

Regione Siciliana



REGIONE SICILIA

Assessorato della Salute
Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico
Servizio 7 – Sicurezza Alimentare

Piano Regionale Integrato dei Controlli - PRIC

Rendicontazione Attività

Anno 2018



Introduzione

Il Piano Regionale Integrato dei Controlli (PRIC Sicilia 2015-2018) approvato con decreto assessoriale n.2273 del 22/11/2016 e successivamente modificato con il D.D.G n.2435 del 11/12/2018, discende dalla necessità di dover dare attuazione della Direttiva 2004/41/CE, recepita con Decreto Lgs n.193, del 6 novembre 2007, che modifica il quadro normativo comunitario e nazionale in materia di igiene dei prodotti alimentari, di produzione e di commercializzazione di determinati prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

Il Piano è stato predisposto in conformità ai principi e agli orientamenti contenuti nel Piano Nazionale Integrato (P.N.I.) sancito con l'Intesa Stato-Regioni 18 dicembre 2014, Rep. Atti n. 177/CSR ed è redatto ai sensi del Titolo V del Regolamento (CE) n.882/2004, che ne stabilisce l'ambito di applicazione, ed in conformità alla Decisione 2007/363/CE, che ne individua i requisiti fondamentali.

La normativa comunitaria che disciplina i controlli ufficiali in materia di alimenti, di mangimi, di salute e benessere degli animali, Regolamento (CE) n. 882/2004, fissa le regole generali cui l'Autorità competente deve attenersi nell'esecuzione dei controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alle normative di settore da parte degli operatori.

Gli obiettivi generali della norma sono la prevenzione, l'eliminazione o la riduzione a livelli accettabili dei rischi per le persone e gli animali (mangimi e *pet food*), nonché la garanzia di pratiche commerciali leali e la tutela degli interessi dei consumatori.

Nella Regione Siciliana, ai fini dell'applicazione dei regolamenti europei sull'igiene degli alimenti, l'Autorità Competente Regionale (ACR) si identifica con l'Assessorato regionale della Salute mentre al livello locale operano le Aziende Sanitarie Provinciali (ASP) che costituiscono le Autorità Competenti a livello Locale (ACL). Dette istituzioni attraverso la loro attività garantiscono la c.d. "Sicurezza Alimentare".

La sicurezza alimentare (*Food Safety*) costituisce un requisito necessario per garantire un alto livello di protezione della salute umana l'obiettivo è assicurare alimenti "sani", "completi" e "sicuri" a tutti i consumatori, ovvero assicurare alla popolazione una alimentazione che sia la migliore possibile sul piano nutrizionale e della "qualità" e che presenti i minimi rischi per la salute (assenza di contaminazioni e difetti di ogni tipo che possano provocare danni "acuti" e/o "cronici" e/o aumentare il rischio di morbidità per alcune patologie come il cancro).

La sicurezza igienica di un alimento è quindi il primo requisito a cui deve rispondere la qualità dei prodotti agro-alimentari. Per igiene degli alimenti, invece, si intende quell'insieme di comportamenti che dovrebbero essere adottati durante la produzione, manipolazione e distribuzione degli alimenti il cui fine è la salvaguardia del fondamentale principio della tutela della salute pubblica.

Le esigenze sempre più marcate dei consumatori, di qualità alimentare, e le richieste di garanzia di sicurezza alimentare, portano la massima attenzione sul sistema di controlli su tutta la filiera agro-alimentare.

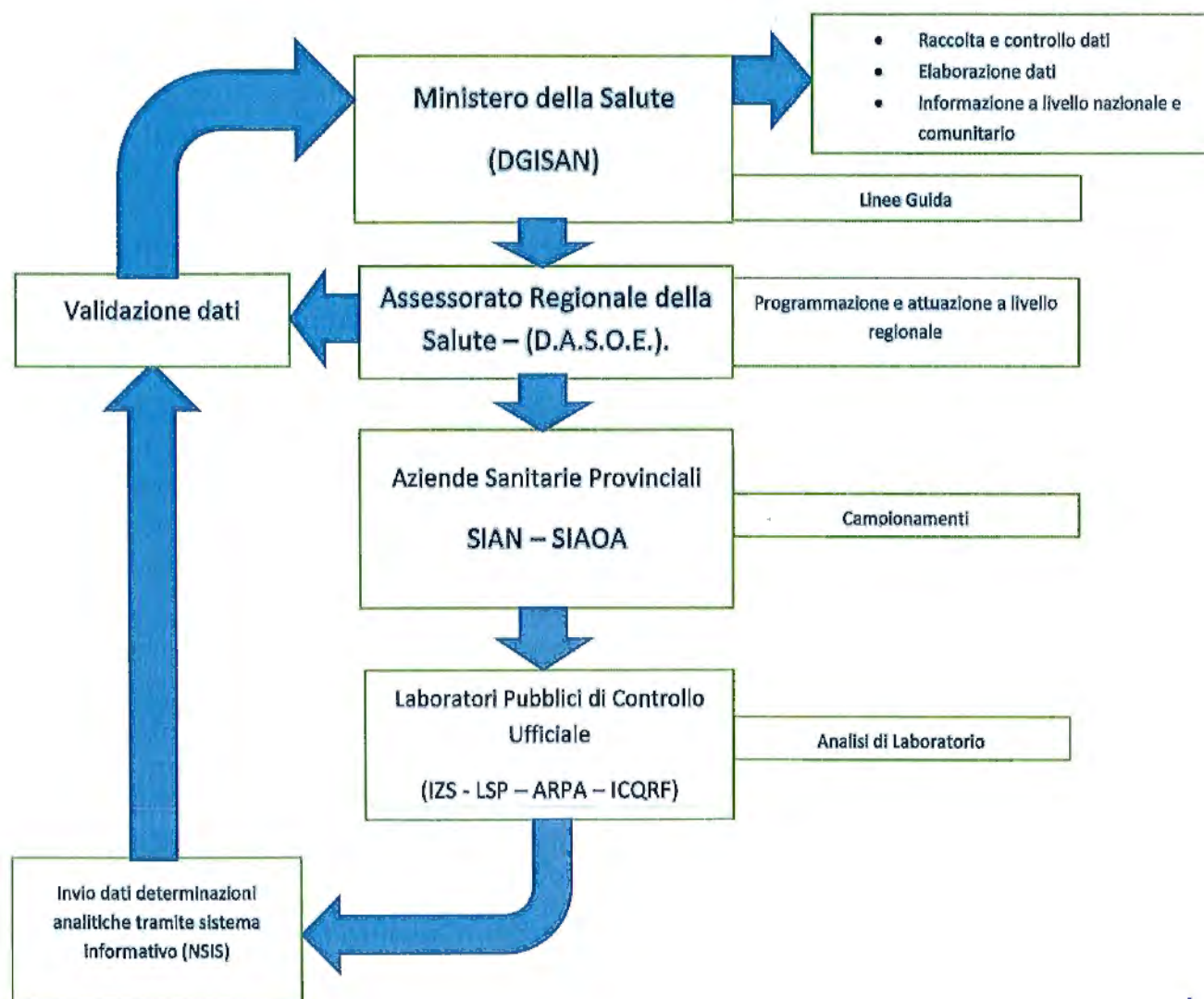
Le attività di programmazione e di coordinamento dell'attività di controllo sono espletate dall'Assessorato regionale della Salute – Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico.

La realizzazione dei controlli è demandata alle Aziende Sanitarie Provinciali attraverso i Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) e i Servizi di Igiene Alimenti di Origine Animale (SIAOA) e per quanto riguarda i mangimi attraverso i Servizi Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche (SIAPZ).

L'esecuzione delle analisi sugli alimenti (indagini fisiche, chimiche, biologiche e microbiologiche) è stata svolta invece dai laboratori pubblici di controllo (LSP, ARPA Sicilia, ICQRF e IZS Sicilia).

L'Ufficio V° della "Direzione generale Sanità pubblica veterinaria alimenti e nutrizione" del Ministero della Salute è il riferimento principale per l'attività pubblica di controllo degli alimenti, e coordina i programmi nazionali ed internazionali di sorveglianza sulla sicurezza alimentare.

