

possibile, dovrà prevedere 4 o 5 aliquote ciascuna costituita da 5 unità (peri i CSA) campionarie (se il criterio microbiologico in discussione non prevede la sola assenza). Qualora, per la scarsa quantità di prodotto rinvenuto (ad es. in fase di distribuzione al dettaglio), non sia possibile procedere alla costituzione di 25 u.c.,

prelievo ne va fatta comunque menzione e deve essere informato il produttore/distributore nonché il aliquota

Di preferenza i campionamenti dovranno essere effettuati in stabilimenti/imprese alimentari ad alto rischio.

La programmazione dei campioni viene effettuata sulla base del numero di attività riconosciute per ASL; per le imprese alimentari registrate vengono impiegati quali parametri di riferimento, sia il numero di imprese alimentari che la popolazione residente. Viene inoltre condotta una verifica sul numero di imprese presenti su BDR-SIVRA e quelle censite nel rapporto 2012 pubblicato dal Centro Regionale di Studi e Ricerche Economico e Sociali delle Camere di Commercio della Regione Abruzzo, al fine di rilevare eventuali discrepanze e programmare, in maniera congrua, le attività di campionamento.

Le attività di campionamento sono comunicate annualmente ai Servizi interessati mediante

a

La descrizione generale delle matrici

3a- Piano Nazionale OGM in Alimenti

Sul territorio regionale è attivo il PIANO DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI NEGLI ALIMENTI

DEFINIZIONI E ACRONIMI USATI NEL TESTO

DEFINIZIONI

Alimento o prodotto alimentare o derrata alimentare: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono esclusi i vegetali prima della raccolta.

Alimenti GM: alimenti geneticamente modificati, cioè che contengono o sono costituiti da OGM, che sono prodotti a partire da OGM e che contengono ingredienti prodotti a partire da OGM.

: il prelievo di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche

mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di alimenti.

Controllo documentale

normativa in materia di alimenti che accompagnano la partita.

Controllo di identità

Controllo materiale

temperatura, il campionamento a fini di analisi e prove di laboratorio e qualsiasi altro controllo necessario per verificare la conformità alla normativa in materia di alimenti.

Controllo ufficiale:

conformità alla normativa in materia di alimenti.

tente per la verifica della

Fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione: qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi.

Identificatore unico: un semplice codice numerico o alfanumerico volto a identificare un OGM, sulla base dei dati specifici pertinenti a

Impresa alimentare: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.

Ispezione

prescrizioni di legge.

Non conformità: la mancata conformità alla normativa in materia di alimenti geneticamente modificati.

Operatore del settore alimentare: la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il Rispetto delle

Prodotto o ottenuto da OGM: significa derivato, in tutto o in parte, da tali organismi, ma che non li contiene e non ne è costituito.

Piano di controllo

Tracciabilità: la

commercio attraverso la catena di produzione e di distribuzione.

ACRONIMI

Alimenti GM Alimenti geneticamente modificati, cioè che contengono o sono costituiti da OGM, che sono prodotti a partire da OGM o che contengono ingredienti prodotti a partire da OGM

ARPA

A.S.L. Azienda Sanitaria Locale

EURL European Reference Laboratory

CROGM Centro di Referenza Nazionale per
Sperimentale del Lazio e della Toscana

DG SANCO Direzione Generale della salute e della tutela del consumatore della Commissione Europea

ISS Istituto Superiore di Sanità

IZS Istituto Zooprofilattico Sperimentale

NAS Nuclei Antisofisticazioni e Sanità del Comando dei Carabinieri per la Tutela della Salute

OGM Organismi Geneticamente Modificati

USMAF Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera

SIAN: Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle ASL della Regione Abruzzo

BDR-SIVRA: Banca dati Regionale- Sistema Informativo Veterinario della Regione Abruzzo

1. INTRODUZIONE

Il Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti rappresenta la realizzazione di una pianificazione unitaria

applicazione dei due Regolamenti quadro (CE) nn. 1829/2003 e 1830/2003 e del regolamento CE n.

regolamento relativo ai controlli ufficiali.

programmazione e di

Il Piano nazionale è stato inserito dal 2009 tra gli indicatori utilizzati per la certificazione degli obblighi informati

Nel Piano di seguito descritto sono state individuate le principali matrici, gli alimenti da sottoporre al controllo e i criteri da adottare da parte degli USMAF, nonché quelli cui ogni Regione e Provincia autonoma

modalità di trasmissione dei dati, per garantire il corretto flusso delle informazioni sui controlli effettuati dalle Autorità sanitarie in ogni Regione/Provincia-ASL-IZS. Viene altresì definita la ripartizione di campionamenti del Piano per i Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle ASL della Regione Abruzzo.

Le modalità operative contenute nel presente Piano, sono il frutto di un lavoro di collaborazione fra il
zionale di

riferimento, anche Centro di Referenza Nazionale per la ricerca degli OGM (CROGM), istituito presso

1.1 Attuazione e risultati dei precedenti Piani di controllo.

Come noto dal 2006 è partita la programmazione a livello nazionale del controllo per il settore degli alimenti GM, che nel corso degli anni ha visto una pianificazione regionale sempre più estesa ed il consolidamento delle relative attività di controllo.

Infatti, in que
dei relativi Piani sebbene ancora si rilevi qualche difficoltà nel rispettare i tempi e i modi previsti per la trasmissione delle informazioni.

conformi siano commercializzati sul territorio.

Alla luce dei risultati complessivi relativi ai controlli condotti nel corso degli anni, la valutazione complessiva è comunque positiva, infatti i controlli, sia da un punto di vista numerico che di percentuale di non conformità, hanno mantenuto un trend soddisfacente.

Pertanto sulla base delle esperienze acquisite si è proceduto alla realizzazione del Piano nazionale per il
riscontrate in passato.

1.2 Obiettivi del piano nazionale

Il Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti ha lo scopo di:

- programmare e coordinare, attraverso criteri uniformi, le attività mirate alla verifica della conformità degli alimenti ai requisiti di autorizzazione ed etichettatura richiesti dalla normativa comunitaria e nazionale in materia di OGM.
- garantire il flusso di informazioni dalle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano alle Autorità centrali e conseguentemente alla Commissione europea
- fornire a tutti i soggetti coinvolti una visione complessiva dei risultati regionali e nazionali, importante per le successive programmazioni.

proprie del Ministero, rappresenta un
utile strumento per il raggiungimento degli obiettivi in materia di sicurezza alimentare.

2. NORMATIVA

da parte della Commissione Europea, secondo la procedura stabilita dal Reg. (CE) n. 1829/2003. Gli alimenti

Il Reg. (CE) n. 1829/2003 stabilisce inoltre che tutti gli alimenti GM, che sono destinati al consumatore finale o ai fornitori di alimenti per la collettività, debbano riportare in etichetta la dicitura relativa alla

Tale obbligo non si applica tuttavia agli alimenti che contengono OGM autorizzati in proporzione non superiore allo 0.9% degli ingredienti alimentari, purché tale presenza sia accidentale o tecnicamente inevitabile (Reg (CE) n. 1829/2003 art. 12, comma 2).

Infine gli alimenti GM devono rispettare anche le prescrizioni stabilite in materia di tracciabilità. Tali prescrizioni sono state fissate in modo specifico per questo settore dal Reg. (CE) n. 1830/2003, che definisce la tracciabilità come la capacità di rintracciare OGM e prodotti ottenuti da OGM in tutte le fasi dell'immissione in commercio attraverso la catena di produzione e di distribuzione.

Per garantire la tracciabilità gli operatori che trattano prodotti contenenti, costituiti o ottenuti da OGM hanno
distribuzione, una specifica informazione in merito.

A tal riguardo occorre fare una distinzione:

- per i prodotti ottenuti da OGM, tale informazione deve contenere indicazione di ciascuno degli ingredienti

- per i prodotti contenenti OGM o da essi costituiti (cifr. Reg. (CE) n. 1830/2003, art. 4 comma 1) deve essere fornita inoltre indicazione degli identificatori unici assegnati a detti OGM in base al Reg. (CE) n. 65/2004;

sistemi e procedure standardizzate che consentono di conservare tali informazioni e di identificare, per un ore che ha messo a disposizione e quello che ha ricevuto i prodotti in oggetto (cifr. Reg (CE) n. 1830/2003, art. 4 comma 4).

Le violazioni alle disposizioni dei Regolamenti (CE) 1829/2003 e 1830/2003 ed in particolare alle zzazione e ai requisiti di tracciabilità e di etichettatura sono sanzionate dal D.Lgs n. 70 del 21 marzo 2005.

Per le produzioni biologiche si rammenta che si applica il Reg. (CE) 834/2007 del 28 giugno 2007 relativo tatura dei prodotti biologici.

allegato 1 vengono forniti i riferimenti sulla normativa riguardante il settore degli OGM.

