

STRUTTURA	<i>Dipartimento:</i> DIPARTIMENTO PROGRAMMAZ. ECONOMICA E SOCIALE			
PROPONENTE	<i>Direzione Regionale:</i> ASSETTO ISTITUZ., PREVENZ. ED ASSIST. TERRIT.LE			
	<i>Area:</i> SANITÀ VETERINARIA			
Prot. n. _____ del _____				
OGGETTO: Schema di deliberazione concernente:				
DGR 101/2011 Piano regionale integrato dei controlli 2011-2014 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale. Aggiornamento Sub allegato 1.				
_____ (MARCIANO' RITA) _____ (RITA MARCIANO') _____ (U. DELLA MARTA) _____ (M. CIPRIANI) _____ (G. MAGRINI) L' ESTENSORE IL RESP. PROCEDIMENTO IL DIRIGENTE RESPONSABILE IL DIRETTORE REGIONALE IL DIRETTORE DI DIPARTIMENTO				
ASSESSORATO PROPONENTE	ASSESSORATO SALUTE			
	_____ (Polverini Renata) LA PRESIDENTE			
DI CONCERTO	<i>Dipartimento:</i>			
	_____ IL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO	_____ L' ASSESSORE	_____ IL DIRETTORE DEL DIPARTIMENTO	_____ L' ASSESSORE
ALL'ESAME PREVENTIVO COMM.NE CONS.RE <input type="checkbox"/>				
COMMISSIONE CONSILIARE:		VISTO PER COPERTURA FINANZIARIA: <input type="checkbox"/>		
Data dell' esame:				
con osservazioni <input type="checkbox"/>		senza osservazioni <input type="checkbox"/>		
		_____ IL DIRETTORE DELLA RAGIONERIA		
SEGRETERIA DELLA GIUNTA		Data di ricezione <u>23/03/2012 - prot. 107</u>		
ISTRUTTORIA: _____				

_____ IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO		_____ IL DIRIGENTE COMPETENTE		
_____ IL SEGRETARIO DELLA GIUNTA		_____ LA PRESIDENTE		

Oggetto : *DGR 101/2011 Piano regionale integrato dei controlli 2011-2014 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale. Aggiornamento Sub allegato 1 .*

LA GIUNTA REGIONALE

SU PROPOSTA della Presidente della Regione Lazio;

VISTA la Costituzione della Repubblica Italiana;

VISTO lo Statuto della Regione Lazio;

VISTA la legge regionale 18 febbraio 2002, n. 6, recante la “Disciplina del sistema organizzativo della Giunta e del Consiglio e disposizioni relative alla dirigenza e al personale regionale”, nonché successive modificazioni ed integrazioni;

VISTO il regolamento regionale 6 settembre 2002, n. 1, e successive modificazioni ed integrazioni, concernente l’organizzazione degli uffici e dei servizi della Giunta regionale;

VISTO il Decreto della Presidente della Regione Lazio n. T0288 del 21 giugno 2010 che riserva alla stessa le competenze inerenti al settore organico di materie relative alla Salute;

VISTO il regolamento (CE) n. 178/2002 del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

VISTO il regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti;

VISTO in particolare l’art. 41 del Regolamento (CE) n. 882/2004 con il quale si dispone che" ... Al fine di garantire l'effettiva attuazione dell'articolo 17, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 178/2002, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali e dell’ articolo 45 del presente regolamento, ciascuno Stato membro ... (*elabora, ndr*) ... un unico piano integrato di controllo nazionale pluriennale";

VISTA l’intesa ai sensi dell’articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sulla proposta del Ministero della salute concernente il “ (PNI) 2011-2014”. Repertorio Atti n.: 236/CSR del 16/12/2010;

VISTA la deliberazione della Giunta regionale 25 marzo 2011 n. 101 con la quale è stata recepita l'intesa suddetta, programmando per il quadriennio 2011-2014 un piano regionale integrato dei controlli 2011-2014 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale;

PRESO ATTO del contenuto del verbale della riunione del 25.10.11 di cui alla nota prot. 192734 del 03.11.11 e del verbale della riunione del 01.12.11 di cui alla nota prot. 221415 del 15.12.11, che sintetizzano le modifiche da apportare al Sub-Allegato 1 della DGR 101/2011, concertate con i Servizi Veterinari delle Ausl del Lazio, l'Istituto Zooprofilattico delle regioni Lazio e Toscana ed il Centro Studi per la Sicurezza Alimentare nel corso delle riunioni suddette;

RITENUTO pertanto di dover aggiornare per il triennio 2012-2014 le attività regionali di monitoraggio e controllo nel settore degli alimenti di origine animale destinati al consumo umano (food), di cui al Sub-allegato 1 alla deliberazione 25 marzo 2011 n. 101;

PRESO ATTO del documento predisposto a tal riguardo dalla competente Area Sanità veterinaria denominato :” *Piano campionamento alimenti di origine animale destinati al consumo umano – Sub-Allegato 1*” che ha recepito le modifiche di cui ai verbali prot. 192734 del 03.11.11 e prot. 221415 del 15.12.11 e sostituisce il Sub-Allegato 1 della deliberazione della Giunta regionale 25 marzo 2011 n. 101;

RITENUTO di approvare tale documento, Allegato A, che forma parte integrante e sostanziale del presente atto, affidandone l'attuazione alle Aziende Sanitarie Locali nonché all'Istituto Zooprofilattico delle regioni Lazio e Toscana, ciascuno per i propri ambiti di competenza;

PRESO ATTO che la deliberazione della Giunta regionale 25 marzo 2011 n. 101 attribuisce alle Aziende Sanitarie Locali il compito di redigere annualmente, sulla base delle indicazioni regionali, contenute nella deliberazione della Giunta regionale 25 marzo 2011 n. 101 e nel Sub- Allegato 1, il documento di attuazione locale del Piano Regionale, contenente i dettagli di applicazione del Piano Regionale ed in particolare:

- gli obiettivi individuati, recependo quelli previsti dal Piano Regionale ed inserendo eventuali priorità locali;
- le attività di controllo ufficiale previste per ogni obiettivo, indicandone la tipologia ed il numero, se del caso con la relativa definizione del personale dedicato su base annua;
- le risorse complessivamente disponibili in termini di allocazione finanziaria del riparto del Fondo Sanitario Regionale, di entrate specifiche e di eventuali risorse regionali o statali finalizzate;

PRESO ATTO altresì che le attività di cui al documento sopra citato rientrano nel profilo erogativo dei livelli essenziali di assistenza del Servizio Sanitario Regionale;

ATTESO che la presente deliberazione non è soggetta a concertazione con le Parti Sociali;

all'unanimità,

DELIBERA

per le motivazioni richiamate nelle premesse:

- Di approvare il documento denominato :” *Piano campionamento alimenti di origine animale destinati al consumo umano- Sub-Allegato 1*” allegato A alla presente determinazione quale parte integrante e sostanziale che sostituisce il Sub-Allegato 1 alla deliberazione della Giunta regionale 25 marzo 2011 n. 101;
- di mantenere attribuito alle Aziende Sanitarie Locali il compito di redigere annualmente, sulla base delle indicazioni regionali, contenute nella deliberazione della Giunta regionale 25 marzo 2011 n. 101 e nel Sub- Allegato 1, il documento di attuazione locale del Piano Regionale, contenente i dettagli di applicazione del Piano Regionale ed in particolare:
 - gli obiettivi individuati, recependo quelli previsti dal Piano Regionale ed inserendo eventuali priorità locali;
 - le attività di controllo ufficiale previste per ogni obiettivo, indicandone la tipologia ed il numero, se del caso con la relativa definizione del personale dedicato su base annua;
 - le risorse complessivamente disponibili in termini di allocazione finanziaria del riparto del Fondo Sanitario Regionale, di entrate specifiche e di eventuali risorse regionali o statali finalizzate;

Le Aziende Sanitarie Locali e l'Istituto Zooprofilattico delle regioni Lazio e Toscana, ciascuno per i propri ambiti di competenza, provvederanno all'attuazione del presente atto.

La presente deliberazione verrà pubblicata sul Bollettino Ufficiale della Regione Lazio.

ALLEGATO A

PIANO CAMPIONAMENTO ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO Sub-Allegato A/1

Si predispongono per il triennio 2012-2014 i seguenti piani annuali di campionamento per il controllo degli alimenti di origine animale destinati al consumo umano:

- 1) Piano di campionamento per le ricerche microbiologiche**
 - A) Campionamento ufficiale per la valutazione dei criteri di sicurezza alimentare del Reg. CE 2073/2005
 - B) Campionamento ufficiale per la sorveglianza di alcuni agenti zoonotici
- 2) Piano di campionamento ufficiale per le ricerche chimiche**
 - A) Contaminati ambientali/industriali
 - I.P.A. (Idrocarburi Policiclici Aromatici) – Benzo(a)pirene
 - Metalli pesanti (mercurio e cadmio)
 - B) Additivi non consentiti o in quantità superiori ai limiti
 - Polifosfati
 - Solfiti
 - Nitriti/Nitrati
 - Acido ascorbico
 - Sorbati, benzoati e p-idrossibenzoati
 - C) Sostanze antibiotiche
 - Nitrofurani/cloramfenicolo
 - D) Biocontaminanti
 - Istamina
- 3) Piano di campionamento per la ricerca di allergeni**
 - A) Campionamento ufficiale per la ricerca di proteine delle uova, proteine del latte e lattosio
 - B) Monitoraggio speciale per la ricerca di glutine
- 4) Piano di campionamento ufficiale per il controllo del trattamento con radiazioni ionizzanti**

Tutti i campioni previsti nei piani di cui sopra devono essere effettuati in attività di controllo ufficiale ad eccezione di quelli stabiliti per il piano di monitoraggio speciale per la ricerca di glutine (vedi paragrafo specifico). AL 31/12/2011 tale piano di monitoraggio è l'unico ad essere incluso nel Sub-allegato A1 del PRIC. Tuttavia, qualora fosse necessario, l'Area Sanità Veterinaria della Regione Lazio può stabilire in qualsiasi momento nuovi piano di monitoraggio ad integrazione del presente documento. Tutti i campioni dei piani da effettuarsi in controllo ufficiale devono essere accompagnati dal verbale di campionamento ufficiale attualmente in uso nella Regione Lazio. L'ultima revisione del citato verbale (rev02) viene allegata al presente documento e può essere acquisita in forma elettronica dal sito del Centro Studi per la Sicurezza Alimentare dell'IZSLT (www.izslt.it/CSRA , alla voce "Piani e Modulistica").

Il verbale dei campioni ufficiali effettuati per ottemperare a quanto stabilito nel PRIC (Sub-Allegato A/1) deve chiaramente indicare la motivazione del prelievo. A tal fine si deve:

- **selezionare nella prima pagina in alto a destra la specifica casella con la dicitura "PRIC" prevista nella revisione 02 del verbale allegato al presente piano**

oppure, nel caso in cui per ragioni inderogabili e previo parere favorevole dell'area Sanità Veterinaria della Regione Lazio si utilizzino verbali differenti rispetto alla revisione 02 allegata al presente documento

- **specificare chiaramente in qualsiasi parte del verbale utilizzato, la parola:"PRIC".**

Tali procedure devono essere effettuate sistematicamente per permettere agli operatori dei reparti di accettazione dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di identificare chiaramente i campioni ufficiali eseguiti nell'ambito dei piani previsti nel Sub-Allegato A/1 del PRIC.

Durante le fasi di accettazione, l'IZSLT provvede a distinguere i campioni ufficiali conferiti in ambito PRIC da quelli conferiti per altre motivazioni inserendo tale informazione nel Sistema Informatico dei laboratori. I campioni che non sono stati attribuiti al PRIC dal prelevatore o dall'IZSLT non verranno considerati nelle fasi di rendicontazione e analisi

Il numero di campioni che è stato attribuito ad ogni AA.SS.LL. nei paragrafi seguenti è da intendersi su base annuale. I piani hanno inizio il primo gennaio di ogni anno e terminano il 31 dicembre. Se necessario, i piani potranno essere modificati in ogni loro parte nel corso del triennio di riferimento tuttavia, in assenza di

ulteriori comunicazioni da parte delle autorità regionali, sono da considerarsi validi sino al 31 dicembre 2014.

Il Centro Studi Regionale per l'Analisi e la Valutazione del Rischio Alimentare (CSRA) dell'IZSLT ha il compito di monitorare trimestralmente l'andamento dei piani, rendicontare annualmente gli esiti analitici dei campionamenti e comunicare i risultati di tali attività alla Regione Lazio – Area Sanità Veterinaria.

I Servizi veterinari delle Asl trasmettono annualmente alla Regione, entro il 31 gennaio dell'anno successivo a quello di riferimento del piano, la relazione sull'attività svolta e la rendicontazione dei campionamenti effettuati.