Il Sistema dei controlli sugli alimenti



Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali

La presente relazione illustra gli esiti dell'attività svolta nel corso dell'anno 2018.

Il PRIC ha come finalità principale, in linea con il PNI: la promozione di un approccio coerente, completo e integrato ai controlli ufficiali; l'individuazione delle priorità in funzione dei rischi e dei criteri per la categorizzazione del rischio; l'utilizzo delle procedure di controllo più efficaci, incoraggiando l'adozione delle migliori pratiche da parte di tutto il sistema dei controlli a livello regionale.

L'attività operativa prevista dal PRIC interessa tutti i settori ricadenti nella filiera della produzione alimentare e tutte le "amministrazioni" competenti in ambito regionale, esso è costantemente aggiornato in ragione delle prescrizioni ministeriali discendenti da adeguamenti normativi (comunitario e nazionale), da insorgenza di eventi straordinari nonché da considerazioni connesse a nuove esigenze organizzative.

Infatti, con il D.D.G n.2435 del 11/12/2018, pur mantenendo nella sua integrità l'originario valore strategico – gestionale, è stato, tuttavia, per le ragioni sopra esposte, modificato ed aggiornato il PRIC, relativamente alle attività di controllo di alcuni settori specifici.

Tra le motivazioni più rilevanti si ricorda che, con il D.D.G. del Dipartimento ASOE n. 174 del 29 gennaio 2018, è stata recepita ed adottata l'Intesa, ai sensi dell'art.8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n.131, tra il Governo, le Regioni e le P.A. di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee per il controllo ufficiale ai sensi del Reg. (CE) n.882/2004 e n.854/2004", rep. Atti n.212/CSR del 10 novembre 2016, che ha portato all'adozione del D.D.G n.1889 del 18 ottobre 2018 recante il Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande in sostituzione del D.D.G. n.1308 del 23 luglio 2015 con cui era stato approvato il Piano regionale di controllo ufficiale Alimenti e Bevande 2015 – 2018.

Non meno importanti risultano l'adozione del D.D.G n.1038 del 06 giugno 2018 con cui è stato approvato il Piano Regionale Allergeni anno 2018 - Controllo ufficiale sulla corretta applicazione del decreto l.vo 114/2006; l'approvazione del D.D.G. n.1864 del 24 settembre 2018 recante il Piano regionale di controllo ufficiale sui prodotti fitosanitari e sui residui degli stessi negli alimenti – anno 2018.

Per quanto attiene il controllo sul tenore dell'acrilammide negli alimenti, negli alimenti (ex D.D.G.n.1601/2015), per l'anno 2018 ai sensi del Reg. (UE) n.2158/2017, i dati del monitoraggio della presenza di acrilammide negli alimenti, sono stati sostituiti dai risultati analitici che gli OSA metteranno a disposizione delle ASP, unitamente alla descrizione del prodotto e alle misure adottate volte alla diminuzione del tenore di acrilammide al di sotto dei livelli di riferimento di cui allegato IV del Reg. (UE) n.2158/2017. (Nota DGISAN prot.0010040 – P-14/03/2018).

Infine a seguito delle indicazioni fornite dal Ministero (nota DGISAN n.48162 del 20/12/2017), la Regione siciliana, con il D.D.G. n.239 del 07/02/2018 ha disposto il "Piano regionale di monitoraggio conoscitivo di sostanze indesiderabili negli alimenti (contaminanti agricoli e tossine vegetali) per l'anno 2018".



Posto quanto sopra, tenuto conto delle modifiche intervenute, è rimasta invariata l'attività relativa ai Piani di Controllo sotto elencati:

- Additivi (D.D.G. n.327/2017);
- Alimenti irradiati (D.D.G.n.326/2017);
- Sale iodato (D.D.G.n.1519/2015);
- Radioattività negli alimenti (D.D.G.n.1540/2015);
- Perclorato (D.D.G.n.1562/2015);
- Alimenti GM (D.D.G.n.78/2015);
- Ghiaccio alimentare (D.D.G. n.1560/2017).

Nella tabella di seguito riportata sono evidenziati, nel dettaglio, i Piani di Controllo Ufficiale predisposti dalla Regione Siciliana e di competenza del Dipartimento A.S.O.E..

Prospetto riepilogativo dei piani di controllo ufficiale 2015 – 2018 - Anno 2018

Piano	Estremi di approvazione	Pubblicazione su Gazzetta Ufficiale Regione Siciliana
Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti 2015 - 2018	DDG n. 78 del 22 gennaio 2015	GURS n. 7 del 13 febbraio 2015
"Piano regionale di controllo ufficiale sui prodotti fitosanitari e sui residui degli stessi negli alimenti – Anno 2018" <i>Linea n. 1 – Controlli sulla commercializzazione;</i> <i>Linea n. 2 – Controlli ispettivi sugli utilizzatori dei prodotti fitosanitari;</i> <i>Linea n. 3 – Controlli sui residui di prodotti fitosanitari sugli alimenti ai sensi del DM 23 dicembre 1992 (adempimento annuale LEA) – Piano nazionale di controllo – Verifica non conformi UE 2015;</i> <i>Linea n. 4 – controllo dei residui di fitosanitari in alimenti di cui al Reg. (UE) n.660/2017 (Programma Coordinato di Controllo dell'Unione Europea – PCC-UE) – Piano comunitario .</i>	D.D.G. n.1864 del 24 settembre 2018	GURS n.45 del 19 ottobre 2018
Piano regionale di controllo ufficiale sugli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari 2015 - 2018	DDG n. 327 del 23/02/2017	GURS n. 10 del 10 marzo 2017
Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2015 - 2018	DDG n.993 del 10 giugno 2015 DDG n.326 del 23/02/2017	GURS n.27 del 3 luglio 2015 GURS n.10 del 10/03/2017
Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande – Anno 2018"	D.D.G n.1889 del 18.10.2018	GURS n.50 del 23 novembre 2018
<i>Ex Piano regionale di controllo ufficiale alimenti e bevande 2015 – 2018</i> <i>Linea 3 – c.u. micotossine</i> <i>Linea 6 – c.u. impurità solide</i>	DDG n.947 del 23 maggio 2016 DDG n. 1308 del 23 luglio 2015	GURS n. 25 del 10 giugno 2016 GURS n. 34 del 21 agosto 2015
Piano regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito e sulla presenza di sale iodato nella distribuzione 2015 -2018	DDG n. 1519 dell'8 settembre 2015	GURS n. 40 del 2 ottobre 2015
Piano Regionale Allergeni anno 2018 - Controllo ufficiale sulla corretta applicazione del decreto l.vo 114/2006.	D.D.G. n.1038 del 06 giugno 2018	GURS n. 27 del 22 giugno 2018
Piano regionale di monitoraggio radioattività negli alimenti 2015-2018	DDG n. 1540 dell'11 settembre 2015	GURS n. 40 del 2 ottobre 2015
Piano regionale di monitoraggio della presenza di perclorato negli alimenti 2015-2018	DDG n. 1562 del 16 settembre 2015	GURS n. 40 del 2 ottobre 2015
Monitoraggio sul tenore di acrilammide negli alimenti 2018	Nota DGISAN prot.0010040 – P – 14/03/2018; Nota DASOE prot.52538 del 9 luglio 2018	
"Piano regionale di monitoraggio conoscitivo di sostanze indesiderabili negli alimenti (contaminanti agricoli e tossine vegetali) per l'anno 2018"	D.D.G. n.239 del 07 febbraio 2018	GURS n.10 del 02 marzo 2018
Piano regionale di controllo ufficiale sul ghiaccio alimentare.	D.D.G. n.1560 del 03/08/2017	GURS n.35 del 25 agosto 2017

- **“Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande – Anno 2018” approvato con D.D.G n.1889 del 18.10.2018.**

