

Ministero della Salute

DIPARTIMENTO DELLA SALUTE UMANA, DELLA SALUTE ANIMALE E

DELL'ECOSISTEMA (ONE HEALTH) E DEI RAPPORTI INTERNAZIONALI

DIREZIONE GENERALE DELL'IGIENE E

DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Ufficio 6

PIANO NAZIONALE DI MONITORAGGIO DI CONTAMINANTI AMBIENTALI E INDUSTRIALI IN ALIMENTI NON REGOLAMENTATI

Anno 2026

Sommario

1. **Introduzione** 3
2. **Obiettivi del piano** 4
3. **Attuazione del piano** 4
4. **Articolazione del piano** 5
5. **Indicazioni per l'inserimento dei dati nel sistema informativo NSIS-RaDISAN** 11
6. **Referenti del piano** 11

1. Introduzione

Il regolamento CEE n. 315/1993 e s.m.i. all'art. 1 definisce il concetto di "contaminante" come ogni sostanza non aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari, ma in essi presente quale residuo della produzione (compresi i trattamenti applicati alle colture e al bestiame e nella prassi della medicina veterinaria), della fabbricazione, della trasformazione, della preparazione, del trattamento, del condizionamento, dell'imballaggio, del trasporto o dello stoccaggio di tali prodotti, o in seguito alla contaminazione dovuta all'ambiente. Lo stesso regolamento all'art. 2 stabilisce che un prodotto alimentare non può essere commercializzato se contiene tali sostanze in quantitativi inaccettabili sotto l'aspetto della salute pubblica e in particolare sul piano tossicologico; indica la necessità di mantenere i contaminanti ai livelli più bassi che si possono ragionevolmente ottenere con le buone pratiche agricole, di pesca e di fabbricazione, tenendo altresì conto dei rischi associati al consumo degli alimenti.

Il regolamento 178/2002 nel considerando 50 dichiara che una migliore individuazione dei rischi emergenti potrebbe rivelarsi, a lungo termine, un fondamentale strumento di prevenzione a disposizione degli Stati membri e della Comunità nell'applicazione delle sue politiche. Occorre pertanto assegnare all'Autorità centrale un compito di raccolta di informazioni e di vigilanza, nonché di valutazione e di informazione circa i rischi emergenti, al fine di prevenirli.

Nello stesso regolamento, all'articolo 33, viene previsto che l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA), su mandato della CE, ha il compito di ricercare, raccogliere, confrontare, analizzare e sintetizzare dati scientifici e tecnici significativi nei settori di sua competenza e che gli Stati membri adottino disposizioni necessarie affinchè i dati che si raccolgono possano essere trasmessi all'EFSA. L'art. 34 dispone inoltre che l'EFSA deve stabilire procedure di sorveglianza per l'attività sistematica di ricerca, raccolta, confronto e analisi di informazioni e dati, ai fini dell'individuazione di rischi emergenti nei settori di sua competenza.

Dal momento che per alcune sostanze chimiche, presenti negli alimenti come presunti contaminanti, non sono ancora stati stabiliti limiti massimi di concentrazione ai sensi del Regolamento UE 2023/915, si evidenzia la necessità di avere a disposizione dati di occorrenza supportati dalle raccomandazioni della CE, dalle richieste dell'EFSA (call for data) e/o a seguito di decisioni condivise fra gli Stati membri nell'ambito del Comitato permanente sui vegetali, animali, alimenti e mangimi che assiste la CE.

In questo contesto si colloca il presente piano di monitoraggio, che rientra nelle "altre attività ufficiali" di controllo previste dall'art. 2 del regolamento UE n. 625/2017, volte al controllo dei contaminanti di origine ambientale, industriale e da processo negli alimenti non compresi nel regolamento UE 2023/915, e per i quali non ci sono raccomandazioni con livelli di azione/riferimento specifici da parte della Commissione Europea. In generale la distinzione tra "attività ufficiali" e quelle che sono definite "altre attività ufficiali» nel suddetto regolamento è importante perché si applicano norme e condizioni diverse. In particolare, l'articolo 1, paragrafo 5 del Regolamento UE 625/2017 specifica quali disposizioni si applichino anche ad altre attività ufficiali e quali disposizioni si applichino soltanto ai controlli ufficiali. Ad esempio, sebbene gli operatori abbiano diritto a una controperizia per quanto concerne il campionamento, l'analisi, la prova o la diagnosi eseguiti nel contesto dei controlli ufficiali (articolo 35), tale diritto non si estende al campionamento, all'analisi, alla prova o alla diagnosi eseguiti nel contesto delle altre attività ufficiali.