Copia

Sede: _____ n. civ. _____ CAP _____ TEL. _____ FAX _____ @E-mail: _____

Registro Ufficio N. _____
Verbale N. _____ del ____/____/20____

Num. Reg. IZSLT _____
Data ____/____/20____
Temp. rilevata dall'IZS ____ C°

RICERCHE (Vedi Allegato 1)

- Microbiologica Fisica
 Chimica Altro (Ai sensi legge 30-4-1962 n. 283, D.P.R. 26-3-1980 n. 327, D.M. 16-12-93, _____)

VERBALE PRELEVAMENTO CAMPIONI

- PRIC
 UVAC
 ALTRO

RAGIONE SOCIALE:

Sede legale: _____

Tel. _____ Fax: _____

Rappresentante legale:

Cognome _____

Nome _____

nato a _____

il _____ domiciliato in _____

Via _____

qualifica: _____

Presente al prelevamento:

Cognome _____

Nome _____

nato a _____

il _____ domiciliato in _____

Via _____

qualifica: _____

Documento: _____

L'anno _____ il giorno _____ del mese di _____ alle ore _____ i. _____ sottoscritt...
_____ (Official... di Polizia Giudiziaria) assistit... da _____
_____ si è/sono presentat... nell'attività

di _____
sita in _____ Via o P.zza _____
n. _____, ove dopo essersi qualificat... ed aver reso noti i motivi della visita, ha _____ provveduto,
alla presenza del Sig. _____ a lato generalizzato, all'ispezione
dei locali nell'attività stessa, al controllo dei generi ivi tenuti e al prelevamento di 1 campione di

in un locale/attrezzatura _____ con temperatura _____
e condizioni igieniche sanitarie _____. La merce era posta in vendita/depositata
 in confezione originale integra non integra preincarto sfusa sporzionata al
momento del prelievo e sulla confezione stessa o su etichetta o su un cartello, vi era la seguente
dicitura: (si allega etichetta o fotocopia) _____

_____ e con l'indicazione da consumarsi previa cottura
prodotta dalla Ditta _____ ubicata
in _____ Paese di provenienza _____

Num. CE _____ con la seguente T.M.C.: ____/____/____ Data di scadenza: ____/____/____
In presenza del Sig. _____, da una partita/ quantitativo
di _____ è stato prelevato numero 1 campione da considerarsi
 deteriorabile non deteriorabile deteriorabilità da determinare, che è stato suddiviso in:

aliquota unica (composta da _____ u.c., del peso medio di _____ gr.) perché: in quantità non sufficiente a suddividere il campione in 4/5
aliquote tali da poter eseguire le analisi richieste campione altamente deperibile altro: (_____
). Detta aliquota è inoltrata presso l'IZSLT Sede di _____⁽¹⁾ e si richiede di eseguire analisi unica ed irripetibile da effettuare: il
____/____/____ alle ore _____ avendo dato comunicazione al detentore, produttore e/o fornitore ai sensi dell'art. 223 del D.lgs 271/89,
garantendo i diritti alla difesa oppure previa comunicazione dell'IZSLT al detentore/fornitore/produttore nelle modalità stabilite dalla legge.

N...aliquote (ogni aliquota è composta da _____ u.c., _____ parte di ciascuno dei _____ campioni elementari, del peso medio di _____ gr) di cui n.1
aliquota contrassegnata con la lettera _____ viene consegnata al Sig. _____. Le restanti aliquote (n. _____) vengono inoltrate all'IZSLT
Sede di _____⁽¹⁾ per eseguire la/e prova/e richieste in allegato e in caso di alimenti in confezione originale integra, n. 1 aliquota sarà conservata
a disposizione del produttore presso l'IZSLT per 60 gg. Qualora si tratti di alimento deteriorabile, in caso di non-conformità dell'aliquota,
sarà cura del Laboratorio dell'IZSLT comunicare agli/all'interessati/o il giorno, l'ora e il luogo dell'analisi di revisione ai sensi del D.M. 16/12/93

Il campione viene trasportato al laboratorio mediante _____ a temperatura _____. Il peso/quantità della/e
aliquota/e è di circa A: _____ gr. B: _____ gr. C: _____ gr. D: _____ gr. E: _____ gr. F: _____ gr. e viene determinato a mezzo _____
La merce è stata campionata in asepsi, non in asepsi, con attrezzature sterili non sterili e le aliquote sono state racchiuse
in sacchetti sterili non sterili

suggellati mediante sigilli antimanomissione riportanti sigla di ufficio e muniti di cartellini identificativi
 e introdotti in buste di materiale plastico autosigillanti e antimanomissione numerate A: _____ B: _____ C: _____ D: _____ E: _____ F: _____
riportanti il numero del presente verbale, le firme, la natura del campione, la data di prelievo e l'identificativo dell'aliquota.

Il Sig. _____ dichiara che dopo il ricevimento la merce stessa ha / non ha subito aggiunte di _____
ed è / non è stata manipolata _____

e dichiara che la merce è stata fornita dalla Ditta _____ ubicata in _____
in data ____/____/____ e ha / non ha esibito al momento documentazione commerciale giustificativa bolla fattura D.d.T.
n° _____ del ____/____/____ intestata/o a _____

La rimanente merce non viene sequestrata; La merce residua viene posta sotto sequestro sanitario con apposito verbale;
 La merce residua viene posta sotto vincolo sanitario con apposito verbale.
Del presente verbale sono state redatte _____ copie di cui _____ vengono consegnate al Laboratorio, una viene inviata con
raccomandata/fax alla ditta produttrice dell'alimento ed una viene consegnata previa lettura al Sig. _____
che non rifiuta di sottoscrivere il presente processo verbale e dichiara inoltre _____

FIRMA/TIMBRO DI CHI HA ASSISTITO AL PRELIEVO

I VERBALIZZANTI

Pag. 1 di 2

ALLEGATO 1 - PROVA/E RICHIESTA/E:

Registro Ufficio N.
Verbale N del/...../20.....

Num. Reg. IZSLT
Data / / 20.....
Temp. rilevata dall'IZS c°

Chimica:

- | | | |
|-------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA) | <input type="checkbox"/> Mercurio | <input type="checkbox"/> Farmaci\Inibenti* : |
| <input type="checkbox"/> Polifosfati | <input type="checkbox"/> Piombo | <input type="checkbox"/> Inibenti (screening microbiologico) |
| <input type="checkbox"/> Solfiti | <input type="checkbox"/> Cadmio | |
| <input type="checkbox"/> Nitriti e nitrati | | |
| <input type="checkbox"/> Altro: (specificare la/e prova/e: _____) | | |

* Indicare la classe del farmaco (per esempio: tetraciclina, penicilline, chinolonici, sulfamidici, cloramfenicolo, macrolidi, coccidiostatici)
 Microbiologica: (fare riferimento ai criteri del Regolamento 2073/05 e successive modifiche per quanto attiene le matrici alimentari, le U.C. e gli esami oppure, nel caso di matrici o numero di U.C. prelevate o analisi diverse da quanto previsto nello stesso specificare la/e prova/e in "ALTRO". Uno stesso campione può essere sottoposto agli esami previsti dal Reg. 2073 e succ. modifiche e ad altre prove di laboratorio non previste nello stesso, purché il campionamento (aliquote e n° di U.C.) sia rispondente ai criteri del Reg. 2073 e succ. modifiche).

- CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE (Reg. CE/2073/05 e successive modifiche)

Matrice	U.C.	Esame
<input type="checkbox"/> Alimento pronto che costituisce terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> (1.2)* <input type="checkbox"/> Immessi sul mercato, durante il loro periodo di conservabilità <input type="checkbox"/> Prodotto sotto il controllo del produttore	5	<input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> <input type="checkbox"/> pH <input type="checkbox"/> Aw
<input type="checkbox"/> Alimento pronto che non costituisce terreno favorevole alla crescita di <i>L. monocytogenes</i> (1.3)*	5	
<input type="checkbox"/> Carne macinata e preparazioni a base di carne (1.4 – 1.5 – 1.6)* <input type="checkbox"/> Carni Sep Mecc (1.7)* <input type="checkbox"/> destinate ad essere consumate crude <input type="checkbox"/> destinate ad essere consumate cotte (a base di carne di pollame) <input type="checkbox"/> destinate ad essere consumate cotte (diverse dal pollame)	5	
<input type="checkbox"/> Prodotti a base di carne (1.8 – 1.9)* <input type="checkbox"/> destinati a essere consumati crudi <input type="checkbox"/> di pollame destinati a essere consumati cotti	5	
<input type="checkbox"/> Gelatina e collagene (1.10)*	5	
<input type="checkbox"/> Formaggi, burro e panna (ottenuti da latte crudo o termizzato) (1.11)*	5	<input type="checkbox"/> <i>Salmonella spp</i>
<input type="checkbox"/> Latte in polvere e siero di latte in polvere (1.12)*	5	
<input type="checkbox"/> Gelati (1.13)*	5	
<input type="checkbox"/> Prodotti a base di uova (1.14)*	5	
<input type="checkbox"/> Alimenti pronti contenenti uova crude (1.15)*	5	
<input type="checkbox"/> Crostacei e molluschi cotti (1.16)*	5	
<input type="checkbox"/> Formaggi, lattini in polvere e siero di latte in polvere (1.21)*	5	<input type="checkbox"/> Enter. stafilococciche
<input type="checkbox"/> Prodotti della pesca (1.26 – 1.27)* <input type="checkbox"/> ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina <input type="checkbox"/> che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina	9	<input type="checkbox"/> Istamina

* Reg. CE/2073/05: categorie alimentari Allegato 1, capitolo 1

- Altro

- | | | | |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Carica batterica Totale | <input type="checkbox"/> <i>Salmonella spp.</i> | <input type="checkbox"/> Clostridi produttori di tossine botuliniche e tossine botuliniche | <input type="checkbox"/> <i>Shigella spp.</i> |
| <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> | <input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> | <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> O:157 | <input type="checkbox"/> <i>Vibrio patogeni</i> |
| <input type="checkbox"/> Enterobatteri | <input type="checkbox"/> <i>Listeria monocytogenes</i> O.M. | <input type="checkbox"/> <i>Yersinia enterocolitica</i> | <input type="checkbox"/> <i>Bacillus cereus</i> e tossine |
| <input type="checkbox"/> Stafilococchi coag. pos. | <input type="checkbox"/> <i>Campylobacter spp.</i> | <input type="checkbox"/> <i>Cronobacter sakazakii</i> | <input type="checkbox"/> <i>Escherichia coli</i> VTEC |
| <input type="checkbox"/> Lieviti e muffe | <input type="checkbox"/> <i>Clostridium perfringens</i> | | |
| | <input type="checkbox"/> Clostridi solfito-riduttori | | |
| <input type="checkbox"/> Altro: (specificare la/e prova/e: _____) | | | |

Chimico-Fisica: Attività dell'acqua (Aw) pH Radiazioni ionizzanti Altro: (specificare la/e prova/e: _____)

Altro: Specificare la/e prova/e: _____

(1) Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana:

- Sede centrale di Roma: Via Appia Nuova, 1411 - 00178 Roma (Capannelle) Tel. 06.790991 Fax. 06.79340724
- Sezione di Latina: Strada Congiunte Destre snc - 04100 Latina Tel. 0773.696663 Fax. 0773.668960
- Sezione di Rieti: Via Tancia, 21 - 02100 Rieti Tel. 0746.201599 Fax. 0746.201642
- Sezione di Viterbo: Strada Terme - 01100 Viterbo Tel. 0761.250147 Fax. 0761.251794

Fatto, chiuso, letto e sottoscritto

FIRMA/TIMBRO DI CHI HA ASSISTITO AL PRELIEVO

I VERBALIZZANTI

Campioni non idonei

L'IZSLT compila la scheda di non idoneità (sulla base del modello riportato di seguito) e segnalano il caso alla Regione e alla AUSL di competenza, nel caso in cui il campione, all'atto dell'accettazione (parte 1 del modello), corrisponda ad almeno uno dei seguenti casi:

- non è conforme a quanto previsto dal piano di campionamento;
- è accompagnato da un verbale diverso dal modello regionale o non correttamente compilato;

Inoltre, la scheda di non idoneità del campione va compilata anche nel caso in cui un campione regolarmente accettato si dimostri, all'atto della lavorazione, non idoneo all'accertamento analitico per cause chiaramente imputabili ad un errato campionamento (parte 2 del modello).

A seguito di tali segnalazioni di non idoneità, la Regione attiva procedimenti specifici sui prelevatori onde evitare il ripetersi dell'inconveniente.

Copia

ACCETTAZIONE CON RISERVA E RESPINGIMENTO CAMPIONI DI ALIMENTI E PRODOTTI CORRELATI

N°...../.....

N° REGISTRAZIONE.....CAMPIONE DI.....
PRELEVATO DA.....IL.....
VERBALE N.....PRESSO.....
CONSEGNATO DA.....IL.....ALLE ORE.....

PARTE 1

IL CAMPIONE È ACCETTATO CON RISERVA PER.....
.....
.....

SI INVITA A FAR PERVENIRE ENTRO.....DALL'INOLTRO DELLA PRESENTE COMUNICAZIONE LE OPPORTUNE CORREZIONI.

DATA..... FIRMA RESP. ACC/SEZIONE.....

ANOMALIA RISOLTA (CAMPIONE/DOCUMENTAZIONE IDONEA)

DATA..... FIRMA RESP. ACC/SEZIONE.....

PARTE 2

IL CAMPIONE È RESPINTO POICHÈ NON IDONEO E PERTANTO NON PUÒ ESSERE SOTTOPOSTO ALLE PROVE RICHIESTE.

.....(descrizione della non idoneità)

IL CAMPIONE È RESPINTO POICHÈ LE PROVE RICHIESTE NON SONO ESEGUITE PRESSO L'ISTITUTO.

DATA..... FIRMA RESP. ACC/SEZIONE.....

IL CAMPIONE POTRÀ ESSERE RESTITUITO ALL'ENTE RICHIEDENTE DIETRO RICHIESTA UFFICIALE ALTRIMENTI SARÀ DISTRUTTO ENTRO 60 GIORNI DALLA PRESENTE

VIENE RESTITUITO DATA..... FIRMA.....

VIENE ELIMINATO DATA.....FIRMA RESP.ACC/SEZIONE.....

1. Piano di campionamenti per le ricerche microbiologiche

A) Campionamento ufficiale per la valutazione dei criteri di sicurezza alimentare del Reg. CE 2073/2005

I criteri di sicurezza alimentare introdotti con l'emanazione del Regolamento CE 2073/2005 definiscono alcuni requisiti microbiologici dei prodotti commercializzati nel territorio dell'UE e fissano gli standard microbiologici alimentari che devono soddisfare gli Operatori del Settore Alimentare .