A seguito delle modifiche nella programmazione dei controlli conseguenti all'entrata in vigore del D.A. n.174 del 29.01.2018 - Recepimento Intesa Stato-Regioni, Rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016, recante *“Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004”* pubblicato sul S.O. n.2 della GURS n.9 del 23 febbraio 2018, il Piano regionale di controllo ufficiale Alimenti e Bevande 2015 – 2018 (DDG n. 1308 del 23 luglio 2015) distinto in originarie n.6 linee di intervento e precisamente:

- Linea 1 - Piano regionale di controllo ufficiale sulla contaminazione microbiologica degli alimenti 2015-2018 (reg. CE n. 2073/2005 e s. m. e i.);
- Linea 2 - Piano regionale di controllo ufficiale sui contaminanti negli alimenti (reg. CE n. 1881/2006) **(sost. da DDG.1322/2017);**
- Linea 3 - Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di micotossine negli alimenti (PNI 2015-2018) - **(l'intera Linea è stata sostituita con il DDG.947/2016);**
- Linea 4 - Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti destinati ad una alimentazione particolare (ADAP) **(sost. da DDG.1322/2017);**
- Linea 5 - Piano regionale di controllo ufficiale sugli integratori (D.lvo n. 169 del 21 maggio 2004 e s. m. e i.);
- Linea 6 - Piano regionale di controllo ufficiale sulla verifica della presenza di impurità solide negli alimenti.
- Integrazione contaminanti piano nitrati 2015 – 2018, Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di contaminanti (nitrati) negli alimenti 2015-2018 (DDG n. 1852 del 27 ottobre 2015)

è stato sostituito dal ***“Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande – Anno 2018” approvato con D.D.G n.1889 del 18.10.2018.***

Pertanto alla luce della nuova programmazione, le linee di attività n. 1, 2, 4 e 5, sono state ricomprese senza alcuna specifica distinzione nella nuova attività predisposta con il citato **D.D.G n.1889 del 18.10.2018.**

Le linee di attività n.3 (micotossine) e n.6 (impurità solide) non avendo subito alcuna modifica rimangono in vigore, ancor più che le stesse costituiscono attività da rendicontare nella relazione annuale del Piano Nazionale Integrato (PNI).

Le attività di campionamento e di ispezione programmate, esercitate dalle A.S.P. costituiscono l'attività minima richiesta quale adempimento LEA.

Corre l'obbligo precisare che dall'anno 2018, la programmazione del C.U. non è più riferita al numero di campioni da prelevare, per ciascuna ASP, ma al numero di analisi da effettuare per la ricerca dei pericoli negli alimenti.

Infatti, con nota DGISAN prot.15168 del 12/04/2017, il Ministero della Salute ha comunicato, sulla base di quanto concordato con le Regioni, sia la programmazione minima dei controlli analitici da effettuare, sia la ripartizione regionale degli stessi (per la Sicilia pari all'8% del totale nazionale di 78.920), specificando che il numero delle analisi da effettuare deve essere determinato per singola matrice e per singolo pericolo, tenendo in considerazione anche tutti i pericoli per i quali non è previsto un limite di legge.

Il numero complessivo di controlli previsti nel territorio regionale, in ragione delle macro categorie di alimenti, è stato pari a n.7.013.

La ripartizione delle analisi per le diverse AA.SS.PP. della regione, è stata determinata sulla base sia del numero degli stabilimenti regionali presenti nel sistema SINTESIS, per quanto riguarda la fase della produzione, e sulla base della popolazione residente, per quanto riguarda la distribuzione.

Per la definizione del Piano si è ritenuto opportuno implementare lo stesso in ordine alla ricerca di alcuni pericoli con espresso riferimento ad alcune macro categorie di alimenti così come illustrato in tabella.

MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare
Pesci, Prodotti della Pesca, Anfibi, Rettili ed Invertebrati	Pesci e Prodotti della Pesca	Anisakis
Prodotti destinati ai Lattanti e ai Bambini nella Prima Infanzia, Alimenti per Gruppi Specifici (Ex Alimenti per una Alimentazione Particolare), Integratori Alimentari	Formule per latt. e di pros. alim. Destinati ai Latt. e ai bambini nella Prima infanzia, alimenti a fini medici speciali Destinati a lattanti a Bambini nella prima infanzia e latt. destinati ai bambini nella prima infanzia	Aflatossine, Deossivalenolo, Zearalenone, Fumosina, patulina, Anisakis, 4-benzopirene IPA
	Integratori Alimentari	Cadmio
	Alim. destinati a gruppi Specifici della Popolazione (ex ADAP)	Glutine e Lattosio
Vegetali Freschi e Trasformati	Te Caffè e altri Vegetali per Infusi	Acrilammide; Ocratossina A
	Frutta Essiccata e Secca a Guscio	Aflatossine B e G

I laboratori regionali di riferimento, sono stati individuati nell'Istituto zooprofilattico sperimentale della Sicilia "A. Mirri" e nei laboratori di sanità pubblica delle AA.SS.PP regionali.

Tabella programmazione controlli 2018

D.D.G. n.1889/2018 - Tabella analisi - Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande - Anno 2018

D.U.G. n.1895/18 - Tabella analisi - Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande - Anno 2018																																
MACRO	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SA	TP	TOTALE REGIONALE																						
MACROCAT. PROD. ALIMENTI	N. analisi in fase di Produzione (% OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (% OSA)	N. analisi in fase di Produzione (% OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (% OSA)	N. analisi in fase di Produzione (% OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (% OSA)	N. analisi in fase di Produzione (% OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (% OSA)	N. analisi in fase di Produzione (% OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (% OSA)	N. analisi in fase di Produzione (% OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (% OSA)	N. analisi in fase di Produzione (% OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (% OSA)	N. analisi in fase di Produzione (% OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (% OSA)	N. analisi in fase di Produzione (% OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (% OSA)	N. analisi in fase di Produzione (% OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (% OSA)	N. analisi in fase di Produzione (% OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (% OSA)	N. analisi in fase di Produzione (% OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (% OSA)	N. analisi in fase di Produzione (% OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (% OSA)	N. analisi in fase di Produzione (% OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (% OSA)				
VEGETALI FRESCI E TRASFORMATI	104	2	105	70	0	71	264	2	164	46	30	38	134	2	132	250	0	250	83	0	81	101	0	101	108	0	108	1144	14	1170		
CERSEI E PRODOTTI A BASE DI CERSEI ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, SEVANTI NON A BASE DI LATTE	56	0	56	24	0	24	80	0	80	15	8	7	52	0	52	80	0	80	27	0	27	34	0	34	24	0	24	364	8	386		
CIBI PRONTI D'USO	19	0	19	13	0	13	40	0	40	8	4	4	27	0	27	46	0	46	10	0	10	14	0	14	18	0	18	139	4	150		
PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), INTEGRATORI ALIMENTARI	42	0	42	18	0	18	152	0	152	24	2	22	57	0	57	125	0	125	46	0	46	56	0	56	60	0	60	640	2	642		
MATERIE DESTINATE AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI	15	0	15	0	0	0	36	0	36	6	2	4	21	0	21	40	0	40	11	0	11	13	0	13	14	0	14	144	2	146		
ACQUA E BEVANDE ANALCOOLICHE	8	3	5	0	0	0	11	0	11	2	0	2	31	0	31	9	8	134	0	134	6	3	9	10	0	10	5	0	5	147	11	176
CONSERVE, SEMI-CONSERVE E PRODOTTI DELI E OLEI AROMATICI	32	0	32	8	0	8	30	0	30	5	3	2	37	0	37	60	0	60	9	0	9	15	0	15	12	0	12	164	2	166		
BEVANDE ALCOOLICHE	11	0	11	7	0	7	28	0	28	5	3	2	16	0	16	33	0	33	4	0	4	10	0	10	11	0	11	124	3	128		
ADDITIVI, AROMI, ENZIMI	10	0	10	6	0	6	24	0	24	4	0	4	14	0	14	24	0	24	7	0	7	9	0	9	10	0	10	112	0	112		
Totale SIAN	361	5	356	225	0	226	884	2	882	146	47	59	515	7	508	1017	0	1017	267	3	264	336	0	336	354	0	354	4106	64	4642		

