



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. 595/2015 del 15 APRILE 2015**

**Piano Regionale
di controllo ufficiale per il triennio 2016, 2017, 2018, 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**

INDICE

1 Premessa	pag. 3
2 Obiettivi	pag. 5
3 Strutture competenti	pag. 5
3.1. Servizio regionale	pag. 5
3.2. Servizio Fitosanitario Regionale	pag. 5
3.3. Azienda Sanitaria Regionale (A.S.R.e.M.)	pag. 5
3.4. Laboratorio competente	pag. 6
4 Piano di campionamento	pag. 6
4.1. Durata del piano	pag. 6
4.2. Matrici alimentari	pag. 6
4.2.1. Numero minimo di campioni	pag. 6
4.3. Piano di campionamento ed analisi	pag. 7
4.3.1. Punti di prelievo	pag. 7
4.3.2. Calendario prelievi	pag. 8
5 Flussi informativi e verifiche	pag. 8
5.1 Scheda di prelevamento dei campioni	pag. 8
 Normativa di riferimento (comunitaria, nazionale)	 pag. 9
 Allegato A	 pag 10

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 04 aprile 2016.

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.

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. 290/2001e s.m.i.. Il Dipartimento, d'intesa con l'IZS A&M, provvederà anche alla calendarizzazione dei prelievi e 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).

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 595/2015. 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.

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 ha durata triennale per gli anni 2016, 2017, 2018.

4.2. Matrici alimentari

Il programma coordinato comunitario prevede per l'anno 2016 il campionamento e le analisi da effettuare sulle matrici indicate nell'allegato A, fatti salvi eventuali aggiornamenti, revisioni e

rimodulazioni che dovessero rendersi necessarie in attuazione di norme europee o nazionali o di un aggiornamento dell'analisi del rischio a livello regionale.

La programmazione del 2017 e 2018, benchè riportata in allegato A, è indicativa e soggetta ad aggiornamento all'inizio di ogni anno di riferimento.

Per ogni anno del triennio oggetto del presente Piano è prevista, altresì, una matrice di campione di alimenti per lattanti e/o bambini. Si specifica che i campioni sono valutati per i prodotti proposti come pronti al consumo o ricostituiti in base alle istruzioni dei produttori. Per questi alimenti si specifica che dovranno essere rispettati i Limiti Massimi di Residui (LMR) stabiliti 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 riportati sul prodotto non ricostituito così come è messo in vendita.

4.2.1 Numero minimo di campioni

Il numero di campioni di alimenti per il triennio 2016-2018, elencato per tipologia, è riportato nelle tabelle di cui all'Allegato A al presente Piano.

4.3 Piano di campionamento ed analisi

Il piano di campionamento deve rispettare il numero di campioni previsto: dal DM 23/12/1992, dal Regolamento CE 595/2015.

La procedura di campionamento deve essere conforme al Decreto del Ministro della Salute del 23 luglio 2003. Dettagli sulle modalità di campionamento sono riportate sul 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.

I campioni sono analizzati conformemente alle definizioni di residui di cui al regolamento CE n. 396/2005.

4.3.1. Punti di prelievo

Per i prodotti di origine vegetale provenienti dall'ambito regionale ed extra regionale, il prelievo va effettuato preferibilmente nei centri di raccolta aziendale e cooperativi, presso i mercati generali specializzati, i mercati generali non specializzati, i depositi all'ingrosso, gli ipermercati e i supermercati.

Per i prodotti di origine animale i prelievi vanno effettuati nei centri di macellazione, nei centri di raccolta aziendale, nei centri commerciali, nei mercati generali specializzati, quelli non specializzati, i depositi all'ingrosso, gli ipermercati, i supermercati.

Il personale ASREM in 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;
- le registrazioni relative alla rintracciabilità, con evidenze documentali e materiali e fisiche.