3. ATTUAZIONE DEL PIANO

- alle Regioni e alle Province Autonome di Trento e Bolzano per la programmazione e il coordinamento delle attività di vigilanza e controllo sul territorio regionale di competenza;

-
-

- agli II.ZZ.SS, alle ARPA, alle AA.SS.LL e agli altri laboratori designati dalle Autorità competenti per il contr

- al CROGM per quanto riguarda la raccolta dei dati relativi alle attività di controllo *database* - e il supporto tecnico per le procedure di analisi in qualità di Laboratorio nazionale di riferimento ai sensi del Reg. (CE) 882/2004;

-

compiti istituzionali e per ta
campioni.

Il presente Piano ha validità triennale e si riferisce agli anni 2012, 2013 e 2014.

4. ARTICOLAZIONE DEL PIANO

4.1. Programmazione regionale

Ogni Regione e Provincia Autonoma deve elaborare, in ottemperanza al Piano nazionale, un *Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza degli OGM negli alimenti* ed individuare un referente ai fini del coordinamento regionale/provinciale del Piano stesso.

Il Piano regionale/provinciale predisposto ed il nominativo del referente devono essere trasmessi al Ministero della Salute - Dipartimento della sanità pubblica veterinaria, della sicurezza alimentare e degli organi collegiali per la tutela della salute
nutrizione - Ufficio VI ex DGSAN e al CROGM.

Il suddetto Piano, tenendo conto delle indicazioni riportate nel Piano nazionale, deve contenere le seguenti informazioni:

- organizzazione delle ispezioni;
- indicazione dei laboratori (II.ZZ.SS, ARPA, AA.SS.LL., ecc) deputati al controllo ufficiale e relativi referenti;
- indicazione del numero di campioni assegnato, in base alle realtà produttive locali, ad ogni provincia/ASL e della tipologia di alimenti da sottoporre al controllo ufficiale;
- criteri seguiti per la ripartizione del numero dei campioni e della tipologia dei prodotti alimentari da sottoporre al controllo;
- indicazioni sulle modalità di campionamento adottate.

Inoltre ogni Regione/Provincia autonoma prevede dei sistemi per verificare periodicamente lo stato di avanzamento delle attività di controllo effettuate, al fine di evitare la concentrazione dei controlli alla fine

distribuzione temporale dei controlli.

In considerazione delle indicazioni sopra riportate, per quanto riguarda la Regione Abruzzo si comunica quanto segue.

a- I Referenti per la Regione Abruzzo del presente piano sono:

- DR. GIUSEPPE BUCCIARELLI DIPARTIMENTO PER LA SALUTE E IL WELFARE- SERVIZIO
-
**VIA
CONTE DI RUVO 74, 65127 PESCARA- tel. 0857672621**

- DR. STEFANO GIOVANNOLI DIPARTIMENTO PER LA SALUTE E IL WELFARE- SERVIZIO
- UFFICIO IGIENE DEGLI ALIMENTI E
NUTRIZIONE E PREVENZIONE AMBIENTALE- **VIA CONTE DI RUVO 74, 65127 PESCARA- tel.
0857672653**

b- Il laboratorio incaricato per lo svolgimento delle analisi inerenti la ricerca di OGM è:

c- _____

d- I criteri seguiti per la ripartizione sono stati da un lato la realtà produttiva locale nonché le informazioni desunte da BDR-SIVRA sia per quanto riguarda le imprese alimentari registrate che la correlazione con altri piani riguardanti la ricerca di OGM e che hanno rilevato non conformità di etichettatura (i.e. Piano Nazionale di Alimentazione Animale).

e-

punto 4.2, verranno svolti dai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione delle ASL della Regione in concomitanza con quanto già identificato in altre sedi di programmazione (PPRICC 2011-2014).

4.2. Attività di vigilanza e controllo

particolare

Le ispezioni comprendono controlli documentali, controlli campionamenti.

a) I controlli documentali consistono nella verifica di conformità alla normativa vigente della documentazione relativa alle materie prime, ai prodotti e alle procedure adottate per evitare la presenza di OGM.

e altri documenti di accompagnamento della partita e la partita stessa.

c) I controlli materiali devono comprendere anche lettera a).

I controlli dovranno essere effettuati attraverso ispezioni e campionamenti, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti, ivi compresa

In fase di ispezione, si raccomanda di verificare, il rispetto dei requisiti di tracciabilità (es. possesso della

dichiarati, dimostrati

presenza di materiale GM cfr. Reg. (CE) 1829/2003, art. 12 comma 3). Si ribadisce che la verifica puntuale della documentazione consente anche di evitare, laddove possibile, i campionamenti dei prodotti e le relative analisi determinando un contenimento dei costi.

soia e del mais autorizzati, per i quali sono disponibili materiali di riferimento e metodi analitici validati dal Laboratorio europeo di riferimento. Gli eventi autorizzati sul territorio della UE fino a dicembre 2011 risultano 23 eventi del mais, di cui dodici ibridi, tre eventi della soia, sette di cotone, tre di colza, una barbabietola e una patata. Tenuto conto però che, nel tempo, nuovi OGM vengono autorizzati in sede comunitaria i controlli devono essere integrati con la ricerca dei nuovi prodotti autorizzati.

Viceversa solo in pochi casi è possibile effettuare campionamenti ed analisi per la ricerca di OGM non autorizzati, poiché generalmente non sono disponibili i metodi analitici e/o i materiali di riferimento per questo tipo di controllo.

Fanno eccezione alcune varietà di riso geneticamente modificato non autorizzate, oggetto di decisioni comunitarie e per le quali sono state definite e divulgate specifiche indicazioni tecniche. In particolare, per i controlli riguardanti il riso GM LL601, si ricorda che nella Decisione 2010/315/UE è previsto che si

mo geneticamente modificato «LL RICE 601», in conformità del Reg. (CE) n. 178/2002.

Relativamente ai controlli per la ricerca di eventi di riso GM non autorizzati provenienti dalla Cina, dovranno essere seguite le indicazioni fornite dalla Decisione 2011/884/UE sulle misure di emergenza riguardanti riso geneticamente modificato non autorizzato in prodotti a base di riso di origine cinese e che abroga la Decisione 2008/289/CE, che prevede un controllo analitico del 100% delle partite presentate

secondo le indicazioni fornite dal Ministero della salute con la nota prot. 35405 del 7 dicembre 2009.

4.2.1 Attività di controllo sul territorio

Il numero di campioni da svolgersi a cura dei Servizi di Igiene degli Alimenti e dalla Nutrizione è

La numerosità complessiva e la ripartizione territoriale dei campioni tiene conto dei risultati delle attività di controllo svolte in precedenza e del numero di insediamenti produttivi in ciascuna provincia parametro è stato determinato sommando, per ciascuna regione, il numero di imprese relative ad attività economiche di interesse ai fini del controllo ufficiale di alimenti GM (fonte: ISTAT - 8° censimento generale

Per una prevalenza di non conformità stimata intorno allo 0,5% (sulla base dei risultati del piano 2009-2011), il numero di campioni da prelevare sul territorio nazionale per rilevare, con una probabilità del 95%, almeno una non conformità è pari a 598. Tale numero, approssimato a 600, è stato ripartito tra le diverse Regioni/P.A. in proporzione alla percentuale di imprese presenti a livello locale rispetto al totale nazionale, introducendo, però un numero minimo di campioni da prelevare pari a 10. Tenuto conto di quanto indicato nel paragrafo 4.2 relativamente ai requisiti di tracciabilità, si esortano le Autorità preposte al controllo ufficiale a limitare i controlli dei prodotti finiti, e ad intensificare quelli sulle materie prime e gli intermedi di lavorazione utilizzati dalle industrie alimentari. A questi deve essere dedicato per quanto possibile almeno il

Per quanto riguarda il campionamento di prodotti finiti è preferibile che questo avvenga presso le aziende di produzione, ciò in quanto la maggior disponibilità di prodotto consente un campionamento più rappresentativo ed è più facile risalire alla materia prima che costituisce il prodotto finito oggetto del campionamento.

attività

Inoltre il campionamento effettuato al dettaglio può rappresentare un punto critico, in quanto il risultato i confezioni, in alcuni casi, può non essere rappresentativo del lotto di appartenenza. Oltre a ciò per alcuni prodotti processati, come ad esempio olio e lecitine, i controlli analitici possono risultare impraticabili.

Si consiglia pertanto, qualora possibile, di campionare prevalentemente materie prime o prodotti confezionati a livello di produzione o grande distribuzione, ad esempio magazzini di stoccaggio, escludendo la piccola produzione artigianale con vendita diretta al consumatore finale.

Pertanto l

allegato 3

per la ricerca di OGM non autorizzati in prodotti di importazione da paesi a rischio OGM

Le materie prime, gli ingredienti e i prodotti da campionare devono principalmente contenere, essere costituiti o derivare da soia, mais, riso e lino.

allegato 3 vengono riportate le categorie di matrici verso cui i campionamenti dovrebbero essere indirizzati nel corso dei controlli programmati.

garantire la rappresentatività degli alimenti maggiormente diffusi a livello nazionale.