MACRO	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SA	TP	TOTALE REGIONALE																				
MACROCAT. PROD. ALIMENTI	N. analisi in fase di Produzione (% OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (% OSA)	N. analisi in fase di Produzione (% OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (% OSA)	N. analisi in fase di Produzione (% OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (% OSA)	N. analisi in fase di Produzione (% OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (% OSA)	N. analisi in fase di Produzione (% OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (% OSA)	N. analisi in fase di Produzione (% OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (% OSA)	N. analisi in fase di Produzione (% OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (% OSA)	N. analisi in fase di Produzione (% OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (% OSA)	N. analisi in fase di Produzione (% OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (% OSA)	N. analisi in fase di Produzione (% OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (% OSA)	N. analisi in fase di Produzione (% OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (% OSA)	N. analisi in fase di Produzione (% OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (% OSA)	N. analisi in fase di Produzione (% OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (% OSA)	N. analisi in fase di Produzione (% OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (% OSA)		
CARNI FRESCHE, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE, CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE SEPARATE	64	14	59	62	27	35	147	22	125	40	22	38	113	41	72	179	37	142	72	38	34	51	5	46	81	32	40	809	238	1047
PESE, PRODOTTI DELLA PESCA, ASFILATI, INTERRI ED INVERTERATI	335	77	54	49	13	31	147	25	122	18	9	12	119	48	73	254	96	340	55	8	66	72	42	80	162	335	49	1008	599	1607
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	303	59	44	87	24	23	342	29	313	91	40	21	66	22	64	301	75	376	142	100	42	60	20	40	91	47	44	994	487	1481
UOVA ED OGGI PRODOTTI	9	6	8	8	6	4	2	2	2	2	0	5	3	4	14	6	4	8	5	3	3	0	3	5	2	3	28	28	90	
CELTICHE E COLLAGI	1	0	1	1	0	1	17	5	12	1	0	1	2	0	2	3	0	3	4	0	1	0	1	1	0	1	1	27	5	32
GRASSI E OLII DI OLIVA	2	0	2	2	0	2	5	1	0	5	1	0	4	0	4	5	0	5	0	0	0	2	0	2	2	2	2	27	5	32
MIELE E PRODOTTI DELLA AVERIE	5	0	5	2	0	2	14	0	14	1	0	1	4	0	4	12	4	16	4	2	0	2	3	0	3	3	4	4	4	40
Totale SIAOA	317	156	161	165	68	98	476	83	393	124	70	54	332	112	220	651	219	432	275	152	127	192	67	125	370	219	151	2907	1146	4053

Appare opportuno rilevare che, l'attività svolta conduce ad alimentare i flussi di dati nel sistema NSIS-Alimenti utilizzato dal Ministero della Salute, per consentire,

attraverso l'elaborazione dei dati presenti, una corretta valutazione e gestione del rischio sanitario.

Dalla valutazione dei dati riferibili all'attività effettuata, così come comunicati dalle ASP, raffrontati alla attività programmata, assegnata ad ogni ASP, si rileva che l'attività di C.U. è stata superiore a quella assegnata. Rispettivamente pari al 17%, oltre il programmato, per le analisi riferibili agli alimenti di origine vegetale e del 10%, in più, per le analisi relative agli alimenti di origine animale.

Le analisi programmate - n.4.106 su matrici di origine non animale e n.2.907 su matrici di origine animale per un totale complessivo di 7.013 sono state ripartite prevedendo una attività di campionamento sia nella fase della produzione che in quella della distribuzione in misura rispettivamente del 45% e del 55% (vedi All.6 Analisi delle "Linee per il controllo ufficiale ai sensi del Reg. (CE) n.882/2004 e n.854/2004").

Per la realizzazione di detto Piano le analisi dovevano tenere conto dell'abbinamento matrice/pericolo e dei criteri fissati non solo dal Regolamento CE n.2073/2005 ma anche degli ulteriori criteri non contemplati nei regolamenti comunitari utili per la rilevazione e la misura della presenza di altri microrganismi delle loro tossine e di altri metaboliti, o come verifica dei processi.

Nel complesso si può annotare una buona performance da parte delle ASP che, tenuto conto delle novità introdotte, hanno eseguito con coerenza l'attività programmata.

Si riportano di seguito le tabelle riepilogative riportanti i pericoli/analisi riferiti all'attività eseguita dai SIAN e dai SIAOA delle Aziende Sanitarie Provinciali della Sicilia nell'esecuzione del predetto Piano.

