

Le indicazioni tecniche, allegato al suddetto provvedimento, "Misure igienico-sanitarie per la vendita di latte crudo destinato al consumo umano diretto" illustrano le procedure e comportamenti previsti nel caso di cui al punto 2.

Le indicazioni configurano la cessione saltuaria di latte crudo diretta al consumatore finale in azienda quale "cessione diretta di piccoli quantitativi di prodotti primari dal produttore al consumatore finale" e come tale esclusa dal campo di applicazione dei regolamenti CE n.852 e 853/2004.

Comunque ai sensi dell' Ordinanza 10/12/2008 anche nel caso di cessione diretta di latte crudo dal produttore al consumatore finale, il produttore e' comunque tenuto ad informare il consumatore con idonei mezzi sulla necessità di consumare il prodotto previa bollitura.

a) PARAMETRI

Il latte crudo posto in vendita come tale al consumatore finale deve essere conforme ai valori microbiologici e fisico chimici riportati nella intesa citata.

b) CONTROLLI UFFICIALI Anno 2015

Riguardano, gli allevamenti (animali produttori), le strutture e attrezzature aziendali utilizzate allo scopo, il latte e le macchine erogatrici.

E' necessario assicurare una piena integrazione nella pianificazione dei controlli in materia in sinergia con i controlli effettuati sulla Sanità Animale.

Si dispone di effettuare campioni del latte utilizzato per la vendita diretta presso tutti i distributori con frequenza almeno semestrale e con almeno un campione nel periodo estivo per l'accertamento di Stafilococchi coagulasi positivi, Listeria monocytogenes, Salmonella spp, E. coli termotolleranti e aflatossine M1.

Qualora un'azienda di produzione gestisca più di un distributore, è opportuno dilazionare i campionamenti nei differenti distributori in mesi diversi, garantendo comunque almeno un controllo per distributore nel periodo estivo.

Ogni campione dovrà essere effettuato adottando le modalità per i campioni deperibili con analisi non ripetibile, in unica aliquota composta da 5 unità campionarie, con specifica menzione sul verbale di prelievo della data e dell'ora e del laboratorio ove verranno effettuate le analisi.

La data e ora di inizio analisi vanno necessariamente concordate con il laboratorio. In caso di superamento dei limiti di Stafilococchi coagulasi positivi, Listeria monocytogenes, Salmonella spp, E.coli O157 verocitotossico, Campylobacter termotolleranti, la vendita diretta del latte crudo dovrà essere immediatamente sospesa e potrà riprendere a seguito della valutazione favorevole delle azioni correttive previste.

Degli esiti non favorevoli e dei provvedimenti di sospensione adottati deve essere fatta comunicazione tempestiva alla ASL competente per i distributori di erogazione automatica del latte crudo e per conoscenza alla competente struttura veterinaria regionale.

Previsi accordi tra le SC competenti, il Servizio Veterinario effettua in azienda un campione di latte di massa con valore di monitoraggio possibilmente dalla stessa partita o lo stesso giorno in cui viene effettuato il campione di latte al distributore.

L'azienda produttrice deve essere comunque sottoposta al monitoraggio di cui sopra almeno una volta all'anno nel periodo estivo. Presso l'azienda, almeno una volta all'anno, dovranno essere pertanto verificati i requisiti igienici e strutturali dell'allevamento, l'attuazione delle procedure previste dal piano di autocontrollo, lo stato di salute degli animali presenti, con particolare riguardo agli animali in lattazione ed al loro apparato mammario, il rispetto dei parametri igienico sanitari del latte, valutando gli esiti ottenuti in autocontrollo dall'azienda medesima. Le operazioni di risanamento e bonifica per la TBC e per la BRC hanno cadenza annuale.

Il superamento dei limiti previsti per i germi patogeni e aflatossine deve essere immediatamente comunicato al servizio veterinario; in tal caso il latte deve essere escluso dalla commercializzazione e ritirato dal mercato qualora sia stato posto in vendita. Il superamento dei germi indicatori di carenze igieniche, comporta una revisione dei punti critici di controllo applicati dall'operatore.

In caso di superamento dei limiti di carica batterica e cellule somatiche, verrà effettuata una valutazione dei dati di autocontrollo e delle procedure in atto, comprese quelle del trasporto del latte e della gestione dei distributori ai fini del ripristino della conformità. Qualora il Servizio Veterinario lo ritenga opportuno, può ripetere il campionamento ai fini del calcolo della media geometrica.

Presso le aziende produttrici che effettuano il confezionamento del latte crudo e non gestiscono macchine erogatrici è necessario assicurare almeno 2 campioni di latte di massa (1 nel periodo estivo) per le determinazioni analitiche di cui sopra.

Per le aflatossine M1 si rimanda alle indicazioni tecniche di cui all'art. 6 dell'Intesa.

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott.ssa Elena Nicosia)

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott.ssa Monica Reali)

Data - IL SEGRETARIO

Qualora l'allevamento ed i distributori non ricadano nella stessa ASL, deve essere data comunicazione degli esiti dei campionamenti effettuati alla ASL competente territorialmente sull'allevamento. Tale comunicazione deve essere inviata contestualmente all'allevatore. In caso di non conformità al campionamento ufficiale su un distributore, la sospensione della vendita del latte e tutti i provvedimenti previsti in caso di non conformità si applicano all'allevamento ed ai relativi distributori.

I controlli ufficiali di cui alla presente si applicano anche alle aziende e/o strutture riconosciute ai sensi del DPR 54/97 che producono confezionano e commercializzano latte crudo fatto salvo diversa valutazione a seguito di una più mirata categorizzazione del rischio di cui alle Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti CE 854/2004 e 882/2004.

Il laboratorio ufficiale di riferimento per tutte le analisi è IZS PLV.

In riferimento all'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 in materia di impiego transitorio di latte crudo bovino non rispondente ai criteri di cui all'Allegato III, Sezione IX, del Regolamento CE n. 853/2004, per quanto riguarda il tenore di germi e cellule somatiche, per la produzione di formaggi con periodo di maturazione di almeno sessanta giorni provvede inoltre ad annotare gli operatori che si avvalgono della deroga e gli esiti dell'attività di controllo sugli stessi per le relazioni previste alla regione.

Di seguito si ricapitola il n. indicativo di campioni da realizzare nel 2015, sulla base della rendicontazione inviata nel 2014

Tab. 12

	Numero minimo campioni ASL 1 *	Numero minimo campioni ASL 2*	Numero minimo campioni ASL 3*	Numero minimo campioni ASL 4*	Numero minimo campioni ASL 5*
Intesa CSR 25/1/2007 (parametri da analizzare per campione: Listeria m. Salmonella spp, E.coli vero citotossico, Stafilococco coagulasi positivo, Aflatossina M1)	-	4	32	2	2
*Latte in stalla (parametri da analizzare: carica batterica, cellule somatiche, patogeni, inibenti, aflatossina M1)	-	10	58	70	6

• i campioni previsti dal PNR non sono compresi in tali numeri

#### 4.6.3. CAMPIONAMENTO PARAMETRI CHIMICI

Di seguito si riporta il piano di campionamento minimo dei contaminanti chimici da realizzarsi nel 2015, sia per le matrici di O. A sia su matrici vegetali.