Si ritiene molto utile ed opportuno che i laboratori siano coinvolti dalle Autorità regionali/provinciali competenti nella fase di programmazione dei piani di controllo per quanto riguarda:

-
-

Fermo restando che il numero minimo di campioni deve essere comunque garantito, le Regioni, qualora necessario, possono variare, in funzione della propria realtà industriale, le matrici e il numero di campioni.

asformazione e della disponibilità di nuovi metodi di rilevazione e materiali di riferimento, il presente Piano potrà subire delle variazioni e/o integrazioni.

A tale proposito si raccomanda di consultare il registro comunitario degli alimenti e mangimi geneticamente modificati disponibile in rete al sito della DG SANCO http://ec.europa.eu/food/dyna/gm_register/index_en.cfm <http://gmo-crl.jrc.ec.europa.eu>

tipo documentale su tutte le partite sia quello analitico a campione.

controllo

analitico nel corso del triennio , stabilendo una programmazione per il campionamento che potrà essere aggiornata, ove necessario, sulla base dei flussi commerciali, dei risultati dei controlli condotti e delle segnalazioni di allerta.

USMAF secondo le disposizioni generali del Decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995, che

Pertanto, fermo restando il calcolo del numero di campioni da prelevare sulla base di tale percentuale, il **allegato 6** e corrispondenti a quelli designati quali Punti di entrata ai sensi del Reg. CE 669/2009, è pari a tre.

ollo è bene tener conto dei seguenti criteri:

- consistenza dei flussi delle partite,
- tipo di matrici di interesse,
- paesi di provenienza, ossia maggiori controlli da Paesi per i quali sussiste una particolare attenzione, quali ad esempio Cina o Est asiatico, per eventuali triangolazioni, e Paesi del continente Americano, Paese terzo in cui si coltivano e utilizzano OGM.

applicare le misure di controllo previste dalla normativa in vigore per il settore OGM.

Le materie prime, gli ingredienti e i prodotti da campionare devono contenere, essere costituiti o derivare da soia, mais, riso, lino e dovrebbero essere indirizzati al controllo delle categorie di matrici riportate **allegato 3**.

I metodi di campionamento sono quelli indicati al punto 4.2.3.

4.2.3 Modalità di campionamento

Le modalità di prelievo dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti GM sono riportate nella Raccomandazione 2004/787/CE recante orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevamento degli OGM nel quadro del Reg. (CE) 1830/2003 relativo al controllo dei requisiti di etichettatura per gli OGM autorizzati.

Al momento considerando che le metodologie riportate nella citata Raccomandazione risultano non sempre facilmente attuabili e/o attuate e che la stessa Raccomandazione consente di applicare strategie di campionamento alternative, si ritiene che le indicazioni riportate nel Reg. (CE) 401/2006, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari, possano essere un adeguato riferimento per il campionamento dei prodotti ai fini del controllo ufficiale in questo ambito normativo.

Al riguardo

Allegato 5

modalità di campionamento da seguire nel corso dei controlli.

Infine per garantire la trasmissione delle informazioni necessarie alla valutazione della conformità dei
Allegato 6.

4.2.4 Analisi

In campo nazionale le analisi sui campioni prelevati sono effettuate dalle ARPA, dagli IZZSS, dai laboratori delle ASL territorialmente competenti e dagli altri laboratori designati dalle Autorità competenti per il

o ufficiale degli alimenti, di
laboratori ufficiali accreditati per le prove richieste (art.12 del Reg. (CE) 882/2004).

metodiche ufficiali quali-quantitative a grado di specificità crescente, da metodiche di screening fino a metodiche evento di trasformazione-specifiche, validate presso gli stessi laboratori e/o dal Laboratorio Europeo di Riferimento e/o dal Laboratorio Nazionale di Riferimento.

Le metodiche di screening adottate, pertanto, dovranno consentire di rilevare tutti gli OGM autorizzati

(promotore 35S, terminatore NOS, gene epsps, gene CTP2-epsps, gene nptII, gene pat), validato, tramite studio collaborativo, dal Centro di Riferenza Nazionale con la Rete Italiana dei Laboratori Ufficiali OGM.

A seguito di una o più positività riscontrate in fase di screening, si dovrà procedere alla ricerca di tutti quegli eventi GM compatibili con le risultanze della fase di screening.

Nel caso venga accertata la presenza di uno o più eventi GM autorizzati, si deve procedere alla relativa quantificazione, al fine di verificare il rispetto dei requisiti di tracciabilità ed etichettatura previsti al di sopra della soglia di concentrazione dello 0,9%.

per loro non è prevista alcuna soglia di tolleranza.

Riferimento per la ricerca degli OGM, ai sensi del regolamento 882/2004/CE, articolo 33, coordina le attività dei laboratori ufficiali e fornisce il proprio supporto tecnico in assenza di un metodo specifico, o in caso di esito analitico di difficile interpretazione.

Inoltre il Laboratorio Nazionale di Riferimento svolge una serie di altre funzioni, che comprendono lo sviluppo, la validazione, la diffusione

tecnico-scientifiche ai Laboratori ufficiali ed agli operatori del Servizio Sanitario Nazionale, la consulenza al e, per la stesura del Piano Nazionale, per

ufficiale.

dal Laboratorio

Nazionale di Riferimento, al fine di favorire la stretta collaborazione tra gli enti firmatari di tale convenzione. Vengono regolarmente organizzati studi collaborativi inter-laboratorio per la validazione di metodi analitici e vengono effettuati incontri di studio, tra i quali un workshop nazionale con cadenza annuale.

la ricerca di OGM di cui al Piano nazionale, aderiscano alla Rete e siano collegati al sistema di raccolta dati gestito dal CROGM. I laboratori inseriti attualmente in rete sono elencati in allegato (**Allegato 7**).

Qualora altri laboratori vengano designati dalle Autorità regionali o provinciali competenti si prega di darne

5. TRASMISSIONE RISULTATI DEI CONTROLLI ED ELABORAZIONE RAPPORTO ANNUALE

Al fine di garantire il rispetto delle scadenze temporali indicate nel Piano è necessario che tutti i soggetti che intervengono in ciascuna fase del controllo ufficiale (programmazione, attività ispettiva, campionamento, analisi e rendicontazione) operino secondo la tempistica prevista.

I dati relativi alle attività analitiche di controllo del presente Piano devono essere trasmessi dai laboratori, utilizzando procedure informatizzate compatibili ed allineate con le indicazioni-

CROGM (reperibile al seguente indirizzo: http://www.izslt.it/izslt/modules/centriferenzax/docs/centro_ref_OGM/index.html), che va quindi utilizzato

laboratori di prestare particolare attenzione alle seguenti informazioni, che devono essere sempre presenti:

- corretta attribuzione del campione al circuito biologico o convenzionale;
- dichiarazione di conformità/non conformità

Contestualmente i dati sono messi a disposizione delle Regioni/Province Autonome che ne effettuano la validazione con le seguenti modalità:

i dati inseriti dai Laboratori ufficiali vengono verificati tramite confronto con quelli forniti dalle Aziende Sanitarie Locali (a questo proposito, i SIAN della Regione Abruzzo inseriscono i campionamenti ed i

permettere al Servizio di Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare della Regione Abruzzo di monitorare puntualmente lo svolgimento del piano); nel caso vengano rilevate discrepanze tra i due set di dati, le Regioni/P.A., con il supporto dei Laboratori ufficiali e delle Aziende Sanitarie Locali interessate, identificano eventuali errori o omissioni e, se necessario, richiedono al CROGM di apportare le correzioni o

Autonome indichino i provvedimenti adottati nel caso vengano riscontrate non conformità durante

dei dati al Ministero della Salute

precedentemente validati dalle Regioni/P.A. e li trasmette, in forma aggregata, al Ministero della Salute.

Le Autorità coinvolte nella trasmissione dei dati devono rispettare le scadenze di seguito riportate.

Le Regioni/P.A. validano i dati entro il successivo mese di agosto, per i dati relativi al primo semestre, e

Il CROGM elabora i dati e li trasmette al Ministero della Salute entro il mese di settembre, per le attività

analisi sui campioni di una Regione, in particolare se situati in Regioni diverse, è opportuno sia stabilito un

informazioni da inviare e/o per le eventuali modifiche da apportare.

Infine, tenuto conto di quanto indicato al punto 4.2.1, si invitano le Regioni/P.A. a comunicare al Ministero della Salute anche il dato riassuntivo delle attività di controllo di tipo documentale effettuate annualmente, in modo tale che queste informazioni possano essere inserite nella relazione finale.

Il Ministero della salute redige entro giugno, sulla base dei dati ricevuti, un rapporto annuale che comprende una valutazione complessiva dei risultati ed eventuali indicazioni correttive anche ai fini di una razionalizzazione dei controlli ufficiali. Detto rapporto viene inserito nella relazione annuale del PNI, inviato alla Commissione europea e pubblicato sul sito ufficiale del Ministero della salute.

