

Regione Lazio

DIREZIONE SALUTE ED INTEGRAZIONE SOCIOSANITARIA

Atti dirigenziali di Gestione

Determinazione 27 marzo 2020, n. G03350

Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2020-2022

Oggetto : Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2020-2022.

IL DIRETTORE DELLA DIREZIONE SALUTE E INTEGRAZIONE SOCIOSANITARIA

Su PROPOSTA del dirigente dell'Area Promozione della Salute e Prevenzione;

VISTO lo Statuto della Regione;

VISTA la legge regionale del 18 febbraio 2002, n. 6 "Disciplina del sistema organizzativo della Giunta e del Consiglio e disposizioni relative alla dirigenza ed al personale regionale" e successive modificazioni e integrazioni e, in particolare, l'articolo 11 relativo alle strutture organizzative della Giunta regionale e l'articolo 18, comma 1, che prevede, tra le competenze del Direttore regionale, l'adozione degli atti che impegnano l'amministrazione verso l'esterno;

VISTO il regolamento regionale del 6 settembre 2002, n. 1 "Regolamento di organizzazione degli uffici e dei servizi della Giunta regionale" e successive modificazioni e integrazioni e, in particolare, il Capo I del Titolo III, relativo alle strutture organizzative di gestione;

VISTA la legge regionale 28 giugno 2013, n. 4 "Disposizioni urgenti di adeguamento all'articolo 2 del decreto legge 10 ottobre 2012, n. 174, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 dicembre 2012, n. 213, relativo alla riduzione dei costi della politica, nonché misure in materia di razionalizzazione, controlli e trasparenza dell'organizzazione degli uffici e dei servizi della Regione";

VISTE le deliberazioni di Giunta regionale n. 203 del 24 aprile 2018, come modificata dalla D.G.R. n. 252 del 1^a giugno 2018, e n. 306 del 19 giugno 2018, con le quali si è provveduto a effettuare una riorganizzazione generale dell'assetto amministrativo ed è stata istituita, tra le altre, la Direzione regionale Salute e integrazione sociosanitaria, con decorrenza dal 6 giugno 2018;

VISTA la deliberazione della Giunta regionale del 5 giugno 2018, n. 271 con la quale è stato conferito l'incarico di Direttore della Direzione regionale Salute e integrazione sociosanitaria al dott. Renato Botti;

VISTA la determinazione del 13 giugno 2018, n. G07633, come modificata con determinazione del 9 luglio 2018, n. G08633, con la quale è stato definito l'assetto organizzativo della Direzione regionale Salute e integrazione sociosanitaria e approvate le declaratorie delle competenze delle Aree e degli Uffici;

VISTA la determinazione del 2 ottobre 2018, n. G12275 "Riorganizzazione delle strutture organizzative della Direzione regionale Salute e integrazione sociosanitaria - Recepimento della Direttiva del Segretario Generale del 3 agosto 2018, prot. n. 484710, come modificata dalla Direttiva del 27 settembre 2018, n. 590257", come rettificata dalle determinazioni n. G12533 del 5 ottobre 2018 e n. G13374 del 23 ottobre 2018, con la quale, con decorrenza dal 5 novembre 2018, è stato definito l'assetto organizzativo della Direzione regionale Salute e integrazione sociosanitaria e approvate le declaratorie delle competenze delle Aree e degli Uffici;

VISTA la direttiva del 25 ottobre 2018, prot. n. 665978 "Modifica alla Direttiva del Segretario Generale prot. 590257 del 27 settembre 2018." con la quale il Segretario Generale ha disposto, per questioni organizzative: "di posticipare la decorrenza della rimodulazione di cui alla direttiva prot. 590257 del 27 settembre 2018 al 14 novembre 2018";

VISTA la determinazione del 25 ottobre 2018, n. G13543 "Rettifica decorrenza riorganizzazione delle strutture organizzative della Direzione regionale Salute e integrazione sociosanitaria di cui alla determinazione del 2 ottobre 2018, n. G12275 e successive modificazioni - Recepimento della Direttiva del Segretario Generale del 25 ottobre 2018, prot. n. 665978" con la quale è stata posticipata l'effetto della decorrenza al 14 novembre 2018, del nuovo assetto organizzativo della Direzione regionale Salute e integrazione sociosanitaria;

VISTO l'atto di organizzazione n. G14654 del 14 novembre 2018 con il quale è stato conferito l'incarico di dirigente dell'Area Promozione della Salute e Prevenzione alla Dott.ssa Alessandra Barca;

VISTO il Decreto del Commissario ad Acta 20 gennaio 2020, n. U00018 Adozione in via definitiva del piano di rientro "Piano di riorganizzazione, riqualificazione e sviluppo del Servizio Sanitario Regionale 2019-2021" ai sensi e per gli effetti dell'art. 2, comma 88 della L. 191/2009, secondo periodo". Modifiche ed integrazioni al DCA 469 del 14 novembre 2019 in esito al verbale del Tavolo di verifica del 27 novembre 2019;

CONSIDERATO che il suddetto piano, al capitolo 6.7 Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, individua il Piano integrato dei controlli ufficiali (PRIC) a valenza pluriennale, come strumento per concretizzare a livello regionale i programmi di prevenzione e controllo in materia di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare;

PRESO ATTO degli obiettivi strategici individuati per il triennio 2019-2021 dal piano suddetto;

VISTA la Legge Regionale 29 dicembre 2014, n. 14 Ratifica dell'Intesa tra la Regione Lazio e la Regione Toscana per l'adozione del nuovo testo legislativo recante "Riordino dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana";

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

VISTO il regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

VISTO il regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabiliscono, rispettivamente, norme specifiche in materia d'igiene per i prodotti alimentari di origine animale destinati al consumo umano;

VISTE la Direttiva 1999/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa al "Ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti" e la Direttiva 1999/3/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999 "che stabilisce un elenco di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti";