Come è noto, qualora le Autorità Competenti prelevino le stesse matrici e ricerchino gli stessi parametri microbiologici contenuti nel Regolamento CE/2073/2005, le modalità di campionamento ed i limiti da rispettare devono essere quelli previsti dal Regolamento in questione. Pertanto i criteri microbiologici del Regolamento CE 2073/2005 si applicano anche ai campionamenti ufficiali volti a verificare il rispetto dei requisiti in esso stabiliti.

In considerazione di quanto detto precedentemente ed al fine di determinare la distribuzione ed il numero minimo di campioni che le ASL effettueranno per la valutazione dei criteri di sicurezza alimentare del Reg. CE 2073/2005, è stato predisposto **questo piano di campionamento ufficiale regionale**.

La numerosità campionaria e la stratificazione dei campioni per singole ASL regionali è stata calcolata secondo metodi statistici ed epidemiologici, sulla base:

- della prevalenza attesa per i patogeni previsti nei criteri di Sicurezza alimentare,
- della popolazione residente per singola ASL,
- della presenza nel territorio di attività commerciali di pertinenza (Stabilimenti di produzione),
- della capacità operativa delle ASL e dei laboratori dell'IZSLT.

Le matrici alimentari da sottoporre a campionamento ed analisi sono state identificate sulla base di quanto specificato nell'Allegato 1 del Reg. Ce 2073/2005. I campionamenti sono stati distinti in considerazione della natura delle attività commerciali ovvero:

- Stabilimenti di produzione: impianti presso i quali gli alimenti pronti per l'immissione sul mercato sono ancora sotto il controllo diretto dell'operatore del settore alimentare che li produce.
- Esercizi di vendita al dettaglio: attività che operano commercio al dettaglio ovvero "la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso." (Regolamento (CE) n. 178/2002)

Il piano ove necessario, su specifica richiesta delle A.A.S.S.L.L. interessate e previa valutazione dei responsabili dell'Area Sanità Veterinaria della Regione Lazio e del Centro Studi per l'Analisi e la Valutazione del Rischio Alimentare, può essere modificato in ogni sua parte nel corso del triennio di riferimento.

TABELLA 1 : CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE (REG. CE 2073/2005 E SUCCESSIVE MODIFICHE)

	CARNI MACINATE		PREPARAZIONI A BASE DI CARNE [#]		PRODOTTI A BASE DI CARNE ^{##}		FORMAGGI		FORMAGGI, BURRO PANNA A BASE DI LATTE CRUDO O TERMIZZATO ^{**}		GASTRONOMIA E ALIMENTI PRONTI
Patogeni da ricercare (Reg. CE 2073/2005)	<i>Salmonella</i> spp., <i>Listeria monocytogenes</i>		<i>Salmonella</i> spp.		<i>Salmonella</i> spp., <i>Listeria monocytogenes</i>		<i>Listeria monocytogenes</i> , Enterotossina stafilococcica		<i>Salmonella</i> spp., <i>Listeria monocytogenes</i> , Enterotossina stafilococcica		<i>Salmonella</i> spp., <i>Listeria monocytogenes</i>
ASL	S*	D	S	D	S	D	S	D	S	D	D
RM/A	0	3	1	5	1	4	0	4	0	4	6
RM/B	2	4	3	7	1	5	1	6	1	5	8
RM/C	0	5	1	6	1	4	0	5	0	4	6
RM/D	0	5	1	6	1	4	0	5	1	4	6
RM/E	1	3	1	6	1	4	1	4	1	4	6
RM/F	1	2	1	3	1	2	1	2	1	2	3
RM/G	2	3	2	5	1	3	1	4	1	3	5
RM/H	0	7	7	6	3	4	1	4	1	4	6
VT	0	3	1	3	3	2	5	3	4	2	4
RI	0	2	1	2	2	1	2	1	1	1	2
LT	1	3	3	6	2	4	6	5	5	4	6
FR	1	3	3	5	2	4	4	4	3	4	6
Tot. attività	8	43	25	60	19	41	22	47	19	41	64
Tot. matrice	51		85		60		69		60		64
Tot. campioni	389										

S = Stabilimento (30% del totale matrice) D = Esercizio al dettaglio (70% del totale matrice)

* nel caso in cui non siano reperibili campioni di carne macinata presso gli Stabilimenti di produzione è possibile eseguire i medesimi al dettaglio. Tuttavia, dovrà essere mantenuta la numerosità totale prevista per la ASL di riferimento

** **termizzazione**= trattamento a 57 °C e 68 °C per almeno 15 secondi ovvero trattamento inferiore alla pastorizzazione

preparazione a base di carne: carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche (Reg 853/2004). Esempi: fettine di vitello crude; hamburger crudo, anche speziato e con aggiunta di ingredienti; salsiccia cruda.

prodotto a base di carne: prodotti risultanti dalla trasformazione della carne in modo tale che la superficie di taglio permetta di constatare la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca (Reg 853/2004). Esempi: salame, prosciutto cotto e stagionato, salsicce stagionate, mortadella, porchetta, pancetta affumicata.

Fermo restando quanto previsto per la valutazione dei criteri di sicurezza alimentare del Reg. CE 2073/2005 si ricorda che è possibile il campionamento di alimenti in attività di controllo ufficiale per la verifica dei criteri di igiene di processo.

Si specifica, inoltre, che l'esecuzione dei campioni previsti nella tabella 1 non esclude la possibilità di effettuare, in aggiunta ai patogeni previsti nel Regolamento, altre ricerche non contemplate nello stesso (es. *Bacillus cereus* in gastronomia ed alimenti pronti per il consumo) (vedi tabella 2).

Infine, come detto precedentemente, **i campioni previsti nel presente piano di controllo ufficiale possono coincidere, ove possibile (per esempio formaggi a base di latte crudo), con quelli stabiliti per la sorveglianza di alcuni agenti zoonotici.** In questo caso bisognerà selezionare nel verbale di prelevamento la voce "prove microbiologiche", la tabella dei Criteri di Sicurezza Alimentare del Reg. CE 2073/2005 e la sezione "altro" specificando la natura delle analisi richieste (per es. *Escherichia coli* VTEC). Tuttavia, nel caso delle seguenti matrici:

- carne e preparazione a base di carne,
- prodotti a base di carne

almeno il 50% dei campioni deve essere prelevato esclusivamente per la ricerca dei criteri di sicurezza alimentare in alimenti diversi da:

- 1. Carne e preparazioni a base di carne suina.**
- 2. Prodotti a base di carne suina**
- 3. Carne e preparazioni a base di carne di volatili domestici.**

Copia

Alimento	Categoria del piano sui criteri di sicurezza alimentare*	GERMI INDICATORI					GERMI/AGENTI PATOGENI									
		Carica batterica	<i>E. coli</i>	Enterobatteri	Stafiloc. coag. +	Clostr. sulf. ridutt.	<i>Salmonella</i>	<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Campylobacter</i> termofili	Enterotossina stafilococcica	<i>Colstridium perfringens</i>	<i>Clostridium botulinum</i> e tossina botulinica	<i>Bacillus cereus</i>	Vibrio patogeni	<i>Yersinia spp.</i>	<i>E. coli</i> VTEC
<i>Preparazioni gastronomiche da consumare tal quali e alimenti pronti in genere</i>	Gastronomia e alimenti pronti	si	si	si	si	si	si	2073	si		si	si	si		si	si
<i>Preparazioni gastronomiche da consumare cotte</i>	Non prevista	si				si	si	si			si		si			
<i>Carne macinata da consumare cruda</i>	Carni macinate	si	si	si	si	si	2073	2073	si		si				si	si
<i>Preparazioni a base carne da consumare crude</i>	Preparazioni di carne	si	si	si	si	si	2073	2073	si		si				si	si
<i>Carne macinata a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte</i>	Carni macinate	si	si	si	si	si	2073		si		si				si	si
<i>Preparazioni a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte</i>	Preparazioni di carne	si	si	si	si	si	2073		si		si				si	si
<i>Carni macinate a base carne di pollame destinate ad essere consumate cotte</i>	Carni macinate	si	si	si	si		2073		si							
<i>Preparazioni a base carne di pollame destinate ad essere consumate cotte</i>	Preparazioni di carne	si	si	si	si		2073		si							
<i>Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi</i>	Prodotti a base di carne	si	si	si	si		2073	2073							si	
<i>Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti</i>	Prodotti a base di carne				si		2073									
<i>Paste farcite</i>	Non prevista	si	si		si	si	si	si			si		si			
<i>Conserve di produz. artigianale</i>	Non prevista											si				
<i>Gelatina e collagene</i>	Non prevista						2073									
<i>Gelati</i>	Gastronomia e alimenti pronti			si			2073	2073								
<i>Uova in guscio</i>	Non prevista			si			si									
<i>Prodotti a base di uova</i>	Non prevista	si		si	si		2073	si								
<i>Alimenti pronti contenenti uova crude (dolci, paste alimentari creme, maionese, etc..)</i>	Gastronomia e alimenti pronti	si			si		2073	2073								
<i>Latte da consumarsi crudo</i>	Non prevista	si	si		si		si	2073	si							si
<i>Latte in polvere, siero di latte in polvere</i>	Non prevista	si		si	si		2073									
<i>Formaggi, burro e panna ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pastorizzazione</i>	Formaggi ottenuti da latte crudo		si	si	si		2073	2073	si	2073						si
<i>Formaggi a base di latte o siero di latte sottoposto a pastorizzazione o a trattamento termico a temperatura elevata</i>	Formaggi		si	si	si		si	2073	si	2073						
<i>Crostacei e molluschi cotti pronti al consumo</i>	Gastronomia e alimenti pronti	si	si		si		2073	2073								
<i>Filetti, tranci di pesce</i>	Non prevista	si	si	si	si		si	si						si		
<i>Preparazioni gastronomiche e semiconservate di pesce da consumare tal quali</i>	Gastronomia e alimenti pronti	si	si	si	si		si	2073				si	si	si		

*Questa colonna indica se l'alimento indicato è previsto da una delle categorie del piano di campionamento e in caso affermativo specifica in quale categoria rientra (es. l'alimento "Preparazioni a base carne di pollame destinate ad essere consumate cotte" rientra nella categoria del piano di campionamento "Preparazioni di carne")

B) Campionamento ufficiale per la sorveglianza di alcuni agenti zoonotici

Il DLgs 191/2006, attuazione della direttiva 2003/99/CE sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici (GU n. 119 del 24 maggio 2006), ha lo scopo di garantire una adeguata sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici per consentire di raccogliere le informazioni necessarie ad una valutazione delle relative tendenze e fonti. L'Autorità Competente ai fini dell'applicazione delle disposizioni del DLgs 191/2006 è il Ministero della Salute mentre le Regioni e le Province Autonome di Trento e di Bolzano provvedono alla raccolta, all'analisi e all'invio dei dati relativi all'incidenza di zoonosi, di agenti zoonotici e di resistenza agli antimicrobici ad essi correlata. Ogni anno i dati sulle zoonosi provenienti dai 27 Stati Membri della Comunità Europea e da 4 nazioni non comunitarie (Norvegia, Svizzera, Liechtenstein ed Islanda), vengono esaminati dall'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) e dal Centro Europeo per la Prevenzione ed il Controllo delle Malattie (ECDC). L'EFSA e l'ECDC pubblicano annualmente una relazione sulle zoonosi e sulle epidemie di origine alimentare.

In considerazione di quanto stabilito nel DLgs 191/2006, dei rapporti EFSA/ECDC degli ultimi anni e dall'analisi dei dati disponibili nella regione Lazio, è stato predisposto **questo piano di campionamento ufficiale** da eseguire in alcune matrici alimentare per la ricerca dei seguenti patogeni:

- *Escherichia coli* VTEC,
- *Campylobacter* spp.,
- *Yersinia enterocolitica* spp.

La distribuzione dei campioni per singole ASL regionali è stata calcolata secondo metodi statistici ed epidemiologici, sulla base della prevalenza del patogeno attesa, della popolazione residente e della presenza nel territorio di attività commerciali di pertinenza (Stabilimenti). Le matrici alimentari da sottoporre a campionamento ed analisi sono state identificate sulla base delle prevalenze comunitarie dei report EFSA/ECDC. Nel piano, pertanto, vengono considerati gli alimenti a maggior rischio di contaminazione. I campionamenti, inoltre, sono stati distinti in considerazione della natura delle attività commerciali ovvero:

- Stabilimenti di produzione: impianti presso i quali gli alimenti pronti per l'immissione sul mercato sono ancora sotto il controllo diretto dell'operatore del settore alimentare che li produce.
- Esercizi di vendita al dettaglio: attività che operano commercio al dettaglio ovvero "la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso." (Regolamento (CE) n. 178/2002)

La numerosità campionaria è stata, infine, adattata alle possibilità di campionamento ed analisi delle ASL e dei laboratori dell'IZSLT.

Il piano ove necessario, su specifica richiesta delle A.A.S.S.L.L. interessate e previa valutazione dei responsabili dell'Area Sanità Veterinaria della Regione Lazio e del Centro Studi per l'Analisi e la Valutazione del Rischio Alimentare, può essere modificato in ogni sua parte nel corso del triennio di riferimento.

PIANO DI CAMPIONAMENTO:

Nel 2008 le malattie causate dagli *Escherichia coli* Verocitotossici (VTEC) sono aumentate dell'8.7% rispetto al 2007 (Report EFSA/ECDC, 2008). Considerato il trend in ascesa ed i dati sulla morbilità/mortalità delle malattie infantili ad essi associate, è stato predisposto nella regione Lazio un piano di campionamento specifico. Gli *Escherichia coli* Verocitotossici (VTEC) devono essere ricercati nelle seguenti matrici alimentari:

1. **Formaggi a base di latte crudo o sottoposto a trattamento termico blando.** Si ricorda che, secondo quanto stabilito nel Regolamento Ce 853/2004, il latte viene definito crudo se non ha subito trattamenti termici ad una temperatura superiore a 40°C o altri trattamenti aventi effetto equivalente. Per latte sottoposto a trattamento termico blando si intende invece, il prodotto che ha subito un processo di stabilizzazione inferiore alla pastorizzazione (generalmente < 71.2°C per 15 secondi).
2. **Preparazioni a base di carne bovina.** Sono da prediligere hamburger e carne macinata bovina.