SIAN			TOTALE SIAN SICILIA			
MATROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Prodotto da rilevare** (N. analisi determinando) Struttura molecolare rilevante in l'ambito di una programmazione minima dei controlli, una parcella il prodotto essere possibile considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk based.	N. di esami effettuati	N. analisi in fase di Produzione	N. analisi in fase di Distribuzione	
VEGETALI (FRUTTE E VERDURE)	VEGETALI FRESCHI	Urtica (Reg. 1831)	56	4	52	
	VEGETALI TERZA GAMMA (Importati)	MetaB pesanti (Pb, Cd) (Reg. 1831)	183	16	167	
	VEGETALI QUARTA GAMMA (PDI)	Urtica e la mononitrogeno (x valori guida in Allegato 2)	60	0	60	
		Eubacterium coli (Reg. 2073)	52	9	43	
		Salmonella spp (Reg. 2073)	67	4	63	
		Urtica mononitrogeno (Reg. 2073)	67	4	63	
	SALDI E SEMI E LIPIDICI	Virus Epithel A (x valori guida in Allegato 2)	14	0	14	
		Norovirus G1 e G2 (x valori guida in Allegato 2)	17	0	17	
	FUNGHI	Urtica (Reg. 1831)	20	0	20	
		Salmonella spp (Reg. 2073)	20	0	20	
VEGETALI (FRUTTE E VERDURE)	RADICI E TUBERI AMIDACEI (patate, leguminose, cipolle, porri, carote, sale di sodio, piante da vegetale idroponica)	Eubacterium coli (STEC) (Reg. 2073)	16	0	16	
		MetaB pesanti (Cd, Pb) (Reg. 1831)	54	3	51	
	OLII E GRASSI VEGETALI	MetaB pesanti Pb (per piante leguminose), 3 ANFO (sali di sodio, proteine idrolizzate) (Reg. 1831)	72	0	72	
	TE CAFFE E ALTRI VEGETALI PER INFUSI	Urtica, PCN (Reg. 1831)	33	0	33	
	FRUTTA FRESCA	Acido urico (anche alimenti a base di oli/grassi vegetali)	5	0	5	
		Urtica (Reg. 1831)	33	2	31	
	FRUTTA TERZA GAMMA (Importati)	MetaB pesanti (Pb) (Reg. 1831)	36	0	36	
		Acidomolici, Ocratoxina A	42	4	38	
	VEGETALI (FRUTTE E VERDURE)	FRUTTA FRESCA	MetaB pesanti (Pb) e cadmio (Reg. 1831)	193	2	191
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Acidomolici B e G	14	4	10
FRUTTA TERZA GAMMA (Importati)		Virus Epithel A (x valori guida in Allegato 2)	26	0	26	
		Norovirus G1 e G2 (x valori guida in Allegato 2)	26	0	26	
FRUTTA QUARTA GAMMA (Importati)		Urtica mononitrogeno (x valori guida in Allegato 2)	22	0	22	
		Eubacterium coli (Reg. 2073)	26	8	28	
FRUTTA QUARTA GAMMA (Importati)		Stafilococchi coagulanti positivi (x valori guida in Allegato 2)	14	8	6	
		Salmonella spp (Reg. 2073)	40	3	37	
FRUTTA QUARTA GAMMA (Importati)		Urtica mononitrogeno (Reg. 2073)	33	3	30	
		Virus Epithel A (x valori guida in Allegato 2)	12	0	12	
VEGETALI (FRUTTE E VERDURE)	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Norovirus G1 e G2 (x valori guida in Allegato 2)	15	0	15	
		Eubacterium coli (Reg. 2073)	11	2	9	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Eubacterium coli (STEC) (x valori guida in Allegato 2)	10	0	10	
		Urtica mononitrogeno (Reg. 2073)	17	0	17	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Salmonella spp (Reg. 2073)	22	0	22	
		Mulle (x valori guida in Allegato 2)	17	3	14	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	MetaB pesanti (Pb) (Reg. 1831)	27	0	27	
		Eubacterium coli (x valori guida in Allegato 2)	47	11	36	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Salmonella spp (x valori guida in Allegato 2)	43	10	33	
		MetaB pesanti (Pb-Cd) (Reg. 1831) solo cereali	87	9	78	
VEGETALI (FRUTTE E VERDURE)	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Mulle (patate e prodotti pastorizzati) (x valori guida in Allegato 2)	35	22	13	
		Stafilococchi coagulanti positivi (x valori guida in Allegato 2)	20	5	12	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Enterococchi stafilococchi (x valori guida in Allegato 2)	15	5	9	
		Stafilococchi coagulanti positivi (x valori guida in Allegato 2)	25	5	17	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Salmonella spp (x valori guida in Allegato 2)	34	10	24	
		Clostridium perfringens (x valori guida in Allegato 2)	18	8	10	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Urtica mononitrogeno (x valori guida in Allegato 2)	26	9	17	
		Mulle (x valori guida in Allegato 2)	66	24	42	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Urtica (Reg. 1831)	0	0	0	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Urtica e cadmio (Reg. 1831)	24	0	24
VEGETALI (FRUTTE E VERDURE)	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Salmonella spp (x valori guida in Allegato 2)	19	0	19	
		MetaB pesanti (Cd) (Reg. 1831)	18	0	18	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Stafilococchi coagulanti positivi (x valori guida in Allegato 2)	14	2	12	
		Enterococchi stafilococchi (x valori guida in Allegato 2)	71	46	25	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Salmonella spp (x valori guida in Allegato 2)	12	8	4	
		Salmonella spp (x valori guida in Allegato 2)	34	21	13	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Urtica mononitrogeno (x valori guida in Allegato 2)	18	14	4	
		Urtica mononitrogeno (Reg. 2073)	21	16	5	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Mulle (x valori guida in Allegato 2)	25	22	3	
		Urtica mononitrogeno (Reg. 2073)	18	4	13	
VEGETALI (FRUTTE E VERDURE)	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Eubacterium coli (x valori guida in Allegato 2)	35	21	12	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Urtica mononitrogeno (Reg. 2073)	99	57	42
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Salmonella spp (Reg. 2073)	75	28	27	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Stafilococchi coagulanti positivi (x valori guida in Allegato 2)	138	97	41
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Stafilococchi coagulanti positivi (x valori guida in Allegato 2)	219	176	43	
		Enterococchi stafilococchi (x valori guida in Allegato 2)	42	16	26	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Clostridium perfringens (x valori guida in Allegato 2)	100	84	16	
		Salmonella spp (x valori guida in Allegato 2)	119	96	23	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Eubacterium coli (x valori guida in Allegato 2)	224	172	52	
		Enterobacteriaceae (x valori guida in Allegato 2)	185	157	28	
VEGETALI (FRUTTE E VERDURE)	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Glutina	6	2	4	
		Lattosio	3	0	3	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Aflatossine	31	0	31	
		Desossivalone	26	0	26	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Zearalenone	24	0	24	
		Fumonisina	15	0	15	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	patulina	13	0	13	
		Ambrosia	5	0	5	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	di bentopirone PA	23	0	23	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Cadmio	305	12	294
VEGETALI (FRUTTE E VERDURE)	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Glutina	119	0	119	
		Lattosio	13	0	13	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	emulsione globale	47	0	47	
		emulsione specifica (glutina, amido, glucosio, ecc.)	38	0	38	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Eubacterium coli, Enterococchi, Pseudomonas aeruginosa, CBST a 25°C e CBST a 37°C (R. L. n. 1/2003)	109	0	109	
		CBST a 25°C/22°C, CBST a 37°C, Clostridium e Eubacterium coli, Staphylococcus aureus, Ascomycetozoi (G. L. n. 1/2003), G. L. n. 1/2003/2013, Clostridium difficile (G. L. n. 1/2003/2013) (incomunicato per i limiti della CBST per le analisi emulsionate alla distribuzione)	619	141	278	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	gifi (x valori guida in Allegato 2)	23	11	15	
		gifi (x valori guida in Allegato 2)	23	11	15	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Stafilococchi coagulanti positivi (x valori guida in Allegato 2)	8	0	8	
		Ascomycetozoi idrofilici (x valori guida in Allegato 2)	4	2	2	
VEGETALI (FRUTTE E VERDURE)	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Mulle (x valori guida in Allegato 2)	11	2	9	
		Stafilococchi coagulanti positivi (x valori guida in Allegato 2)	15	5	12	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Salmonella spp (x valori guida in Allegato 2)	10	1	9	
		Clostridium perfringens (x valori guida in Allegato 2)	10	5	7	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Clostridium perfringens (x valori guida in Allegato 2)	23	5	18	
		Urtica mononitrogeno (Reg. 2073)	21	5	16	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Salmonella spp (x valori guida in Allegato 2)	18	2	16	
		Eubacterium coli (x valori guida in Allegato 2)	31	3	28	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Salmonella spp (x valori guida in Allegato 2)	8	0	8	
		Salmonella spp (x valori guida in Allegato 2)	32	2	30	
VEGETALI (FRUTTE E VERDURE)	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Urtica mononitrogeno (x valori guida in Allegato 2)	11	2	9	
		Clostridium perfringens (x valori guida in Allegato 2)	12	3	9	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Urtica mononitrogeno (Reg. 2073)	14	0	14	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Stafilococchi coagulanti positivi (x valori guida in Allegato 2)	39	0	39
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	MetaB pesanti (Pb) (Reg. 1831)	40	0	40	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	Urtica mononitrogeno (Reg. 2073)	9	0	9
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	9	0	9	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	41	8	53
	VEGETALI (FRUTTE E VERDURE)	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	26	0	26
			FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO
FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
VEGETALI (FRUTTE E VERDURE)	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
VEGETALI (FRUTTE E VERDURE)	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
VEGETALI (FRUTTE E VERDURE)	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
VEGETALI (FRUTTE E VERDURE)	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
VEGETALI (FRUTTE E VERDURE)	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
VEGETALI (FRUTTE E VERDURE)	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
		FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	
	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	FRUTTA FRESCA E SECCA A GIUSO	