PRESO ATTO che le suddette direttive sono state recepite in Italia con il Decreto Legislativo 30 gennaio 2001, n. 94, che reca gli obblighi relativi ai prodotti alimentari autorizzati all'irraggiamento, alle condizioni di impiego del trattamento, alle sorgenti e alle dosi di irradiazione consentite, ai provvedimenti autorizzativi per l'impiego delle radiazioni ionizzanti e alle sanzioni applicabili in caso di violazione degli obblighi previsti;

VISTO il regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali);

VISTI in particolare, gli articoli 109, 110 e 111 del predetto regolamento, in base ai quali ciascuno Stato membro assicura che i controlli ufficiali siano eseguiti dalle autorità competenti sulla base di un Piano

Nazionale di Controllo Pluriennale, alla cui elaborazione e attuazione provvede un organismo unico di coordinamento;

VISTA 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 di Bolzano concernente il "Piano di Controllo Nazionale Pluriennale 2020-2022" Rep. atti n. 16/CSR del 20 febbraio 2020;

ATTESO che, a loro volta, le Regioni debbono declinare un Piano regionale dei controlli pluriennale che rappresenta lo strumento di attuazione delle politiche comunitarie relativamente alla programmazione, realizzazione, rendicontazione e valutazione integrata dei controlli nelle 10 aree previste dall'articolo 1, comma 2 del regolamento (UE) 2017/625 e fra queste gli alimenti e la sicurezza alimentare, l'integrità e la salubrità, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori, la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti;

VISTO il piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti -2020- 2022, trasmesso alle Regioni con nota prot. 8710-P del 10.03.2020, elaborato dal Ministero della Salute con lo scopo di pianificare in maniera unitaria e armonizzata i controlli ufficiali in materia di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti;

CONSIDERATO che lo stesso Ministero rimanda alle Regioni il compito di adottare il piano in ambito territoriale, individuando per ogni Regione la numerosità dei campioni da eseguire annualmente, sulla base della popolazione residente (fonte ISTAT 2018);

PRESO ATTO che il Piano nazionale suddetto è parte integrante del Piano di controllo nazionale pluriennale previsto all'art. 109 del regolamento (UE) n. 625/2017;

VISTO il documento "Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2020-2022", Allegato A al presente atto, che ne diventa parte integrante e sostanziale, ;

CONSIDERATO che il nuovo Piano Regionale Integrato dei Controlli 2020-2022 (PRIC 2020-2022), recepimento dell'Intesa concernente il "Piano di Controllo Nazionale Pluriennale 2020-2022" Rep. atti n. 16/CSR del 20 febbraio 2020, in fase di elaborazione, dovrà comprendere anche la programmazione regionale di cui all' Allegato A al presente atto;

DETERMINA

Di approvare il documento Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2020-2022", Allegato A al presente atto, che ne diventa parte integrante e sostanziale.

Di includere il documento di cui sopra nel Piano Regionale Integrato dei Controlli 2020-2022 (PRIC 2020-2022), recepimento dell'Intesa concernente il "Piano di Controllo Nazionale Pluriennale 2020-2022" Rep. atti n. 16/CSR del 20 febbraio 2020, in fase di elaborazione.

Di apportare eventuali integrazioni o modifiche al piano regionale di cui sopra, allegato A al presente atto, qualora necessario.

Di incaricare i Servizi Veterinari ed i Servizi di Igiene degli alimenti e nutrizione delle Aziende Sanitarie Locali e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana, ciascuno per le parti di propria competenza, della realizzazione del piano di cui sopra.

Di pubblicare il presente atto sul BURL.

IL DIRETTORE

Renato Botti

ALLEGATO A

**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO
UFFICIALE SUGLI ALIMENTI E I
LORO INGREDIENTI TRATTATI CON
RADIAZIONI IONIZZANTI**

2020-2022

Introduzione

Il trattamento degli alimenti con radiazioni ionizzanti è una tecnologia di conservazione che ha lo scopo di preservare la qualità igienica degli alimenti e di prolungarne la shelf-life. Il processo consiste nel sottoporre l'alimento a dosi ben definite di radiazioni ionizzanti che sono in grado di inattivare il materiale genetico delle cellule microbiche, con conseguente inibizione della suddivisione cellulare, e di inibire l'attività degli enzimi degradativi che provocano il deterioramento degli alimenti. Il trattamento viene quindi applicato per impedire/ritardare la germogliazione dei tuberi e dei bulbi, ridurre la carica microbica di batteri saprofiti in carni, pollame e pesci freschi, inattivare gli insetti infestanti, inclusi gli stati larvali e i parassiti, e i batteri patogeni in prodotti deperibili e in alimenti congelati.

Quando applicato nel rispetto della normativa vigente, tale trattamento è ritenuto sicuro e prevede l'obbligo di etichettatura, il controllo degli impianti e il controllo degli alimenti in fase di commercializzazione. Dal 2006 in Italia si effettuano controlli nelle fasi di commercializzazione e di importazione degli alimenti per verificarne la conformità ai requisiti di autorizzazione ed etichettatura.

Il presente Piano regionale (in prosieguo: **Piano**), attuazione del "Piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti" parte integrante del Piano di controllo nazionale pluriennale previsto all'art. 109 del regolamento (UE) n. 625/2017, intende pianificare in maniera unitaria e armonizzata i controlli ufficiali in materia di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti.