Secondo i dati 2004-2008 dei Report EFSA/ECDC il *Campylobacter* spp è la prima causa di malattia zoonotica a trasmissione alimentare nella CE. L'isolamento del patogeno in alcune preparazioni alimentari è alquanto frequente. Per quanto sopra ed in considerazione del numero crescente di casi di malattia notificati nella Comunità Europea, è stato predisposto un apposito piano di controllo ufficiale che, come precisato nella tabella 3, deve essere effettuato in:

1. **Carne e preparazioni a base di carne di pollame** ovvero carni di volatili d'allevamento, compresi i volatili che non sono considerati domestici ma che vengono allevati come animali domestici, ad eccezione dei ratiti (Reg. (CE) 853/2004). Sono da considerarsi "pollame" le specie *Gallus gallus domesticus* (pollo), *Meleagris gallopavo* (tacchino), *Anas platyrhynchos* (anatra) o altre specie domestiche.
2. **Formaggi a base di latte vaccino, pecorino, caprino o misti.** Poiché in alcuni casi i dati Report EFSA/ECDC hanno rilevato alte prevalenze di isolamento in formaggi a latte pastorizzato (3.7%), nel piano di campionamento non viene precisata la natura del trattamento termico del latte utilizzato per la preparazione dei formaggi da campionare.

Infine il piano di campionamento per la sorveglianza di alcuni agenti zoonotici, prevede la ricerca di *Yersinia enterocolitica*, nelle seguenti matrici alimentari:

1. **Carne e preparazioni a base di carne suina.**
2. **Prodotti a base di carne suina.**

I campioni del piano di controllo ufficiale per la sorveglianza di alcuni agenti zoonotici possono coincidere, ove possibile (per esempio formaggi a base di latte crudo), con quelli stabiliti per la valutazione dei Criteri di Sicurezza Alimentare del Reg. Ce 2073/2005. In questo caso sarà necessario selezionare nel verbale di prelevamento la voce "prove microbiologiche", la tabella dei Criteri di Sicurezza Alimentare del Reg. CE 2073/2005 e la sezione "altro" specificando la natura delle prove richieste (per es. *Escherichia coli* VTEC). Tuttavia, nel caso delle seguenti matrici:

- carne e preparazione di carne
- prodotti a base di carne

almeno il 50% dei campioni deve essere prelevato esclusivamente per la ricerca dei criteri di sicurezza alimentare in alimenti diversi da:

1. **Carne e preparazioni a base di carne suina.**
2. **Prodotti a base di carne suina**
3. **Carne e preparazioni a base di carne di volatili domestici.**

TABELLA 2: ESCHERICHIA COLI VTEC

ASL	Carne e preparazioni di carne bovina [#]		Formaggi a latte crudo* o sottoposti a trattamento termico blando**	
	S	D	S	D
RM/A	0	1	0	5
RM/B	1	1	1	6
RM/C	0	1	0	5
RM/D	0	1	1	5
RM/E	0	1	1	5
RM/F	0	1	1	3
RM/G	0	1	2	4
RM/H	1	1	1	5
VT	0	1	5	3
RI	0	0	2	1
LT	0	1	6	5
FR	1	1	4	4
totale attività	3	11	24	51
totale matrice	14		75	
totale campioni	89			

S = Stabilimento (30% del totale matrice) D = Esercizio al dettaglio (70% del totale matrice)

* latte che non ha subito trattamenti termici superiori a 40°C o altri trattamenti aventi effetto equivalente (Reg. CE 853/2004)

**trattamento termico inferiore alla pastorizzazione

preparazione a base di carne bovina: carni fresche, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche (Reg. 853/2004). Esempio: fettine di vitello; hamburger crudo anche speziato e con l'aggiunta di ingredienti;

TABELLA 3: CAMPYLOBACTER SPP				
ASL	Formaggi		Carne e preparazioni di pollame* #	
	S	D	S	D
RM/A	0	2	1	3
RM/B	0	2	3	5
RM/C	0	2	0	4
RM/D	0	2	0	4
RM/E	0	2	1	4
RM/F	0	1	0	2
RM/G	1	2	3	3
RM/H	0	2	2	4
VT	2	1	2	2
RI	1	1	0	1
LT	2	2	3	4
FR	2	2	1	3
totale attività	8	21	16	39
totale matrice	29		55	
totale campioni	84			

S = Stabilimento (30% del totale matrice) D = Esercizio al dettaglio (70% del totale matrice)

* Sono da considerarsi "pollame" le specie *Gallus gallus domesticus* (pollo), *Meleagris gallopavo* (tacchino), *Anas platyrhynchos* (anatra) o altre specie domestiche (Reg. (CE) 853/2004).

preparazione di pollame: carni fresche di pollame, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche (Reg 853/2004). Esempio: petto di pollo o tacchino crudo; salsiccia di tacchino cruda; fusi crudi di pollo; anatra in pezzi cruda.

TABELLA 4: YERSINIA ENTEROCOLITICA				
ASL	Carne e preparazioni di carne suina#		Prodotti a base di carne suina##	
	S	D	S	D
RM/A	0	2	1	4
RM/B	1	3	1	5
RM/C	0	2	1	4
RM/D	0	2	1	4
RM/E	0	2	1	4
RM/F	0	1	1	2
RM/G	0	2	1	3
RM/H	1	2	3	4
VT	1	1	3	2
RI	1	1	2	1
LT	1	2	2	4
FR	1	2	2	4
totale attività	6	22	19	41
totale matrice	28		60	
totale campioni	88			

S = Stabilimento (30% del totale matrice) D = Esercizio al dettaglio (70% del totale matrice)

preparazione a base di carne suina: carni fresche suine, incluse le carni ridotte in frammenti, che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o trattamenti non sufficienti a modificare la struttura muscolo-fibrosa interna della carne e ad eliminare quindi le caratteristiche delle carni fresche (Reg 853/2004). Esempio: salsiccia cruda; costine di suino cruda; carne macinata di suino cruda.

prodotto a base di carne suina: prodotti risultanti dalla trasformazione di carne suina in modo tale che la superficie di taglio permetta di constatare la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca (Reg 853/2004). Esempio: salame, prosciutto cotto e stagionato, salsicce stagionate; porchetta.

2. Piano di campionamento ufficiale per le ricerche chimiche

Si ritiene opportuno orientare le sostanze da ricercare, prendendo in considerazione i seguenti parametri:

- raccomandazioni dell'Unione Europea;
- ricerca di molecole poco esaminate ed il cui pericolo per la salute umana abbia evidenza scientifica;
- ricerche concordate con l'IZS;
- non conformità registrate dal precedente Piano Integrato dei Controlli
- evidenze emerse dal Sistema Rapido di Allerta degli Alimenti e Mangimi

Inoltre, in considerazione del Piano Regionale Residui, si è cercato di evitare la ricerca di molecole e sostanze già ampiamente monitorate.

Le sostanze da ricercare sono state distinte in quattro gruppi:

- A) Contaminanti ambientali/industriali
- B) Additivi non consentiti o in quantità superiori ai limiti
- C) Sostanze antibiotiche
- D) Biocontaminanti

I campioni previsti per la ricerca di talune sostanze possono coincidere, ove possibile con quelli stabiliti per la ricerca di altre molecole (es. E' possibile prelevare un campione di crostacei e richiedere la ricerca contemporanea di cloramfenicolo, nitrofurani e solfiti perché tale matrice è prevista nei rispettivi piani di controllo di tali sostanze).

A) Contaminanti ambientali/industriali

I.P.A. (Idrocarburi Policiclici Aromatici) – BENZO(A)PIRENE

Gli idrocarburi policiclici aromatici (IPA) sono composti ubiquitari generati da combustione incompleta di sostanze organiche. Vengono rilasciati nell'atmosfera attraverso combustioni spontanee ma principalmente attraverso l'attività umana (produzione di energia industriale, scarichi di autoveicoli, riscaldamento domestico).

L'assunzione di questi composti da parte dell'uomo avviene principalmente attraverso l'ingestione di alimenti contaminati ed alcuni IPA hanno dimostrato, in test di laboratorio, di essere in grado di causare il cancro allo stomaco per ingestione. Il comitato scientifico dell'alimentazione umana ha concluso, nel parere del 4 dicembre 2002, che diversi IPA sono agenti cancerogeni genotossici. I tenori che hanno indotto i tumori negli esperimenti di laboratorio sono molto più elevati dei tenori che possono essere presenti nei prodotti alimentari e quindi assunti con l'alimentazione. Tuttavia, in considerazione degli effetti senza soglia delle sostanze genotossiche è opportuno ridurre il tenore di IPA nei prodotti alimentari per quanto possibile. La contaminazione degli alimenti deriva principalmente da trattamenti tecnologici mal gestiti quali la grigliatura e l'affumicatura. La presenza di IPA in matrici alimentari può essere tuttavia anche causata da fenomeni di inquinamento ambientale come la deposizione del particolato contaminato sulle colture in campo per via aerea o la contaminazione del pescato causato dagli scarichi delle navi durante le operazioni di pesca.

I prodotti alimentari che risultano maggiormente segnalati negli ultimi anni dal Sistema Rapido di Allerta sono stati i prodotti della pesca affumicati, olii e integratori alimentari. La letteratura scientifica riporta anche la presenza di IPA in carni e prodotti a base di carne arrostiti o affumicati, prodotti a base di latte e le uova.

Secondo il comitato scientifico dell'alimentazione umana, il benzo(a)pirene può essere utilizzato come marcatore della presenza e dell'effetto nei prodotti alimentari di IPA cancerogeni. Il Regolamento CE/1881/2006 stabilisce i limiti massimi di accettabilità del benzo(a)pirene e le matrici sulle quali effettuare i campionamenti mentre il Regolamento CE/333/2007 definisce la metodica di campionamento ed analisi.

Sulla base delle evidenze scientifiche e dei dati epidemiologici riportati, si è scelto di concentrare il campionamento per la ricerca di IPA sulle seguenti matrici:

- prodotti di origine animale arrostiti
- prodotti di origine animale affumicati
- crostacei e cefalopodi (queste matrici al contrario delle precedenti, non devono essere arrosto o affumicate).

Per quanto riguarda le procedure di campionamento, il Reg. 836/11 sottolinea che per i campionamenti destinati ad analisi IPA “...va evitato almeno il contatto diretto del campione con la plastica, ad esempio nel caso di campioni solidi mediante il confezionamento del campione in foglio d’alluminio prima di inserirlo nel contenitore.”. Tale regolamento diverrà applicativo dal 1 Settembre 2012 tuttavia sin da ora si richiede agli operatori delle AASSLL di incartare in pellicola di alluminio il materiale oggetto di campionamento prima di inserirlo nelle buste, al fine di evitare eventuali contaminazioni con il materiale plastico. La successiva tabella riporta il numero dei campioni che i Servizi Veterinari di ogni ASL devono eseguire annualmente

Sostanza	I.P.A. (Idrocarburi Policiclici Aromatici) – BENZO(A)PIRENE											
Tipologia di campionamento	ufficiale											
Luoghi di campionamento	in esercizi di vendita al dettaglio in stabilimenti di produzione											
Matrici	A prodotti di origine animale arrostiti B prodotti di origine animale affumicati C* crostacei e cefalopodi crudi (no arrosto, no affumicati)											
Modalità di prelievo	Regolamento CE/333/2007 e successive modifiche (Reg 836/11)											
Numero totale campioni/anno	72											
Limiti di accettabilità	Regolamento CE/1881/2006 e successive modifiche											
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR
A	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
B	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
C	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Note	*Queste matrici al contrario delle precedenti, non devono essere arrosto o affumicate. - Incartare in pellicola di alluminio il materiale oggetto di campionamento prima di inserirlo nelle buste, al fine di evitare eventuali contaminazioni con il materiale plastico.											

Metalli pesanti (mercurio e cadmio)

I contaminanti ambientali sono sostanze che si possono ritrovare frequentemente nei cibi; tuttavia la loro presenza non è dovuta ad un'aggiunta intenzionale ma deriva da una contaminazione dell'ambiente circostante da cui consegue la contaminazione delle derrate alimentari. Tali sostanze hanno generalmente un impatto negativo sulla qualità dell'alimento e a determinate concentrazioni possono causare un rischio per la salute umana. Proprio per tali motivazioni, l'Unione Europea ha adottato delle misure per minimizzare le quantità di contaminanti ambientali nelle derrate alimentari e quindi diminuire l'esposizione a cui è soggetto il consumatore attraverso l'alimentazione. La contaminazione può avvenire durante l'intera filiera produttiva, ovvero a livello primario o secondario nel corso della lavorazione, conservazione e distribuzione del prodotto. La natura e le sorgenti di diffusione dei contaminati ambientali è estremamente varia.