Tab. 13 Controllo minimo contaminanti chimici 2015

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott.ssa Elena Nicosia)

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott.ssa Monica Reali)

Data - IL SEGRETARIO

Commercio	ASL	ASL	ASL	ASL	ASL	Laboratorio competente per analisi	Campioni con analisi screening che necessitano aliquota aggiuntiva
	1	2	3	4	5		
IPA (carni e prodotti a base di carne affumicati, prodotti ittici affumicati, molluschi bivalvi)	1	1	1	1	1	IZSPLV	X
Diossine e PCB diossina simili (grassi fusi animali per l'alimentazione umana, acquacoltura salata - es. orate, branzini)	1	1	1	2	2	ARPAL	X
Diossine e PCB diossina simili (uova e ovoprodotti)	1	2	3	2	1	ARPAL	X
Metalli pesanti (cadmio, piombo, mercurio su carni)	2	2	3	2	3	IZSPLV	
Diossine e PCB diossina simili (burro e formaggi)	1	1	1	1	1	ARPAL	X
Nitrati (rucola)	1	1	1	1	1	IZSPLV	
Istamina	6	6	8	5	6	IZSPLV	
Anidride solforosa e alcool metilico (su vino bianco)	3	3	3	3	3	ARPAL	X
Produzione	Asl	Asl	Asl	Asl	Asl	Laboratorio competente per analisi	Campioni con analisi screening che necessitano aliquota aggiuntiva
	1	2	3	4	5		
IPA (prodotti ittici affumicati, molluschi bivalvi)	0	0	1	0	1	IZSPLV	X
Istamina Prodotti pesca fam scombridae clupeidae engraulidae coryfenidae Pomatomidae scombresoides freschi o congelati Prodotti pesca inscatolati (tonno sgombro sardine alici ecc)	2	3	7	2	1	IZSPLV	
alcool metilico (su vino)	1	1	1	1	1	ARPAL	X
<b>Totale</b>	<b>8</b>	<b>9</b>	<b>22</b>	<b>8</b>	<b>12</b>		

#### 4.6.4 Controlli su OLIO anno 2015

- Determinazioni analitiche: acidità libera, numero di perossidi, indici UV, composizione degli steroli e degli acidi grassi (olio di oliva vergine/extravergine), IPA e benzopirene (in olio di sansa di oliva), composti polari (in olio di frittura)
- Laboratorio di analisi: gli esami saranno eseguiti dall'ARPAL;
- Ripartizione territoriale: secondo la seguente tabella:

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott.ssa Elena Nicosia)

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott.ssa Monica Reali)

Data - IL SEGRETARIO

**tab. 14**

Matrici	Tot	Asl 1	Asl 2	Asl 3	Asl 4	Asl 5
Olio di frittura	9	1	2	2	2	2
Olio di olive vergine o extravergine	18	8	3	3	2	2
Olio di oliva e/o di sansa di oliva	11	1	3	3	2	2
<b>Totale</b>	<b>38</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>6</b>

In accordo con le sezioni provinciali dell'ARPAL le strutture Igiene degli alimenti e della nutrizione valutano i dati epidemiologici a disposizione a livello locale e inseriscono la ricerca nei PDI di ulteriori controlli.

#### **4.6.5 MONITORAGGIO CARBAMMATO DI ETILE NELLE ACQUAVITI DI FRUTTA CON NOCCIOLO E NELLE ACQUAVITI DI RESIDUI DI FRUTTA CON NOCCIOLO**

Il monitoraggio della presenza di carbammato di etile nelle acquaviti di frutta con nocciolo e nelle acquaviti di residui di frutta con nocciolo (Racc. 2010/133/UE) viene effettuato solo su prodotti in commercio al dettaglio, in quanto non risultano stabilimenti di produzione di tali prodotti nel territorio ligure. Il monitoraggio sarà condotto attraverso il prelievo di un campione per ciascuna ASL ligure qualora presenti i prodotti sul territorio. Inoltre ciascuna ASL dovrà verificare che gli OSA applichino il "Codice di prassi sulla prevenzione e la riduzione della contaminazione da carbammato di etile nelle acquaviti di frutta con nocciolo e nelle acquaviti di frutta con nocciolo" richiamato dalla Raccomandazione 2010/133/UE, tramite la programmazione di verifiche sui piani di autocontrollo.

I campioni sono inviati ad ARPAL che provvede ad effettuare le analisi presso i propri laboratori o quelli della rete ARPA, provvedendo alla emissione del rapporto di prova nell'arco di circa due mesi successivi al ricevimento del campione. In caso di positività ARPAL provvede alla segnalazione immediata agli organi competenti e a Regione Liguria.

#### **4.6.6. Piano regionale di Controllo ufficiale degli Additivi alimentari 2015- 2018**

In attuazione del Piano Nazionale di controllo degli additivi 2015- 2018 si dispone l'integrale recepimento dello stesso e di dispone quanto segue.

Si specifica che il controllo degli additivi alimentari da parte delle AASSLL deve essere realizzato sia sugli additivi come tali sia nel loro impiego negli alimenti ed ha lo scopo sia di provvedere alla verifica della conformità alla normativa, sia alla valutazione dell'esposizione del consumatore agli stessi additivi.

Il campionamento sugli additivi tal quali inizierà a partire dal 2016 in relazione alle disponibilità analitiche dei laboratori ufficiali ed allo stato di accreditamento delle prove richieste dal piano.

Per tutto ciò che non è espressamente riportato nel presente atto il riferimento per il controllo su tale tema è il Piano nazionale di controllo degli additivi 2015- 2018 del Ministero della Salute di cui alla nota Prot. 4166 del 10/02/2015.

Il referente regionale per il coordinamento del presente piano è la Dott.ssa Elena Nicosia Dipartimento Salute e Servizi Sociali – Settore Prevenzione, Sanità Pubblica, Fasce Deboli, Sicurezza Alimentare e Sanità Animale ( tel. 010/5485549 email: elena.nicosia@regione.liguria.it; alimenti.veterinaria@regione.liguria.it) .

I laboratori ufficiali di riferimento per i campioni ufficiali prelevati dalle AASSLL, nel rispetto di quanto stabilito dall'articolo 12 del regolamento (CE) 882/2004 sono IZSPLV e ARPAL, per le analisi riportate nella tabella di ripartizione di seguito riportata. Le AASSLL dunque consegneranno i campioni alle sezioni territorialmente competenti dei suddetti laboratori, che provvederanno a trasferire i campioni presso le rispettive sedi competenti per le analisi.

Il presente piano pertanto oltre a prevedere un'attività di campionamento in tutte le fasi della produzione, della trasformazione, della distribuzione degli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari prevede la necessità di effettuare anche una fase ispettiva precedente al campionamento, in particolare sul luogo di produzione/trasformazione/distribuzione degli additivi, aromi ed enzimi. Al fine di assicurare che i controlli ufficiali

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott.ssa Elena Nicosia)

(Dott.ssa Monica Reali)

Data - IL SEGRETARIO

sugli stabilimenti di produzione/commercializzazione/ deposito di additivi, aromi ed enzimi alimentari siano eseguiti secondo procedure documentate ed uniformi sul territorio ligure le AASSLL liguri faranno riferimento alla checklist di cui all'allegato E della DGR 688/2013 "SCHEDE DI SOPRALLUOGO PRESSO IMPRESE DI PRODUZIONE, CONFEZIONAMENTO E DEPOSITO DI ADDITIVI, AROMI ED ENZIMI ALIMENTARI", già prevista per il rilascio di riconoscimento di cui all'articolo 6, comma 3, lettera a) del regolamento CE n.852/2004 ed articolo 31, comma 2, lettera b) del regolamento CE n.882/2004). In tali ispezioni dovranno pertanto essere considerate e valutate le fasi e le attività che risultano essere particolarmente rilevanti e critiche ai fini della sicurezza e qualità del prodotto finale in funzione della specificità di tale settore alimentare, quali ad es. strutture e locali e loro manutenzione, qualità delle acque utilizzate, sulla pulizia, igiene del personale; HACCP; materie prime, materiali destinati al contatto e processi produttivi, prodotto finito ed etichettatura e rintracciabilità. In particolare si evidenzia l'importanza di valutare attentamente:

- la tipologia del processo produttivo utilizzato e le caratteristiche delle materie prime impiegate e del prodotto finito (es. requisiti di purezza);
- la separazione e/o la modalità di cleaning (pulizia) di linee produttive impiegate nella produzione di sostanze diverse, ponendo particolare attenzione alla presenza di sostanze che rientrano nella classe degli allergeni, per evitare fenomeni di cross-contaminazione;
- le modalità di stoccaggio e separazione degli ambienti negli stabilimenti nelle fasi di miscelazione/riconfezionamento/etichettatura degli additivi/aromi/enzimi alimentari per impedire che si verifichino fenomeni di scambio tra gli stessi.
- la verifica delle fasi procedurali ai fini della rintracciabilità ed eventuale ritiro di prodotti finiti non conformi alla normativa vigente.