Acronimi

ASL– Azienda Sanitaria Locale

AA.SS.LL. – Aziende Sanitarie Locali

DGSANTE- Directorate-General For Health & Food Safety European Commission

CEN - Comitato Europeo di Normazione

CRNR - Centro di Referenza Nazionale per la Radioattività

DGISAN – Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione

IAEA – International Atomic Energy Agency

ISS - Istituto Superiore di Sanità

ISTAT - Istituto nazionale di statistica

IZS – Istituto Zooprofilattico Sperimentale

NSIS - Nuovo Sistema Informativo Sanitario

PCF (ex USMAF e PIF/UVAC)

RASFF - Rapid Alert System for Food and Feed

Obiettivi del Piano

Il Piano ha lo scopo di:

- programmare e coordinare, attraverso criteri uniformi, le attività mirate alla verifica della conformità degli alimenti e dei loro ingredienti ai requisiti di autorizzazione ed etichettatura richiesti dalla normativa UE e nazionale in materia di trattamento con radiazioni ionizzanti;
- pianificare le attività di controllo sul territorio regionale;
- continuare ad assicurare la tutela del consumatore individuando categorie alimentari diverse da quelle presenti nel piano precedente, tenuto conto dell'evoluzione sul mercato, delle nuove abitudini alimentari della popolazione e della disponibilità di nuovi metodi analitici;
- stabilire i ruoli e gli ambiti territoriali di competenza;
- garantire un flusso di informazioni adeguato dalle Autorità competenti territoriali all'Autorità competente centrale e, successivamente, alla Commissione europea;
- fornire a tutti gli attori coinvolti una visione complessiva dei risultati conseguiti, sia regionali che nazionali, ai fini delle successive programmazioni attraverso una standardizzazione del flusso delle informazioni che avverrà tramite il nuovo Sistema Informativo Nazionale Alimenti Irradiati (S.I.N.A.I.);
- provvedere a una revisione/ripartizione delle matrici di origine animale/vegetale da sottoporre a controllo;
- provvedere a un aggiornamento dei metodi di prova accreditati per l'identificazione degli alimenti irradiati.

Normativa di riferimento

La normativa di riferimento e le attività di controllo sull'impiego delle radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari sono disciplinate da provvedimenti legislativi dell'Unione europea.

Gli atti normativi di riferimento sono la **Direttiva 1999/2/CE** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999, relativa al "*Ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti*" e la **Direttiva 1999/3/CE** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 22 febbraio 1999 "*che stabilisce un elenco di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti*".

Le due direttive europee sono state recepite in Italia con il Decreto Legislativo 30 gennaio 2001, n. 94, che reca gli obblighi relativi ai prodotti alimentari autorizzati all'irraggiamento, alle condizioni di impiego del trattamento, alle sorgenti e alle dosi di irradiazione consentite, ai provvedimenti autorizzativi per l'impiego delle radiazioni ionizzanti e alle sanzioni applicabili in caso di violazione degli obblighi previsti.

Nella UE i prodotti attualmente ammessi al trattamento, ad una dose massima di 10 kGy, inseriti nella lista comunitaria appartengono alla categoria "erbe aromatiche essiccate, spezie e condimenti vegetali". In via transitoria, in attesa che tale elenco venga completato, ciascuno Stato membro può mantenere le autorizzazioni precedentemente rilasciate.

Nell'**Allegato 1** sono riportati i provvedimenti che elencano: gli impianti autorizzati negli Stati membri, quelli autorizzati nei Paesi terzi, gli alimenti e gli ingredienti autorizzati nei singoli Stati membri.

Attualmente in Italia è autorizzato l'irraggiamento di patate, aglio e cipolle, oltre a quello di erbe, spezie e condimenti vegetali, ed esiste un unico impianto autorizzato (Sterigenics Italy S.p.A., ex Gammarad Italia S.p.A.).

Indicazioni aggiornate sui riferimenti normativi sono inoltre disponibili sul sito del Ministero della Salute, www.salute.gov.it, nell'area dedicata agli alimenti irradiati e consultabile al seguente link:

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1166&area=sicurezzaAlimentare&menu=microbiologica

Attuazione del Piano regionale

Relativamente ai ruoli e agli ambiti territoriali di competenza, l'attuazione del Piano è affidata:

- alla Regione Lazio, Direzione Salute e Integrazione Sociosanitaria - Area Promozione della Salute e Prevenzione per la pianificazione, il coordinamento e il controllo delle attività delle AA.SS.LL. sul territorio di propria competenza adattati alle relative realtà territoriali;
- ai Servizi Veterinari e ai Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. del Lazio per l'esecuzione dei campionamenti, rispettivamente su matrici di origine animale e matrici di origine non animale e per l'esecuzione delle attività locali di vigilanza;
- all'IZS di Lazio e Toscana (IZSLT) per l'effettuazione delle analisi di laboratorio, il monitoraggio dell'attività di campionamento e l'invio dei dati derivanti da tale attività;
- all'ISS per il supporto tecnico-scientifico e le revisioni di analisi su campioni di alimenti non conformi;
- all'IZS di Puglia e Basilicata, CRNR, per il supporto tecnico-scientifico e per la conferma di risultati dubbi o positivi.

Il presente Piano ha validità triennale e si riferisce agli anni 2020-2022, in linea con la programmazione del Piano di controllo nazionale pluriennale.

Il presente documento viene trasmesso al Ministero della Salute - DGISAN all'indirizzo PEC: dgsan@postacert.sanita.it.

Articolazione del Piano

Il Piano prevede un'attività di controllo sul territorio sulla base di una valutazione del rischio e con frequenza appropriata in funzione dei rischi identificati, secondo quanto stabilito dal Regolamento (UE) n. 625/2017.

Gli aspetti più rilevanti per la valutazione del rischio e la definizione delle procedure di controllo riguardano: le tipologie e le relative quantità di matrici alimentari oggetto di irraggiamento a livello mondiale, i flussi all'importazione dai paesi che hanno l'autorizzazione all'irraggiamento delle suddette matrici alimentari, le non conformità riscontrate nei controlli effettuati a livello europeo, nonché le notifiche di allerta RASFF.

Il Piano definisce un numero minimo di campioni a livello regionale definito sulla base della densità della popolazione.

Programmazione e verifica dei controlli presso le Asl

Ogni Asl elabora un proprio programma di campionamento in ottemperanza al presente Piano, individuando per lo stesso un proprio referente per ciascun ambito di competenza (alimenti di origine animale e non animale).