La raccolta di tali dati e l'invio all'EFSA, ha un ruolo fondamentale al fine di poter valutare ed identificare un potenziale rischio per la salute (rischi emergenti). I monitoraggi conoscitivi, previsti da Raccomandazioni UE, permettono, infatti, di raccogliere dati di occorrenza, utili al fine di definire eventuali tenori massimi, per lo specifico contaminante e per specifici alimenti.

Il presente Piano è stato definito dall'Ufficio 6 della DGISA insieme al Laboratorio Nazionale di Riferimento (LNR) per gli inquinanti organici persistenti alogenati presso I.Z.S. Abruzzo e Molise e il LNR per i metalli e i composti azotati negli alimenti presso l'Istituto Superiore di Sanità (ISS) e condiviso con le Autorità regionali e provinciali nell'ambito del Coordinamento tecnico interregionale interdisciplinare per la sicurezza alimentare

2. Obiettivi del piano

Il Piano fornisce indicazioni alle Autorità delle Regioni e delle Province autonome sulla pianificazione di attività sistematiche di ricerca, raccolta, confronto e analisi di informazioni e dati, ai fini dell'individuazione di rischi emergenti dovuti a contaminanti, in particolare quelli individuati da Raccomandazioni dell'UE.

Nello specifico, il piano fornisce indicazioni anche per sostanze chimiche in alimenti per i quali si sono evidenziati, negli scorsi anni, livelli di concentrazione tali la rappresentare potenziali rischi.

Queste indicazioni hanno lo scopo di migliorare il flusso di informazioni dalle Regioni e Province autonome all'Autorità centrale.

Tutti i dati raccolti tramite il sistema informativo NSIS-RaDISAN, verranno trasmessi dal Ministero ad EFSA al fine di alimentare la Banca dati e supportare il percorso di valutazione del rischio di esposizione a livello europeo.

Infine, si ricorda che i campioni effettuati per il presente piano rientrano nell'attuazione degli adempimenti previsti dai flussi informativi di sicurezza alimentare e veterinaria (Tavolo LEA), per il raggiungimento dei quali ciascuna Regione e Provincia autonoma dovrà rendicontare, annualmente, almeno un numero di controlli pari al numero minimo di campioni previsti nel Piano per coppia di alimento/contaminante.

3. Attuazione del piano

In base alle norme vigenti, l'attuazione del Piano, per le parti e negli ambiti territoriali di rispettiva competenza, è così articolata:

- il Ministero coordina l'attività ed elabora, annualmente, le risultanze dei controlli;
- le Regioni e le Province Autonome programmano e coordinano le attività di monitoraggio sul territorio di loro competenza;
- le ASL programmano, coordinano ed espletano le attività di monitoraggio sul territorio di loro competenza;
- gli IIZZSS, le ARPA e i laboratori ASL designati quali laboratori ufficiali di riferimento, effettuano le analisi di laboratorio e inseriscono i dati del campionamento e analisi nel sistema informativo NSIS-Radisan;
- i LNR supportano il Ministero nel coordinamento, nella elaborazione delle risultanze dei controlli di monitoraggio e nella rivalutazione dei rischi;
- i LNR supportano i laboratori ufficiali per le attività analitiche;
- l'ISS valuta il rischio di esposizione ai contaminanti nella popolazione italiana, effettua una valutazione sulla base dei dati raccolti.

4. Articolazione del piano

Il presente piano prende in considerazione le principali Raccomandazioni emanate dalla Commissione Europea per il monitoraggio dei contaminanti ambientali, industriali e da processo per alcune specifiche matrici alimentari, tenendo conto anche delle abitudini di consumo della popolazione e delle risultanze di precedenti monitoraggi che hanno evidenziato potenziali criticità.

Ogni regione e provincia autonoma adempie al programma di campionamento, di seguito definito, sulla base dei metodi analitici, almeno validati, disponibili a livello locale e/o a livello nazionale ("Le Autorita' competenti inviano i campioni ai laboratori ufficiali insistenti nel territorio di propria competenza. I laboratori ufficiali operano in rete per garantire in ogni caso l'effettuazione delle analisi, prove o diagnosi. D. Lgs 27/2021, art. 9 comma 5).