Si sottolinea come l'uso corretto della scheda di sopralluogo dovrà essere verificato anche attraverso le procedure di verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali di cui all'art. 8.3, lettera a) del Reg. (CE) 882/2004, come previsto con l'accordo stato regioni del 7 febbraio 2013, nonché dalla nota DGSA del 16 agosto 2012 sull'efficacia.

Per quanto riguarda le eventuali non conformità alle disposizioni vigenti, riscontrate in fase di sopralluogo, si applicano le sanzioni amministrative previste dal D.L.vo n.190/2006 per le violazioni degli obblighi di cui agli articoli 18 e 19 del regolamento CE n.178/2002, nonché le sanzioni stabilite dall'articolo 6 del D.L.vo n.193/2007.

Tab. 15 Ispezioni minime anno 2015 su produttori/depositi all'ingrosso di additivi

<b>ASL</b>	<b>Produttori /depositi all'ingrosso di Additivi</b>
ASL 1 Imperiese	2
ASL 2 Savonese	1
ASL 3 Genovese	3
ASL 4 Chiavarese	1
ASL 5 Spezzina	-

Per quanto riguarda il controllo dei prodotti alimentari finalizzato alla verifica delle condizioni d'impiego degli additivi alimentari si dovrà tener conto dei seguenti aspetti.

- Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA con un livello massimo stabilito
- Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA riconosciuti quali allergeni
- Prodotti alimentari destinati a fasce vulnerabili di popolazione (es. alimenti per lattanti e prima infanzia, alimenti per fini medici speciali).
- Prodotti alimentari che necessitano di specifiche avvertenze sanitarie in etichetta (es. aspartame, polioli).
- Prodotti alimentari di particolare interesse produttivo a livello territoriale (es. pesto, speck).
- Prodotti alimentari oggetto di allerta negli anni precedenti.
- Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA con DGA definita.
- Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA la cui assunzione giornaliera totale potrebbe risultare superiore alla DGA per la popolazione generale e/o per le fasce vulnerabili di popolazione.

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott.ssa Elena Nicosia)

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott.ssa Monica Reali)

Data - IL SEGRETARIO

Al fine di individuare gli Additivi Alimentari (AA) per i quali potrebbe essere superata la DGA si può fare riferimento alla relazione della Commissione europea sui livelli di assunzione degli additivi alimentari nell'Unione europea (2001) ed ai pareri dell'EFSA.

Il controllo analitico degli AA negli alimenti nei quali trovano impiego è finalizzato alla verifica del corretto uso dell'AA (livello massimo e categoria di alimenti) e all'individuazione di eventuali utilizzi illegali.

Il controllo analitico riguarda pertanto la determinazione di uno o più AA nel prodotto alimentare per verificare:

- l'impiego di AA non presenti nell'elenco comunitario;
- l'impiego di AA presenti nell'elenco comunitario ma non consentiti nello specifico prodotto alimentare di cui alle categorie del regolamento UE n.1129/2011;
- il livello massimo consentito di AA, laddove stabilito;
- la corretta dichiarazione in etichetta.

Una descrizione dettagliata delle categorie di alimenti ove possono essere aggiunti gli additivi alimentari è riportata, oltre che nel Piano Nazionale degli Additivi Alimentari anche nella linea guida, "Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additive" disponibile sul sito web della DGSANCO e del Ministero della salute e la consultazione della banca dati della DGSANCO può costituire un utile strumento.

La ripartizione del numero di campioni per l'anno 2015 si riporta nella tabella allegata.

**Tabella 16 Controlli minimi 2015 per additivi nei prodotti alimentari**

Produzione/Commercio	ASL 1	ASL 2	ASL 3	ASL 4	ASL 5	Laboratorio competente per analisi	Campioni con analisi screening che necessitano aliquota aggiuntiva
Polifosfati (prodotti a base di carne o di pesce e formaggi spalmabili)	1	2	2	1	1	IZSPLV	
Nitriti e nitrati in prodotti trasformati vari carni cat. 08.2.2 Reg. UE/1129/2011)	1	1	2	1	1	IZSPLV	X
Nitriti e nitrati in carni trasformate ( cat. 08.2. 4- reg. UE/1129/2011)	1	-	1	1	1	IZSPLV	X
Nitriti in carni cat. 08.2.1 reg. UE/1129/2011)	1	2	1	1	1	IZSPLV	X
Solfiti (preparazioni di carni cat. 08.2)	2	2	3	2	1	IZSPLV	X
Anidride solforosa e suoi sali ( vino, e bevande analcoliche frutta essiccata/secca, succhi) cat. 14.2.2	2	2	2	2	2	ARPAL	X
Ac. Ascorbico e altri additivi (prodotti alimentari non lavorati - Decr. 209/96 art. 1 punto 3)	1	2	2	1	2	IZSPLV	
Acesulfame K ( bevande analcoliche cat. 14.1)	1	1	1	1	1	ARPAL	X
Acido benzoico e suoi sali (su bevande analcoliche cat. 14.1)	1	1	1	1	1	ARPAL	
Nitriti e nitrati in carni	1	1	1	1	1	IZSPLV	X

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott.ssa Elena Nicosia)

(Dott.ssa Monica Reali)

Data - IL SEGRETARIO

trasformate ( cat. 08.2 reg.  
UE/1129/2011)

#### 4.6.6.RICERCA ACRILAMMIDE

A seguito della Raccomandazione 2010/307/UE, della Raccomandazione UE del 10/01/2011 e della Raccomandazione UE/2013/647 sulle analisi dei tenori di acrilamide negli alimenti, nonché della nota del Ministero della Salute Prot. 6432 del 26/02/2015 viene confermato il programma di monitoraggio dei tenori di acrilammide negli alimenti trasformati anche per gli anni 2015 – 2018.

Per quanto riguarda punti di campionamento, metodi di campionamento, di analisi e limiti, si fa riferimento a quanto indicato dalla DGR 740/2009 nonché a quanto riportato nelle suddette Raccomandazioni 2010/307/UE e UE/2013/647 .

Inoltre, secondo quanto indicato nella Raccomandazione UE del 10/01/2011 e UE/2013/647, si ricorda la necessità di prevedere indagini sul processo di produzione degli alimenti, nei casi in cui il risultato del controllo analitico sul prodotto alimentare, effettuato in applicazione della Racc. UE/2010/307, mostri tenori di acrilammide superiori al valore indicativo di cui all'allegato della Racc. EU del 10/01/2011 e UE/2013/647 . In tal senso è necessario una tempestiva comunicazione da parte di IZS e delle AASSLL al settore competente regionale della Liguria , fornendo anche le informazioni circa il relativo produttore, affinché sia effettuata una valutazione congiunta del rischio e siano predisposte le indagini aggiuntive del caso sui produttori.

Si raccomanda al momento del prelievo, la raccolta di tutte le informazioni richieste da EFSA, da riportare nell'apposito verbale.