Di seguito si elencano i recapiti d

Ministero della salute

Dipartimento della sanità pubblica veterinaria, della sicurezza alimentare e degli organi collegiali per la tutela della salute D - Ufficio VI

ex DGSAN via G. Ribotta, 5 00144 Roma

- Dott.ssa Elvira Cecere e.cecere@sanita.it, Tel. 0659946566

- Dott.ssa Anna Rita Mosetti ar.mosetti@sanita.it, Tel. 0659946122

CROGM

Centro di Referenza Nazionale per la Ricerca di OGM Istituto Zooprofilattico del Lazio e della Toscana **via Appia Nuova 1411 00178 Roma**

- Dott. Demetrio Amaddeo - demetrio.amaddeo@izslt.it Tel. 0679099450, Fax 0679340724
- Dott.ssa Ilaria Ciabatti - ilaria.ciabatti@izslt.it Tel. 0679099450, Fax 0679340724
- Dott. Ugo Marchesi ugo.marchesi@izslt.it Tel. 0679099447, Fax 0679099450

Istituto Superiore di Sanità

Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Reperto OGM e xenobiotici di origine fungina **Viale Regina Elena, 299 00161 - Roma**

Fax: 06 49902363

- Dott. Carlo Brera carlo.brera@iss.it, Tel.: 0649902377 Fax 0649902363
- Dott.ssa Roberta Onori - roberta.onori@iss.it, Tel.: 0649902031 Fax 0649902363

ALLEGATO 1

Normativa quadro

- Regolamento (CE) n. 1829/2003 del 22 settembre 2003: regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati (pubblicato nella G.U.U.E. 18 ottobre 2003, n. L 268).
- Regolamento (CE) n. 1830/2003 del 22 settembre 2003: regolamento del Parlamento europeo e del Consiglio concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE (pubblicato nella G.U.U.E. 18 ottobre 2003, n. L 268).
- Regolamento (CE) n. 65/2004 del 14 gennaio 2004: regolamento della Commissione che stabilisce un sistema per la determinazione e l'assegnazione di identificatori unici per gli organismi geneticamente modificati (pubblicato nella G.U.U.E. 16 gennaio 2004, n. L 10).
- Regolamento (CE) n. 641/2004 del 6 aprile 2004: regolamento della Commissione recante norme attuative del regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la domanda di autorizzazione di nuovi alimenti e mangimi geneticamente modificati, la notifica di prodotti preesistenti e la presenza accidentale o tecnicamente inevitabile di materiale geneticamente modificato che è stato oggetto di una valutazione del rischio favorevole (pubblicato nella G.U.U.E. 7 aprile 2004, n. L 102).
- Regolamento (CE) N. 1981/2006 del 22 dicembre 2006: regolamento della Commissione sulle regole
regolamento (CE) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del
Consiglio relativamente al laboratorio comunitario di riferimento per gli organismi geneticamente modificati

Normativa sul campionamento

- Raccomandazione n. 2004/787/CE del 4 ottobre 2004: raccomandazione della Commissione relativa agli orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevazione degli organismi geneticamente modificati e dei materiali ottenuti da organismi geneticamente modificati come tali o contenuti in prodotti, nel quadro del regolamento (CE) n. 1830/2003 (pubblicata nella G.U.U.E. 24 novembre 2004, n. L 348).
- Regolamento (CE) n. 401/2006 della Commissione del 23 febbraio 2006 relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari. Gazzetta Ufficiale della Comunità Europea del 9 marzo 2006, n. L 70.
- Decreto del Presidente della Repubblica n. 327 del 26/03/1980 Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n.283 , e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande. pubblicato/a su : Gazzetta Ufficiale Italiana n° 193 del 16/07/1980

CODEX GENERAL GUIDELINES ON SAMPLING: CAC/GL 50-2004

www.codexalimentarius.net/download/standards/10141/CXG_050e.pdf

Nota tecnica UNI CEN/TS 15568 Foodstuffs Methods of analysis for the detection of genetically modified organisms and derived products Sampling strategies UNI EN ISO 24333:2010 Cereals and cereals products Samplin

<http://ec.europa.eu/food/food/chemicalsafety/contaminants/guidance-sampling-final.pdf>.

- Regolamento (CE) N. 669/2009 della Commissione del 24 luglio 2009 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo al livello accresciuto di controlli ufficiali sulle importazioni di alcuni mangimi e alimenti di origine non animale e che modifica la 194.

- Decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109 concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari. in Suppl. ordinario alla Gazzetta Ufficiale, 17 febbraio, n. 39.

Normativa sanzionatoria

- Decreto legislativo n. 70 del 21 luglio 2005: disposizioni sanzionatorie per le violazioni del regolamento (CE) n. 1829/2003 e del regolamento (CE) n. 1830/2003, relativi agli alimenti ed ai mangimi geneticamente modificati (pubblicato nella G.U.R.I. 29 aprile 2005, n. 9

Normativa Controllo ufficiale

- 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 e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali (pubblicato nella G.U.U.E 30 aprile 2004, n. L 165).

- Regolamento (UE) n. 208/2011 della Comm regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, i regolamenti della Commissione (CE) n. 180/2008 e (CE) n. 737/2008 per quanto riguarda gli elenchi e i nomi dei laboratori di riferimento

- Decreto legislativo n. 193 del 6 novembre 2007: attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore. (pubblicato nella G.U.R.I. 9.11.2007 suppl. ord. n. 228) - - Decreto 22 dicembre 2009: designazione di vigilanza del mercato. (pubblicato nella G.U.R.I. 26 gennaio 2010 n. 20)

- organismo nazionale italiano autorizzato a svolgere attività di accreditamento in conformità al regolamento (CE) n. 765/2008. (pubblicato nella G.U.R.I. 25 gennaio 2010 n. 19)

-Decreto ministeriale del 8 maggio 2002: istituzione nuovi centri di referenza nazionali nel settore veterinario. (pubblicato nella G.U.R.I. 22 maggio 2002, n. 118)

Decisioni

- Decisione della Commissione del 5 settembre 2006 che reca misure d'emergenza relative all'organismo geneticamente modificato non autorizzato «LL RICE 601» nei prodotti a base di riso (2006/601/CE), modificata dalle Decisioni nn. 2006/754/CE e 2008/162/CE Decisione che abroga la decisione 2006/601/CE 601» nei prodotti a base di riso e che prevede il campionamento casuale e

Commissione recante misure di emergenza relative alla presenza di riso geneticamente modificato non autorizzato nei prodotti a base di riso originari della Cina e che abroga la decisione 2008/289/CE (2011/884/UE)

Normativa produzione biologica

- Regolamento (CE) N. 834/2007 del 28 giugno 2007: regolamento del Consiglio relativo alla produzione odotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91 e successive modifiche.

ALLEGATO 2

Piano dei controlli per la ricerca di OGM sugli alimenti

OMISSIS (comunicato con la programmazione annuale alle ASL)

Allegato 3. MATRICI DA SOTTOPORRE A CAMPIONAMENTO

Foodex	Principali gruppi alimentari	Esempi	codici TARIC	Distribuzione omogenea di OGM nel prodotto	Distribuzione non omogenea di OGM nel prodotto	
					Prodotti che richiedono macinazione + omogeneizzazione	Prodotti che richiedono omogeneizzazione
A.01	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	mais per popcorn, farine di mais, di riso e miste	0709 90 60 granturco dolce (Granella di mais); 1102 20 Farina di granturco/mais; 1102 90 50 Farina di riso		granelle, mais per popcorn, granturco dolce (Granella di mais)	farine di mais, di riso e miste
	Pasta, noodles,	riso; vermicelli, gnocchi, ecc. di mais e riso	1006 Riso;	vermicelli, gnocchi, ecc. di mais e riso		
A.02	Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria	fiocchi di cereali, pane, crackers, gallette, biscotti di mais, riso e miste; barrette palline di cereali; pancakes; muesli	1904 Prodotti a base di cereali ottenuti per soffiatura o tostatura (per esempio: «corn flakes»); 1905 Prodotti della panetteria, della pasticceria o della biscotteria;	pane, crackers, gallette, biscotti di mais, riso e miste; barrette; pancakes;	fiocchi di cereali, muesli, palline di cereali	
	Ortaggi e prodotti derivati (classificazione da Reg. 170/2008-antiparassitari)	mais dolce e soia cotti e inscatolati, anche presentati nelle insalate miste, pannocchiette di mais	0710 40 00 Granturco dolce cotti, in acqua o al vapore, congelati		mais dolce e soia cotti e inscatolati, anche presentati nelle insalate miste, pannocchiette di mais	
A.03	Radici e tuberi	Patate e prodotti derivati (ad eccezione degli snack), fecola di patate	1108 13 00 Fecola di patate; 200410 patate; 20041010 cotte; 20041091 farine fiocchi		Patate, patate cotte.	Fecola di patate, farine e fiocchi