Mercurio

Il mercurio è un metallo pesante e si ritrova con frequenza nell'ambiente e negli alimenti. Tale elemento è in grado di causare, sia nella sua forma inorganica che nella forma organica, fenomeni di tossicità acuta o cronica nell'uomo nel caso questi si cibi di prodotti alimentari contaminati. La presenza del mercurio negli ecosistemi può essere “naturale”, essendo contenuto nelle rocce e nel suolo, ma più frequentemente è dovuta alla contaminazione causata dalle industrie. Il consumo ricorrente di cibi derivanti da animali contaminati può causare nell'uomo fenomeni di tossicità. Dato che la diffusione del mercurio è fortemente legata agli ecosistemi acquatici, i prodotti ittici rappresentano la fonte di contaminazione principale. Tra questi sono da segnalare i pesci predatori di grossa taglia (tonno, pescespada, verdesca) che, essendo ai vertici della catena alimentare, accumulano dosi maggiori della sostanza. Anche i molluschi bivalvi possono, attraverso la loro attività di filtrazione, accumulare concentrazioni di mercurio consistenti. A conferma di ciò, i dati scaturiti negli ultimi anni dal Sistema Rapido di Allerta evidenziano che la problematica riguarda quasi

esclusivamente i prodotti della pesca ed in particolare pesce spada, marlin, tonno e squaliformi. Per tali motivi, il piano di campionamento si focalizzerà su tali prodotti e particolare attenzione sarà rivolta verso le specie menzionate. Si sottolinea che, per garantire la piena rappresentatività del campione, le modalità di prelievo dovranno attenersi al Regolamento 333/2007.

Sostanza													Mercurio
Tipologia di campionamento													ufficiale
Luoghi di campionamento													in esercizi di vendita al dettaglio in stabilimenti di produzione
Matrici													A prodotti della pesca
Modalità di prelievo													Reg. (CE) 28-3-2007 n. 333/2007
Numero totale campioni/anno													48
Limiti di accettabilità													Regolamento CE/1881/2006 e successive modifiche
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR	
A	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	
Note	Concentrare il campionamento nei confronti delle specie a maggior rischio (pesce spada, tonnidi, verdesca, ecc)												

Cadmio

Il cadmio è un metallo pesante impiegato dall'uomo in molteplici attività industriali quali la produzione di batterie, le operazioni di placcatura, la combustione del carbone, la produzione di materie plastiche, la produzione di fanghi di depurazioni e presidi fitosanitari per l'agricoltura. Anche se il suo utilizzo è in diminuzione per via di rigide limitazioni normative, tale sostanza è molto diffusa nell'ambiente e, in caso di assunzione prolungata di cibi contaminati, può rendersi responsabile di intossicazioni croniche nell'uomo. Il cadmio viene ritrovato in concentrazioni rilevanti in un grande varietà di prodotti alimentari quali molluschi bivalvi, cefalopodi, crostacei, pesci, cereali, carni (in particolare di cavallo), frutta e verdure. In alcuni casi sono dei materiali non idonei ad essere a contatto con gli alimenti a cedere la sostanza e quindi contaminare il prodotto.

Le segnalazioni del Sistema Rapido di allerta sono relative ad un grande varietà di prodotti alimentari ma le categorie maggiormente citate sono i molluschi cefalopodi (calamari, seppie, polipi...) e i crostacei (granchi, gamberi e gamberetti). Il piano di campionamento si concentrerà quindi su tali tipologie di prodotti.

Sostanza													Cadmio
Tipologia di campionamento													ufficiale
Luoghi di campionamento													in esercizi di vendita al dettaglio in stabilimenti di produzione
Matrici													A cefalopodi e crostacei
Modalità di prelievo													Reg. (CE) 28-3-2007 n. 333/2007
Numero totale campioni/anno													48
Limiti di accettabilità													Regolamento CE/1881/2006 e successive modifiche
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR	
A	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	

B) Additivi non consentiti o in quantità superiori ai limiti

Polifosfati

I polifosfati vengono utilizzati nell'industria alimentare come agenti addensanti e sono quindi in grado di migliorare l'aspetto e la consistenza di molti prodotti. Oltre a ciò, tali additivi hanno la capacità di trattenere l'acqua presente nell'alimento e quindi ridurre la naturale perdita di peso con conseguente guadagno del produttore.

L'utilizzo dei polifosfati è consentito dal D.M. 209/1996 (appartengono alla categoria dei gelificanti, emulsionanti e addensanti) che riporta le categorie di prodotti nei quali sono ammessi e la relativa dose massima di impiego. Tale normativa sarà sostituita dal Regolamento (UE) N. 1333/2008 e dal Regolamento (UE) N. 1129/2011 che modifica i suoi allegati. Qualora un produttore utilizzi i polifosfati deve obbligatoriamente indicarne la presenza in etichetta come ingrediente.

I polifosfati vengono utilizzati nella produzione di formaggi fusi e a consistenza molle, prodotti a base di carne, preparazioni di pesce, molluschi e crostacei surgelati e congelati, verdure in scatola.

Il piano di campionamento prevede il prelievo delle seguenti matrici alimentari:

- prodotti a base di carne (es. prosciutti cotti, salumi cotti, carni in scatola...)
- formaggi fusi e formaggi spalmabili

Lo scopo dei controlli analitici sarà quello di verificare l'eventuale presenza di polifosfati in prodotti che non riportano tali additivi in etichetta o accertare il rispetto delle concentrazioni massime consentite per i prodotti contengono queste sostanze.

Sostanza													Polifosfati
Tipologia di campionamento													ufficiale
Luoghi di campionamento													in esercizi di vendita al dettaglio
Matrici													A prodotti a base di carne B formaggi fusi e formaggi spalmabili
Modalità di prelievo													Ufficiale (D.P.R. 327/80)
Numero totale campioni/anno													72
Limiti di accettabilità													DM 209/1996, Regolamento (UE) N. 1333/2008, Regolamento (UE) N. 1129/2011.
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR	
A	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
B	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	

Solfiti

I solfiti sono additivi ad azione antimicrobica ed antiossidante e vengono quindi utilizzati per prolungare il periodo di conservabilità degli alimenti. Tali sostanze sono anche aggiunte alle carni per la loro capacità di mantenere il colore rosso intenso dei tessuti muscolari e quindi rendere gradevole l'aspetto del prodotto per un periodo più duraturo. L'utilizzo dei solfiti è consentito dal DM 209/1996 nel quale sono indicati gli alimenti in cui possono essere impiegati e le relative concentrazioni massime consentite. Tale normativa sarà sostituita dal Regolamento (UE) N. 1333/2008 e dal Regolamento (UE) N. 1129/2011 che modifica i suoi allegati. L'Operatore del Settore Alimentare che si avvale di queste sostanze, come del resto di ogni additivo alimentare, deve obbligatoriamente indicarlo in etichetta o sul cartello di vendita. Inoltre, secondo il D.L.vo 114/2006 che modifica del D. L.vo 109/92, l'anidride solforosa e i solfiti sono considerati "allergeni" quindi deve essere segnalato sulla confezione la presenza accidentale di tali additivi nell'alimento (dovuta per esempio a contaminazioni durante la lavorazione) e non solo se vi è un'aggiunta volontaria.

I dati provenienti dal sistema rapido di allerta relativi ai solfiti riferiscono la presenza non dichiarata o in quantità superiori alla norma in bevande alcoliche, cereali, confetture, crostacei e prodotti derivati, frutta e vegetali, erbe e spezie, carni e derivati, frutta secca.

In particolare, la maggior parte delle segnalazioni hanno riguardato i crostacei e prodotti derivati, quindi si è deciso di concentrare il campionamento nei confronti di questa tipologia di alimenti. E' stato inoltre stabilito un numero minimo di campioni per carni macinate, insaccati freschi e preparazioni di carni per verificare l'eventuale utilizzo illecito di solfiti in questi prodotti.

Sostanza													Solfiti
Tipologia di campionamento													ufficiale
Luoghi di campionamento													in esercizi di vendita al dettaglio in stabilimenti di produzione
Matrici													A Carni macinate, insaccati freschi, preparazioni carnee B Crostacei e prodotti derivati
Modalità di prelievo													Ufficiale (D.P.R. 327/80)
Numero totale campioni/anno													36
Limiti di accettabilità													DM 209/1996, Regolamento (UE) N. 1333/2008, Regolamento (UE) N. 1129/2011.
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR	

A	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
B	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Note	- Riportare con chiarezza sul verbale di campionamento se è dichiarata la presenza di solfiti											

Nitriti/Nitrati

I nitriti/nitrati sono additivi ad azione antimicrobica ovvero esercitano azione batteriostatica diretta su microrganismi presenti nella matrice alimentare. Oltre a tale proprietà, i nitrati ed i nitriti possono essere utilizzati come stabilizzanti del colore (specialmente nelle carni), infatti favoriscono indirettamente la stabilità del legame tra ossigeno e mioglobina (ossimioglobina) e quindi una colorazione colore rosso brillante vivo ai tessuti muscolari.

Il Sistema Rapido Di Allerta riporta notifiche riguardanti l'impiego non autorizzato o superiore alla norma di nitrati e nitriti in prodotti della pesca e derivati (in particolare filetti di salmone e merluzzo) e carni rosse (insaccati freschi e stagionati, carni salate, prodotti a base di carne in genere). Il piano di campionamento prevede appunto il prelevamento di matrici alimentari comprese in queste due categorie.

Per quanto riguarda i limiti di accettabilità, il DM 209/1996 riporta i prodotti alimentari per i quali è consentito l'utilizzo di tali additivi e le dosi massime consentite. Tale normativa sarà sostituita dal Regolamento (UE) N. 1333/2008 e dal Regolamento (UE) N. 1129/2011 che modifica i suoi allegati. La tipologia di campionamento che deve essere adottata è quella ufficiale.

Sostanza													Nitriti/nitrati
Tipologia di campionamento													ufficiale
Luoghi di campionamento													in esercizi di vendita al dettaglio in stabilimenti di produzione
Matrici													A prodotti carnei B prodotti ittici
Modalità di prelievo													Ufficiale (D.P.R. 327/80)
Numero totale campioni/anno													36
Limiti di accettabilità													DM 209/1996, Regolamento (UE) N. 1333/2008, Regolamento (UE) N. 1129/2011.
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR	
A	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
B	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	

Acido ascorbico (DAL 1°LUGLIO 2012)

L'acido ascorbico è un monosaccaride (C⁶H⁸O⁶) con una forte azione riducente, ragione per cui sia l'acido ascorbico tal quale (E300) sia i suoi sali di sodio e di calcio (E301, E302) sono comunemente utilizzati dall'industria alimentare come additivi alimentari antiossidanti. Gli "antiossidanti" secondo la definizione della normativa vigente sono sostanze che prolungano la durata degli alimenti proteggendoli dal deterioramento provocato dall'ossidazione, come l'irrancidimento dei grassi e le variazioni di colore.

Una proprietà dell'acido ascorbico e dei suoi derivati è quella di favorire la formazione di nitrosomioglobina accelerando la reazione tra i nitriti presenti nella matrice carnea e la mioglobina. La nitrosomioglobina conferisce una colorazione rossa alle carni molto gradita al consumatore e, poiché gli ascorbati hanno anche la capacità di stabilizzare tale legame, l'effetto finale sarà quello di rendere il colore del prodotto più duraturo nel tempo rispetto ai prodotti non additivati.

L'acido ascorbico e i suoi derivati sono impiegati soprattutto per la preparazione di succhi e nettari, confetture, frutta e ortaggi non lavorati, pasta fresca, e preparazioni preconfezionate di carni fresche macinate. L'impiego dell'acido ascorbico e degli altri ascorbati è definito dal D.M. 27 Febbraio 1996 n° 209 che riporta la lista degli alimenti per il quale è consentito l'uso di tali additivi e la dose massima consentita per ciascuno di essi. Tale normativa sarà sostituita dal Regolamento (UE) N. 1333/2008 e dal Regolamento (UE) N. 1129/2011 che modifica i suoi allegati.

L'acido ascorbico è uno dei pochi additivi che può essere impiegato nelle preparazioni di carni fresche macinate ma solamente in quelle confezionate. Al fine di rilevare la presenza non ammessa di tali additivi, il presente piano prevede quindi unicamente il prelievo di carni macinate esitate al consumo sotto forma di preincarto oppure sfuse. Il campionamento per l'acido ascorbico dovrà iniziare solamente a partire dal 01/07/2012 in maniera da concedere all'IZSLT i tempi tecnici necessari per la messa a punto della prova.

Sostanza													Acido ascorbico
Tipologia di campionamento													ufficiale
Luoghi di campionamento													in esercizi di vendita al dettaglio
Matrici													A Preparazioni <u>non confezionate</u> di carni fresche macinate
Modalità di prelievo													Ufficiale (D.P.R. 327/80)
Numero totale campioni/anno													24
Limiti di accettabilità													DM 209/1996, Regolamento (UE) N. 1333/2008, Regolamento (UE) N. 1129/2011.
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR	
A	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
Note	- Prelevare unicamente preparazioni <u>non</u> confezionate (preincarti o sfuse) - Il campionamento per la rilevazione dell'acido ascorbico dovrà iniziare a partire dal 01/07/2012												

Sorbati, benzoati e p-idrossibenzoati

I Sorbati, i Benzoati ed i P- idrossibenzoati (parabeni) sono sostanze chimiche, classificate come additivi conservanti, da tempo utilizzati nell'industria alimentare per aumentare la shelf-life dei prodotti. Sebbene i sorbati ed i benzoati siano efficaci nel prevenire la crescita di alcuni batteri, vengono utilizzati nella produzione di alimenti soprattutto per controllare lo sviluppo di lieviti e muffe. I P- idrossibenzoati (parabeni), invece, sono impiegati per inattivare i batteri, soprattutto del tipo Gram +, muffe e lieviti.

L'acido benzoico ed i benzoati, possono essere naturalmente presenti in molti prodotti alimentari, sia di origine vegetale che di origine animale, ivi compresi i prodotti lattierocaseari.

A decorrere dal 20 gennaio 2010, è entrato in vigore il Regolamento (Ce) N. 1333/2008 del 16 Dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari il quale, il 12 novembre 2011, è stato integrato dai Regolamenti (UE) n. 1130, 1129 e 1131/2011 che ne hanno modificato gli Allegati II e III.