Ripartizione campioni monitoraggio acrilammide 2015

**Tab. 17**

Matrici	Tot	Asl 1	Asl 2	Asl 3	Asl 4	Asl 5
Patatine fritte a bastoncino pronte per il consumo	1	1				
Patatine fritte chips pronte per il consumo	1		1			
Patatine fritte precotte destinate alla ristorazione domestica	1			1		
Pane soffice confezionato	1				1	
Cereali prima colazione	1					1
Biscotti, cracker, pane croccante e simili	1					1
Caffè e succedanei del caffè	1	1				
Alimenti a base di cereali destinati a lattanti e bambini	1	1				
Altri prodotti ( riccioli di mais, chips, popcorn, muesli)	1			1		
Alimenti in vasetto per la prima istanza	1			1		
<b>Totale</b>	<b>10</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>

#### 4.6.7 PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI NEGLI ALIMENTI 2015-2018

Il presente Piano regionale discende dalle indicazioni del Piano Nazionale adottato dal Ministero della Salute di cui alla nota Prot. 46216 del 16/12/2014, che individua le principali matrici, gli alimenti da sottoporre al controllo e i criteri a cui ogni Regione e Provincia autonoma deve conformarsi.

Il piano con valenza quadriennale ha lo scopo di programmare e coordinare, attraverso criteri uniformi, le attività mirate alla verifica della conformità degli alimenti ai requisiti richiesti dalla normativa comunitaria e nazionale in materia di OGM sul territorio della regione Liguria.

Per tutto ciò che non è espressamente riportato nel presente atto il riferimento per il controllo su tale tema è il Piano nazionale di controllo 2015- 2018 del Ministero della Salute di cui alla nota Prot. 46216 del 16/12/2014.

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott.ssa Elena Nicosia)

(Dott.ssa Monica Reali)

Data - IL SEGRETARIO

Il referente regionale per il coordinamento del presente piano è la Dott.ssa Elena Nicosia Dipartimento Salute e Servizi Sociali – Settore Prevenzione, Sanità Pubblica, Fasce Deboli, Sicurezza Alimentare e Sanità Animale (tel. 010/5485549 email: elena.nicosia@regione.liguria.it; alimenti.veterinaria@regione.liguria.it).

Il presente Piano, tenendo conto delle indicazioni riportate nel Piano nazionale, definisce:

- l'organizzazione delle ispezioni;
- indicazione del laboratorio deputato al controllo ufficiale;
- 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 si specifica di eseguire le attività di controllo nel corso dell'anno al fine di evitare la concentrazione dei controlli alla fine dell'anno con il conseguente ritardo nell'inserimento dei relativi dati e a garanzia di un'uniforme distribuzione temporale dei controlli. A tal fine si dispone di effettuare il 50% dell'attività di campionamento nel primo semestre dell'anno.

Il laboratorio ufficiale di riferimento per i campioni ufficiali prelevati dalle AASSLL, nel rispetto di quanto stabilito dall'articolo 12 del regolamento (CE) 882/2004 è IZSPLV, per le analisi riportate nella tabella di ripartizione di seguito riportata. Le AASSLL dunque consegneranno i campioni alle sezioni territorialmente competenti del suddetto laboratorio, che provvederà a recapitare il campione presso lo specifico centro IZS competente per l'analisi e/o attrezzato anche per l'eventuale macinazione e omogeneizzazione del campione globale.

Poiché non tutte le sezioni territoriali IZS sono attrezzate anche per l'eventuale macinazione e omogeneizzazione del campione globale, qualora necessario, viene data la possibilità di delega fra ASL, al fine di garantire la presenza di UPG durante le suddette operazioni.

Per quanto concerne le analisi di revisione il riferimento è l'ISS.

Si sottolinea l'obbligo che i laboratori ufficiali siano accreditati per le prove richieste (art.12 del Reg. (CE) 882/2004).

I laboratori dovranno svolgere controlli riferiti a tutti gli OGM autorizzati nell'Unione Europea e secondo 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 nell'Unione Europea. A tale scopo, è disponibile un metodo di screening multiplo di 6 target analitici (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%.

Nel caso di OGM non autorizzati nell'Unione Europea, la sola analisi qualitativa risulta sufficiente, in quanto per loro non è prevista alcuna soglia di tolleranza.

L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e Toscana, in qualità di Laboratorio Nazionale di 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.

La verifica della conformità alla normativa vigente in materia di OGM ed in particolare l'accertamento del rispetto dei requisiti di autorizzazione, tracciabilità ed etichettatura si realizza mediante i controlli documentali, di identità e materiali (ove rientrano i campionamenti). Si raccomanda pertanto che anche per i controlli effettuati in produzione presso le industrie alimentari venga effettuato oltre che il campionamento previsto dalla tabella seguente anche una fase ispettiva approfondita che comprenda anche la verifica sulle materie prime e sugli intermedi di lavorazione.

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott.ssa Elena Nicosia)

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott.ssa Monica Reali)

Data - IL SEGRETARIO

Con il presente programma i campioni da prelevare in Regione Liguria nel corso del 2015 sono in numero minimo di 22 di cui almeno 13 dovranno essere prelevati su materie prime ed intermedi di lavorazione utilizzati nelle industrie alimentari ed i restanti 9 campioni sui prodotti finiti.

Si raccomanda che almeno l'80% e se possibile anche il 100% del campionamento sia eseguito presso le aziende di produzione o grande distribuzione escludendo la piccola produzione artigianale con prevalente vendita diretta al consumatore finale, riservando al dettaglio l'attività prevalentemente ispettiva relativa ai controlli documentali e di identità.

Le AASSLL dovranno dare esito dell'attività ispettiva eseguita nella rendicontazione semestrale prevista per tale flusso.

Per ciascun anno del piano le ASL effettuano i campioni come di seguito indicato.

ASL	Legumi e semi oleaginosi	Radici e tuberi (patate e prodotti derivati)	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	Pasta, noodles	Prodotti per lattanti e bambini	prodotti della pasticceria della panetteria e della biscotteria	Preparazioni gastronomiche	TOT
ASL 1	1			1		1		3
ASL 2		1	1	1		2		5
ASL 3	1		2	1	1	1	1	7
ASL 4		1	1		1	1		4
ASL 5				1		1	1	3
<b>Totali</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>22</b>

Tab. 18  
ripartizione controlli OGM \*  
(\* ) almeno l'80% dell'attività di campionamento o deve essere dedicata a materie prime e/o intermedi di lavorazione

Per quanto riguarda il

verbale di prelievo si raccomanda di utilizzare il modello fornito dal Ministero della Salute per il Piano Nazionale OGM aggiornato.

#### 4.6.8 Controllo INTEGRATORI ALIMENTARI

Ai sensi dell'articolo 13 del D.L.vo 169/2004 deve essere predisposto un piano di controllo sulla vendita e distribuzione degli integratori alimentari al fine del controllo documentale delle etichette dei prodotti in commercio. Inoltre da dicembre 2014 è entrato in vigore il Reg. UE/1169/2011.

Pertanto ogni ASL annualmente dovrà effettuare un'attività ispettiva minima presso OSA operanti nel territorio di competenza che effettuano produzione/vendita/distribuzione degli integratori alimentare (prevalentemente possibilmente produzione e/o deposito all'ingrosso) anche al fine del controllo documentale delle etichette.

I controlli documentali possono essere effettuati anche presso le strutture di vendita e di distribuzione (comprese palestre, centri fitness e simili) per verificare, attraverso l'esame dell'etichetta, che gli integratori addizionati con ingredienti vegetali non contengano gli estratti vegetali non ammessi dal Ministro della Salute il cui elenco è disponibile sul sito del Ministero della Salute.

Per la verifica della corretta applicazione del D.L.vo 169/2004 è prevista inoltre l'esecuzione di 20 campioni di integratori alimentari (4 per ciascuna ASL), preferendo prelievi alla produzione ed orientando il campionamento alla commercializzazione nei riguardi di prodotti di provenienza comunitaria ed extra-UE. Qualora si procedesse al controllo della produzione dovrà essere verificata la presenza, la congruità ed il rispetto del piano di autocontrollo in riferimento alla procedura di selezione e verifica dei fornitori, alla tracciabilità dei prodotti commercializzati, alla corrispondenza dei prodotti fabbricati rispetto a quelli autorizzati.