Allegato 3. MATRICI DA SOTTOPORRE A CAMPIONAMENTO

Foodex	Principali gruppi alimentari	Esempi	codici TARIC	Distribuzione omogenea di OGM nel prodotto	Distribuzione non omogenea di OGM nel prodotto	
					Prodotti che richiedono macinazione + omogeneizzazione	Prodotti che richiedono omogeneizzazione
A.04	Legumi e semi oleaginosi	Granella e farina di soia, semi di lino, semi di colza, semi di cotone	1201 00 Fave di soia ; 1208 10 00 farina di fave di soia; 1207 20 Semi di cotone; 1204 00 Semi di lino; 1205 Semi di ravizzone o di colza		granella di soia, semi di lino, semi di colza, semi di cotone	farina di soia
A.05	Frutta	Papaya		succhi di papaya	papaya	
A.08.09	Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale	Latte/Bevanda di riso, latte/bevanda di soia, formaggio di soia, besciamella, yoghurt di soia, tofu	2009 80 – Succhi di altre frutta o di altri ortaggi e legumi	Latte/Bevanda di riso, latte/bevanda di soia, formaggio di soia, besciamella, yoghurt di soia, tofu		
A.17	Prodotti per lattanti e bambini	Latte vegetale liquido o in polvere, alimenti a base di cereali, biscotti, pasta, omogeneizzati	1901 10 00 Preparazioni per l'alimentazione dei bambini, condizionate per la vendita al minuto (a base di cereali); 2005 10 00 Ortaggi e legumi omogeneizzati (per bambini);	Latte vegetale liquido o in polvere, alimenti a base di cereali, biscotti, pasta, omogeneizzati		
A.18	Integratori alimentari	barrette dietetiche a base di soia o mais		barrette dietetiche a base di soia o mais		
A.19	Preparazioni gastronomiche	hamburger di soia, spezzatino di soia, bocconcini, salse e condimenti	2103 Preparazioni per salse e salse preparate, condimenti composti; 210610 concentrati di proteine e sostanze proteiche testurizzate	hamburger di soia, spezzatino di soia, bocconcini, salse e condimenti		

Allegato 3 MATRICI DA SOTTOPORRE A CAMPIONAMENTO

Foodex	Principali gruppi alimentari	Esempi	codici TARIC	Distribuzione omogenea di OGM nel prodotto	Distribuzione non omogenea di OGM nel prodotto	
					Prodotti che richiedono macinazione + omogeneizzazione	Prodotti che richiedono omogeneizzazione
A20	Snacks, dessert e altri alimenti	tortilla chips, patatine, chips e puff di cereali, popcorn, gelati e sorbetti, dessert, budini, creme, creme dolci	1905 90 55 Prodotti estrusi o espansi, salati o aromatizzati	tortilla chips, patatine, chips e puff di cereali, gelati e sorbetti, dessert, budini, creme, creme dolci	pop corn	

ALLEGATO 4

Punti di entrata designati corrispondenti a quelli del Reg. (CE) 669/2009

- 1) USMAF di Pescara - Unità Territoriale di **Ancona**
- 2) USMAF di Bari - Unità Territoriale di **Bari**
- 3) USMAF di Brindisi - Unità Territoriale di **Brindisi**
- 4) USMAF di Napoli - Unità Territoriale di **Cagliari**
- 5) USMAF di Genova - Unità Territoriale di **Genova**
- 6) USMAF di Catania - Unità Territoriale di **Gioia Tauro**
- 7) USMAF di Genova - Unità Territoriale di **Imperia**
- 8) USMAF di Genova - Unità Territoriale di **La Spezia**
- 9) USMAF di Livorno - Unità Territoriale di **Livorno**
- 10) USMAF di Milano Malpensa - Unità Territoriale di **Milano Malpensa**
- 11) USMAF di Napoli - Unità Territoriale di **Napoli**
- 12) USMAF di Bologna - Unità Territoriale di **Ravenna**
- 13) USMAF di Catania - Unità Territoriale di **Reggio Calabria**
- 14) USMAF di Napoli - Unità Territoriale di **Salerno**
- 15) USMAF di Genova - Unità Territoriale di **Savona**
- 16) USMAF di Catania - Unità Territoriale di **Siracusa**, Porto di Pozzallo
- 17) USMAF di Milano Malpensa - Unità Territoriale di **Torino Caselle** - Interporto di Rivalta Scrivia
- 18) USMAF di Trieste - Unità Territoriale di **Trieste** compresa Dogana di Ferneti-Interporto-Monrupino
- 19) USMAF di Trieste - Unità Territoriale di **Venezia**

ALLEGATO 5

CAMPIONAMENTO

Le procedure riportate si riferiscono esclusivamente al campionamento per la verifica della tracciabilità e normative CE/1829/2003 e CE/1830/2003.

Per il campionamento di partite/lotti per la verifica della presenza di OGM **non** autorizzati è necessario seguire piani di campionamento specifici.

DEFINIZIONI

Lotto

Si definisce lotto una quantità definita di merce prodotta in condizioni che si presume siano uniformi (CODEX CAC/GL 50/2004).

l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari, per lotto si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche.

Partita

Si definisce partita un quantitativo identificabile di prodotto alimentare, consegnato in una sola volta, per il

Una partita può e

devono essere campionate partite formate da uno stesso lotto o deve essere individuata una sottopartita formata da prodotti di uno stesso lotto.

definisce una partita come una quantità di qualsiasi mangime o alimento di

descrizione, coperto dagli stessi documenti, convogliato dagli stessi mezzi di trasporto e proveniente dagli stessi paesi terzi o dalla stessa parte di essi.

Sottopartita

Porzione di una grande partita designata per essere sottoposta a campionamento; ciascuna sottopartita deve essere fisicamente separata e identificabile. (Regolamento CE/401/2006).

Campione elementare (o incrementale) (CE)

Quantitativo di materiale prelevato in un solo punto della partita/lotto o della sottopartita.

Campione globale (CG)

Campione ottenuto riunendo tutti i campioni elementari prelevati dalla partita/lotto o dalla sottopartita.

Campione ridotto

Parte rappresentativa del campione globale, ottenuta mediante riduzione di quest'ultimo.

Aliquota

Parte del campione ridotto o del campione globale omogeneizzato o macinato, qualora necessario.

INTRODUZIONE

Le modalità di prelievo dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti GM riportate in questo allegato, si basano su:

□ la Raccomandazione 2004/787/CE recante orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevazione degli OGM, la cui immissione in commercio è stata autorizzata, e dei materiali ottenuti da OGM come tali o contenuti in prodotti, nel quadro del Regolamento CE/1830/2003.

□ il Regolamento CE/401/2006, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei

□ Nota tecnica UNI CEN/TS 15568 Foodstuffs Methods of analysis for the detection of genetically modified organisms and derived products Sampling strategies.

Le modalità di campionamento condizionano in modo determinante le successive procedure di controllo e le pratiche di campionamento è uno strumento indispensabile per evitare contestabili vizi procedurali.

I requisiti fondamentali del campionamento sono: **la rappresentatività e la praticabilità.**

di attrezzature e procedure che consentano di prelevare un numero congruo di campioni elementari di peso adeguato (grandezza) da tutte le zone del lotto. Si deve inoltre considerare sia la tipologia di matrice su cui si interviene (caratteristiche specifiche di

Le modalità di campionamento, riportate in questo allegato e negli schemi delle tabelle riepilogative 1 e 2, prendono in

per partite superiori a 100 t (CG >10kg) e la realizzazione e la gestione dei campioni che concorrono a costituire il campione globale.

Pertanto, per grandi partite o lotti, le dimensioni del campione globale ed il numero dei campioni incrementali vengono definiti in base al Regolamento CE/401/2006.

Viceversa, per partite/lotti di prodotti sfusi inferiori a 100 t, si può utilizzare la Raccomandazione CE/787/2004.

formazione delle aliquote di legge e non come riferimento per il prelievo dei campioni.

Le procedure di campionamento descritte si applicano, con diverse modalità, sia ai prodotti sfusi che a quelli confezionati; in questo ultimo caso i campioni elementari corrispondono generalmente ad una confezione o parte di essa.

Le modalità operative di prelievo dei campioni elementari devono essere conformi ai principi generali riportati nella norma ISO 24333:2010. In particolare nel caso di campionamenti di prodotti sfusi in movimento (campionamento dinamico), il periodo fra due prelievi successivi deve essere definito in base alla velocità di scarico/carico della merce. Gli intervalli temporali di campionamento tra un CE ed il successivo sono determinati secondo la formula:

intervallo di campionamento (minuti) = *Durata dello scarico (in minuti) / N. di CE.*

In caso di campionamento di tipo statico, i campioni incrementali vanno prelevati in specifici punti di campionamento (distribuiti uniformemente sul volume totale del lotto) secondo le modalità descritte nella norma ISO 24333:2010. Le procedure sono influenzate anche dalla tipologia di sonde utilizzate e dalla

Per il campionamento delle partite/lotti commercializzate in imballaggi, sacchi o confezioni singole, il calcolo della frequenza di campionamento, si può effettuare mediante la seguente formula che

Frequenza di campionamento $n = \text{peso della partita/lotto} \times \text{peso del CE} / \text{peso del CG} \times \text{peso di una confezione singola}$

dove:

- frequenza di campionamento: ogni n confezioni singole si preleva un campione elementare (i numeri
- peso: espresso in kg.