In particolare il Regolamento N. 1129/2011 ha istituito un nuovo elenco comunitario degli additivi alimentari autorizzati e delle relative condizioni di impiego e diverrà applicativo dal 1° giugno 2013. Attualmente, pertanto è in vigore la normativa antecedente a suddetto Regolamento, ovvero il D.M. 27 febbraio 1996, n. 209, concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle direttive n. 94/34/CE, n. 94/35/CE, n. 94/36/CE, n. 95/2/CE e n. 95/31/CE e successive modifiche.

In base alle disposizioni cogenti l'uso di taluni o tutti i Benzoati, Sorbati e P-idrossibenzoati è consentito per alcuni alimenti alle dosi indicate (D.M. 27 febbraio 1996, n. 209, Allegato XI (Articolo 15, Comma 1), Conservanti e Antiossidanti Condizionatamente Ammessi).

I dati del Sistema Rapido di Allerta degli Alimenti e dei Mangimi (RASFF) mostrano la presenza di 271 segnalazioni per non conformità riconducibili all'impiego non autorizzato oppure ad un uso improprio di sorbati, benzoati e p-idrossibenzoati. I prodotti di origine animale più spesso oggetto di segnalazione sono i gamberi cotti (30% del totale segnalazioni per prodotti di origine animale) nei quali vengono riscontrate concentrazioni superiori alla dose consentita (2000 mg/Kg) di sorbati e benzoati. Le restanti notifiche riguardano gamberi crudi (10%), cefalopodi (10%), derivati del latte (20%), maionese (10%), uova cotte (10%) e carne macinata (10%).

Sulla base di quanto in premessa, è stato predisposto il presente piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di sorbati, benzoati e p-idrossibenzoati in:

- 1. gamberi cotti confezionati;**
- 2. Dessert a base di latte e derivati TRATTATI TERMICAMENTE confezionati (esempio budini, mousse, creme varie).**

A tal proposito si ricorda che **l'impiego di sorbati e benzoati è ammesso per i gamberi cotti**, mentre non lo sono i P- idrossibenzoati pertanto scopo del piano è verificare il rispetto delle dosi stabilite dalla normativa cogente (2000 mg/Kg) per i primi o un uso non consentito per i secondi. E' possibile che sorbati e benzoati siano dichiarati dal produttore in etichetta e figurino con le sigle (E200-E213).

Per i **Dessert a base di latte e derivati trattati termicamente**, invece, il D.M. 27 febbraio 1996, n. 209 e successive modifiche **NON ammette l'impiego di sorbati, benzoati e p-idrossibenzoati** pertanto il loro riscontro è da considerarsi una non conformità rispetto ai requisiti di legge. Viceversa l'impiego di queste sostanze è ammesso per i Dessert a base di latte e derivati non sottoposti a trattamento termico i quali NON sono oggetto del presente piano di campionamento.

Scopo del presente piano è, invece, accertare la presenza **NON AUTORIZZATA** di suddetti conservanti in Dessert a base di latte e derivati TRATTATI TERMICAMENTE.

Tutti i campioni previsti nel piano devono essere prelevati in attività di controllo ufficiale presso supermercati, ipermercati ed ingrossi così come indicato nella tabella sottostante:

Sostanze		Sorbati, benzoati e p-idrossibenzoati (E200-E219)											
Tipologia di campionamento		ufficiale											
Luoghi di campionamento		Supermercati, ipermercati, ingrossi.											
Matrici		A Gamberi cotti preconfezionati B Dessert a base di latte e derivati <u>TRATTATI TERMICAMENTE</u> preconfezionati											
Modalità di prelievo		Ufficiale (D.P.R. 327/80)											
Numero totale campioni/anno		48											
Limiti di accettabilità		D.M. 27 febbraio 1996, n. 209 e successive modifiche											
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR	
A	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
B	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	
Tot	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	

C) Sostanze antibiotiche

Nitrofurani/cloramfenicolo

I nitrofurani e il cloramfenicolo sono farmaci con azione antibatterica utilizzati in ambito zootecnico per impedire lo sviluppo di infezioni e come promotori della crescita delle masse muscolari degli animali. Entrambi gli antibiotici sono stati infatti comunemente impiegati come additivo nei mangimi (come promotori della crescita), nelle terapie di alcune specie di animali da produzione (soprattutto pollame, suini e bovini), nelle pratiche di acquacoltura e apistiche. Tuttavia, a causa dei potenziali effetti tossici sulla salute umana, l'unione europea ha proibito da anni il loro uso nella pratica di allevamento di animali destinati al consumo umano (Regolamento CE/37/2010 - Tabella 2 – Sostanze Vietate). Il divieto di impiego non si limita a tutto il territorio dell'EU infatti anche i paesi terzi che intendono importare prodotti all'interno della comunità europea devono necessariamente garantire l'assenza di tali sostanze nelle derrate alimentari.

Nonostante tali prescrizioni, il sistema Rapido di Allerta segnala con notevole frequenza la presenza di metaboliti di nitrofurani e cloramfenicolo in miele, pesce e derivati, carni di pollame e, soprattutto, crostacei. In particolare quest'ultima categoria di alimenti è stata oggetto negli ultimi anni di un elevato numero di notifiche e per tale ragione è stato deciso di programmare a livello regionale un numero minimo di campioni per acquisire informazioni in merito a questa problematica. Nello scegliere i prodotti da prelevare, dovranno essere accuratamente evitati i crostacei provenienti da India, Bangladesh e Thailandia poiché alcune recenti raccomandazioni della comunità europea hanno già stabilito delle verifiche analitiche specifiche che i Paesi Membri devono eseguire presso i Posti d'Ispezione Frontaliera nei confronti di partite provenienti da tali paesi.

Sostanza/e		Nitrofurani/cloramfenicolo											
Tipologia di campionamento		ufficiale											
Luoghi di campionamento		in esercizi di vendita al dettaglio in stabilimenti di produzione											
Matrici		A Crostacei											
Modalità di prelievo		Ufficiale (D.P.R. 327/80)											
Numero totale campioni/anno		36											
Limiti di accettabilità		Regolamento CE/37/2010 del 22/12/2009											
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR	

A	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3
Note	- Evitare il campionamento di prodotto proveniente da India, Bangladesh e Thailandia - Concentrare il campionamento soprattutto su gamberi e gamberetti											

D) Biocontaminanti

Istamina

L'istamina è un'ammina biogena, ovvero un composto azotato che si viene a creare a seguito della degradazione dell'istidina (un aminoacido ampiamente presente in molte matrici alimentari) operata da alcune specie batteriche. La formazione di istamina in un prodotto e il grado di concentrazione di questa sostanza sono strettamente legati all'eventuale presenza del suo aminoacido precursore nell'alimento e ad al mantenimento della catena del freddo, misura di prevenzione indispensabile per limitare lo sviluppo dei batteri in grado eseguire tale reazione di trasformazione. Le categorie alimentari ricche di istidina e quindi maggiormente a rischio sono rappresentate da alcuni tipi di formaggi ma soprattutto dalle specie ittiche che fisiologicamente presentano un elevato tenore di questo aminoacido. Il regolamento 2073/05, che definisce le modalità di campionamento e i limiti per questa sostanza, riporta le famiglie di pesci che sono notoriamente associate ad un tenore elevato di istidina. Nello specifico, le famiglie a rischio sono Scombridae (tonno, sgombro) Clupeidae (sardina, aringa, spratto, alaccia, cheppia), Engraulidae (acciuga), Coryfenidae, Pomatomidae, Scombresosidae. La presenza di consistenti quantità di istamina nei prodotti alimentari non solo è indice di scarsa qualità igienica del prodotto e di carenza delle misure di prevenzione, ma costituisce un rischio per la salute dei consumatori in quanto tale sostanza chimica è responsabile di intossicazioni alimentari.

Per tale motivo, il piano di campionamento prevede un numero minimo di campioni ufficiali riguardanti prodotti della pesca delle specie ittiche citate. Il prelievo dovrà essere eseguito secondo le modalità del Regolamento 2073/05, e dovrà essere prestata attenzione in particolare al rispetto delle unità campionarie previste per ogni singola aliquota. Potranno anche essere eseguiti anche campioni di prodotti della pesca che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia (es. alici marinate), come previsto dai criteri di sicurezza alimentare del regolamento. In considerazione che il rischio di formazione di istamina è fortemente associato ad un'interruzione della catena del freddo, i campionamenti dovranno essere concentrati prevalentemente nei mesi estivi.

Bisogna sottolineare che, pur essendo una sostanza chimica, l'istamina è contemplata dal Regolamento 2073/05 che stabilisce criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari; quindi, per i prodotti della pesca, durante la compilazione del nuovo verbale di campionamento, la prova dovrà essere richiesta sbarrando sul le voci presenti nel box dedicato ai criteri di sicurezza alimentare del citato regolamento, nella sezione "prove microbiologiche".

L'attività di campionamento riguardo l'istamina dovrà avvenire durante la prima settimana del mese in modo da facilitare la convocazione delle parti al laboratorio dell'IZSLT e rendere comunque possibile il ricorso al campionamento in aliquota unica.

Sostanza/e		Istamina											
Tipologia di campionamento		ufficiale											
Luoghi di campionamento		in esercizi di vendita al dettaglio in stabilimenti di produzione											
Matrici		A Prodotti della pesca: <ul style="list-style-type: none"> - ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina - che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina 											
Modalità di prelievo		Regolamento CE/2073/05											
Numero totale campioni/anno		60 (30 al dettaglio + 30 stabilimento)											
Limiti di accettabilità		Regolamento CE/2073/05											
matr	Luogo	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR

ice	campionamento												
A	dettaglio	3	3	3	3	2	2	2	2	3	2	3	2
	stabilimento	0	1	2	7	1	2	2	3	8	0	3	1
Note	<ul style="list-style-type: none"> - Prelevare unicamente specie delle famiglie indicate dal Regolamento 2073/05 (vedi testo precedente) - Eseguire i campioni in aliquota unica la prima settimana del mese - Eseguire i campioni prevalentemente nei mesi estivi - Per i campioni al dettaglio, prediligere i mercati rionali e se necessario ricorrere al prelievo in singola aliquota 												

Copia

3. PIANO DI CAMPIONAMENTO PER LA RICERCA DI ALLERGENI

La Commissione Europea ha emanato la direttiva CE/89/2003, recepita con il Decreto Legislativo n. 114 dell'8 febbraio 2006, con l'obiettivo di tutelare la salute di cittadini aventi sensibilità nota nei confronti di componenti o additivi alimentari, nonché di fornire un'informazione più approfondita sul contenuto degli alimenti, introducendo una lista di sostanze considerate "allergeniche" da citare obbligatoriamente in etichetta, qualora siano presenti in un prodotto alimentare (non solo come ingredienti, ma anche come derivati). Con l'entrata in vigore del Decreto Legislativo n. 114 dell'8 febbraio 2006, è stata eliminata la possibilità di deroga che consentiva l'utilizzo del nome della categoria di appartenenza di certi ingredienti e a tal fine stabilisce la definizione di un elenco di sostanze allergeniche che devono sempre essere citate se presenti in un prodotto.

Le sostanze attualmente considerate allergeni sono le seguenti:

- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e prodotti derivati
- Crostacei e prodotti derivati;
- Uova e prodotti derivati;
- Pesce e prodotti derivati;
- Arachidi e prodotti derivati;
- Soia e prodotti derivati;
- Latte e derivati (compreso il lattosio);
- Frutta a guscio ovvero mandorle (*Amigdalus communis L.*), nocciole (*Corylus avellana*), noci comuni (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati
- Sedano e prodotti derivati;
- Senape e prodotti derivati;
- Semi di sesamo e prodotti derivati;
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO²;
- Lupini e prodotti a base di lupini;
- Molluschi e prodotti a base di molluschi

In base alla nuova normativa fra gli ingredienti devono figurare, con il nome specifico, le sostanze elencate nell'allegato 2 sez. III del DL.vo 109/92 (Etichettatura dei prodotti alimentari), come modificato dal DL.vo 114/06. I produttori dovranno quindi riportare in etichetta la presenza di potenziali allergeni anche se presenti in quantitativi minimi. La citata normativa verrà progressivamente sostituita dal Regolamento (UE) N. 1169/2011 che è già in vigore ma le cui regole saranno applicate nei tre anni che seguiranno.

A) Campionamento ufficiale per la ricerca di proteine delle uova, proteine del latte e lattosio

È stato predisposto in ambito regionale, **il presente piano di campionamento ufficiale** per la verifica delle prescrizioni stabilite nella direttiva CE/89/2003 e nel Decreto Legislativo di recepimento, n. 114 dell'8 febbraio 2006.

A tal fine i Servizi Veterinari dovranno eseguire annualmente, presso esercizi di vendita al dettaglio, **62 campioni** per la ricerca delle **proteine delle uova** e **62 campioni** per la ricerca di **proteine del latte (caseina e β-lattoglobuline) e lattosio** in:

- **A** prodotti a base di carne,
- **B** preparazioni a base di carne, rappresentate soprattutto da hamburger.

Sono esclusi dal presente piano di campionamento gli alimenti per i quali in etichetta è dichiarata la presenza dell'allergene mentre sono da prediligere quelli per i quali le caratteristiche di produzione (natura dell'impianto, tecnologia di processo ecc.) indichino un rischio maggiore.

Poiché il campionamento è di tipo ufficiale dovrà essere eseguito secondo le modalità previste dal D.P.R 327/80, utilizzando il verbale attualmente in uso nella regione Lazio. I campioni accompagnati da modulistica impropria (per es. verbale piano di monitoraggio allergeni del precedente PRIC 2008-2010) non saranno di conseguenza, accettati.