Si fa presente che l'attività di monitoraggio, ha la finalità di raccogliere un numero consistente di dati e di avere a disposizione informazioni sempre maggiori da utilizzare nell'ambito della valutazione e della gestione del rischio e consente, altresì, di sostenere in modo adeguato, sulla base di evidenze documentate, la posizione dell'Italia nelle opportune sedi europee. Per tale motivo, finchè la Commissione europea non si pronuncia in merito ai Limiti massimi o ai Livelli di azione di alcuni contaminanti in determinate matrici alimentari, tali attività di monitoraggio possono proseguire anche oltre la data di scadenza raccomandata a livello UE.

Il numero minimo di campioni raccolti in seguito all'applicazione del presente piano di monitoraggio non può essere inferiore a 210. La ripartizione per Regioni/PA è stata definita sulla base della popolazione residente indicata dai dati ISTAT più recenti e della disponibilità delle metodiche analitiche da parte della rete dei laboratori.

Per quanto riguarda i prodotti alimentari da campionare e i contaminanti da analizzare per il 2026, si è ritenuto di proseguire l'attività di monitoraggio intrapresa nei due anni precedenti, sulla base delle seguenti raccomandazioni per ciascuna delle quali, si è deciso di indirizzare il campionamento ad una specifica matrice alimentare in modo da concentrare i dati raccolti su coppie di contaminanti/matrici alimentari prestabilite e di particolare interesse al momento a livello nazionale ed europeo:

- **RACCOMANDAZIONE (UE) 2022/1342 SUL MONITORAGGIO DEL MERCURIO NEI PESCI, NEI CROSTACEI E NEI MOLLUSCHI**

  Il 19 dicembre 2014, l'Autorità ha espresso una dichiarazione sui benefici del consumo di pesce/molluschi rispetto ai rischi del metilmercurio in essi contenuto nella quale ha concluso che, per fruire dei benefici del consumo di pesce associati a 1-4 porzioni di pesce alla settimana e proteggersi dalla tossicità per lo sviluppo neurologico del metilmercurio, il consumo di specie di pesci/molluschi con un elevato contenuto di mercurio dovrebbe essere limitato.

  La maggior parte dei dati sulle occorrenze disponibili finora si riferisce al mercurio totale, per il quale Limiti Massimi sono stabiliti dal regolamento (UE) n. 2023/915 nel muscolo di pesce, nei crostacei, nei molluschi bivalvi e negli integratori alimentari.

  Poiché il metilmercurio è più tossico del mercurio inorganico, dovrebbero essere comunicati dati sulle occorrenze sia per il metilmercurio che per il mercurio totale nei campioni, al fine di aiutare a calcolare il rapporto tra metilmercurio e mercurio totale in determinate specie di pesci. Ciò contribuirebbe a perfezionare le valutazioni dell'esposizione al mercurio negli alimenti e del relativo rischio.

Sulla base di quanto riportato, per il 2026 si prevede per ciascuna Regione/PA di continuare la ricerca del mercurio e del metilmercurio esclusivamente su tonno o pesce spada sulla base di quanto riportato nelle tabelle 1 e 2.

Il campionamento deve essere effettuato secondo le procedure di cui al regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione. Per quel che riguarda il metilmercurio si fa presente che se il prodotto prelevato è un prodotto fresco deve essere congelato (-20°C) e mantenuta la catena del freddo durante il trasporto assicurandosi che non si verifichino cicli di congelamento/scongelamento/congelamento. Per gli altri prodotti va garantita la modalità di conservazione prevista dal produttore.

- **RACCOMANDAZIONE (UE) 2019/1888 SUL MONITORAGGIO DELLA PRESENZA DI ACRILAMMIDE IN DETERMINATI ALIMENTI**

  Nella presente raccomandazione, al considerando (3) è riportato che non sono disponibili dati sufficienti riguardo alla presenza di acrilammide in determinati prodotti alimentari di cui all'articolo 1, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2017/2158, malgrado gli obblighi di cui all'articolo 4 del medesimo regolamento e i risultati dei controlli ufficiali effettuati. Non sono disponibili dati sufficienti neanche sulla presenza di acrilammide nei prodotti alimentari che non rientrano nell'ambito del regolamento (UE) 2017/2158, ma che potrebbero contenere tenori significativi di acrilammide e/o potrebbero contribuire in maniera rilevante all'esposizione alimentare all'acrilammide. Inoltre, al considerando (4) è dichiarato che al fine di garantire un livello elevato di protezione della salute umana, è opportuno che le autorità competenti e gli operatori del settore alimentare, nel quadro delle loro competenze e fatti salvi gli obblighi stabiliti dal regolamento (UE) 2017/2158 e dal regolamento (UE) n. 625/2017, monitorino la presenza di acrilammide in detrminati alimenti per adottare possibili misure di gestione dei rischi che dovrebbero integrare quelle già previste dal sopracitato regolamento (UE) 2017/2158.