SIAOA			TOTALE REGIONE		
MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk based.	N. analisi totale	N. analisi in fase di Produzione	N. analisi in fase di Distribuzione
CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE, CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE	CARNE FRESCA (di qualsiasi specie) Sezione 1 e 2	Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	37	13	24
		Salmonella enteritidis e Salmonella typhimurium (Reg. 2073) (carne fresca di pollame)	73	10	63
		Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	121	13	108
		Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg. 1881)	65	24	41
		Diossine e PCB (Reg. 1881)	35	27	8
		IPA per carni e derivati affumicati (Reg. 1881)	37	20	17
	CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNE, CARNI SEPARATE MECC. Sezione 5	Salmonella spp (Reg. 2073)	50	12	38
		Escherichia coli STEC (v. valori guida in Allegato 7)	68	10	58
		Escherichia coli (Reg. 2073)	15	3	12
		Listeria monocytogenes (Reg. 2013)	50	13	37
		Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	39	10	29
		Microrganismi mesofili aerobi (Reg. 2073)	17	5	12
		Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg. 1881)	17	8	9
		Diossine e PCB (Reg. 1881)	18	6	12
	PRODOTTI A BASE DI CARNE (Tutti) Sezione 6	IPA per carni e derivati affumicati (Reg. 1881)	12	5	7
		Salmonella spp (Reg. 2073)	5	3	2
		Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	44	7	37
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	34	4	30
		Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	11	5	6
		Escherichia coli STEC (v. valori guida in Allegato 7)	37	19	18
		Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)	19	2	17
		Stafilococchi coagulanti positivi (v. valori guida in Allegato 7)	29	14	15
		Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)	22	9	13
		Yersinia enterocolitica (v. valori guida in Allegato 7)	35	3	32
		Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg. 1881)	26	3	23
		Diossine e PCB (Reg. 1881)	15	7	8
PESCI, PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI, RETTILI ED INVERTEBRATI	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI, ECHINODERMATI E TUNICATI VIVI E RANE Sezione 7 e 11	IPA per carni e derivati affumicati (Reg. 1881)	12	5	7
		Salmonella spp (Reg. 2073)	42	15	27
		Escherichia coli (Reg. 2073)	81	13	68
		Norovirus (v. valori guida in Allegato 7)	84	14	70
		Virus Epattite A (v. valori guida in Allegato 7)	38	9	29
		Metalli pesanti (Cd, Pb, Hg) (Reg. 1881)	41	3	38
		Diossine e PCB (Reg. 1881)	59	7	52
		IPA se affumicati (Reg. 1881)	18	5	13
	PESCI E PRODOTTI DELLA PESCA Sezione 8	IPA se affumicati (Reg. 1881)	0	0	0
		Istamine (Reg. 2073)	145	119	26
		Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	65	42	23
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	19	11	8
		Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	54	45	9
		Stafilococchi coagulanti positivi (v. valori guida in Allegato 7)	32	23	9
		Escherichia coli (Reg. 2073) (crostacei e molluschi sgusciati cotti)	27	9	18
		Stafilococchi coagulanti positivi (Reg. 2073) (crostacei e molluschi sgusciati cotti)	23	8	15
		Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)	47	39	8
		Vibrio cholerae O1 e O139 (v. valori guida in Allegato 7)	37	7	30
		Vibrio cholerae non O1 e non O139 potenzialmente enteropatogeni (v. valori guida in Allegato 7)	36	7	29
		Vibrio parahaemolyticus potenzialmente enteropatogeno (v. valori guida in Allegato 7)	32	7	25
		Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	50	14	36
		Metalli pesanti (Cd, Pb, Hg) (Reg. 1881)	68	25	43
		Diossine e PCB (Reg. 1881)	49	24	25
		Antisepsi	13	7	6
		Salmonella spp (Reg. 2073)	51	47	44
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE Sezione 9	Escherichia coli STEC (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)	19	8	11
		Escherichia coli STEC (Formaggi a latte crudo o a latte trattato a temperature inferiori a quelle della pastorizzazione) (v. valori guida in Allegato 7)	38	11	27
		Escherichia coli (Reg. 2073)	127	110	17
		Escherichia coli (Formaggi a base di latte crudo) (v. valori guida in Allegato 7)	27	18	9
		Stafilococchi coagulanti positivi (Reg. 2073)	122	106	16
		Stafilococchi coagulanti positivi (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)	18	6	12
		Enterotossine stafilococche (Reg. 2073)	55	32	23
		Enterotossine stafilococche (v. valori guida in Allegato 7)	58	3	55
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	162	98	64
		Listeria monocytogenes (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)	18	8	10
		Campylobacter termotolleranti (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)	16	6	10
		Enterobacteriaceae (Reg. 2073)	42	27	15
		Salmonella spp (Reg. 2073)	111	44	67
		Salmonella spp (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)	18	8	10
		Muffe (solo formaggio grattugiato) (v. valori guida in Allegato 7)	31	6	25
		Stabilità microbiologica (latte UHT)	23	1	22
		Metalli pesanti (Pb) (Reg. 1881)	54	38	16
		Diossine e PCB (Reg. 1881)	43	12	31
		IPA per carni e derivati affumicati (Reg. 1881)	0	0	0
UOVA ED OVOPRODOTTI	UOVA ED OVOPRODOTTI Sezione 10	Salmonella spp (Reg. 2073)	32	21	11
		Enterobacteriaceae (Reg. 2073)	9	6	3
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	8	3	5
		Diossine e PCB (Reg. 1881)	24	9	15
GELATINE E COLLAGENE	GELATINE E COLLAGENE Sezione 14	Salmonella spp (Reg. 2073)	17	0	17
GRASSI E OLI DI O.A.	GRASSI E OLI DI O.A. Sezione 12	Diossine, PPCB (Reg. 1881)	15	0	15
		IPA (Reg. 1881)	5	0	5
		Metalli pesanti (Pb) (Reg. 1881)	22	5	17
MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE	MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE	Idrossi metilfurale	46	21	25
TOTALE			3205	1373	1832

In ordine alle non conformità rilevate durante l'esecuzione del Piano si riportano di seguito i prospetti riepilogativi recanti le matrici e i corrispondenti pericoli rinvenuti.

Non Conformità rilevate su matrici di origine non animale

Matrice oggetto della non conformità	Tipo di non conformità riscontrata
Tortellini freschi alla carne	presenza di salmonella in prodotto crudo da consumarsi previa cottura
Pasta fresca	stafilococchi coagulasi+
Cibi pronti in genere	n. 2 Bacillus cereus n. 2 Enterobacteriaceae (v. valori guida in Allegato 7)
Confetteria, Caramelle, Pasticceria; Cibi pronti in genere	Superamento valore guida per i parametri microbiologici: Escherichia Coli ; Enterobatteriaceae - come previsto dall'allegato 7 "Linee guida per il c.u. ai sensi del Reg. Ce 882/04 e 854/04 "
Pasta fredda alle verdure, arancino al ragù, pasta al forno, broccoli saltati, maionese, acqua in bottiglia	Conta a 30 °, Bacillus cereus, Impurità, Conta a 22° e Conta a 37°
Torta sacher	Enterobatteriaceae, Conta microbica totale a 30°C
Pizza rianata	Stafilococco, Conta microbica totale a 30°C
Riso al pomodoro	Stafilococco, Conta microbica totale a 30°C
Arancina al ragù	Stafilococco, Conta microbica totale a 30°C
Condimento per arancine "pollo, funghi, formaggio"	Enterobatteriaceae, Stafilococco, Conta microbica totale a 30°C
Condimento per arancine "ragù di carne con piselli"	Conta microbica totale a 30°C
Purè di patate	Enterotossina, Tossina Stafilococcica
Cornetto alla crema	Escherichia Coli, Stafilococco, Conta Microbica Totale a 30°C.
Bigné al cioccolato	Stafilococco, Conta Microbica Totale a 30°C.

Non conformità rilevate su matrici di origine animale

Matrice oggetto della non conformità	Tipo di non conformità riscontrata
MBV (mitili)	E.Coli, Salmonella > ai limiti, Norovirus,
Prodotti a base di latte	E. Coli, E. Coli STEC, Stafilococchi coagulasi positivi, Metalli pesanti
miele	Idrossimetilfurfurale superiore al limite
Mozzarella	E.Coli oltre i limiti di legge
Carne fresca di pollame	Salmonella spp, Salmonella Infantis
Miele	Idrossimetilfurfurale
Carne	Salmonella
Prodotti della pesca (Pesce Spada)	Mercurio
Prodotti della pesca (tonno)	Istamina

Per talune non conformità si è provveduto all'attivazione della notifica di allerta sul portale iRasff; RASFF_350367 (Mercurio in Pesce Spada); RASFF_357576 (Mercurio in Pesce Spada); RASFF_370556 (Istamina in sosizzella di Tonno); RASFF_375994 (E.Coli in mitili); RASFF_379710 (Piombo in formaggio).

In ordine alla Linee di attività connesse all'attuazione delle residuali Linee dell'ex Piano alimenti e bevande, e cioè:

- Ex Linea 3 - Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di **micotossine** negli alimenti (PNI 2015-2018) (ex D.D.G.n.78/2015 mod. dal D.D.G. n.947 del 23/05/2016);
 - Ex Linea 6 - Piano regionale di controllo ufficiale sulla verifica della presenza di **impurità solide** negli alimenti;
- si rappresenta quanto segue:

- Micotossine

L'attività di controllo ufficiale sulla presenza di micotossine negli alimenti è stata realizzata in ottemperanza agli indirizzi operativi dettati dall'Autorità Competente Centrale che ha prescritto una attività di controllo mediante azioni di monitoraggio, sorveglianza mirata e intensificazione di controlli delle micotossine negli alimenti.