E' possibile far coincidere il campionamento per la ricerca delle proteine del latte e lattosio con quello per l'identificazione delle proteine delle uova. In questo caso è necessario indicare nel verbale di campionamento le pertinenti prove da effettuarsi (per es. ricerca in hamburger di proteine delle uova, del latte e lattosio). In fase di rendicontazione il campione verrà conteggiato per entrambe le categorie.

Nelle tabelle di seguito riportate viene indicata la distribuzione dei campioni da eseguire per singola ASL in funzione dell'allergene da ricercare.

PIANO DI CAMPIONAMENTO UFFICIALE PER LA RICERCA DI PROTEINE DELLE UOVA												
Tipologia di campionamento		ufficiale										
Luoghi di campionamento		esercizi di vendita al dettaglio										
Matrici		A prodotti a base di carne (31) B preparazioni a base di carne, rappresentate soprattutto da hamburger e salsicce (31)										
Modalità di prelievo		D.P.R. 327/80										
Numero totale campioni/anno		62										
Limiti di accettabilità		Decreto Legislativo n. 114 dell'8 febbraio 2006										
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR
A	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3
B	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3
Note	- Verificare che l'allergene non sia presente in etichetta											

PIANO DI CAMPIONAMENTO UFFICIALE PER LA RICERCA DI PROTEINE DEL LATTE E LATTOSIO												
Tipologia di campionamento		ufficiale										
Luoghi di campionamento		in esercizi di vendita al dettaglio										
Matrici		A prodotti a base di carne (31) B preparazioni a base di carne, rappresentate soprattutto da hamburger e salsicce (31)										
Modalità di prelievo		D.P.R. 327/80										
Numero totale campioni/anno		62										
Limiti di accettabilità		Decreto Legislativo n. 114 dell'8 febbraio 2006										
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR
A	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3
B	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3
Note	<ul style="list-style-type: none"> - Verificare che l'allergene non sia presente in etichetta - Specificare chiaramente al laboratorio che dovrà essere eseguita la ricerca sia delle proteine del latte che del lattosio 											

Si ricorda infine, che per il latte e derivati è necessario selezionare nel verbale di prelievamento all'allegato 1, la sezione "prove chimiche" specificando alla voce "altro", proteine del latte e lattosio. Solo in questo modo infatti, il laboratorio eseguirà le pertinenti analisi per l'identificazione di entrambe le molecole ovvero proteine e zucchero.

B) Piano di monitoraggio speciale per la ricerca di glutine

La celiachia, detta anche malattia celiaca, è un'intolleranza permanente alla gliadina, una delle componenti del glutine. Quest'ultimo è un complesso proteico presente nel frumento (o grano), nell'orzo, nella segale, nell'avena, nel farro e nel kamut e di conseguenza, tutti gli alimenti derivati da tali cereali o contaminati accidentalmente dagli stessi, risultano dannosi per gli individui affetti dalla malattia.

Secondo la normativa attualmente vigente ovvero il D. Lvo n. 114/06, è obbligatorio indicare in etichetta la presenza di glutine (o del corrispondente cereale) qualora questo sia stato impiegato come ingrediente.

Tuttavia, sebbene non obbligatorio per le disposizioni normative cogenti, molte aziende utilizzano la dicitura “può contenere tracce di glutine” per indicare una potenziale presenza di glutine causata da contaminazioni accidentali.

Oltre a tali prescrizioni obbligatorie, il recente regolamento CE 41/2009 (e la sua circolare esplicativa del Ministero della salute del 5 novembre 2009) ha introdotto ulteriori opportunità in materia di etichettatura. Qualsiasi prodotto alimentare in commercio (quindi non solamente gli alimenti “destinati ad una alimentazione particolare”) può recare la dicitura “senza glutine” qualora l’azienda produttrice sia in grado di garantire una concentrazione della sostanza non superiore a 20 mg/kg, cioè 20 ppm. Il documento ministeriale sottolinea che l’impiego di questa dizione presuppone che il produttore sia certo dell’assenza di ingredienti derivati da cereali contenenti glutine nell’alimento ma anche che non siano presenti potenziali fonti di contaminazione durante il processo produttivo.

Nonostante le citate prescrizioni normative, l’analisi dei dati scaturiti dal sistema di allerta europeo riporta la presenza non dichiarata di glutine in alimenti quali prodotti da forno, pasticceria, integratori alimentari, salse e condimenti, carni e derivati.

Al fine di ottenere informazioni riguardo tale rischio alimentare in ambito regionale è stato predisposto a partire dal 2011 un piano di monitoraggio per la ricerca di glutine in preparazioni e prodotti a base di carne. Il suddetto piano, salvo eventuali successive comunicazioni da parte degli organi Regionali, è da considerarsi attivo sino al 2014 ed è quindi ancora in corso.

Il campionamento avrà scopo indagativo e quindi sarà eseguito in singola aliquota (non in quattro/cinque aliquote come prevede il prelevamento ufficiale ai sensi del D.P.R. 327/80). Qualora l’analisi eseguita dal laboratorio evidenzi la presenza dell’allergene, i Servizi Veterinari dovranno recarsi nuovamente presso il detentore della merce per procedere ad un campionamento di tipo “ufficiale” dello stesso lotto di prodotto.

Per l’esecuzione del piano di monitoraggio dovrà essere utilizzato il verbale di prelevamento di campionamento specifico riportato a seguito.

Riguardo la scelta specifica dei prodotti da prelevare, si sottolinea che le preparazioni e i prodotti di carne maggiormente segnalati dal sistema di allerta e dai vari sistemi di sorveglianza sono rappresentati da hamburger, salsicce e salami. Tuttavia, a causa delle loro modalità di preparazione, sono considerati alimenti a rischio dalla letteratura scientifica e da diversi documenti delle associazioni di tutela dei consumatori anche il prosciutto cotto, würstel, coppa, bresaola, cotechino, zampone, mortadella, pancetta, speck e prodotti infarinati o miscelati con pangrattato in genere.

Nella tabella successiva si riporta il numero dei campioni che ogni singola ASL deve eseguire annualmente.

PIANO DI MONITORAGGIO PER LA RICERCA DEL GLUTINE													
Tipologia di campionamento		Monitoraggio											
Luoghi di campionamento		in esercizi di vendita al dettaglio											
Matrici		A Preparazioni e prodotti a base di carne											
Modalità di prelievo		<u>Campione a scopo di monitoraggio eseguito in singola aliquota</u>											
Numero totale campioni/anno		55											
Limiti di accettabilità		Decreto Legislativo n. 114 dell’8 febbraio 2006; Regolamento CE/41/2009											
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR	
A	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5
Note	<ul style="list-style-type: none"> - Si tratta di un piano di monitoraggio quindi non è necessario eseguire un campione ufficiale - Verificare che l’allergene non sia presente in etichetta (o cereali contenenti glutine quali frumento/grano, orzo, segale, avena, farro e kamut) - Utilizzare la modulistica specifica allegata al presente documento 												

	AZIENDA SANITARIA LOCALE
	Dipartimento Di Prevenzione
	Servizi Veterinari – Distretto di _____

Via _____ N. civ. _____ CAP _____ - TEL. _____ - FAX _____ - @ e-mail: _____

Registro Ufficio N. _____
 Verbale N. _____ del ____/____/20____

Num. Reg. IZSLT _____
 Data ____/____/20____
 Temp. rilevata dall'IZS _____ C°

VERBALE PRELEVAMENTO PER LA RICERCA DI GLUTINE

(Prelievo eseguito a scopo indagativo per il piano di monitoraggio riportato nel Piano Regionale Integrato dei Controlli della Regione Lazio)

RAGIONE SOCIALE:

Sede:

Tel.: _____ **Fax:** _____

Responsabile:
 Cognome _____
 Nome _____
 nato a _____
 il _____ domiciliato in _____

Via _____ n. _____

qualifica: _____

Presente al prelevamento:
 Cognome _____
 Nome _____
 nato a _____
 il _____ domiciliato in _____

Via _____ n. _____

qualifica: _____

L'anno _____ il giorno _____ del mese di _____ alle ore _____ i... sottoscritt...
 _____ (Ufficial... di Polizia Giudiziaria) assistit... da
 _____ si è/sono presentat... nell'esercizio
 di _____
 sito in _____ Via o P.zza _____
 n. _____, ove dopo essersi qualificat... ed aver reso noti i motivi della visita, ha... provveduto,
 alla presenza del Sig. _____ a lato generalizzato, all'ispezione
 dei locali dell'esercizio stesso, al controllo dei generi ivi tenuti e al prelevamento di **campioni di:**

- Preparazioni a base di carne: (specificare, es. hamburger di vitello sottovuoto) _____
- Prodotti a base di carne: (specificare, es. mortadella a fette) _____

La merce era posta in vendita/depositata in confezione originale integra non integra - preincarto sfusa sporzionata al momento del prelievo e sulla confezione stessa o su etichetta o su un cartello, vi era la seguente dicitura: (si allega etichetta o sua fotocopia)

_____ e con l'indicazione da consumarsi previa cottura
 prodotta dalla Ditta _____ ubicata in _____
 Paese di provenienza _____ Num. CE _____ con la seguente T.M.C.: ____/____/____ Data di scadenza: ____/____/____

La merce prelevata, sulla confezione stessa o su etichetta o su un cartello:

- non recava indicazioni riguardo presenza di glutine o cereali contenenti glutine (frumento o grano, orzo, segale, avena, farro e kamut) e prodotti derivati
- riportava la dicitura "senza glutine"

In presenza del Sig. _____, da una partita/ quantitativo di _____ è stato prelevato numero 1 campione composto da una singola aliquota (suddivisa in _____ u.c., del peso medio di _____ gr) che vengono inoltrate all'IZSLT Sede di _____, per eseguire la ricerca di glutine.

Il campione viene trasportato al laboratorio mediante _____ a temperatura _____. Il peso/quantità dell'aliquota è di circa _____ gr e viene determinato a mezzo _____.

La merce è stata campionata in asepsi, non in asepsi, con attrezzature sterili non sterili e l'aliquota è stata racchiusa in sacchetti sterili non sterili

suggellati mediante sigilli antimanomissione recanti sigla di ufficio e muniti di cartellini identificativi e introdotti in buste di materiale plastico autosigillanti e antimanomissione numerate A: _____

riportanti il numero del presente verbale, le firme, la natura del campione, la data di prelievo e l'identificativo dell'aliquota.
 Il Sig. _____ dichiara che dopo il ricevimento la merce stessa ha / non ha subito aggiunte di _____ ed è / non è stata manipolata _____

Il Sig. _____ presente al prelevamento del campione dichiara che la merce è stata fornita dalla Ditta _____ ubicata in _____
 in data ____/____/____ e ha / non ha esibito al momento documentazione commerciale giustificativa bolla fattura D.d.T. n° _____ del ____/____/____ intestata/o a _____

La rimanente merce non viene sequestrata poiché il campione è a scopo indagativo. Del presente verbale è stata redatta 1 copia che consegnata al Laboratorio, previa lettura al Sig. _____ che dichiara inoltre _____

FIRMA/TIMBRO DI CHI HA ASSISTITO AL PRELIEVO

I VERBALIZZANTI

4. PIANO DI CAMPIONAMENTO UFFICIALE PER IL CONTROLLO DEL TRATTAMENTO CON RADIAZIONI IONIZZANTI IN PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Il trattamento con radiazioni ionizzanti (irraggiamento) è un metodo di condizionamento e conservazione delle derrate alimentari che ha lo scopo di preservare le caratteristiche sensoriali e nutrizionali del prodotto e, nel contempo, di garantire la qualità igienico sanitaria degli alimenti. L'irraggiamento è sottoposto nell'Unione Europea (UE) a specifiche condizioni di applicabilità sancite dalla Direttiva 1999/2/CE relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti e dalla Direttiva 1999/3/CE che stabilisce un elenco comunitario di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti. In Italia tali normative sono state recepite con il D.lvo 94 del 30/01/2001.

Secondo le disposizioni legislative cogenti gli alimenti irradiati destinati al consumatore finale o alla collettività, devono riportare in etichetta la dicitura «irradiato» o «trattato con radiazioni ionizzanti». Nel caso di prodotti venduti sfusi, invece, è previsto che la medesima dicitura figuri, insieme con la denominazione del prodotto, su un foglietto o cartello posto accanto al recipiente che li contiene. Anche gli ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti devono essere elencati in etichetta con l'espressione «irradiato» o «trattato con radiazioni ionizzanti». L'indicazione del trattamento deve in ogni caso figurare nei documenti che accompagnano o che si riferiscono ai prodotti alimentari irradiati.

Attualmente la Direttiva 1999/3CE prevede che l'irraggiamento sia consentito nella Comunità Europea per il trattamento delle erbe aromatiche essiccate, delle spezie e dei condimenti vegetali purché venga effettuato in stabilimenti autorizzati, adoperando prodotti in condizioni di salubrità adeguate ed evitando che il valore massimo della dose globale media assorbita di irradiazione, ecceda i 10 kGy. In Italia esiste un solo impianto autorizzato dal Ministero della Salute per l'irraggiamento degli alimenti, ubicato in Emilia Romagna ma inattivo da diversi anni.

In attesa che l'elenco degli alimenti per i quali è consentito l'irraggiamento venga ampliato, ogni Stato Membro può mantenere le autorizzazioni antecedenti all'entrata in vigore delle Direttive 1999/2/CE e 1999/3/CE. In Italia poiché il D.M. 30/08/1973 aveva autorizzato l'irraggiamento a scopo antigermogliativo di aglio, patate e cipolle (articolo 2, comma 2, del decreto del Ministro della Sanità 30 agosto 1973) è attualmente consentito l'irraggiamento di:

- erbe aromatiche essiccate, spezie e condimenti vegetali (Direttive 1999/2/CE e 1999/3/CE),
- Aglio, patate, cipolle (D.M. 30/08/1973).