Le analisi da richiedere sui campioni sono, a seconda del tipo di integratore, la verifica di micotossine, metalli pesanti, conservanti, antiossidanti, pesticidi, coloranti, pH, edulcoranti sintetici, volume netto, contenuto di principi attivi in conformità con lo stato di accreditamento delle singole prove. Il laboratorio ufficiale di riferimento è ARPAL, secondo quanto riportato nella tabella di seguito indicata:

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott.ssa Elena Nicosia)

(Dott.ssa Monica Reali)

Data - IL SEGRETARIO

tab. 19

Parametro	Matrice	Laboratorio	Prova accreditata	Aliquota aggiuntiva
Iodio	Alimenti	ARPAL	Accreditato Arpat Toscana	X
Acido Sorbico	ALIMENTI - INTEGRATORI	ARPAL	Accreditato su bevande e prodotti da forno	
Acido Benzoico	ALIMENTI - INTEGRATORI	ARPAL	Accreditato su bevande e prodotti da forno	
Acido Salicilico	ALIMENTI - INTEGRATORI	ARPAL	Accreditato su bevande e prodotti da forno	
Acesulfame K	ALIMENTI - BEVANDE - INTEGRATORI	ARPAL	In corso di accreditamento	X
Piombo	ALIMENTI - INTEGRATORI	ARPAL	Accreditato	
Cadmio	ALIMENTI - INTEGRATORI	ARPAL	Accreditato	
pH	CONSERVE VEGETALI - INTEGRATORI	ARPAL	Accreditato	
Peso netto	ALIMENTI - INTEGRATORI	ARPAL	Accreditato	
Fruttosio	ALIMENTI	ARPAL	Accreditato	
Saccarosio	ALIMENTI	ARPAL	Accreditato	
Glucosio	ALIMENTI	ARPAL	Accreditato	
Ocratossina A	CAFFE' - CEREALI - INTEGRATORI	ARPAL	Accreditato	
Salmonella spp	Integratori	ARPAL	Accreditato	
Conta di Listeria m. e ricerca	Integratori	ARPAL	Accreditato	
Pesticidi	Integratori vegetali	ARPAL	Accreditato	

#### 4.6.9 PIANO DEI CONTROLLI UFFICIALI CONCERNENTI GLI ALIMENTI E I LORO INGREDIENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI (D. LGS. N. 94/2001) 2015-2018

Al fine di dare applicazione a quanto previsto dalla Direttiva 1999/2/CE e la Direttiva 1999/3/CE recepite dal D. Lgs. 94/2001 il Ministero della Salute ha emanato il Piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2015 – 2018 con nota Prot. 4167 del 10/02/2015 che deve essere recepito da ciascun regione.

A tale piano pertanto si fa espresso riferimento riguardo a modalità di svolgimento delle attività.

Di seguito pertanto si riporta solo la programmazione dei controlli a livello regionale che devono essere realizzati attraverso un piano di campionamento degli alimenti. Si sottolinea l'opportunità di campionare alimenti preferibilmente di provenienza da Paesi terzi riportati negli allegati 4a e 4b del Piano Nazionale suddetto o dai Paesi UE di cui all'allegato 4c sempre del Piano in argomento, e comunque non già etichettati come trattati con radiazioni ionizzanti, qualora provengano da impianti regolarmente autorizzati come risulta dall'elenco di cui all'allegato 1 del Piano Nazionale di cui sopra o comunque sul sito del Ministero della Salute [www.salut.gov.it](http://www.salut.gov.it). Fermo restando quanto previsto dal D. Lgs. n. 109/92, i prodotti alimentari trattati con radiazioni ionizzanti devono infatti riportare la dicitura "irradiato" o "trattato con radiazioni ionizzanti" nella denominazione di vendita e nell'elenco degli ingredienti, anche nel caso di vendita ai sensi degli articoli 16 e 17 del decreto legislativo n. 109/92 citato.

L'indicazione del trattamento deve in ogni caso figurare nei documenti che accompagnano o che si riferiscono ai prodotti alimentari irradiati.

Si fa rimando in proposito alle disposizioni dell'art. 14 del D. Lgs. n. 94/2001.

Per i prodotti confezionati il campionamento può riguardare quanto disponibile presso la grande distribuzione.

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott.ssa Elena Nicosia)

(Dott.ssa Monica Reali)

Data - IL SEGRETARIO

Il laboratorio di riferimento per tali analisi è l'Istituto Zooprofilattico della Puglia e della Basilicata. I campioni prelevati dalle AASSLL dovranno pertanto essere consegnati alle sezioni territorialmente competenti dell'IZS PLV che provvederanno a recapitarli presso i laboratori deputati per l'analisi dell'IZS Puglia E Basilicata.

Il referente regionale per il coordinamento del presente piano è la Dott.ssa Elena Nicosia Dipartimento Salute e Servizi Sociali - Settore Prevenzione, Sanità Pubblica, Fasce Deboli, Sicurezza Alimentare e Sanità Animale (tel. 010/5485549 email: elena.nicosia@regione.liguria.it; alimenti.veterinaria@regione.liguria.it).

Tab. 20 riparto dei campioni per annualità

ASL	Crostacei (gamberi, gamberetti e scampi non sviscerati)	Pollame (con ossa)	Pesci ( con lisca: merluzzi/sgombri/tonni)	Frutta secca (fichi/uvetta)	Frutta fresca (fragole, mirtilli, ribes, more, papaia,avocado,	Frutta secca (pistacchi, noci, arachidi, nocciole, castagne, mandorle)	Molluschi (vongole, cozze, seppie, calamari ecc. non sviscerati con	Erbe e spezie	Aglio/patate cipolle con buccia	Ingredienti di origine vegetale per la produzione di integratori	TOTI
1	1							1			2
2					1	1					2
3		1	1								2
4				1						1	2
5							1		1		2
<b>Tot ali</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>10</b>

Per le modalità e le istruzioni di campionamento e la rendicontazione dei risultati si rimanda al suddetto Piano Nazionale.

#### 4.6.10 RICERCA MICOTOSSINE IN ALIMENTI

- Tipologia di campionamento: 4/5 aliquote
- Matrici da campionare: latte, yogurt, farine, alimenti prima infanzia (pastine e a base di latte), vino rosso, frutta in guscio e frutta secca, cereali e derivati, puree e confetture di frutta
- Laboratorio di analisi: gli esami saranno eseguiti dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale e ARPAL secondo competenza;
- Ripartizione territoriale: secondo la seguente tabella:

In relazione alla Raccomandazione n° 2013/165/UE relativa alla presenza di tossine T2 ed HT-2 nei cereali e nei prodotti a base di cereali ad uso alimentare (oltre che mangimistico), ad eccezione del riso e dei prodotti a base di riso nonché alla relativa nota del MINSAL n° 22510 del 29/05/2013, si conferma anche per il 2015 la ricerca di tali analiti secondo la ripartizione seguente

Tab. 21

Determinazione Analitica	Matrici	Tot	Asl 1	Asl 2	Asl 3	Asl 4	Asl 5	Laboratorio competente per analisi	Campioni con analisi screening che necessitano aliquota aggiuntiva
Aflatossina M1	Latte in busta	5	1	1	1	1	1	IZSPLV	
Aflatossina M1	Yogurt	10	1	1	3	1	1	IZSPLV	
Aflatossina M1	Alimenti prima Infanzia	11	2	2	4	1	2	IZSPLV	

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott.ssa Elena Nicosia)

(Dott.ssa Monica Reali)

Data - IL SEGRETARIO

	base latte								
Ocratossina Zearalenone Fumosine B1+B2 Tossine T2 e HT 2	Cereali e derivati	14	2	2	5	2	2	ARPAL	X (se richiesto Zearalenone, T2, HT2 nel mais)
Aflatossina B	mais e prodotti a base di mais	13	2	3	5	1	2	ARPAL	
Ocratossina	Caffè crudo , vino, cacao	10	2	2	2	2	2	ARPAL	
Aflatossina B e G	Alimenti prima Infanzia (pastine)	9	1	1	5	1	1	ARPAL	
Aflatossina B e G	Frutta in guscio –Frutta secca	8	1	2	3	1	1	ARPAL	
Aflatossina B, G	Creme spalmabili, salse e condimenti, a base di frutta a guscio *	10	2	2	2	2	2	ARPAL	
Patulina	Puree e confetture frutta	5	1	1	1	1	1	ARPAL	
Totale		89	15	16	30	13	15		