Detta attività è stata regolamentata dal decreto del Dirigente Generale del Dipartimento ASOE n.947 del 23/05/2016. Per lo svolgimento dell'attività di controllo è stato previsto un campionamento ripartito tra le diverse azioni sul territorio come rappresentato nelle seguenti tabelle, per un totale di n.122 campioni annui per matrici di origine vegetale e animale considerate a rischio. Per ciascuna tipologia di matrice sono state ricercate le micotossine specifiche (Aflatossina M1 nel latte, Aflatossine totali in ingredienti per gelati e materie prime a base di frutta secca, Ocratossina A su spezie, caffè e vino, Patulina nei succhi di frutta compresi quelli destinati alla prima infanzia etc..).

Piano regionale di controllo ufficiale delle micotossine negli alimenti 2016 - 2018 - tabella n. 2 - Anno 2018
Azione 2 - monitoraggio delle micotossine negli alimenti - DDG n.947 del 23 maggio 2016

micotossina	matrice	ASP												Totale	
		AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP				Prog.	Eff.
afatossina B1	ingredienti per gelati a base di frutta secca			1	1					1	1			3	2
zeaxenone	olio raffinato di mais*		1	1								1	0	3*	2
ocratossina A	spezie	1	1							1	1			2	2
deossivalenolo	biscotti per bambini		1	1	1	1	1					1	0	5	4
totale		2	2	2	2	2	2	1	1	2	1	1	2	16	13

* a decorrere dal 2017

Piano regionale di controllo ufficiale delle micotossine negli alimenti 2016 - 2018 - tabella n. 3 - Anno 2018
Azione 3 - sorveglianza mirata delle micotossine negli alimenti - DDG n.947 del 23 maggio 2016

micotossina	matrice	ASP												Totale	
		AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP				Prog.	Eff.
ocratossina A	vino rosso	2	2	2	3	3	1	1	2	2	7	1	3	4	19
	vino da dessert	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	20
	caffè torrefatto	2	2	1	1	1	1	1	1	3	3	1	1	3	15
citrinina	integratore a base di riso rosso	1	1	0	0	0	0	0	0	1	1	0	0	2	2
patulina	succo di mela	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0		1	1	8
	omogeneizzato a base di mela	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	10
afatossina B e	materie prime a base di frutta secca	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	17
totale		10	10	10	10	10	8	8	10	12	18	7	7	10	99

Piano regionale di controllo ufficiale delle micotossine negli alimenti 2016 - 2018 - tabella n. 4 - Anno 2018
Azione 4 - intensificazione controlli delle micotossine negli alimenti - DDG n.947 del 23 maggio 2016

(nota DGSA n.11850/2016)

micotossina	matrice	ASP												Totale	
		AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP				Prog.	Eff.
afatossina M1	latte *		2	2	1	15					2	2	2	2	24
afatossina B1	prodotti a base di mais **	1	1	1	1	1		1	0				1	1	5
afatossina B1	mais in scatola **	1	1			1	1							2	2
totale		2	2	3	3	16	1	2	1	0	2	2	2	16	30

* campionamento a cura del SIAOA

**campionamento a cura del SIAN

Il campionamento, inoltre, ha tenuto conto di importanti indicatori quali: la classificazione IARC delle micotossine, i dati iRASFF, l'accertamento di raccolti contaminati, la presenza visibile di muffe, la destinazione a particolari fasce di consumatori (alimenti per l'infanzia).

Nell'ambito dell'attività del Piano di Controllo sono stati effettuati n.142 campionamenti di alimenti su una programmazione annuale di n. 122, realizzando il 16% in più rispetto all'attività programmata. Lo scostamento è imputabile alla maggiore presenza, in alcune aree territoriali, di stabilimenti finalizzati alla produzione/trasformazione di prodotti ritenuti ad alto rischio micotossine.

Le matrici alimentari campionate ed analizzate sono risultate tutte regolamentari.

– Impurità solide

Con decreto del Dirigente Generale del Dipartimento ASOE n.1308 del 23 luglio 2015 pubblicato sulla GURS n.34/2015 è stato approvato il piano regionale di controllo ufficiale "Alimenti e Bevande" 2015-2018.

Detto Piano successivamente modificato dal Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande – Anno 2018" approvato con D.D.G n.1889 del 18.10.2018, individuava una linea di attività dedicata alla verifica della presenza di impurità solide negli alimenti. L'attività programmata prevede un campionamento ripartito sul territorio per un totale di n. 124 campioni, comprensivo di matrici di origine animale e vegetale (tabella 1). La tipologia di matrici è stata scelta sulla base di pregresse Non Conformità registrate nelle precedenti annualità di controllo ufficiale, ma anche basandosi sulle evidenze risultanti dall'analisi dell'ultimo quinquennio di dati relativi alle non conformità presenti sul RASFF *portal*.

Tabella 1

Piano regionale di controllo ufficiale sulla verifica della presenza di impurità solide negli alimenti 2015 - 2018 - Anno 2018

MATRICI	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		TOT	
	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.
formaggio**	2	2	1	2	1	1	1	1	0		1	1	2	2	0		1	1	9	10
miele	1	1	1	1	2	3	1	1	1		1	1	1	1	1	1	1	1	10	10
farina di cereali (presso panifici)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	9
farina di legumi (cece)	0		1	1	0	0	1	1	1	1	2	2	0		0		0	0	5	5
prodotti da forno **,§	1	1	1	1	1	1	2	2	1	1	2	1	2	2	1	2	2	2	13	13
cacao e cioccolato	1	1	2	2	1	1	2	2	1	1	2	3	1	1	2	2	1	1	13	14
passata e pelato	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	18	20
vegetali e funghi surgelati **	2	2	2	2	2	2	2	0	2	2	2	1	2	2	2	2	2	2	18	15
gelati e dessert***	0		1	1	1	3	0	0	0	0	1	1	1	1	1	1	0	0	5	7
frutta essiccata	1	1	0		2	2	1	1	1	1	3	3	1	1	1	1	2	2	12	12
frutta secca	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	9	10
riso*	1	1	0		1	1	0	0	0	0	1	1	0		0		0	0	3	3
TOTALI	13	13	13	15	15	18	14	12	11	10	19	20	14	14	12	13	13	13	124	128

Le risultanze comunicate dalle A.C.L. nell'ambito dell'attività programmata sono le seguenti:

- n. 128 campioni di alimenti effettuati su n. 124 campioni previsti dal Piano
- le matrici campionate sono tutte in linea con la programmazione.

Le non conformità rilevate nel 2018 nell'ambito del controllo ufficiale sono state n.6 di cui:

- n.2 non conformità per presenza larve di insetto, frammenti di insetto adulto e un insetto adulto in fichi secchi;
- n.1 non conformità per presenza larve di insetto e frammenti di insetto adulto in prugne denocciolate;
- n.2 non conformità per presenza larve di insetto e frammenti di insetto adulto in funghi surgelati;
- n.1 non conformità per presenza di neanidi di *Aleyrodidae* in miele.

Specificamente per n.2 non conformità rilevate su fichi secchi si è proceduto all'attivazione delle notifiche di allerta RASFF n. 357406 e n. 360809.

In un caso la revisione delle analisi presso il laboratorio dell'ISS ha dato giudizio favorevole in quanto il campione non ha rilevato infestazione da artropodi. Per n.1 non conformità rilevata su prugne denocciolate si è proceduto all'attivazione della notifica di allerta RASFF n.357381.

Per tutte le NC, nei casi previsti dalla legge, sono state irrogate le previste sanzioni amministrative.

Per quanto riguarda, invece, i casi non conformità per impurità solide, rientranti nelle fattispecie relative ai funghi surgelati infestati da larve di insetti, che ad oggi determinano una difficoltà interpretativa per mancanza di specifiche prescrizioni normative, tenuto conto del parere dell'ISS del 24.01.2018, le ACL interessate non hanno ritenuto di procedere all'attivazione dell'allerta.