Lo stesso personale ASREM, 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 dell'anno successivo, usando le modalità stabilite dal Ministero (standard Sample Description) al seguente link:

http://www.salute.gov.it/fitosanitari/pagina_MenuFitosanitari.jsp?menu=flusso&lingua=italiano

Oltre a tali risultati, l'IZS A&M fornisce le informazioni indicate nell'articolo 3 del Regolamento di esecuzione UE n. 595/2016 e quelle riguardanti la partecipazione alle prove interlaboratorio comunitarie per i residui di antiparassitari organizzati dalla Commissione Europea.

Altresì, l'IZS A&M informa il Servizio regionale di Prevenzione Medicina Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione 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. 595/2015 relativo al programma comunitario di controllo pluriennale per il periodo 2015, 2016, 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.

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.

Anno 2016

Tab. 1 – Campioni di alimenti di origine vegetale e di origine animale, ai sensi del D.M. 23/12/1992

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

Tab. 1 A – Campioni di alimenti di origine vegetale ai sensi della nota Ministero Salute (DGISAN/7I.4c.c.8.2/I (P)) con motivazione “Piano Nazionale”

Analiti da ricercare: quelli indicati nel verbale campionamento, quelli riportati in tabella e l'endosulfan.

Matrici da campionare	Numero di campioni	Analita da ricercare
arance	1	Dimethoate
bietole da costa	1	Chlorpyrifos, Zoxamide
carciofi	1	Fenhexamid, Dimethoate
cavolfiori	1	Chlorpyrifos
cetriolo	1	Chlorpyrifos, Oxamyl
ciliege	1	Dimethoate, Omethoate
fagioli con baccello	1	Dimethoate
funghi	1	Dimethoate
lattuga	1	Carbendazim and benomyl
mandarini	1	Dimethoate
mele	1	Diphenylamine
pesche	1	Dimethoate, Chlorpyrifos
pomodori	1	Fenamiphos, Bromopropylate
prezzemolo	1	Chlorpyrifos-methyl, Chlorpyrifos, Cypermethrin
ravanelli	1	Metalaxyl
rapa	1	Dimethoate
scarola	1	Difenoconazole
sedano	1	Methoxyfenozide
spinaci	1	2-phenylphenol
zucchine	1	Quinoxifen

Tab. 1 B – Campioni di alimenti di origine vegetale, di origine animale ed alimenti per lattanti e/o bambini ai sensi del Reg. CE n 595/2015

MATRICI DA CAMPIONARE	Numero campioni alimenti	Numero campioni di alimenti, ove disponibili, provenienti da agricoltura biologica	Analisi da richiedere
Mele (1)	1	1	Allegato I – Reg. CE n. 595/2015
Cavoli cappuccio (1)	1	1	
Lattuga (1)	1	1	
Pesche, comprese le pesche noci e ibridi simili (1)	1	1	
Fragole (1)	4	1	
Pomodori (1)	1	1	
Vino (rosso o bianco) da uve (in mancanza di fattori di trasformazione specifici per il vino, può essere applicato un fattore standard pari a 1)	1	1	
Alimenti per lattanti ed ai bambini diversi dalle formule per lattanti, dalle formule di proseguimento e dagli alimenti per bambini a base di cereali	1	1	
Latte vaccino	1	1	
Grasso di suino	1	1	

(1) Dovrebbero essere analizzati prodotti non trasformati (inclusi i prodotti congelati)

(2) In mancanza di un numero sufficiente di campioni di chicchi di frumento, è possibile analizzare la farina di frumento o di segala, purchè sia indicato un fattore di trasformazione. In mancanza di fattori di trasformazione specifici per la farina di frumento o di segala, può essere applicato un fattore standard pari ad 1.