**\*Campionare solo alimenti in cui è possibile risalire alla % di presenza del componente frutta a guscio;  
 analisi svolta dal laboratorio ARPAL**

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott.ssa Elena Nicosia)

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott.ssa Monica Reali)

Data - IL SEGRETARIO

**4.6.11 MONITORAGGIO SUL TENORE DI IODIO NEL SALE ARRICCHITO**

Considerato quanto previsto dal Piano Nazionale di Prevenzione 2014 – 2018 sulla prevenzione dei disordini legati a carenza iodica ed in particolare sul controllo la presenza di sale iodato presso punti vendita e ristorazione collettiva si ritiene di confermare il piano di controllo sul tenore di iodio nel sale arricchito, già previsto con DGR 682/2012. Per quanto riguarda le modalità di realizzazione del controllo si rimanda a suddetta DGR 682/2012. Si ricorda che il laboratorio ufficiale di riferimento è ARPAL che però non disponendo ancora di metodica accreditata, per l'analisi di conferma si avvale del Laboratorio di Sanità Pubblica Area Vasta di Toscana Centro – Firenze. Pertanto per tale campione risulta necessario prelevare una aliquota aggiuntiva.

**Riparto per singola A.S.L. e per annualità dei controlli tenore di iodio nel sale arricchito  
 tab. 22**

	N° campioni supermercati e GDO	Negozi al dettaglio	Totali
ASL1	1	1	2
ASL 2	2	1	3
ASL 3	2	2	4
ASL 4	1	1	2
ASL 5	1	1	2

**4.6.12 CONTROLLO SOSTANZE ALLERGENICHE 2015 – 2018**

In considerazione del progetto di interesse strategico sugli allergeni approvato con DGR 1136/2014, nonché l'entrata in vigore del Reg. 1169/2011/UE, si conferma il piano regionale di controllo e considerata la veloce evoluzione delle conoscenze in materia di allergie si ritiene opportuno prevedere nel corso del triennio la programmazione di specifica formazione rivolta agli operatori delle AASSLL al fine di migliorare le tecniche di controllo ed acquisire maggiore conoscenza degli aspetti legati agli allergeni.

Inoltre in relazione a quanto disposto da DGR 332/2015 "Indirizzi regionali per le imprese alimentari che producono e somministrano e/o vendono alimenti non confezionati, con ingredienti allergenici o indicati come privi di specifici allergeni e/o senza glutine, destinati direttamente al consumatore finale." Si raccomanda di inserire fra i parametri da valutare attentamente per la categorizzazione del rischio la produzione di alimenti "privi di allergeni" e/o senza glutine e di attivare il necessario coordinamento per la comunicazione dei risultati ispettivi con le associazioni dei pazienti che partecipano al Gruppo regionale di lavoro "GAIA" (AIC e ALA-Federasma Allergie).

Il presente piano prevede sia un programma di campionamento, da effettuare preferibilmente in produzione su prodotti finiti, sia un programma ispettivo da articolarsi sia in produzione che in fase di commercializzazione in particolare per la verifica della corretta etichettatura degli alimenti contenenti allergeni ai sensi del Reg. 1169/2011/UE.

Per quanto concerne dunque la pianificazione dell'attività di controllo, si riportano di seguito le ripartizioni dei controlli minimi da effettuarsi nel 2015.

Il laboratorio ufficiale di riferimento per i campioni ufficiali prelevati dalle AASSLL, nel rispetto di quanto stabilito dall'articolo 12 del regolamento (CE) 882/2004 è IZSPLV, per le analisi riportate nella tabella di ripartizione di seguito riportata. Le AASSLL dunque consegneranno i campioni ufficiali alle sezioni territorialmente competenti del suddetto laboratorio, che provvederà a recapitare il campione presso lo specifico centro IZS competente per l'analisi. Il campione va prelevato con metodo ufficiale in 5 aliquote. Nel verbale di prelevamento deve essere fatto riferimento al presente piano e devono essere riportate con particolare cura tutte le indicazioni contenute in etichetta così come vanno indicate chiaramente le sostanze da ricercare oltre alle indicazioni già richieste per il flusso VIG- Alimenti.

Di particolare interesse regionale è l'ampliamento da parte dei Laboratori ufficiale dell'offerta analitica per la ricerca di allergeni con metodi accreditati, secondo quanto riportato in DGR 1136/2014.

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott.ssa Elena Nicosia)

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott.ssa Monica Reali)

Data - IL SEGRETARIO

Il campionamento non deve essere effettuato se l'allergene è dichiarato in etichetta così come va evitata la ricerca di proteine delle uova nelle carni avicole.

**Tab. 23 N° minimo ispezioni per gestione allergeni anno 2015**

azienda	Ispezioni presso produttori per gestione allergeni	Ispezioni in fase di commercializzazione su etichette per controllo allergeni
ASL 1	3	2
ASL 2	3	2
ASL 3	5	4
ASL 4	2	1
ASL 5	3	2
TOTALE	16	11

Nell'ambito delle ispezioni in fase di produzione dovrà pertanto in particolare essere effettuato:

1. il controllo della composizione e dell'etichettatura delle materie prime impiegate;
2. l'analisi documentale della ricetta di ciascun prodotto dello stabilimento;
3. la verifica delle etichette di ciascun prodotto finito dello stabilimento;
4. la verifica dell'idoneità delle procedure di autocontrollo nella gestione del rischio allergeni compresa la valutazione dei rischi correlati con ogni passaggio dell'intera catena di produzione, dalla ricezione delle materie prime fino al consumo del prodotto finale

I controlli specifici saranno documentati mediante utilizzo della check list riportata in DGR 332/2015.

Sarà cura dei veterinari ufficiali valutare caso per caso l'opportunità di prelevare campioni di materie prime confezionata o di prodotti finiti pronti per la commercializzazione per la ricerca di una delle sostanze allergizzanti analiticamente determinabili. Comunque almeno il 60% dei campioni sotto riportati dovranno essere prelevati in fase di produzione.

**Tab. 24 N° campioni minimi anno 2015 Controlli matrici origine Animale**

tipologia matrici	Allergeni ricercati	Laboratorio competente per analisi	Campioni con analisi screening che necessitano aliquota aggiuntiva	numero campioni				
				ASL1	ASL2	ASL3	ASL4	ASL5
prodotti a base di carne	uova, latte e lattosio	IZSPLV		3	5	5	4	4
preparazioni di carne	uova, latte e lattosio	IZSPLV		3	2	3	2	2
Sughi pronti (pesto, altro)	Soia, *noci, *anacardi	IZSPLV	X *	3	3	4	2	2
prodotti della pesca congelati/surgelati	crostacei	IZSPLV		1	1	1	1	1

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott.ssa Elena Nicosia)

(Dott.ssa Monica Reali)

Data - IL SEGRETARIO

totale				12	13	16	11	12
--------	--	--	--	----	----	----	----	----

\* la ricerca di noci ed anacardi in quanto prova non accreditata può essere fatta solo a scopo conoscitivo a richiesta dell'operatore del controllo ufficiale