CAMPIONAMENTO DI PARTITE SUPERIORI A 50 TONNELLATE

Per partite/lotti superiori a 50t si procede come indicato nel **Regolamento CE/401/2006** (*Allegato 1* punto B. metodo di campionamento per i cereali e i prodotti derivati).

Il peso del campione elementare è di circa 100 grammi, le dimensioni del campione globale ed il numero dei campioni elementari sono riportati nella tabella 1.

TABELLA 1 **50t, Regolamento CE/401/2006**

Dimensione Partita/ Lotto (t)	Peso o numero delle sottopartite	Numero di campioni elementari/confezioni	Peso del campione globale (kg)
≥ 1500	500 t	100	10
$> 300 \text{ e } < 1500$	3 sottopartite	100	10
$\geq 50 \text{ e } \leq 300$	100 t	100	10

Se le sottopartite possono essere separate fisicamente, ciascuna partita deve essere suddivisa in sottopartite conformemente alla tabella 1. Dato che il peso delle partite non è sempre un multiplo esatto di quello delle

In ogni caso è necessario che:

- ciascuna sottopartita sia oggetto di campionamento separato.
- il numero di campioni elementari =100;
- il peso del campione globale = 10 kg.

Se le partite non possono essere separate fisicamente in sottopartite si applica la procedura descritta nella Nota ISS n. 9967/CNRA/A122. del 21.3.2006, in base alla quale il numero dei CE e di conseguenza il peso

$CE = 100+$

mantenendo sempre il peso del CE pari a circa 100 g.

Ad esempio per una partita di 10.000 t:

$CE = 100+$

Inoltre nel caso in cui le operazioni di prelevamento risultino molto lunghe e complesse come ad esempio nel corso di:

- prelevamento durante la fase di scarico di stive di navi di grandi dimensioni (caso a);
- prelevamento di partite per cui la ditta può riscontrare danni economici molto rilevanti e quindi insostenibili (caso b); si può ricorrere alle procedure descritte nel documento della DG SANCO

solo il 10% della partita. Il CG così ottenuto e la relativa valutazione della conformità, vengono considerati

ESEMPIO 1: campionamento di grosse partite trasportate su navi (caso a)

Per una partita di 10.000 t, con una velocità di scarico pari a 500t/ora il tempo di scarico è di 20 ore:

corrispondono ad un tempo di campionamento di 2 ore, mantenendo però inalterato il peso del CG previsto

In questo caso pertanto è possibile calcolare il n. dei CE:

(100+ 20kg è formato da 200

oppure

in base alle dimensioni della parte campionata (10%): il CG di 20kg è formato da 132

(100+

MAGAZZINI E SILOS

Nel caso di **campionamento di grosse partite stoccate in magazzini e silos** è consigliabile effettuare il campionamento dinamico durante le fasi di carico o scarico del magazzino o del silos secondo quanto riportato dalla norma ISO 24333:2009.

Se non è possibile effettuare il campionamento dinamico, sarà necessario effettuare il campionamento in condizioni statiche.

In tal caso si possono seguire procedure alternative (esempi 2 e 3), diverse da quella relativa al

for the

sue spese.

ESEMPIO 2: campionamento statico di silos e magazzini

campionamento rappresentativo di tutte le zone accessibili.

Campionamento di una partita di circa 4.500 t di cereali stoccati in un magazzino/silos delle seguenti dimensioni: larghezza 30 m, profondità 50 m e altezza 4 m, che corrisponde ad un volume totale di 6.000 m³.

Se il magazzino è accessibile da un solo lato (30 m), si può campionare, con una sonda di 2 m, un volume di circa 240 m³ (30m x 2m x 4m) che corrisponde a circa 180 t.

Il CG così ottenuto viene considerato rappresentativo della partita.

Il calcolo del numero di CE sarà: 100 +

16,7kg.

Utilizzando una sonda a 4 aperture dovranno essere quindi individuati sul lato accessibile punti di campionamento.

Questa procedura può essere utilizzata anche per i silos il cui lato superiore è facilmente raggiungibile.

ESEMPIO 3: campionamento di silo

Questa procedura semplificata può essere utilizzata per partite non superiori a circa 100 t stoccate in un silos

In questa situazione la procedura di campionamento prevede di prelevare in un unico recipiente un campione di 50 - 100 kg e prelevare da questo quantitativo, in modo rappresentativo, un CG correlato alle dimensioni

viene ottenuto mediante il mescolamento dei CE prelevati dal campione di 50 - 100 kg ed il cui numero è calcolato in base al quantitativo di campione prelevato dal silos.

Ad esempio per una partita di 70 t il CG è di 10 kg ed il numero dei CE corrispondenti a 50 - 100 kg è 5, quindi verranno prelevati 5 CE da 2 kg.

CAMPIONAMENTO DI PARTITE/LOTTI INFERIORI A 50 TONNELLATE

Per i prodotti sfusi o commercializzati in imballaggi, sacchi o confezioni singole è possibile applicare il Regolamento CE/401/2006 (*Allegato 1* punto B. metodo di campionamento per i cereali e i prodotti derivati - partite inferiori a 50 t). Si applica quindi un piano di campionamento proporzionato al peso della partita e comprendente da 10 a 100 CE, riuniti in un campione globale di 1 -10 kg. In caso di partite

molto piccole (< 0,5 t) si può prelevare un numero inferiore di campioni elementari, ma il campione globale che riunisce tutti i campioni elementari deve comunque pesare almeno 1 kg.
Nella tabella 2 è riportato il numero di CE da prelevare in funzione del peso della partita.

TABELLA 2. (prodotti sfusi o confezionati, partite/lotti

Peso della Partita/Lotto	Numero di campioni elementari/ confezioni	Peso del campione globale (kg)
≤ 50 kg	3	1
> 50 e < 500 kg	5	1
> 500 e < 1000 kg	10	1
> 1 e < 3 t	20	2
> 3 e < 10 t	40	4
> 10 e < 20 t	60	6
> 20 e < 50 t	100	10

ESEMPIO 1

Per una partita di 45 t, il campione globale di 10 kg è formato da 100 CE da 100g ciascuno.
Considerando una velocità di scarico di 50t/ora, il tempo di scarico corrisponde a circa 54 minuti. Quindi
(durata dello scarico (in minuti) /N. di CE) sarà
dato da: $54/100 = 0,54 \text{ min}$, pari a circa 32 secondi.

ESEMPIO 2

Per una partita di 15 t di prodotti confezionati in sacchi da 5 kg, il CG di 6 kg è formato da 60 CE da almeno 100g ciascuno da prelevare mediante opportuna sonda da 60 sacchi.
In questo caso la frequenza di campionamento n (peso della partita/lotto × peso del CE / peso del CG × peso di una confezione singola) sarà: $(15.000 \times 0,1) / (6 \times 5) = 50$.
Si dovrà quindi campionare una confezione ogni 50 confezioni singole prelevando da questa un CE da almeno 100g.

METODI ALTERNATIVI

Per i prodotti sfusi e solo per lotti inferiori alle 100 t, si possono applicare le procedure di campionamento descritte dalla Raccomandazione CE/787/2004 (Tabella 3)

Per partite/lotti inferiori a 50 tonnellate, il campione globale deve essere di 5 chilogrammi formato dalla unione di 10 CE da 500g ciascuno.

Per partite/lotti da 50 a 100 tonnellate, le dimensioni del campione globale devono corrispondere allo 0,01 % -20.

Sia in condizioni di campionamento dinamico che in condizioni di campionamento statico, occorre prelevare un campione elementare di 0,5 chilogrammi, da utilizzare come campione elementare per la produzione del campione globale. Il numero di campioni elementari o di punti di campionamento (in cui sono prelevati i campioni elementari che concorrono a costituire il campione globale) è definito in base alle dimensioni della partita/lotto come indicato nella tabella 3.

TABELLA 3 (prodotti sfusi, partite/lotti < 100t, Raccomandazione CE/787/2004)

Dimensione Partita/Lotto (t)	Dimensione Campione globale (kg)	Numero Campioni elementari
≤ 50	5	10
70	7	14
80	8	16
100	10	20

ESEMPIO 1

Per una partita di 85 t, il campione globale di 8,5 kg (0,01% delle dimensioni della partita) è formato da 17 (8,5/0,5) CE da 500g ciascuno.

Considerando una velocità di scarico di 100t/ora, il tempo di scarico corrisponde a 51 minuti.
 ampionamento (durata dello scarico (in minuti) /N. di CE) sarà dato da: $51/17 = 3$ min.

