotti alimentari da campionare e le determinazioni da effettuare.

TABELLA 1 numero minimo di campioni di alimenti di origine animale

Denominazione AA e n. di riferimento	Alimenti nei quali ne è previsto l'impiego	ASREM AGNONE	ASREM CBASSO	ASREM ISERNIA	ASREM TERMOLI	TOTALE
E220-E228 anidride solforosa e suoi sali	Prodotti carnei	1	3	2	2	8
E249-E252 nitriti nitrati	Carne					

Per quanto riguarda invece gli alimenti di origine non animale, nella seguente tabella sono riportati i campioni da prelevare da parte dei SIAN nel corso dell'anno 2015, con l'indicazione delle categorie di prodotti alimentari e le determinazioni da effettuare.

TABELLA 2 numero minimo di campioni di alimenti di origine non animale

Denominazione AA e n. di riferimento	Alimenti nei quali ne è previsto l'impiego	SIAN AGNONE	SIAN CBASSO	SIAN ISERNIA	SIAN TERMOLI	TOTALE
E220-E228 anidride solforosa e suoi sali	Prodotti ortofrutticoli	1	1	1	1	4

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 nel sistema NSIS, ai fini della validazione regionale, entro il 28 febbraio dell'anno successivo;
- 4.2** Il Servizio Regionale, dopo aver validati i dati inseriti nel sistema NSIS, predisporrà una relazione annuale riguardante le attività svolte in attuazione del presente Piano da inviare al Ministero della Salute.
- 4.3** In via transitoria, nel primo anno di attuazione del suddetto piano, i dati del controllo analitico saranno inviati dall'IZSAM alla Regione mediante la compilazione delle schede di cui all'allegato B al presente documento, al fine di consentirne la validazione ed successivo invio al Ministero della Salute entro il mese di marzo dell'anno successivo.

5. Disposizioni finali

I direttori delle competenti U.O.C. igiene degli alimenti di origine animale, di concerto, provvederanno ad individuare le sedi di prelievo e le matrici da prelevare.

Il presente documento, che ha validità quadriennale, ai sensi del Regolamento CE n. 882/2004 e s.m.i. potrà subire, durante il periodo di applicazione, variazioni in considerazione dei fattori previsti dal Regolamento stesso (nuove normative, emergenze sanitarie, indicazioni ministeriali, etc.).

9. Referenti Regionali

Di seguito si elencano i nominativi ed i recapiti dei referenti per l'attuazione del presente piano:

- ↳ dr. Francesco Saverio Rossi – Responsabile ufficio sicurezza alimentare
e_mail: rossi.francescosaverio@mail.regione.molise.it -
telefono 0874_429775

6. Elenco allegati:

Allegato "A" Verbale di prelevamento.

Allegato "B" Scheda raccolta dati.

A.S.Re.M. - SERVIZIO _____

VERBALE PRELEVAMENTO n. _____

(Piano regionale di controllo ufficiale per la ricerca degli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari)

L'anno duemila _____ addì _____ del mese di _____

alle ore _____ il/i sottoscritto/i verbalizzante/i _____

(qualifica) _____

dell'A.S.Re.M. - Dipartimento di Prevenzione, si e/sono presentati/o presso l'esercizio _____

Ragione Sociale _____ sito in _____

via _____ n. _____ di cui risulta legale rappresentante/titolare il/la Sig.re/ra:

_____ nato/a _____

il _____ residente a _____ in

via _____ n. _____

Indirizzo (sede legale/mail) presso il quale intende ricevere gli esiti degli esami:

dopo essersi qualificato/i ed aver motivato la sua/loro visita ha/hanno proceduto al prelievo di n. _____

campione/i di: _____

descrizione delle condizioni in cui si trova la matrice da campionare:

MATRICE DI ORIGINE ANIMALE		MATRICE DI ORIGINE VEGETALE	
<input type="checkbox"/> Prodotti carnei		<input type="checkbox"/> Prodotti ortofrutticoli	
<input type="checkbox"/> Carne		<input type="checkbox"/> Altro (specificare)	
<input type="checkbox"/> Altro (specificare)			

INFORMAZIONI SULL'ETICHETTA	
<input type="checkbox"/> Nessuna Indicazione	<input type="checkbox"/> Altro (specificare)

Il campione prelevato da una partita di _____

viene frazionato in n. _____ aliquote di gr. _____ ciascuna per un totale di gr. _____

_____, le quali sono state introdotte in buste/contenitori sterili non trasparenti;

sono state distinte dalle lettere A,B,C,D, _____, e regolarmente chiuse con spago sul quale viene applicato sigillo con piombino recante la dicitura ASREM _____ e munito di cartellino di identificazione con

firma degli intervenuti. Il campione sarà trasferito all'IZS - sede di _____

mediante contenitore isotermico refrigerato.

L'aliquota contraddistinta con la lettera _____, unitamente a una copia del verbale, è stata consegnata al/alla Sig.re/ra _____ in qualità di _____

presente all'atto del prelievo, il/la quale chiede che venga messo a verbale quanto segue:

Sulla scorta dei rilievi esposti si è redatto il presente verbale in n. _____ copie e n. _____ (_____) allegati che il/la Sig.re/ra _____ ha firmato dopo averne preso visione.

Firma del/la presente al prelievo

Il/i. Verbalizzante/i

SCHEDA RACCOLTA DATI ADDITIVI ALIMENTARI NEI PRODOTTI ALIMENTARI ANNO _____

Autorità competente per il controllo	Categoria alimentare/ Sottocategoria	Prodotto alimentare	Additivo alimentare (Denominazione/e numero E)	Concentrazione (mg/kg o mg/L)	Metodo di prova	LOQ (mg/kg o mg/L) del metodo di prova	Incertezza di misura (mg/kg o mg/L)	Conforme/ Non conforme	Note

SCHEDA RACCOLTA DATI ADDITIVI ALIMENTARI TAL QUALI

Autorità competente per il controllo	Additivo alimentare (Denominazione/ numero E)	Parametro	Concentrazione (mg/kg o mg/L)	Metodo di prova	LOQ (mg/kg e mg/L) del metodo di prova	Incertezza di misura (mg/kg o mg/L)	Conforme/Non conforme	Note