Si ritiene importante raccomandare alle ASL di programmare ed eseguire una ripartizione uniforme nell'arco dell'anno dei campioni, al fine di evitare ai Laboratori coinvolti sovraccarichi di lavoro in ristretti periodi dell'anno.

L'implementazione del piano ed il monitoraggio dell'andamento nel corso dell'anno dovranno essere oggetto di verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali di cui al CAPO II: Sezione I: Requisiti generali-Articolo 9: Norme generali in materia di controlli ufficiali del Regolamento (UE) 625/2017.

Ripartizione dei campioni ed individuazione delle matrici alimentari e/o loro ingredienti

Il numero minimo annuo di campioni da prelevare è riportato nell'**Allegato 2**. L'**Allegato 3a** e l'**Allegato 3b** riportano la ripartizione dei campioni per ASL per le matrici alimentari di origine animale e non animale, calcolata in proporzione alla popolazione residente (fonte ISTAT 2018).

ASL	n. abitanti	% popolazione Lazio
Roma 1	1008089	17.5
Roma 2	1268164	22.1
Roma 3	594653	10.4
Roma 4	321045	5.6
Roma 5	489704	8.5
Roma 6	561117	9.8
FR	478124	8.3
LT	561119	9.8
RI	152562	2.7
VT	310508	5.4

Le principali novità introdotte, rispetto al precedente piano, sono:

- per quanto attiene alle matrici alimentari di origine **animale**:
 - la possibilità di campionare anche il pesce senza lisca e la carne senza ossa data la possibilità di nuovi metodi di analisi;
 - la possibilità di campionare carne bovina e suina oltre al pollame.
- per quanto attiene alle matrici alimentari di origine **non animale**:
 - l'eliminazione delle patate tra le matrici da campionare;
 - la possibilità di analizzare aglio e cipolle sia essiccate che disidratate.

Le matrici sono state scelte tra le categorie di alimenti che vengono irradiate a livello mondiale e in base alla possibilità di effettuare sul nostro territorio le analisi per la rilevazione del trattamento con radiazioni ionizzanti.

Per il riparto proporzionale delle categorie alimentari è stata effettuata una categorizzazione del rischio in base ai seguenti fattori:

- quantità di ciascuna categoria che viene irradiata nel mondo (Unione europea inclusa);
- non conformità riportate nei documenti pubblicati dalla Commissione europea e flussi in ingresso in Italia da Paesi che hanno l'autorizzazione ad irradiare le matrici selezionate.

Nella fase di campionamento sarebbe preferibile prelevare i campioni provenienti dai Paesi terzi riportati negli **Allegati 4a** e **4b** (fonte elaborazione: *IAEA*) e dai Paesi UE reperibili attraverso il link riportato nell'**Allegato 4c** (fonte elaborazione: *Ultima Relazione della Commissione al Parlamento Europeo e al Consiglio sugli ingredienti alimentari trattati con radiazioni ionizzanti*). Si precisa che questi Allegati hanno lo scopo di elencare i Paesi in cui è noto l'impiego di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari selezionati.

Modalità di campionamento

Il campionamento per il controllo ufficiale degli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti deve avvenire secondo le modalità e le norme di prelevamento indicate nel D.P.R. 327/80.

Il numero di aliquote necessarie (4/5) per l'esecuzione delle analisi deve essere conforme a quanto stabilito dal D.P.R. 327/80 nei casi in cui l'analisi del campione venga eseguita presso un Laboratorio che utilizza, per la prova richiesta, metodi analitici di conferma accreditati per la specifica matrice.

Qualora il laboratorio non disponga del metodo di conferma per la prova richiesta sulla specifica matrice, le Autorità sanitarie preposte al campionamento, dovranno procedere al prelievo di un'aliquota aggiuntiva del campione ufficiale, al fine di garantire nel caso di risultati dubbi o positivi allo screening l'esecuzione dell'analisi di conferma. Ogni campione dovrà essere accompagnato da tante copie di verbale quanti sono i destinatari delle aliquote, scritti in caratteri chiari e facilmente leggibili.

Le modalità di campionamento da adottare per le *matrici di origine non animale* sono riassunte nei seguenti punti:

1. prelievo con il criterio della casualità di aliquote di 50–100 g (per spezie, erbe o condimenti vegetali) o circa 300 g per gli estratti vegetali e 500 g per le altre tipologie vegetali (aglio e cipolle essiccate e disidratate e frutta secca) 1 Kg per la frutta esotica (corrispondente circa a tre unità);
2. confezionamento delle aliquote in buste che proteggono il prodotto dalla luce;
3. conservazione del prodotto a temperatura ambiente o congelato ove necessario;
4. indicazioni minime per ogni campione:
 - a. nome botanico/scientifico della specie campionata e se possibile il codice TARICEGc
 - b. stato di conservazione
 - c. Paese di origine e/o provenienza e nome della ditta
 - d. quantità complessiva della partita e/o numero di lotto
 - e. nome e indirizzo dell'impresa produttrice/importatrice/distributrice/esercizio commerciale (dettaglio o ingrosso)
 - f. assenza del simbolo "radura" e/o della dicitura "Irradiato" o "trattato con radiazioni ionizzanti".
5. allegare ove possibile l'etichetta.

Per evitare deterioramenti dei campioni, durante tutte le fasi del campionamento si dovrà porre attenzione nel limitare, nella maniera più efficace, l'esposizione diretta del campione alla luce solare o artificiale e a fonti di calore. Ove possibile, si dovrà avere cura di prelevare il campione dalla parte centrale del contenitore, non esposto a luce e/o fonte di calore.