Per i prodotti confezionati, è possibile utilizzare le procedure descritte nella nota tecnica UNI CEN/TS 15568 che fornisce la strategia di campionamento per prodotti confezionati secondo quanto riportato in tabella 4. La procedura di campionamento si basa sul numero di unità che costituiscono la partita.

Al fine di mantenere la praticabilità del campionamento si propone di individuare per il CG un peso massimo pari a 10kg.

Quindi :

- il peso del CE deve essere di almeno 100g ed il peso massimo del CE può essere individuato, caso per caso, in base al peso delle confezioni da campionare;
- il numero massimo di CE corrisponde a 100 CE del peso di 100g ognuno (partita/lotto formato da 10.000 confezioni).
- partite/lotti di dimensioni superiori devono essere suddivise in sottopartite

TABELLA 4 (prodotti confezionati, UNI CEN/TS 15568)

Numero di unità che costituiscono la Partita/ Lotto	Numero di unità da campionare
Fino a 10	Ciascuna unità
Da 10 a 100	10 unità prelevate ad intervalli regolari
> 100	Radice quadrata del numero totale delle unità, campionate ad intervalli regolari

ESEMPIO 2

Partita formata da 150 confezioni.

La radice quadrata di $150 = 12,25$ quindi $n = 12$, si deve quindi procedere come segue:

- suddividere la partita in 12 gruppi formati da 12 confezioni (in totale 144 confezioni);
- scegliere un numero compreso tra 1 e 12, ad esempio 4;
- campionare la quarta confezione di ognuno dei 12 gruppi di confezioni;
- campionare random 1 confezione dal rimanente gruppo formato da 6 confezioni In base a questa procedura vengono quindi individuate 13 confezioni da ciascuna delle quali si preleva un CE per la formazione del CG.

Il peso massimo del CE sarà dato da $10/n$. dei CE, quindi in questo esempio $10/13 = 770g$.

ESEMPIO 3

Partita formata da 3.000 confezioni

La radice quadrata di $3.000 = 54,77$ quindi $n = 54$, si deve quindi procedere come segue:

- suddividere la partita in 54 gruppi formati da 55 confezioni (in totale 2.970 confezioni);
- scegliere un numero compreso tra 1 e 54, ad esempio 21;
- campionare la ventunesima confezione di ognuno dei 54 gruppi di confezioni;
- campionare random 1 confezione dal rimanente gruppo formato da 30 confezioni

In base a questa procedura vengono quindi individuate 55 confezioni da cui prelevare un CE per la formazione del CG.

Il peso massimo del CE sarà dato da $10/n$. dei CE, quindi in questo esempio $10/55 = 180 g$.

CAMPIONAMENTO AL DETTAGLIO

Anche nel caso di partite che si presentano in confezioni al dettaglio, il campionamento viene effettuato come indicato nel Regolamento CE/401/2006.

Il peso del campione elementare dipende dal peso della confezione stessa ed Il campione globale deve comunque pesare **almeno** 1 kg.

Se il peso di una singola confezione al dettaglio supera di molto i 100 g, da ciascuna di tali

confezioni si prelevano 100 g per costituire un CE. Questa operazione può essere effettuata al momento del prelievo del campione o in laboratorio.

Nei casi in cui non è possibile applicare le modalità di prelievo sopra descritte, senza causare effetti

mezzi di trasporto ecc.), si può tuttavia ricorrere a un metodo di campionamento alternativo.

Ad esempio, se un prodotto di valore viene commercializzato in confezioni al dettaglio da 500 g o da 1 kg, il campione globale può essere ottenuto unendo un numero di campioni elementari inferiore purché il suo peso sia pari al peso richiesto per il campione globale.

Se il peso della confezione al dettaglio è inferiore a 100 g e la differenza non è considerevole, una confezione al dettaglio viene considerata equivalente a un campione elementare e il campione globale che ne risulta è inferiore a 10 kg. Se la confezione al dettaglio pesa molto meno di 100 g, un campione elementare è costituito da due o più confezioni al dettaglio in modo che il suo peso si avvicini il più possibile a 100 g.

Il campionamento al dettaglio deve essere comunque principalmente rivolto ai prodotti caratterizzati da una

FORMAZIONE DELLE ALIQUOTE DI LEGGE

Per la raccolta e per la successiva manipolazione del materiale campionato, non è necessario effettuare le operazioni in condizioni di sterilità, le operazioni di formazione delle aliquote di legge devono essere effettuate in con

soprattutto impiego di materiali monouso e/o attrezzature idonee ad una accurata decontaminazione.

Se queste condizioni non sono realizzabili a livello del luogo di prelevamento le operazioni necessarie devono essere effettuate in laboratorio. In questo caso è indispensabile predisporre un **secondo verbale** relativo alla preparazione delle aliquote di legge dalla normativa vigente.

Questa operazione deve essere effettuata:

in presenza di personale con qualifica di ufficiale di polizia giudiziaria o con possibilità di

con comunicazione contestuale alla ditta

previo accordo con il laboratorio di riferimento sul territorio.

Alcune indicazioni sulle procedure per la formazione delle aliquote sono riportate nella tabella delle matrici
ato

suddivide i prodotti in due tipologie, una delle quali comprende due sottoclassi di prodotti:

1. alimenti caratterizzati da una distribuzione non omogenea degli OGM:

a. prodotti che richiedono macinazione ed omogeneizzazione

b. prodotti che richiedono la sola omogeneizzazione

2. alimenti caratterizzati da una distribuzione omogenea degli OGM

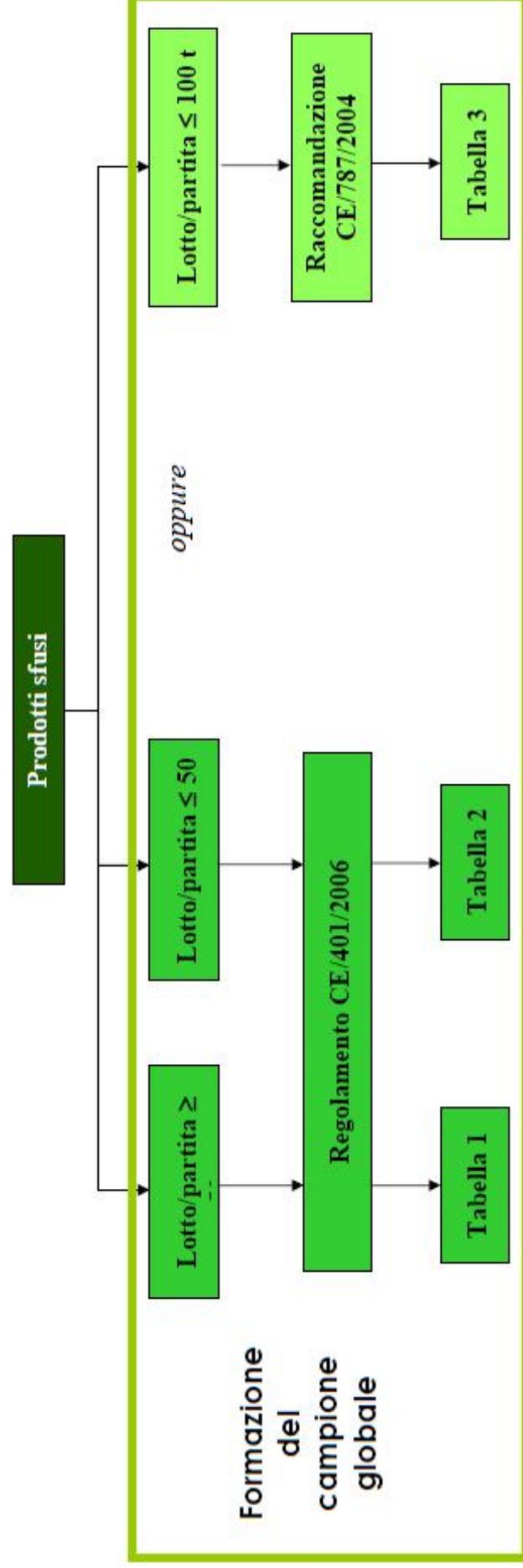
Nel caso 1, le operazioni di macinazione e/o omogeneizzazione devono essere effettuate sul campione globale prima della formazione dei campioni finali. Ciò si rende necessario al fine di garantire la stessa

Nel caso 2, invece, non sono richieste né macinazione, né omogeneizzazione.

Inoltre, il campionamento di prodotti confezionati, secondo quanto previsto nel DPR 26 marzo 1980, n. 327 allegato A § 3 lettera e), prevede che le confezioni di prodotti caratterizzati da una distribuzione non omogenea degli OGM, in numero rappresentativo secondo quanto sopra indicato dal piano di campionamento, vengano aperte, riunite, mescolate e, se necessario, macinate prima di formare le aliquote per le analisi del controllo ufficiale.

Le confezioni di alimenti caratterizzati da una distribuzione omogenea degli OGM, prelevate al dettaglio, possono invece andare a costituire direttamente le aliquote di legge.