**Tab. 25 N° campioni minimi anno 2015 Controlli matrici origine vegetali**

MATRICI	ALLERGENI Ricercati	ASL 1	ASL 2	ASL 3	ASL 4	ASL 5	Laboratorio competente per analisi	Campioni con analisi screening che necessitano aliquota aggiuntiva
SNACK PASTICCERIA SECCA MUESLI	Arachidi e prodotti derivati, nocciole, noci*, anacardi*	4	3	5	2	3	IZSPLV	X
SNACK e BUDINI	soia	1	2	4	1	3	IZSPLV	
PRODOTTI ARTIG.** (PASTA FRESCA PANE PRODOTTI GASTR.) per celiaci	glutine	5	5	6	4	5	IZSPLV	
SUCCHI DI FRUTTA, MARMELLATE	Solfiti	3	3	3	3	3	IZSPLV	X
<b>Totale</b>		<b>11</b>	<b>11</b>	<b>15</b>	<b>8</b>	<b>11</b>	IZSPLV	

\* la ricerca di noci ed anacardi in quanto prova non accreditata può essere fatta solo a scopo conoscitivo a richiesta dell'operatore del controllo ufficiale

\*\*il 50% dei campioni dovrà essere prelevato presso esercizi di somministrazione

#### 4.6.13 RICERCA CONTAMINANTI RADIOATTIVI ANNO 2015

Il piano sulla ricerca dei contaminanti radioattivi è ormai ultradecennale ed ha origine dagli avvenimenti di Chernobyl; gli esiti finora pervenuti non hanno mai evidenziato situazioni di particolare criticità e pertanto tali risultati inducono a un ridimensionamento del piano di campionamento.

Per il campionamento di ungulati selvatici abbattuti in Liguria si rimanda a quanto disposto con DGR 688/2013, DGR 1085/2012 e con Decreto Dirigenziale della Regione Liguria n° 4174 del 24/12/2014

#### □ ISTRUZIONI OPERATIVE

- a) **Tipologia di campionamento:** monitoraggio ai sensi delle linee guida APAT "Metodi di campionamento e misura - raccolta dei risultati dell'attività dei gruppi di lavoro delle Reti Nazionali - APAT ora ISPRA, D.Lgs. 17 Marzo 1995 n.° 230 e s.m.i.",- "Regolamento CE n.° 737/90 del 22 Marzo 1990",- "Regolamento CE n.°1661/1999 del 27 Luglio 1999 e s.m.i." e -"Raccomandazione della Commissione 2003/274/CE del 14 Aprile 2003 , Reg. CE n.° 733/2008, Raccomandazione della Commissione 2000/473/Euratom,

b) **Aliquote e matrici:**

◆ Tipologia di matrici alimentari:

- Indicati nella tabella di seguito riportata

Prevedere inoltre campioni di: pasto medio completo prelevato nelle mense di caserme, ospedali e scuole e campioni di acqua potabile (100 litri) prelevata su sorgenti che servono grandi comunità. Appare inoltre opportuno effettuare

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott.ssa Elena Nicosia)

(Dott.ssa Monica Reali)

Data - IL SEGRETARIO

campionamenti di derrate alimentari destinate all'alimentazione dei lattanti, come ad esempio: biscotti, latte in polvere ed omogeneizzati di manzo (Regolamento CEE n. 737/90).

◆ **Campionamento:**

- **Quantità:** necessita un campione di 1,5-2 kg., prelevato in una sola aliquota.
- Per campioni di particolare valore commerciale (ad esempio funghi secchi e frutti di bosco) il quantitativo si può ridurre a 1 kg.
- **Luoghi dove effettuare i campionamenti:** a causa della elevata quantità di campione necessaria, sono da escludere i piccoli esercizi commerciali e da prediligere la grossa distribuzione, come aziende agricole, mercati all'ingrosso e supermercati.
- **Provenienza:** i campioni devono essere selezionati in base al paese di provenienza; si conferisce **priorità ai prodotti provenienti da paesi asiatici, paesi extraeuropei e dell'Est europeo**, senza comunque escludere i prodotti nazionali.
- **Tempistica:** attuare un'equa distribuzione dei campionamenti durante l'arco di tutto l'anno.
- **Verbale di prelievo:** è necessario indicare sul verbale il paese originario di provenienza della merce, e, se prodotto nazionale, la regione di provenienza. Per tutti gli alimenti indicare la corretta tipologia del campione e non la sola categoria di appartenenza. Ad esempio per i pesci è importante la specie ittica.

◆ **Esecuzione analisi:**

I campioni sono analizzati presso i laboratori Arpal, soggetto della rete RESORAD, istituito con Circolare del Ministero della Sanità n.° 2 del 3 Febbraio 1987.

Il Laboratorio Arpal sottopone ad analisi di screening tutti i campioni in breve tempo dal momento della consegna. Dovranno essere indagati la presenza di 131 Iodio, 137Cesio, 60Cobalto, 134Cesio, 54Manganese, e come elemento naturale il 40Potassio (dato importante per quanto riguarda il latte).

In caso di positività ARPAL provvede alla segnalazione immediata agli organi competenti, per l'attivazione delle misure previste, e alla Regione Liguria.

**Tab,26 ripartizione campionamenti anno 2015 ricerca contaminanti radioattivi**

MATRICE	N° CAMPIONI ASL 1	N° CAMPIONI ASL 2	N° CAMPIONI ASL 3	N° CAMPIONI ASL 4	N° CAMPIONI ASL 5
Ungulati selvatici di cui alla DGR 1085/2012 *	5	6	7	3	5
Funghi freschi di provenienza regionale	1	1	2	1	1
Prodotti per lattanti e prima infanzia	2	3	5	1	2
Frutti di bosco e funghi	3	3	5	3	4

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott.ssa Elena Nicosia)

(Dott.ssa Monica Reali)

Data - IL SEGRETARIO

<b>secchi, carne di ungulati selvatici di provenienza extraregionale e/extranazionali</b>					
<b>TOTALE (63)</b>	<b>11</b>	<b>13</b>	<b>19</b>	<b>8</b>	<b>12</b>

\* campionamento non a carico delle AASSLL liguri

#### 4.6.14.CONTROLLI NEL SETTORE PRODOTTI DELLA PESCA

##### 1) Controlli sui contaminanti ambientali presente nel pescato locale.

A seguito dei piani di monitoraggio sui prodotti della pesca locali realizzati nel 2011 e nel 2013 a seguito delle DGR 1496/2010, DGR 1567/2012 e DGR 6/2013, considerata la nota pervenuta dal Ministero della Salute, in collaborazione con Istituto Superiore della Sanità, Prot. 1203 del 19/01/2015 di valutazione di risultati ottenuti con i suddetti piani, si ritiene opportuno prevedere uno specifico piano di controllo ufficiale sui prodotti della pesca in particolare volto al campionamento per la verifica dei metalli pesanti, come di seguito riportato.

Tab. 27

Commercio*	ASL 1	ASL 2	ASL 3	ASL 4	ASL 5	Laboratorio competente per analisi	Campioni con analisi screening che necessitano aliquota aggiuntiva
<b>Metalli pesanti</b> (cadmio, piombo, mercurio, prodotti ittici e molluschi cefalopodi)	2	2	3	2	3	IZSPLV	
<b>Metalli pesanti</b> (cadmio, piombo, mercurio su crostacei)	3	3	3	3	3	IZSPLV	
<b>Produzione</b> <b>** Metalli pesanti</b> (cadmio, piombo, mercurio su prodotti ittici, crostacei e molluschi cefalopodi)	5	5	13	5	9	IZSPLV	

\* presso i mercati ittici o analogo

\*\* 50 % dei campioni su prodotti della pesca di provenienza locale possibilmente al punto di sbarco.

Il prelievo e le analisi vengono svolte ai sensi del DPR 327/80 e del Reg. 333/2007/CE .