A differenza di quanto accade in altre Stati membri (per esempio Francia ed Olanda) ed in alcuni Paesi terzi (per esempio USA), **nella nostra Nazione non è concesso l'irraggiamento di prodotti di origine animale. Ciononostante è possibile che in Italia siano commercializzati alimenti di origine animale irradiati in altri paesi.** Infatti, indipendentemente da tale divieto, l'apertura dei mercati europei consente l'immissione sul mercato interno di prodotti trattati in altri Stati Membri.

Le normative vigenti nella UE impongono ad ogni Nazione l'esecuzione di controlli. Gli accertamenti devono essere effettuati sugli alimenti nella fase di commercializzazione e sugli stabilimenti che effettuano il trattamento. In Italia vengono pertanto controllati l'unico impianto di irradiazione autorizzato ed i prodotti in fase di commercializzazione. Annualmente il Ministero della Salute trasmette alla UE una relazione contenente le informazioni sulle attività svolte ed i risultati.

Nella nostra Nazione, i primi controlli sono stati effettuati nel 2005. Dal 2006 sono stati esaminati 413 campioni dei quali sono risultati non conformi 2 campioni nel 2010 (2,7%) e 13 nel 2011 (4,6%). Tra i prodotti di origine animale risultati non conformi figurano i calamari, i gamberetti, le seppie, le vongole e le cosce di rana (fonte dati: Centro di Referenza Nazionale per la Ricerca della Radioattività nel Settore Zootecnico Veterinario dell'IZS Puglia e Basilicata).

Alla luce dei risultati di cui sopra, il presente piano di controllo ufficiale si prefigge di verificare il rispetto della normativa cogente inerente il trattamento con radiazioni ionizzanti degli alimenti di origine animale.

PIANO DI CAMPIONAMENTO

Le attività di campionamento del presente piano devono essere effettuate nel contesto del **controllo ufficiale** degli alimenti e pertanto, i campioni devono essere prelevati secondo le disposizioni della Legge 30 aprile 1962, n.283, del relativo DPR di esecuzione n°327 del 26/03/1980 e del Decreto legislativo 3 marzo 1993, n.

123, e successive modifiche. Il campionamento deve essere eseguito presso **esercizi di vendita al dettaglio** ovvero attività che operano “la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all’ingrosso.” (Regolamento (CE) n. 178/2002).

Le matrici alimentari da sottoporre a campionamento ed analisi sono state identificate sulla base delle prevalenze comunitarie reperibili nei report della DGSANCO (http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/irradiation/index_en.htm) e sulla base dei dati nazionali dei controlli ufficiali nel periodo 2006-2011 (fonte dati: Centro di Referenza Nazionale per la Ricerca della Radioattività nel Settore Zootecnico Veterinario dell’IZS Puglia e Basilicata). Nel piano, pertanto, vengono considerati alcuni tra gli alimenti di origine animale a maggior rischio di non conformità, ovvero:

- **Cosce di rana:** come da Reg 853/2004 Allegati I, punto 6 ovvero “*le parti posteriori del corpo sezionato trasversalmente dietro alle membra anteriori, eviscerate e spellate, provenienti dalla specie Rana sp. (famiglia ranidi)*”; il prodotto deve contenere tessuto osseo;
- **Carne di pollo:** carcasse intere o loro sezioni contenenti tessuto osseo, di animali della specie *Gallus gallus domesticus* ;
- **Teleostei contenenti osso:**
- **Gamberetti e molluschi lamellibranchi:** i gamberetti devono essere prelevati con il carapace o se sgusciati, con apparato gastroenterico integro. Per quanto concerne i Molluschi lamellibranchi devono essere campionati con le valve o, eventualmente, anche essi, con apparato gastroenterico integro.
- **Molluschi cefalopodi** ovvero polpi, moscardini, calamari, totani, seppie ecc.

Poiché, come emerso nel corso dei controlli effettuati a livello comunitario, la non conformità più spesso riscontrata per i prodotti di origine animale, risulta essere la mancata dichiarazione dell’avvenuto trattamento, saranno oggetto del presente piano cosce di rana, carne di pollo, teleostei, cefalopodi, gamberetti e molluschi eduli lamellibranchi **per i quali il produttore non abbia dichiarato l’irradiazione in etichetta**. Tutte le matrici alimentari di cui sopra devono essere prelevate **crude o eventualmente precotte** (ovvero sottoposte a cottura parziale).

Gli alimenti da campionare devono **provenire da Paesi terzi o da altri Stati Membri Ce nei quali il trattamento con radiazioni ionizzanti sia ammesso per i prodotti di origine animale**. Per la corretta identificazione delle nazioni di provenienza da considerare si allegano al presente piano due tabelle contenenti gli elenchi dei paesi terzi (Tabella 2) e degli Stati Membri comunitari (Tabella 3) che irradiano alimenti di origine animale.

In questa fase della programmazione, il piano ha finalità di monitoraggio e pertanto si ritiene sufficiente l’esecuzione da parte delle 12 ASL di un campionamento minimo corrispondente ad n=5 campioni per un totale di 48 campioni regionali (Tabella 1).

TABELLA 1: PIANO DI CONTROLLO UFFICIALE PER LA VERIFICA DELL’IRRAGGIAMENTO IN ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE						
ASL	Matrici alimentari da campionare*					
	Cosce di rana**	Carne di pollo contenente osso	Teleostei contenenti osso	Gamberetti e molluschi eduli lamellibranchi	Molluschi cefalopodi	Totale
Roma A	1	1	1	1	1	5
Roma B	1	1	1	1	1	5
Roma C	1	1	1	1	1	5
Roma D	1	1	1	1	1	5
Roma E	1	1	1	1	1	5
Roma F	1	1	1	1	1	5
Roma G	1	1	1	1	1	5
Roma H	1	1	1	1	1	5

Viterbo	1	1	1	1	1	5
Rieti	1	1	1	1	1	5
Latina	1	1	1	1	1	5
Frosinone	1	1	1	1	1	5
TOT	12	12	12	12	12	60

* le matrici da prelevare devono essere crude o eventualmente precotte, non devono recare etichetta con la dichiarazione dell'avvenuto trattamento e devono provenire da uno dei paesi elencati nella Tabella 2 e nella Tabella 3 del presente piano.

** ove possibile deve sempre essere privilegiato il campionamento di cosce di rana. Tuttavia, nel caso in cui il prodotto non sia reperibile, il campione può essere sostituito con una delle altre matrici previste nella tabella (carne di pollo o teleostei con ossa o gamberetti/molluschi eduli lamellibranchi).

MODALITA' DI PRELIEVO E DI INVIO DEI CAMPIONI

Il piano ha inizio a decorrere dal 01/01/2012 e termina il 31/12/2012.

Il prelievo dei campioni elencati in tabella 1 deve avvenire con il criterio della casualità e ciascuna delle **aliquote** prelevate in attività di controllo ufficiale dovrà essere di circa **500g**.

Ove possibile, si deve allegare l'etichetta e riportare nel verbale di prelievo almeno le seguenti indicazioni:

- Specie animale o prodotto di carne campionati
- Stato di conservazione
- Provenienza o nome della ditta
- Quantità complessiva della partita e/o numero di lotto
- Nome ed indirizzo dell'impresa produttrice o a cui il prodotto è destinato (società importatrice)

I campioni verranno trasportati a temperatura di refrigerazione o congelati dalle ASL e **consegnati alla sede centrale di Roma dell'IZSLT** che provvederà a registrare i campioni nel Sistema informativo dei laboratori e ad inviare i medesimi a temperatura di refrigerazione o congelati, al "Centro di Referenza Nazionale per la Ricerca della Radioattività nel Settore Zootecnico Veterinario" Dipartimento di Chimica, Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata.

Attualmente, infatti, l'unico laboratorio nazionale accreditato per il controllo del trattamento con radiazioni ionizzanti degli alimenti è ubicato presso il "Centro di Referenza Nazionale per la Ricerca della Radioattività nel Settore Zootecnico Veterinario" dell'IZS Puglia e Basilicata.

Il referente è stato individuato nella persona del Dott. A. Eugenio Chiaravalle "Centro di Referenza Nazionale per la Ricerca della Radioattività nel Settore Zootecnico Veterinario" Dipartimento di Chimica, Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata – Sede di Foggia, Via Manfredonia, 20 71100 Foggia, Tel Ufficio: 0881786345/373, Fax: 0882786394

L'accettazione della sede centrale di Roma dell'IZSLT provvederà, infine, a registrare nel Sistema informativo dei laboratori gli esiti delle analisi.

**TABELLA 2:
ELENCO DEI PAESI TERZI CHE EFFETTUANO L'IRRAGGIAMENTO DI ALIMENTI
DI ORIGINE ANIMALE (FONTE DATI: AGENZIA INTERNAZIONALE PER L'ENERGIA ATOMICA)**

PAESE	ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE IRRADIATI
Algeria	Alimenti essiccati di origine animale
	Pesci e prodotti della pesca
	Pollame crudo e carne
Bangladesh	Alimenti essiccati di origine animale
	Pesci e prodotti della pesca
	Pollame crudo e carne
Brasile	Alimenti essiccati di origine animale
	Pesci e prodotti della pesca
	Pollame crudo e carne
Cile	Pesci e prodotti della pesca
	Pollame crudo e carne
Cina	Pollame crudo e carne
Costa Rica	Pesci e prodotti della pesca
	Pollame crudo e carne
Croazia	Alimenti essiccati di origine animale
	Pesci e prodotti della pesca
	Pollame crudo e carne
Cuba	Alimenti essiccati di origine animale
	Pesci e prodotti della pesca
	Pollame crudo e carne
Ghana	Alimenti essiccati di origine animale
	Pesci e prodotti della pesca
	Pollame crudo e carne
India	Pesci e prodotti della pesca
	Pollame crudo e carne
Indonesia	Alimenti essiccati di origine animale
	Pesci e prodotti della pesca
Israele	Alimenti essiccati di origine animale
	Pollame crudo e carne
Repubblica di Corea	Alimenti essiccati di origine animale
Libia	Pollame crudo e carne
Messico	Alimenti essiccati di origine animale
	Pesci e prodotti della pesca
	Pollame crudo e carne
Paraguay	Alimenti essiccati di origine animale
	Pesci e prodotti della pesca
	Pollame crudo e carne
Peru	Alimenti essiccati di origine animale
	Pesci e prodotti della pesca
	Pollame crudo e carne
Filippine	Alimenti essiccati di origine animale
	Pesci e prodotti della pesca
	Pollame crudo e carne
Federazione Russa	Pollame crudo e carne
Arabia Saudita	Alimenti essiccati di origine animale

	Pesci e prodotti della pesca
	Pollame crudo e carne
Sud Africa	Alimenti essiccati di origine animale
	Pesci e prodotti della pesca
	Pollame crudo e carne
Repubblica araba di siria	Alimenti essiccati di origine animale
	Pesci e prodotti della pesca
	Pollame crudo e carne
Tailandia	Alimenti essiccati di origine animale
	Pesci e prodotti della pesca
	Pollame crudo e carne
Turchia	Alimenti essiccati di origine animale
	Pesci e prodotti della pesca
	Pollame crudo e carne
Ucraina	Pollame crudo e carne
Stati Uniti d'America	Alimenti essiccati di origine animale
	Pesci e prodotti della pesca
	Pollame crudo e carne
Vietnam	Alimenti essiccati di origine animale
	Pesci e prodotti della pesca
	Pollame crudo e carne
Zambia	Alimenti essiccati di origine animale
	Pesci e prodotti della pesca
	Pollame crudo e carne

Tabella 3: Elenco delle autorizzazioni degli Stati membri relative agli alimenti e ai loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti (Comunicazione della Commissione sugli Alimenti e i loro ingredienti che possono essere trattati con radiazioni ionizzanti nella Comunità (2001/C 241/03))

29.8.2001

IT

Gazzetta ufficiale delle Comunità europee

C 241/11

ALLEGATO

ELENCO DELLE AUTORIZZAZIONI DEGLI STATI MEMBRI CONCERNENTI GLI ALIMENTI E I LORO INGREDIENTI CHE POSSONO ESSERE TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI

(In conformità all'articolo 4, paragrafo 6, della direttiva 1999/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti)

Prodotto	Autorizzati in alla dose massima data di (kGy)				
	BE	FR	IT	NL	UK
Piante aromatiche surgelate		10			
Patate	0,15		0,15		0,2
Ignami					0,2
Cipolle	0,15	0,075	0,15		0,2
Aglione	0,15	0,075	0,15		0,2
Scalogno	0,15	0,075			0,2
Verdure, incluse leguminose					1
Leguminose				1	
Frutta (incl. funghi, pomodori, rabarbaro)					2
Frutta e verdura secca		1		1	
Cereali					1
Fiocchi e germi di cereali per prodotti lattieri		10			
Fiocchi derivati da cereali				1	
Farina di riso		4			
Gomma arabica		3		3	
Carne di pollo				7	
Pollame		5			
Pollame (pollame domestico, oche, anatre, galline faraone, piccioni, quaglie e tacchini)					7
Carne di pollo separata meccanicamente		5			
Fratteglie di pollo		5			
Cosce di rana surgelate	5	5		5	
Sangue, plasma e coagulati essiccati		10			
Pesci e molluschi (incl. anguille, crostacei e molluschi)					3
Gamberi decorticati o decapitati surgelati	5	5			
Gamberi				3	
Albumi d'uovo		3		3	
Caseina, caseinati		6			

Sulla base di tale tabella pertanto, gli Stati Membri nei quali è concesso l'irraggiamento di prodotti di origine animale sono:

- **Belgio**
- **Repubblica Ceca**
- **Francia**
- **Paesi Bassi**
- **Regno Unito**

Copia