

«Standardizzazione e razionalizzazione delle attività di prova nell'ambito della chimica»

*Delibera n.71 del 02/02/2017 «Area Chimica,
Standardizzazione e razionalizzazione delle attività di prova
nell'ambito della chimica: stato dell'arte»*

Dr. Mila Nocentini

*Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana,
Sezione di Firenze*

Roma, 23 Novembre 2017



Istituto Zooprofilattico Sperimentale
delle Regioni Lazio e Toscana

Del. 71 punto 3)

Capacità di definire una strategia comune e diversificata di presenza dell'Istituto sul mercato delle amministrazioni pubbliche e di proposizione sul mercato dell'autocontrollo sia di matrici alimentari che di altra natura.

MOCA: Materiali ed Oggetti a Contatto con gli Alimenti

REGOLAMENTO (CE) N. 1935/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

del 27 ottobre 2004

riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE



MOCA

Ricerca Corrente 2017 IZSLT capofila

« Sviluppo di metodi analitici innovativi per la determinazione di contaminanti chimici negli alimenti e derivanti dai processi di lavorazione e confezionamento, con particolare riferimento a sostanze plastificanti, prodotti di degradazione dei trigliceridi e elementi chimici »

Responsabile scientifico (UO n. 1)
Dr Alessandro Ubaldi

UO n. 2
Laboratorio chimico di
Firenze

UO n. 3
Università degli studi di
Firenze



MOCA

Il progetto di ricerca si prefigge i seguenti obiettivi:

- sviluppare un metodo innovativo per la determinazione degli FTALATI negli alimenti basato sulla tecnica SERS (Surface Enhanced Raman Spectroscopy) e sulla convenzionale tecnica gascromatografica accoppiata alla spettrometria di massa (HRGC-MS/MS) e verificarne la comparabilità in termini di prestazioni;
- Sviluppare un metodo per la determinazione del “cloropropanolo” 3-MCPD e dei suoi esteri con gli acidi grassi, in alimenti idrolizzati e/o sottoposti a forte trattamento termico, mediante tecnica gascromatografica accoppiata alla spettrometria di massa ad alta risoluzione (HRGC-HRMS);
- sviluppare il metodo per la determinazione dei Livelli di Migrazione Specifica (LMS), degli elementi chimici rilevanti, da MOCA;
- sviluppare un metodo in spettroscopia ICP MS per la determinazione di metalli quali, Nichel, Cromo, Manganese, Stagno e Piombo, che possono migrare dai materiali/imballaggi/utensili, che li contengono, agli alimenti per contatto con gli stessi;
- applicare i metodi sviluppati nelle attività di Controllo Ufficiale degli alimenti al fine di incrementare il livello dei controlli in un ambito analitico inerente una vasta gamma di tipologie di alimenti trasformati.



Valutazione Dossier Prodotti fitosanitari

Proposta di collaborazione tra enti pubblici per la stipula di convenzione, di cui all'art. 3, c.1, del D.P.R. n.290/01, per l'assolvimento dei compiti di natura tecnico scientifica di cui al D.lgs.194/95 ed al citato D.P.R., gravanti sullo Stato Italiano in ottemperanza ai Reg. (CE) n. 396/2005, n.1107/2009 e alla direttiva 2009/128/CE, in materia di prodotti fitosanitari.
Anno 2016/17

Attività vs Regolamento (CE) 1107/2009 e Direttiva 91/414/CEE:
Nuove Autorizzazioni di Prodotti Fitosanitari



Convenzione 2^. Valutazione di dossier relativi a prodotti fitosanitari (linee di attività B1 e C2)



Valutazione Dossier Prodotti fitosanitari

REGOLAMENTO (CE) N. 1107/2009
del Parlamento Europeo e del Consiglio
del 21 ottobre 2009

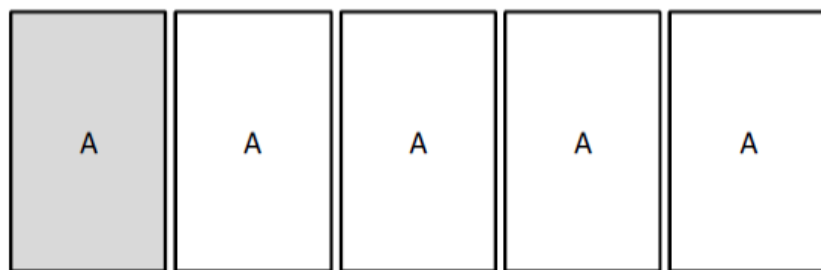
relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari e che abroga le direttive
del Consiglio 79/117/CEE e 91/414/CEE