Per le *matrici di origine animale* (carne e pesce, molluschi e crostacei, etc.) le modalità di campionamento sono riassunte nei seguenti punti:

1. prelievo con il criterio della casualità e ciascuna aliquota dovrà essere di circa 500 g

2. confezionamento delle aliquote in buste che proteggono il prodotto dalla luce
3. conservazione del prodotto refrigerato o congelato, ove necessario
4. indicazioni minime per ogni campione
 - a. specie animale/nome scientifico o descrizione del prodotto campionato e se possibile il codice TARICEGc
 - b. stato di conservazione
 - c. Paese di origine/provenienza e nome della ditta
 - d. quantità complessiva della partita e/o numero di lotto
 - e. nome e indirizzo dell'impresa produttrice/importatrice/distributrice/esercizio commerciale (dettaglio o ingrosso)
 - f. assenza del simbolo "radura" e/o della dicitura "*Irradiato*" o "*trattato con radiazioni ionizzanti*"
5. allegare ove possibile l'etichetta.

Nel prelevare tali matrici si sottolinea che (come descritto nell'allegato 6a e 6c):

- i molluschi devono avere il guscio
- i crostacei non devono essere eviscerati

Analisi

Le analisi sui campioni prelevati sono effettuate dall'I.Z.S. Lazio e Toscana, nonché dall'ISS per quanto concerne le analisi di revisione. Il CRNR dell'IZS di Puglia effettua, inoltre, la conferma di risultati dubbi o positivi e controlli su matrici per le quali venga richiesta direttamente l'analisi con il metodo di conferma EN 1788 – TL (TermoLuminescenza).

Ai sensi dell'art. 37 del Reg. (UE) n. 625/2017, si individua l'IZS Lazio e Toscana quale Laboratorio regionale di riferimento per le analisi di cui al presente Piano.

Ai fini del presente piano ufficiale deve essere utilizzato il verbale di prelevamento di campioni e sequestro della Regione Lazio, precisando che il prelievo si riferisce al controllo sulle radiazioni ionizzanti negli alimenti. Il citato verbale, se debitamente compilato, soddisfa le informazioni di cui al punto 4).

Ciascuna ASL dovrà quindi inviare i campioni per le analisi all'IZSLT, sede competente per territorio.

L'Allegato 5 riporta l'elenco nazionale, attualmente disponibile, dei Laboratori ufficiali con i relativi metodi di prova accreditati e campo di applicazione (matrici). Tutti i metodi accreditati sono metodi standardizzati a livello europeo ad eccezione del metodo interno validato ed accreditato dall'IZSPB basato sulla micro estrazione in fase solida in spazio di testa accoppiata alla gascromatografia spettrometria di massa "Headspace Solid-Phase Microextraction Gas Chromatography Mass Spectrometry" (HS-SPME GC-MS). Si tratta di metodi per lo più qualitativi e applicabili ciascuno a specifiche matrici alimentari. Esistono metodi di screening e di conferma; l'applicazione del metodo di conferma si rende necessaria quando si ottiene un risultato non negativo da un'analisi di screening.

Nell'**Allegato 6 (a e b)** sono indicati, in corrispondenza delle diverse matrici alimentari selezionate, i metodi analitici da applicare.

Nell'**Allegato 6c** sono riportate anche alcune considerazioni sui metodi e la loro applicazione alle matrici alimentari selezionate.

In Italia il D.lgs. n. 94 del 30 gennaio 2001, art. 7, affida all'ISS il compito di individuare i metodi di identificazione applicabili sul territorio dalle autorità sanitarie territorialmente competenti ai fini del controllo ufficiale degli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti.

L'IZS di Puglia e Basilicata, in qualità di CRNR, ai sensi del Decreto del Ministero della Sanità del 4 ottobre 1999, fornisce, insieme all'ISS, supporto tecnico-scientifico agli altri Laboratori ufficiali responsabili dell'analisi dei campioni e al Ministero.

Trasmissione dei risultati

A partire dal 2014, la DGSANTE- Directorate-General for Health & Food Safety European Commission ha armonizzato la raccolta dei dati al fine di agevolare il lavoro di tutti i soggetti coinvolti in questo settore.

La soluzione tecnica adottata prevede la trasmissione dei risultati dei controlli ufficiali raccolti negli Stati membri in accordo con quanto previsto dall' articolo 7(3) della Direttiva 1999/2/EC attraverso l'inserimento dei dati tramite il "Data Collection module" al seguente link: <https://webgate.ec.europa.eu/sante-xmlgate/#!/forms/foodirrad/v4> .

Per consentire la rendicontazione dei risultati nazionali alla Commissione Europea con le informazioni obbligatorie richieste, i dati delle attività analitiche di controllo sul territorio dovranno essere trasmessi al Ministero della Salute utilizzando il Sistema Informativo Nazionale Alimenti Irradiati (S.I.N.A.I.) accessibile attraverso l'indirizzo web <https://www.izspb.it/ords/f?p=123:1:2004471345148::::&tz=2:00> secondo il tracciato record rappresentato in **Allegato 7**. Al momento dell'accreditamento al S.I.N.A.I. saranno rese disponibili le istruzioni per l'utilizzo del sistema con tutte le tabelle previste.

L'IZSLT provvederà a caricare i dati anagrafici e di analisi sul S.I.N.A.I. I dati completi dovranno essere resi disponibili dall'IZSLT alle Autorità competenti per la validazione degli stessi **entro il mese di febbraio** dell'anno successivo a quello del controllo.

La Regione provvederà a validare i risultati **entro il mese di marzo** di ogni anno. In questo modo essi saranno disponibili al Ministero della Salute -DGISAN sul S.I.N.A.I..

Le modalità di accreditamento per l'accesso al S.I.N.A.I. saranno diffuse con nota del Ministero.