  Sulla base di tali premesse, e dell'elenco di matrici alimentari da monitorare, riportato in allegato alla raccomandazione, per il 2026 si predispone di continuare la ricerca dei livelli di acrilammide su campioni di Chips vegetali (escluso patate) e frutta a guscio tostata, per ciascuna Regione/PA secondo quanto riportato nelle tabelle 1 e 2.

  Il campionamento deve essere effettuato secondo le procedure di cui al regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione.

- **RACCOMANDAZIONE (UE) 2018/464 RELATIVA AL MONITORAGGIO DI METALLI E DELLO IODIO NELLE ALGHE MARINE, NELLE ALOFITE E NEI PRODOTTI A BASE DI ALGHE MARINE**

  In tale Raccomandazione è previsto che dal momento che le alghe marine e le alofite assumono un'importanza sempre maggiore nelle abitudini di consumo di taluni consumatori dell'UE, sarebbe pertanto importante verificare in esse il contributo dell'arsenico (totale e inorganico), del cadmio, dello iodio, del piombo e del mercurio. Tale raccomandazione valida per il triennio 2018-2020 ha visto in particolare la carenza di dati relativi ai livelli dello iodio e soprattutto l'assenza di informazioni specifiche in merito alla tipologia di alghe campionate.

  Sulla base di quanto premesso, si prevede, per il 2026, per ciascuna Regione/PA, di continuare la ricerca specifica dello iodio sulle alghe secondo quanto riportato nelle tabelle 1 e 2.

  Come precisato nella raccomandazione, il campionamento deve essere effettuato secondo le procedure di cui al regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione e, oltre all'indicazione della

specie, è fondamentale che venga precisato se sono stati analizzati prodotti freschi, essiccati o trasformati.

- **RACCOMANDAZIONE (UE) 2024/907 RELATIVA AL MONITORAGGIO DEL NICHEL NEGLI ALIMENTI**

  Dal momento che il nichel è un metallo ampiamente diffuso nella superficie terrestre e, visto il rischio di tossicità per la riproduzione e lo sviluppo, derivante dall'esposizione orale cronica al nichel, la CE nell'anno 2024, ha introdotto Limiti Massimi per il Nichel in alcune categorie alimentari, che entreranno in vigore dal 1 luglio 2025, e pubblicato una nuova raccomandazione in quanto per alcuni alimenti è ancora necessario continuare a raccogliere dati di occorrenza.

  Pertanto, gli Stati membri, con la partecipazione attiva degli operatori del settore alimentare e delle altre parti interessate, alla luce della nuova raccomandazione, sono stati nuovamente invitati dall'EFSA a svolgere un'attività di monitoraggio relativa alla presenza di nichel con particolare riferimento ad alcune categorie per le quali i dati di occorrenza sono limitati.

  In particolare, nella nuova raccomandazione, la CE ha chiesto agli Stati Membri di continuare a raccogliere dati su campioni di creme spalmabili a base di cioccolata e/o nocciole e su bevande a base di soya e prodotti a base di tofu. Pertanto per il 2026 il monitoraggio per ciascuna Regione/ Provincia Autonoma, si concentrerà sul campionamento di questi prodotti, secondo quanto riportato nelle Tabelle 1 e 2.

  Il campionamento deve essere effettuato secondo le procedure di cui al regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione.

- **RACCOMANDAZIONE (UE) 2014/118 SUL MONITORAGGIO DI TRACCE DI RITARDANTI DI FIAMMA BROMURATI NEGLI ALIMENTI**

  I ritardanti di fiamma bromurati sono miscele di sostanze chimiche che vengono aggiunte a un'ampia gamma di prodotti, anche per usi industriali, per diminuirne l'infiammabilità. Molti di essi, sono persistenti, bioaccumulabili e tossici sia per gli esseri umani sia per l'ambiente e si sospetta che possano essere all'origine di effetti neurocomportamentali e di alterazioni endocrine. Su richiesta della Commissione europea, il gruppo scientifico dell'EFSA sui contaminanti nella catena alimentare, ha adottato tra il 2010 e il 2021 sette pareri scientifici su diverse classi di ritardanti di fiamma bromurati, ma per alcune classi di alimenti risulta necessaria la raccolta di ulteriori dati più dettagliati.