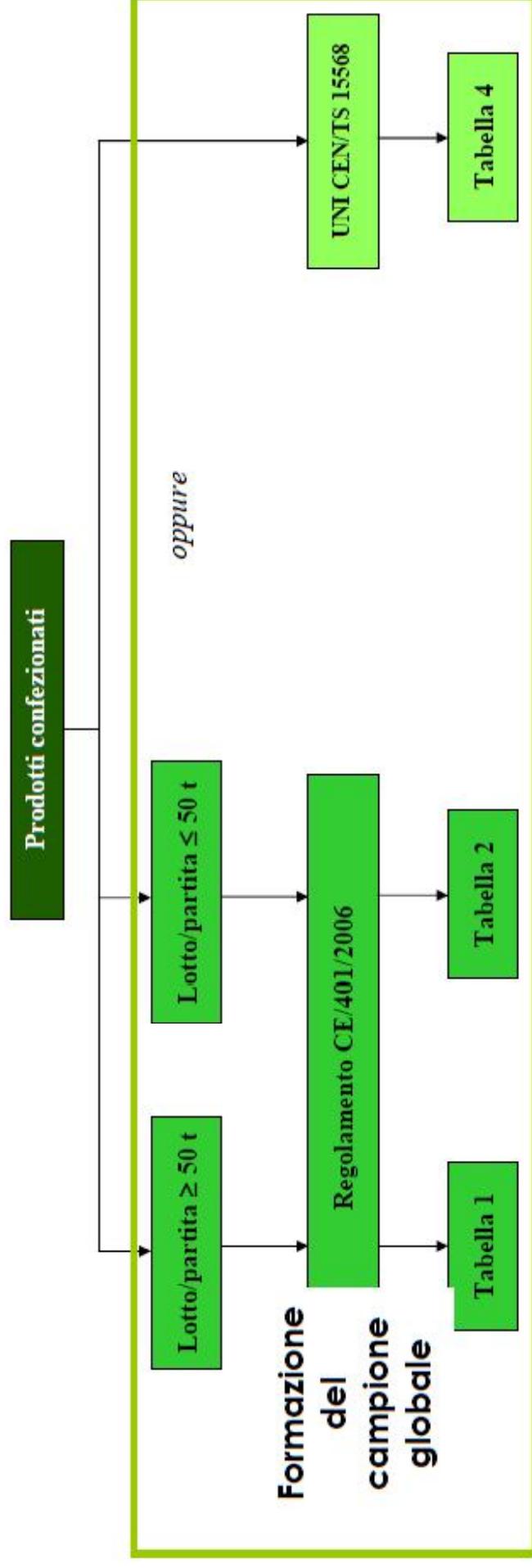
Tabella riepilogativa 1 prodotti sfusi



Formazione delle aliquote di legge

DPR 26 marzo 1980, n. 327

Tabella riepilogativa 2 prodotti confezionati



**Formazione
delle
aliquote di
legge**

DPR 26 marzo 1980, n. 327

ALLEGATO 6: MODELLO DI VERBALE DI PRELIEVO

Sezione 1 - Dati relativi all'ente prelevatore

REGIONE _____

A.U.S.L. n° _____ Dipartimento di Prevenzione - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione _____
Via/piazza _____ n° _____ C.A.P. _____ città _____
Tel. _____ Fax _____

VERBALE DI PRELEVAMENTO n° _____

Sezione 2 - Dati relativi al detentore della merce

Ragione sociale o Ditta _____
Responsabile _____ nato a _____ il _____
Residente a _____ in via/piazza _____ n° _____
Qualifica _____
Presente all'ispezione: Sig. _____ nato a _____ il _____
Residente a _____ in via/piazza _____ n° _____
Qualifica _____

L'anno ____ addì ____ del mese di _____ alle ore _____, il sottoscritto _____ si è presentato presso:

mezzo di trasporto di ingresso o primo deposito di materie prime importate rivendita - intermediario
 stabilimento di produzione magazzino di materie prime
 altra sede di prelievo (specificare _____) mezzo di trasporto

sito in _____ via _____ n° _____ CAP _____ città _____
e, dopo essersi qualificato e dopo aver fatto conoscere lo scopo della visita, ha proceduto al prelievo di un campione di _____

Sezione 3 - Dati relativi al campione

Specie vegetale presente: soia; mais; riso; altro: specificare _____

Tipo di matrice prelevata: Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste; Pasta, noodles; Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria; Ortaggi e prodotti derivati; Radici e tuberi; Legumi e semi oleaginosi; Frutta; Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale; Prodotti per lattanti e bambini; Integratori alimentari; Preparazioni gastronomiche; Snack, dessert e altri alimenti

Provenienza del prodotto: nazionale, comunitaria, extracomunitaria

Prelievo avvenuto nel circuito: convenzionale biologico

Il campione è stato prelevato da: confezione integra; confezione non integra; sfuso; altro _____

Nome commerciale _____, lotto/partita n° _____, quantità kg/lt _____,

confezioni n° _____ Ditta produttrice _____ Sede _____

Stabilimento di produzione _____

Data di produzione ____/____/____ Data di scadenza ____/____/____

Si allega il cartellino o la sua fotocopia o il documento commerciale

Campionamento effettuato ai sensi di:

Reg. 401/2006/CE Raccomandazione 787/2004/CE UNI CEN/TS 15568

Con le modalità atte a garantirne la rappresentatività e l'assenza di contaminazioni, utilizzando attrezzature e contenitori puliti, asciutti e di materiale inerte sono stati prelevati a caso da n° _____ punti oppure n° _____ imballaggi (sacchi, cartoni, confezioni, ecc.), n° _____ campioni elementari del peso/volume di _____ kg/lt. Dall'unione dei campioni elementari è stato formato il campione globale del peso/volume di _____ kg/lt. dal quale, dopo opportuna omogeneizzazione macinazione , è stato ottenuto un campione omogeneo ridotto del peso/volume di _____ kg/lt, ottenendo un campione finale (campione di laboratorio) in n° _____ aliquote, suggellate con sigillo di ufficio e munite di cartellino, ognuna delle quali del peso/volume di _____ g/ml (non inferiore a 500g/500ml).

Dichiarazioni del proprietario o detentore:

n° _____ aliquote (indicare dettaglio aliquote) unitamente a n° _____ copie del presente verbale vengono inviate al _____

in data _____ Conservazione del campione _____

n° _____ copia/e del presente verbale con n° _____ aliquota/e viene/vengono consegnate al Sig. _____

La partita/lotto relativa al campione prelevato viene/ non viene posta in sequestro fino all'esito dell'esame.

Fatto, letto e sottoscritto.

FIRMA DEL PROPRIETARIO / DETENTORE

IL VERBALIZZANTE

ALLEGATO 7

dei dati del controllo ufficiale.

A.P.P.A. PROVINCIA AUTONOMA BOLZANO
A.R.P.A. CALABRIA
A.R.P.A. EMILIA ROMAGNA
A.R.P.A. LIGURIA
A.R.P.A. PIEMONTE
A.R.P.A. PORDENONE
A.R.P.A. PUGLIA
A.R.P.A. TRIESTE
A.R.P.A. VALLE D'AOSTA
A.R.P.A. VENETO
ASL BRESCIA
ASL CREMONA
ASL FIRENZE
ASL LECCO
ASL MILANO
ASP PALERMO
I.Z.S. ABRUZZO E DEL MOLISE
I.Z.S. REGIONI LAZIO E TOSCANA
I.Z.S. LOMBARDIA E DELL'EMILIA-ROMAGNA
I.Z.S. MEZZOGIORNO
I.Z.S. PIEMONTE, LIGURIA E VALLE D'AOSTA
I.Z.S. PUGLIA E DELLA BASILICATA
I.Z.S. SARDEGNA
I.Z.S. SICILIA
I.Z.S. UMBRIA E DELLE MARCHE
I.Z.S. VENEZIE

3a- Piano Nazionale Residui

INTRODUZIONE

Il Piano Nazionale per la ricerca di Residui (di seguito PNR) è un piano di sorveglianza del processo di allevamento degli animali e di prima trasformazione dei prodotti di origine animale che mira a svelare i casi di somministrazione illecita di sostanze vietate e di somministrazione abusiva di sostanze autorizzate ed a verificare la conformità dei residui di medicinali veterinari, di antiparassitari nonché di ag con i limiti massimi di residui o i tenori massimi fissati dalle normative comunitarie e nazionali.

Il PNR si struttura tenendo conto delle prescrizioni del decreto legislativo 16 marzo 2006, n. 158, recante attuazione delle direttive 96/22/CE e 96/23/CE e loro successive modifiche e delle decisioni 97/747/CE e 98/179/CE, per quanto riguarda i livelli e le frequenze di campionamento e le procedure per il prelievo ufficiale e la gestione dei campioni.

Esso definisce le specie e le categorie animali da sottoporre a campionamento, la categoria di residui o di sostanze da ricercare, le strategie di campionamento, i livelli e le frequenze di campionamento, secondo il dettato della normativa in vigore e le indicazioni della Commissione europea.