ALLEGATO 1

Normativa di riferimento in materia di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti

Normativa di settore

- Decreto Legislativo 30 gennaio 2001, n. 94 (*G.U. n. 79 del 4 aprile 2001 – Supplemento Ordinario n. 72*).
- Elenco degli impianti autorizzati per il trattamento degli alimenti e dei loro ingredienti con radiazioni ionizzanti negli Stati membri (*G.U.U.E. C 405/06 del 4 Novembre 2016*)
- Decisione 2002/840/EC che consente l'irradiazione degli alimenti nei Paesi terzi e la successiva importazione nell'UE, purché soddisfino le disposizioni dell'UE e vengano irradiati presso un impianto autorizzato, presente nell'elenco allegato alla decisione.
- Elenco delle autorizzazioni degli Stati membri relative agli alimenti e ai loro ingredienti che possono essere trattati con radiazioni ionizzanti (*G.U.U.E. C 283 del 24.11.2009*).

Normativa controllo ufficiale

- Regolamento (UE) n. 625/2017 del 15 marzo 2017, 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 (*G.U.U.E. L 95/1 del 7.4.2017*).
- 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 (*G.U.R.I. del 9.11.2007 Supplemento Ordinario n. 228*).

ALLEGATO 2 - Numero minimo di campioni nel Lazio

Numero minimo di campioni nel Lazio		
Categoria alimentare/alimento	Descrizione alimento	n. campioni
Matrici alimentari di origine animale		
Molluschi (Cefalopodi e/o Molluschi bivalvi)	Vongole, cozze e ostriche con guscio, seppie (con osso o non eviscerate), calamari e polpi non eviscerati	8
Cosce di rana	Cosce di rana con ossa	4
Crostacei	Gamberi, gamberetti e scampi non eviscerati	4
Pesci	Pesci (merluzzi e/o sgombri e/o tonni)	4
Carne	Pollame (anatra, tacchino, pollo, ecc.) Suino Bovino	8
Matrici alimentari di origine non animale		
Ingredienti di origine vegetale per la produzione di integratori alimentari	Piante e parti di piante (foglie, radici, semi, frutti, ecc.) Estratti vegetali	5
Cereali in grani	Mais, frumento, riso	2
Funghi essiccati		4
Erbe e Spezie		7
Legumi secchi	Non decorticati	4
Frutta secca	Frutta a guscio: Pistacchi, noci, arachidi, nocciole, castagne, mandorle Frutta secca: fichi, uvetta	4
Frutta fresca	Fragole, mirtilli, ribes, more papaya, avocado, mango	4
Aglione e Cipolle	Aglione e cipolle essiccate/disidratate	2
TOTALE		60

Allegato 3a Ripartizione per Asl – matrici di origine animale

MATRICE ALIMENTARE#	RM1	RM2	RM3	RM4	RM5	RM6	FR	LT	RI	VT	TOTALE
Molluschi (Cefalopodi e/o Molluschi bivalvi)	1	2	1	1	1	1		1			8
Cosce di rana*	1	1					1			1	4
Crostacei	1	1	1			1					4
Pesci	1	1	1					1			4
Carne (Pollame (anatra, tacchino, pollo, ecc.) Suino Bovino)	1			1	1	1	1	1	1	1	8
Totale per ASL	5	5	3	2	2	3	2	3	1	2	28

per la descrizione dell'alimento fare riferimento alla tabella Allegato 2

*se non reperibili è possibile campionare un'amatrice diversa fra quelle proposte in tabella

Allegato 3b Ripartizione per Asl – matrici di origine non animale

MATRICE ALIMENTARE#	RM1	RM2	RM3	RM4	RM5	RM6	FR	LT	RI	VT	TOTALE
Ingredienti di origine vegetale per la produzione di integratori alimentari	1	-	-			1	1	2			5
Cereali in grani	-	-	-	2							2
Funghi essiccati	-	-	-		4						4
Erbe e Spezie	2	2	-			2			1		7
Legumi secchi	-	2	2								4
Frutta a guscio /Frutta secca	2	1	-							1	4
Frutta fresca	-	-	1				1	1		1	4
Aglio e cipolle essiccate/disidratate	-	1	-	-	-	-	1	-			2
Totale per ASL	5	6	3	2	4	3	3	3	1	2	32

per la descrizione dell'alimento fare riferimento alla tabella Allegato 2

ALLEGATO 4a

Elenco dei Paesi terzi in cui è noto l'uso di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari di origine animale		
Pesci, molluschi, crostacei	Cosce di rana	Carni
Algeria	Algeria	Arabia Saudita
Arabia Saudita	Arabia Saudita	Argentina
Bangladesh	Bangladesh	Brasile
Brasile	Brasile	Cile
Cile	Filippine	Cina
Costa Rica	Ghana	Costa Rica
Cuba	India	Federazione Russa
Filippine	Indonesia	Filippine
Ghana	Messico	Ghana
India	Paraguay	India
Indonesia	Perù	Israele
Messico	Siria	Libia
Paraguay	Sudafrica	Messico
Perù	Turchia	Paraguay
Sudafrica	Vietnam	Perù
Siria	Zambia	Siria
USA		USA
Tailandia		Sudafrica
Turchia		Tailandia
Vietnam		Turchia
		Ucraina
		Vietnam
		Zambia

Allegato 4b

Elenco dei Paesi terzi in cui è noto l'uso di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari di origine non animale							
Aglio, Patate, Cipolle	Cereali	Erbe e Spezie	Frutta Fresca	Frutta secca/ Frutta in guscio	Funghi Essiccati	Legumi	Ingredienti di origine vegetale per la produzione di integratori alimentari
Argentina	Arabia Saudita	Argentina	Argentina	Argentina	Turchia	Cina	Algeria
Brasile	Argentina	Bangladesh	Australia	Cina		India	Australia
Cina	Australia	Brasile	Bangladesh	India		Tunisia	Bangladesh
Egitto	Bangladesh	Canada	Brasile	Indonesia			Brasile
Ghana	Brasile	Cile	Cile	Tailandia			Canada
India	Canada	Cina	Cina	Tunisia			Cile
Israele	Cina	Sud Corea	Costa Rica				Cina
Messico	Fed. Russa	Egitto	Cuba				Sud Corea
Tunisia	India	Fed. Russa	Filippine				Filippine
Turchia	Indonesia	Filippine	Ghana				India
Uruguay	Messico	Ghana	India				Israele
	Paraguay	India	Israele				Messico
	Perù	Indonesia	Messico				Nuova Zelanda
	USA	Iran	Perù				Perù
	Tailandia	Israele	Sudafrica				USA
	Ucraina	Libano	Tailandia				Sudafrica
	Vietnam	Messico	Vietnam				Tailandia
		Paraguay					Turchia
		Perù					
		Siria					
		Ghana					
		USA					
		Sudafrica					
		Svizzera					
		Tailandia					
		Tunisia					
		Turchia					
		Ucraina					
		Vietnam					