(29) Il **principio del riconoscimento reciproco** è uno degli strumenti atti a garantire la libera circolazione delle merci all'interno della Comunità. Al fine di evitare qualsiasi duplicazione di lavoro, ridurre il carico amministrativo per l'industria e per gli Stati membri e offrire una disponibilità di prodotti fitosanitari più armonizzata, le autorizzazioni rilasciate da uno Stato membro dovrebbero essere accettate dagli altri Stati membri aventi condizioni agricole, fitosanitarie e ambientali (comprese quelle climatiche) comparabili. Per facilitare tale riconoscimento reciproco è dunque opportuno dividere la Comunità in zone caratterizzate da tali condizioni comparabili.

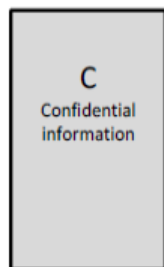
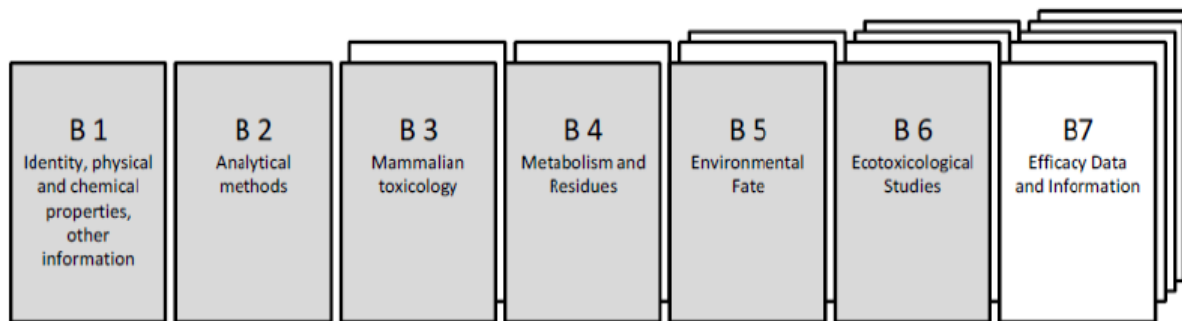


Del. 71 punto 3)

Sviluppi delle attività chimiche nell'ambito delle analisi a pagamento nei confronti di enti pubblici-privati



DOSSIER ZONALE/DDR



key



National – produced for/by each MS



Core – produced for/by zonal RMS & used by other MS



Del. 71 punto 3)

Sviluppi delle attività chimiche nell'ambito delle analisi a pagamento nei confronti di enti pubblici-privati

Attività di supporto all'industria di trattamento di prodotti ittici

La shelf-life, la “**vita del prodotto sullo scaffale**” è il periodo di tempo durante il quale il prodotto mantiene le sue caratteristiche qualitative nelle normali condizioni di conservazione e utilizzo. La shelf-life è strettamente correlata alla durata di un alimento e dipende non solo dalla presenza e quantità di determinati microorganismi ma anche dai parametri organolettici rilevabili attraverso i sensi come sapore, odore e colore. In particolare, il mantenimento del colore rosso vivo del trancio di tonno o della carne bovina è un fattore importante da un punto di vista economico, in quanto determina la preferenza nell'acquisto dell'alimento da parte dei consumatori che considerano il colore rosso del muscolo come indicatore di freschezza



TOSSINFEZIONI ALIMENTARI

Il Ministero della Salute con nota n° 0035856 del 08/09/2017 “Tonno – trattamenti illegali e sindrome sgombroide” dirama la segnalazione da parte dell’Unione Europea di un ulteriore aumento dei casi di **istaminosi per consumo di tonno fresco riconducibili a pratiche fraudolente di uso di tonno congelato in deroga** (destinato all’industria conserviera e quindi da destinarsi esclusivamente alla sterilizzazione) **per la commercializzazione come fresco previo trattamento con additivi non consentiti.**

Vengono dunque indirizzati i controlli, oltre agli accertamenti analitici, sulla rintracciabilità allo scopo di risalire al tipo di materia prima o alla nave riconosciuta che ha effettuato la pesca, la nota fornisce anche un elenco di tali