Anno 2017

Tab. 2 – Campioni di alimenti di origine vegetale e di origine animale, ai sensi del D.M. 23/12/1992

MATRICI DA CAMPIONARE	Numero campioni alimenti prodotti ambito regionale	Numero campioni alimenti prodotti al di fuori ambito regionale	Analisi da richiedere
Cereali (frumento almeno il 90%, mais, avena, orzo, ecc) + riso	28	5	D.M. 23/12/1992 e s.m.i.
Ortaggi (patate, legumi freschi, legumi da granella, ecc.)	5	5	
Frutta	7	5	
Vino	5	5	
Olio	5	5	
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	1	4	

Tab. 2 A – Campioni di alimenti di origine vegetale, di origine animale e per lattanti e/o bambini ai sensi del Reg. CE n 595/2015

MATRICI DA CAMPIONARE	Numero campioni alimenti	Numero campioni di alimenti, ove disponibili, provenienti da agricoltura biologica	Analisi da richiedere
Fagioli con baccello (freschi o congelati) (1)	4	1	Vedi allegato I – Reg. CE n. 595/2015
Carote (1)	4	1	
Cetrioli (1)	4	1	
Arance (1)	4	1	
Mandarini (1)	4	1	
Pere (1)	4	1	
Patate (1)	4	1	
Grani di riso	4	1	
Spinaci (1)	4	1	
Alimenti per lattanti e di proseguimento	1	1	
Fegato di bovino	4	1	
Fegato di ovino e caprino	4	1	
Fegato di pollame	4	1	
Fegato di suini	4	1	
Grasso di pollame	4	1	

(1) Dovrebbero essere analizzati prodotti non trasformati (inclusi i prodotti congelati)

(2) In mancanza di un numero sufficiente di campioni di chicchi di frumento, è possibile analizzare la farina di frumento o di segala, purché sia indicato un fattore di trasformazione. In mancanza di fattori di trasformazione specifici per la farina di frumento o di segala, può essere applicato un fattore standard pari ad 1.

Anno 2018

Tab. 3 – Campioni di alimenti di origine vegetale ed animale ai sensi del D.M. 23/12/1992

MATRICI DA CAMPIONARE	Numero campioni alimenti prodotti ambito regionale	Numero campioni alimenti prodotti al di fuori ambito regionale	Analisi da richiedere
Cereali (frumento almeno il 90%, mais, avena, orzo, ecc) + riso	28	5	Vedi D.M. 23/12/1992 e s.m.i.
Ortaggi (patate, legumi freschi, legumi da granella, ecc.)	5	5	
Frutta	7	5	
Vino	5	5	
Olio	5	0	
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	1	4	

Tab. 3 A – Campioni di alimenti di origine vegetale, di origine animale e per lattanti e/o bambini ai sensi del Reg. CE n 595/2015

MATRICI DA CAMPIONARE	Numero campioni alimenti	Numero campioni di alimenti, ove disponibili, provenienti da agricoltura biologica	Analisi da richiedere
Melanzane (1)	4	1	Vedi allegato I – Reg. CE n. 595/2015
Banane (1)	4	1	
Broccoli (1)	4	1	
Uve da tavola (1)	4	1	
Succo di arancia (1)	4	1	
Piselli senza baccello (freschi o congelati) (1)	4	1	
Peperoni (dolci) (1)	4	1	
Chicchi di frumento (2)	4	1	
Olio di oliva, (in mancanza di un fattore di trasformazione specifico per l'olio, può essere applicato un fattore standard pari a 5 per le sostanze liposolubili, tenendo conto di una resa standard della produzione di olio di oliva del 20% della raccolta di olive; per le sostanze non liposolubili può essere utilizzato un fattore standard di trasformazione pari ad 1.	4	1	
Alimenti per bambini a base di cereali	1	1	
Burro	4	1	
Uova di gallina	4	1	

(1) Dovrebbero essere analizzati prodotti non trasformati (inclusi i prodotti congelati)

(2) In mancanza di un numero sufficiente di campioni di chicchi di frumento o di segala, è possibile analizzare la farina di frumento o di segala, purché sia indicato un fattore di trasformazione. In mancanza di fattori di trasformazione specifici per la farina di frumento o di segala, può essere applicato un fattore standard pari ad 1.