  Per il 2026 si richiede, pertanto, di continuare il monitoraggio della classe di ritardanti di fiamma appartenenti agli eteri di difenile polibromurato (PBDE), per ciascuna Regione/PA, su alici o acciughe (fresche o congelate, non trasformate) secondo quanto riportato nelle tabelle 1 e 2.

  Il campionamento deve essere effettuato secondo le procedure di cui al regolamento (UE) 2017/644.

- **RACCOMANDAZIONE (UE) 2022/1431 DELLA COMMISSIONE RELATIVA AL MONITORAGGIO DELLE SOSTANZE PERFLUOROALCHILICHE NEGLI ALIMENTI**

  Le sostanze perfluoroalchiliche (PFAS) sono state, ed alcune di esse lo sono tuttora, ampiamente utilizzate in campo industriale e in applicazioni di consumo. La contaminazione degli alimenti con queste sostanze è dovuta principalmente al bioaccumulo nelle catene alimentari acquatiche e terrestri e all'uso di materiali a contatto con gli alimenti contenenti PFAS. Nel 2020, su richiesta della Commissione, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha adottato un parere sul rischio per la salute umana connesso alla presenza di sostanze perfluoroalchiliche negli alimenti. L'Autorità ha concluso che il PFOS, il PFOA, il PFNA e il PFHxS possono provocare effetti sullo sviluppo e possono avere effetti nocivi sul colesterolo sierico, sul fegato nonché sul sistema immunitario e sul peso alla

nascita. Al fine di garantire un livello elevato di protezione della salute umana, la Commissione europea ha pertanto fissato, nel 2022, i tenori massimi di tali sostanze in alcuni prodotti alimentari. L'Autorità ha tuttavia osservato che, per molti alimenti, manca ancora una serie rappresentativa di dati di occorrenza e ha pertanto raccomandato di raccogliere tali dati per un'ampia gamma di PFAS in un'ampia gamma di alimenti di largo consumo.

Tra le matrici alimentari indicate nella raccomandazione, per il 2026 ad ogni Regione/PA, è richiesto di prelevare campioni di latte bovino confezionato e campioni di alimenti per la prima infanzia (limitatamente ad alimenti a base di carne o pesce).

Benché sia auspicabile determinare quanti più analiti possibili tra quelli elencati nella raccomandazione, sarebbe opportuno determinare almeno i quattro PFAS ritenuti prioritari (PFOS, PFOA, PFNA e PFHxS).

Il campionamento deve essere effettuato secondo le procedure di cui al regolamento (UE) 2022/1428 della Commissione che stabilisce metodi di campionamento e di analisi per il controllo delle sostanze perfluoroalchiliche in alcuni prodotti alimentari.

Tabella 1: coppia di contaminante/matrice alimentare individuata per ogni Raccomandazione UE

Raccomandazione	Analita	Matrice
2022/1342/UE	MERCURIO e METILMERCURIO	Tonno/Pesce Spada[1]
2019/1888/UE	ACRILAMMIDE	Chips vegetali (non a base di patate)
		Frutta a guscio tostata
2018/464/UE	IODIO	Alghe marine[2]
2024/907/UE	NICHEL	Crema spalmabile a base di cioccolata e/o nocciole
		Bevande liquide a base di soya
		Prodotti a base di tofu
2014/118/UE	PBDE	Alici/acciughe[1]
2022/1431/UE	PFAS	Latte bovino[3]
		Alimenti per la prima infanzia [4]

[1] **Campionare esclusivamente il prodotto fresco e/o congelato (non campionare il prodotto trasformato).**

[2] **Precisare la specie e se trattasi di prodotto fresco, essiccato o trasformato.**