Allegato 4c

Elenco dei paesi Ue in cui è noto l'uso di radiazioni ionizzanti nei prodotti alimentari di origine animale e non animale:

Per conoscere tale elenco consultare il link dove è disponibile il Report annuale predisposto dalla Commissione europea:

https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/irradiation/reports_en

ALLEGATO 5**Elenco dei laboratori e dei metodi di prova accreditati per l'identificazione degli alimenti irradiati**

LABORATORIO	METODO	MATRICI
I.Z.S. SICILIA (Palermo)	EN 1786 - ESR	Alimenti contenenti ossa: carne e pesce
	EN 13784 - DNA comet	Alimenti di origine animale (carne e pesce) e vegetale (semi, frutta secca e spezie)
	EN 1787 - EPR	Alimenti contenenti cellulosa (pistacchio, paprika e fragole)
I.Z.S. LAZIO e TOSCANA (Roma)	EN 13751 - PSL	Frutta con guscio, frutta fresca, materie prime di origine vegetale utilizzate come ingredienti per la produzione di integratori alimentari, erbe, spezie, condimenti.
	EN 1787 - EPR	Molluschi eduli lamellibranchi e bivalvi, crostacei Alimenti o parte di essi, quali la parte legnosa di alcuni frutti o spezie, che contengono cellulosa
I.Z.S. SARDEGNA (Sassari)	EN 1786 - ESR	Ossa di carne e pesci
	EN 1787 - ESR	Alimenti contenenti cellulosa (erbe aromatiche, frutta secca, spezie, funghi disidratati)
	EN 13708 - ESR	Frutta disidratata contenente zucchero cristallino (uvetta, fichi, prugne, albicocche)
I.Z.S. PUGLIA e BASILICATA (Foggia)	EN 1786 - ESR	Alimenti contenenti ossa
	EN 1787 - ESR	Alimenti contenenti cellulosa: frutta (fragole), frutta in guscio (arachidi, noci, pistacchi, nocciole, mandorle, castagne) e spezie
	EN 13708 - ESR	Frutta secca contenente zucchero cristallino (fichi, uvetta)
	EN 1788 - TL	Erbe e spezie e loro miscele, molluschi e crostacei, frutta fresca e secca, vegetali (patate, aglio, cipolle, funghi essiccati, legumi secchi, cereali ed estratti vegetali)
	EN 13751 - PSL	Erbe, spezie e condimenti, molluschi e crostacei, vegetali (aglio, patate, cipolle, legumi secchi, funghi essiccati)
	EN 13784 - DNA comet	Alimenti di origine animale (carne e pesce) e vegetale (semi, frutta secca e spezie)
	Metodo interno-HS-SPME GC-MS	Carne, pesce e frutta
I.Z.S. PIEMONTE, LIGURIA E VALLE D'AOSTA (Torino)	EN 13784 - DNA comet	Alimenti di origine animale (carne e pesce)
I.Z.S. LOMBARDIA EMILIA ROMAGNA	EN 1786 - ESR	Bovino, pollo, trota, rana (cosce), seppia (osso)
A.S.L. MILANO	EN 13751 - PSL	Erbe e spezie

Allegato 6a

Matrici alimentari e relativi metodi di analisi			
Alimenti di origine animale			
Categoria alimentare/alimento	Descrizione alimento	Metodi	
Molluschi (Cefalopodi e/o Molluschi bivalvi)	Vongole, cozze e ostriche con guscio	EN 13751 EN 1788	S C
	Seppie con osso	EN 1788 EN 1786	C C
	Calamari, polpi e seppie non eviscerati	EN 1788	C
Cosce di rana	con ossa	EN 1786	C-
Crostacei	Gamberi, gamberetti e scampi non eviscerati	EN 13751 EN 1788	S C
Pesci	Pesci con lisca	EN 13784 EN 1786 HS-SPME GC-MS § C	S C
	Pesci essiccati con lisca	EN 1786	C
	Pesci senza lisca	HS-SPME GC-MS § C	
Carne	Carne con ossa: Pollame Suino Bovino	EN 1786 EN 13784 HS-SPME GC-MS § C	C S
	Carne senza ossa: Pollame Suino Bovino	EN 13784 HS-SPME GC-MS § C	S

S = metodo di screening **C** = metodo di conferma

§ = Headspace Solid-Phase Microextraction Gas Chromatography Mass Spectrometry,
Metodo interno validato e accreditato

Allegato 6b

Matrici alimentari e relativi metodi di analisi			
Alimenti di origine non animale			
Categoria alimentare/alimento	Descrizione alimento	Metodi	
Aglio e Cipolle	Aglio e cipolle essiccate/disidratate	EN 13751	S
		EN 1788	C
Cereali in grani e semi	Mais, frumento, riso, semi	EN 1788	C
Erbe e Spezie		EN 13751	S
		EN 1788	C
		EN 1787	C*
		EN 13784	S
Frutta fresca	Fragole, mirtilli, ribes, more	EN 1788	C
		EN 1787	C*
		EN 13784	S
	Papaya, avocado, mango	HS-SPME GC-MS [§]	C
Frutta secca	Pistacchi, castagne, mandorle con guscio	EN 1788	C
		EN 1787	C
		EN 13784	S
	Noci, arachidi, nocciole con guscio	EN 1788	C
		EN 1787	C**
		EN 13784	S
		HS-SPME GC-MS [§]	C
	Fichi, uvetta	EN 1788	C
		EN 13708	C
Funghi essiccati		EN 13751	S
		EN 1788	C
		EN 1787	C*
Legumi secchi	Non decorticati	EN 13751	S
		EN 1788	C
		EN 13784	S
Ingredienti di origine vegetale per la produzione di integratori alimentari	Piante e parti di piante (foglie, radici, semi, frutti, ecc.)	EN 13751	S
		EN 1788	C
		EN 1787	C*
		EN 13784	S
	Estratti vegetali	EN 1788	C