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott.ssa Elena Nicosia)

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott.ssa Monica Reali)

Data - IL SEGRETARIO

Oltre ai suddetti campioni si ravvisa la necessità di attivare uno specifico studio a scopo scientifico, al fine di approfondire la conoscenza sui livelli di contaminazione da mercurio nei gamberi provenienti dal Mar Ligure e la sua eventuale correlazione con le concentrazioni ambientali dello stesso contaminante presenti nei sedimenti dei fondali e il suo trasferimento nella catena trofica. A tal fine il Comitato tecnico di cui alla DGR 1567/2012 deve predisporre entro maggio 2015 un programma di monitoraggio nelle principali aree di pesca del gambero del Mar Ligure che sarà realizzato, sulla base delle disponibilità di bilancio accertate dai diversi settori competenti di Regione Liguria afferenti al Dipartimento Salute e Servizi Sociali; Dipartimento Agricoltura e Pesca e Dipartimento Ambiente, in collaborazione con l'Università di Genova, ARPAL e IZSPLV e le Associazioni di pesca per almeno un anno a partire possibilmente dal II° semestre 2015. Tali campioni saranno prelevati dall'Università di Genova e non sono da considerarsi campioni ufficiali, in quanto rientranti all'interno di uno studio scientifico i cui risultati dovranno essere valutati al Comitato tecnico di cui alla DGR 1567/2012 al termine del 1° anno di attività, al fine di valutare le eventuali ulteriori azioni da intraprendere.

## 2) Piano di monitoraggio pesce da consumare crudo

Considerati risultati delle attività condotte nel 2013 e nel 2014 sul piano di monitoraggio in questione si ritiene opportuno mantenere anche per il 2015 tali controlli in monitoraggio volti ad identificare l'avvenuto abbattimento termico dei prodotti ittici destinati al consumo crudi mediante analisi istologica condotta dall'IZS PLV, con le medesime modalità già indicate nel 2013 in DGR 688/2013 e con nota del Settore Prevenzione, Sanità Pubblica, Fasce Deboli, Sicurezza Alimentare e Sanità Animale Prot. PG/2013/175003 del 21/10/2013. Inoltre si richiede alle AASSLL che con la rendicontazione dei controlli effettuati per tale piano, da effettuarsi entro il 28/02/2016 siano indicati anche i Numeri conosciuti degli OSA presenti sul territorio di competenza che somministrano/distribuiscono pesce da consumare crudo distinti fra Ristoranti/sushi bar e stabilimenti GDO.

**Tab. 28 ripartizione campioni controllo pesce da consumare crudo**

SEDE CAMPIONAMENTO	ASL 1	ASL 2	ASL 3	ASL 4	ASL 5
Ristoranti/sushi bar	3	3	6	2	2
GDO	2	2	2	2	2
<b>TOTALI</b>	5	5	8	4	4

## 3. Piano di controllo dei punti di sbarco

Nelle more dell'emanazione delle Linee Guida Ministeriali "Linee guida in materia di igiene dei prodotti della pesca professionale e dell'acquacoltura" già discusse nel tavolo di interregionale in Sicurezza Alimentare e Sanità Veterinaria si confermano gli indirizzi di cui alla DGR 688/2013 sull'argomento, puntualizzando che in considerazione che la categorizzazione del rischio di tutti i punti di sbarco censiti doveva essere terminata entro il 30/06/2014, nel 2016 dovrà essere applicata la medesima frequenza minima ispettiva in base alla categoria di rischio già prevista con DGR 699/2014

Le AASSLL devono rendicontare le attività svolte nell'ambito del presente piano entro il 28/02/2016, secondo le modalità già indicate per il 2014 con DGR 1702/2013.

### b) Controlli nel settore della molluschicoltura

La ASL 5 monitora le zone di produzione ed elabora il piano di campionamento di cui al Regolamento CE 854/2004 secondo le indicazioni delle "linee guida 2010 per l'applicazione del Regolamento (CE) 854/2004 e del Regolamento (CE) 853/2004 nel settore dei molluschi bivalvi" approvate in CSR (Rep. Atti 79/CSR dell'8.7.2010) e recepite con D.G.R. n. 410 del 21.4.2011. Il Piano di campionamento terrà conto delle osservazioni formulate con nota ministeriale, prot. N. 9469/P del 14.3.2014, a seguito della disamina congiunta con il Ministero della Salute e i Centri di Referenza nazionali.

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott.ssa Elena Nicosia)

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott.ssa Monica Reali)

Data - IL SEGRETARIO

Il Piano deve prevedere specifiche procedure di campionamento che garantiscano la tracciabilità del campione nonché procedure di comunicazione degli esiti e dei provvedimenti agli interessati in raccordo con la BDN di cui al D. Lgs. 4 Agosto 2008 n.148 .

Il Piano ricomprende altresì la programmazione della attività di controllo ufficiale a livello di depurazione e confezionamento secondo le disposizioni regionali; nel caso particolare attenzione dovrà essere posta affinché le procedure HACCP soddisfino i requisiti di cui all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 852/2004.

La ASL 5 comunica tempestivamente alla Regione gli esiti analitici non conformi e i provvedimenti restrittivi adottati.

Dal 5 maggio 2014 la A.S.L. n. 5 e i Laboratori ufficiali (I.Z.S. L.P.V e Arpal ) dovranno inserire nel sistema informativo (SINVSA) i dati relativi alla gestione delle attività di campionamento, degli esiti degli accertamenti eseguiti sui campioni prelevati e delle non conformità individuate con le modalità indicate con nota del Ministero della Salute, prot. N. 15987-P del 18.4.2014. Alla stessa circolare si rinvia anche per l'inserimento dei dati dei campionamenti e degli esiti relativi all'anno in corso, da gennaio all'avvio del sistema con le modalità previste on-line oppure con quelle identificate per l'invio dei dati storici 2011-2013.

Entro il mese di Gennaio dell'anno successivo a quello di riferimento, comunica inoltre i seguenti dati di attività relativi alla molluschicoltura :

1. Zone di produzione classificate al 31 dicembre dell'anno di riferimento . Relativamente alle zone di produzione classificate indicare :

- a. stato sanitario della zona di produzione per specie allevata (A,B,C) ;
- b. superficie della zona di produzione ;
- c. coordinate geografiche del poligono delimitante la zona di produzione .

Qualora non vi siano variazioni rispetto all'anno precedente viene data solo conferma della corrispondenza dei dati rispetto all'anno precedente .

2. Controlli ufficiali, attività svolta al 31 dicembre dell'anno di riferimento

a. Non conformità rilevate associata alla zona di produzione/stabulazione per:

- E. coli
- Salmonella spp .
- Biotossine algali
- Altro (es. metalli pesanti)

b. Numero di provvedimenti di sospensione raccolta e commercializzazione molluschi bivalvi vivi (Ordinanze sospensione), indicando la durata temporale degli stessi e la natura della non conformità, presso le Zone di produzione.

c. Numero campioni programmati per singolo contaminante/inquinante e N° campioni effettuati per singolo contaminante.

A livello di commercializzazione le ASL programmano l'attività di controllo ufficiale nei rispettivi Piani Dipartimentali.

### **c) PIANO DI CONTROLLO UFFICIALE SU COMMERCIO ED IMPIEGO DEI PRODOTTI FITOSANITARI**

Nelle more della revisione del Piano quinquennale che il Ministero della Salute e le Regioni dovranno concordare e che sarà formalizzato con Accordo Stato/Regioni si forniscono nel seguito gli indirizzi operativi cui fare riferimento per i controlli da effettuare nel corso del 2015 mutuati dalla circolare ministeriale prot. N. 364-P del 09.01.2015 inviata alle AA.SS.LL. e dalla bozza del Piano quinquennale fornita dallo stesso Ministero della Salute.

La circolare ministeriale citata è stata fornita alle Regioni e PP.AA. al fine di pianificare e programmare le attività di controllo previste dall'articolo 68 del regolamento CE 1107/2009 e dall'articolo 26 del regolamento CE 396/2005, tenendo altresì conto dell'articolo 3 del regolamento 882/2004 che stabilisce che i controlli ufficiali siano eseguiti

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott.ssa Elena Nicosia)

Data - IL RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

(Dott.ssa Monica Reali)

Data - IL SEGRETARIO