[3] **Campionare latte bovino confezionato.**

[4] **Limitatamente ad alimenti per la prima infanzia a base di carne o pesce.**

Tabella 2: Numero minimo di campioni ripartito per Regione/Provincia Autonome

Regione	Numero minimo di campioni	Mercurio e metilmercurio	Acrilammide		Iodio	Nichel			PBDE	PFAS	
		Tonno e pesce spada	Chips vegetali (non a base di patate)	Frutta a guscio tostata	Alghe marine	Crema spalmabile a base di cioccolata e/o nocciole	Bevande a base di soya	Prodotti a base di tofu	Alici/ acciughe	Latte bovino confezionato	Alimenti per la prima infanzia a base di carne o pesce
Abruzzo	5	1	1	0	0	1	0	0	1	1	0
Basilicata	3	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1
Calabria	7	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1
Campania	20	2	2	1	2	1	3	2	2	3	2
Emila Romagna	15	2	2	1	2	1	2	1	2	1	1
Friuli Venezia Giulia	4	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0
Lazio	19	2	2	2	2	1	2	2	2	1	3
Liguria	5	1	0	1	0	1	0	0	1	1	0
Lombardia	34	1	3	2	2	1	6	6	3	5	5
Marche	5	1	1	1	0	1	0	0	1	0	0
Molise	2	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0
Piemonte	15	2	1	2	2	1	2	2	1	1	1
P.A. Bolzano	2	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0
P.A. Trento	2	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0
Puglia	15	1	2	1	2	1	2	2	1	2	1

Regione	Numero minimo di campioni	Mercurio e metilmercurio	Acrilammide		Iodio	Nichel			Pbde	PFAS	
		Tonno e pesce spada	Chips vegetali	Frutta a guscio tostata	Alghe marine	Crema spalmabile a base di cioccolata	Bevande a base di soya	Prodotti a base di tofu	Alici/ acciughe	Latte bovino confezionato	Alimenti per la prima infanzia a base di carne o pesce
Sardegna	6	1	0	2	1	2	0	0	0	0	0
Sicilia	16	2	1	2	2	1	2	2	2	1	1
Toscana	13	1	1	2	2	1	1	1	1	1	2
Umbria	3	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1
Valle d'Aosta	2	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0
Veneto	17	2	2	1	2	1	1	3	2	1	2
ITALIA	210	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21

5. Indicazioni per l'inserimento dei dati nel sistema informativo NSIS-RaDISAN

I risultati dei controlli effettuati sulla base di quanto programmato nel presente piano, vanno inseriti nel flusso MON del sistema informativo NSIS-RaDISAN, come da indicazioni riportate nelle Linee Guida Radisan.

Piano/attività	progID	progType	progLegalRef	sampStrategy
Piano contaminanti MONITORAGGI, controlli territoriali ed extrapiani delle regioni e province autonome	MON	K005A	N129A	ST10A

Si evidenzia che l'inserimento dei dati relativi all'analisi del mercurio e del metilmercurio su campioni di tonno o pesce spada, può essere effettuato anche nel flusso 1881, considerando che l'analisi del mercurio rientra anche nei campionamenti ufficiali in quanto in tali specie di pesci il mercurio è normato dal Regolamento (UE) 2023/915. E' fondamentale che i risultati dell'analisi del mercurio e del metilmercurio vengano trasmessi insieme nello stesso flusso, per consentire l'accoppiamento dei dati e permettere ad EFSA di calcolare il rapporto tra metilmercurio e mercurio totale, obiettivo finale della relativa raccomandazione, considerata l'elevata tossicità del metilmercurio rispetto al mercurio inorganico.

6. Referenti del piano

Ministero della Salute

- Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione - Ufficio 6
  - Dott.ssa Maria Bernadetta Majolini – mb.majolini@sanita.it; Tel. 06 59943316

Istituto Superiore di Sanità

- Laboratorio Nazionale di riferimento per i metalli e i composti azotati negli alimenti
  - Dott.ssa Angela Sorbo - angela.sorbo@iss.it; Tel. 06 49902374
  - Dott.ssa Marilena D'Amato - marilena.damato@iss.it; Tel. 06 49902349
  - Dott.ssa Anna Chiara Turco – annachiara.turco@iss.it; Tel. 06 49903730

- Laboratorio di riferimento per i contaminanti da processo
  - Dott. Paolo Stacchini – paolo.stacchini@iss.it; Tel. 06 49902533
  - Dott.ssa Angela Sorbo - angela.sorbo@iss.it; Tel. 06 49902374

Istituto zooprofilattico sperimentale dell'Abruzzo e del Molise

- Laboratorio Nazionale di Riferimento per gli inquinanti organici persistenti alogenati nei mangimi e negli alimenti
  - Dott. Gianfranco Diletti - g.diletti@izs.it; Tel. 0861 332453
  - Dott.ssa Roberta Ceci - r.ceci@izs.it; Tel. 0861 332453