S = metodo di screening **C** = metodo di conferma

C* = metodo da intendersi di conferma solo nel caso di risultato analitico positivo, altrimenti necessita di un altro metodo

C** = il risultato analitico positivo per noci e nocciole potrebbe essere dovuto al trattamento con sostanze chimiche per lo sbiancamento dei gusci; il metodo può fornire falsi negativi quando applicato alle arachidi

[§] = Headspace Solid-Phase Microextraction Gas Chromatography Mass Spectrometry,
Metodo interno validato e accreditato

Allegato 6c

CONSIDERAZIONI SUI METODI E LORO APPLICABILITA' ALLE MATRICI SELEZIONATE

EN 1786 - *EPR (risonanza di spin elettronico dell'idrossiapatite)* - C

- Matrici: cosce di rana con ossa, carni con ossa, pesci con lisca, seppie con ossa.
- Metodo di conferma, non presenta problemi di applicazione ed interpretazione dei risultati nei limiti della sensibilità strumentale.

EN 1788 - *TL (termoluminescenza)* - C

- Matrici: erbe e spezie, molluschi, crostacei, frutta fresca, frutta secca, frutta in guscio, aglio e cipolle essiccate e disidratate, cereali, semi, funghi essiccati, legumi secchi non decorticati, materie prime di origine vegetale per la produzione di integratori alimentari (inclusi gli estratti vegetali).
- Metodo di conferma. Problemi/limiti derivanti dalla quantità e qualità dei silicati raccolti.

EN 1787 - *ESR (risonanza di spin elettronico della cellulosa)* – C*, C**

- Matrici: frutta in guscio (pistacchi, noci, nocciole, ...), frutta fresca, erbe e spezie, ingredienti per gli integratori (piante e parti di piante) e funghi essiccati.
- Limiti: contenuto di cellulosa e stato di conservazione (umidità). Rischio di falsi negativi con erbe, spezie, frutta fresca e arachidi.
- Rischio di falsi positivi con noci e nocciole trattate con sostanza chimiche per lo sbiancamento del guscio

EN 13708 - *ESR (risonanza di spin elettronico degli zuccheri)* – C

- Matrici: frutta secca (fichi, uvetta).
- Limiti derivanti dal contenuto di zuccheri in forma cristallina. Rischio di falsi positivi se si macinano i campioni.

EN 13751 - *PSL (luminescenza fotostimolata)* – S

- Matrici: erbe e spezie, molluschi (vongole, cozze e ostriche con guscio), crostacei (gamberi, gamberetti e scampi non eviscerati), aglio e cipolle essiccate e disidratate, funghi essiccati, legumi secchi non decorticati, materie prime di origine vegetale per la produzione di integratori alimentari (esclusi gli estratti vegetali).
- Metodo di screening. Limiti: quantità e qualità dei silicati presenti nelle matrici.

EN 13784 - *DNA comet* – S

- Matrici: tessuti animali e vegetali (carni, pesci, legumi, spezie, fragole, pistacchi, semi).
- Metodo di screening. Limiti: condizioni di conservazione e di trattamento del prodotto.

HS-SPME GC-MS (Metodo interno) – C

- Matrici: Carne, pesce, Frutta fresca (avocado, papaya, mango), Frutta secca (noci, nocciole, arachidi)
- Metodo di conferma. Limiti: contenuto di acido palmitico presente nel campione

S = metodo di screening

C = metodo di conferma

C = metodo da intendersi di conferma solo nel caso di risultato analitico positivo, altrimenti necessita di un altro metodo*

*C** = il risultato analitico positivo per noci e nocciole potrebbe essere dovuto al trattamento con sostanze chimiche per lo sbiancamento dei gusci; il metodo può fornire falsi negativi quando applicato alle arachidi*

Allegato 7**TRACCIATO RECORD PER L'INVIO DEI DATI NEL SISTEMA S.I.N.A.I.**

Campo
Identificativo campione
N. campioni accettati
Data Accettazione
Data Prelievo
Ente prelevatore
N. Verbale
Matrice
Dichiarazione irraggiamento in etichetta
Provenienza
Progressivo campione
Ente accettante
Laboratorio di analisi
Metodo di analisi
Metodica
Data di inizio analisi
Data di fine analisi
Risultato
Motivo della eventuale non conformità
Note

Referenti

REGIONE LAZIO

- **Direzione Salute e integrazione sociosanitaria – Area Promozione della Salute e Prevenzione**
 - Dott.ssa Rita Marciandò rmarciano@regione.lazio.it ; tel.06 51684255
 - Dott.ssa Flavia Serio fserio@regione.lazio.it tel. 0651684045

ISTITUTO ZOOPROFILATTICO SPERIMENTALE LAZIO E TOSCANA

Link utili

- Link DG SANTE sull'irraggiamento degli alimenti:
https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/irradiation_en
- Link DATABASE autorizzazioni al trattamento:
http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1166_listaFile_itemName_1_file.pdf
- Link DATABASE Impianti per l'irraggiamento:
http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1166_listaFile_itemName_0_file.pdf
http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pagineAree_1166_listaFile_itemName_2_file.pdf
- Link MINISTERO DELLA SALUTE sugli alimenti irraggiati:
http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1166&area=sicurezzaAlimentare&menu=microbiologica