Anche nel caso di N.C. in miele, tenuto conto della letteratura e, come riportato nel RDP dell'IZS Sicilia, che recita, *"...la presenza di tali larve e verosimilmente riconducibile ad un evento occasionale trattandosi di insetti esclusivamente di interesse agrario e non di insetti infestanti le derrate alimentari né di parassiti delle api."*, non si è proceduto all'attivazione della notifica di allerta.

- **Piano Regionale di controllo ufficiale sugli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari - D.D.G. n. 327 del 23 febbraio 2017 (pubblicato su GURS n.10 del 10/03/2017).**

In attuazione del "Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di additivi negli alimenti per il quadriennio 2015-2018", la Regione Siciliana, ha predisposto il "Piano Regionale di controllo ufficiale sugli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari", approvato con D.D.G. n. 327 del 23 febbraio 2017 e pubblicato sulla GURS n.10 del 10/03/2017.

Il Piano regionale, programmato anche sulla base delle esigenze territoriali segnalate dalle AA.SS.PP., prevede due linee di intervento:

1. Controlli sugli additivi alimentari tal quali, ovvero prima dell'impiego nella produzione di alimenti e utilizzati con maggiore frequenza dagli OSA.
2. Controlli sui prodotti alimentari, finalizzato alla verifica delle condizioni di impiego degli additivi alimentari anche in relazione a specifici parametri (DGA, additivi riconosciuti come allergeni, livello massimo consentito, etc....) e in riferimento ad alcune categorie di prodotti alimentari di cui al Reg.(UE) n. 1129/2011.

Il controllo ufficiale è stato orientato a verificare: l'impiego di additivi non autorizzati dall'UE, l'impiego di additivi autorizzati dall'UE ma non consentiti in alcuni prodotti alimentari, il livello massimo di additivo consentito e la corretta dichiarazione in etichetta.

La programmazione dell'attività di controllo assegnata ai SIAN e ai SIAOA delle AA.SS.PP. della Regione Sicilia, è rappresentata nelle sottostanti tabelle.

I controlli programmati sugli additivi tal quali, espletati dai SIAN, sono pari a n.22 campionamenti.

tabella n. 1 -linea di intervento n. 1 (additivi tal quali) - SIAN

Numerazione INS	Denominazione	Categoria funzionale	Parametro/Limite	ASP									
				AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	TOT
E330	Ac Citrico	Acidificante	As ≤ 1mg/kg Pb ≤ 0,5mg/kg Hg ≤ 1mg/kg	1	0	0	0	0	1	0	0	0	2
E300	Ac Ascorbico	Acidificante	As ≤ 3mg/kg Pb ≤ 2mg/kg Hg ≤ 1mg/kg	0	0	0	1	0	1	0	0	0	2
E420	Sorbitolo	Edulcorante	As ≤ 3mg/kg Pb ≤ 1mg/kg Nichel ≤ 2mg/kg	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
E100	Curcumina	Colorante	As ≤ 3 mg/kg Pb ≤ 10 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg Cd ≤ 1 mg/kg	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
E440	Pectina	Gellificante	As ≤ 3 mg/kg Pb ≤ 2 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg Cd ≤ 1 mg/kg	2	0	1	0	2	0	1	1	0	7
E414	Gomma di Acacia	Gellificante	As ≤ 3 mg/kg Pb ≤ 2 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg Cd ≤ 1 mg/kg	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
E410	farina di carrubo	addensante	As ≤ 3 mg/kg Pb ≤ 2 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg Cd ≤ 1 mg/kg	0	0	2	1	0	0	1	2	2	8
TOTALE				3	0	3	2	2	3	4	3	2	22

fonte Reg. (UE) n. 1129/2011

*Presso stabilimento ovvero deposito/stoccaggio /utilizzatore
campionamento e ispezione contestuale

Il numero dei controlli sugli additivi negli alimenti, assegnati ai SIAN (matrici di origine non animale) e ai SIAOA (matrici di origine animale) delle AA.SS.PP. della Regione Sicilia, sono riportati nelle sottostanti tabelle.

tabella n. 2 -linea di intervento n. 2 (additivi negli alimenti) -Competenza SIAN

Numerazione INS	Denominazione	Categoria Alimentare *	ASP									
			AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	TOT
E104	Giallo chinolina	05, 14.1, 17	2		2	1		2		1		8
E110	Giallo tramonto, Giallo arancio	05, 14.1, 17, 06.7		4**	2	2		2		2		12
E124	Ponceau 4R, Rosso cocciniglia A	05, 14.1, 17		2	1		2			1	2	8
E200/202/203	acido sorbico e sali	04	1	2					4			7
E210-213	acido benzoico e sali	14.1		1		1	2			2		6
E220-228	Anidride solforosa e i suoi Sali	04, 14.2.2	2		2			2	2		4	12
E950	AcesulfameK	05, 14.1	2		1			2		1		6
E951	Aspartame	05, 11.4, 14.1	1		1	1			1			4
E952	Cidlammati	05, 14.1		1		1		1		1	1	5
			8	10	9	6	4	9	7	8	7	68

*fonte Reg. (UE) n. 1129/2011 - parte D, Piano nazionale

vedi punti 5.3.2 pagina 9 piano nazionale

campionamento e ispezione contestuale

**arancine di riso o tortellini: categoria inquadrabile :06.7 cereali precotti
o trasformati

tabella n. 3-linea di intervento n. 2 (additivi negli alimenti) - Competenza SIAOA

tabella n. 3-linea di intervento n. 2 (additivi negli alimenti) - Competenza SIAOA			ASP									
Numerazione INS	Denominazione	Categoria Alimentare *	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	TOT
E110	Giallo tramonto, Giallo arancio	06.7		2**		2**						4
E120	Cocciniglia, Ac Carminico	08.2,	1		1	1	1	1			1	6
E220-228	Anidride solforosa e i suoi Sali	8.2, 8.3, 09		3	3			1	1			8
E249-252	Nitriti e Nitrati	08		4		1				1		6
E620-625	acido glutammico e glutammati	06.7			1**						1**	2
E338-452	Polifosfati	8.3, 9.1, 9.2		1			1		1			3
			1	10	4	4	2	2	2	1	2	29

*fonte Reg. (UE) n. 1129/2011 - parte D, Piano nazionale

vedi punti 5.3.2 pagina 9 piano nazionale

campionamento e ispezione contestuale

**arancine di riso o tortellini: categoria inquadrabile: 06.7 cereali precotti o trasformati

*** 08.1.1 per macinati di carne

Il flusso dei dati relativi ai controlli, incamerati nel sistema NSIS-Alimenti (VIG2) sono confluiti nel sottoflusso denominato VIG001AD.

Nel predetto flusso risultano inserite le determinazioni analitiche relative a n.130 campioni, di cui n.20 di additivi tal quali (sampMatCode_legis - A163R) e n.110 campioni di matrici alimentari (verifica additivi negli alimenti).

Nel corso dell'attività svolta è stata rilevata una Non Conformità in arancina alla carne, dove la positività è stata data dalla presenza di E110 – Giallo tramonto, colorante non consentito in tale preparazione alimentare.

In ragione della non conformità riscontrata l'ACL ha adottato i relativi provvedimenti consequenziali, CNR con sequestro e distruzione (art.54 Reg.882).

Complessivamente l'attuazione del Piano non ha evidenziato particolari criticità, tuttavia, nell'attività relativa al campionamento degli additivi tal quali, si è riscontrata una certa difficoltà nel reperimento di alcune matrici (curcumina e gomma di acacia).

- **Piano Regionale Allergeni 2015 – 2018 - Controllo ufficiale sulla corretta applicazione del D.lvo 114/2006 – DDG n.1541 del 11/09/2015.**

Con decreto del Dirigente Generale del Dipartimento ASOE n.1038 del 06 giugno 2018, pubblicato sulla GURS n.27 del 22.06.2018, è stato approvato il piano regionale allergeni (PRA) di controllo ufficiale sulla verifica della corretta applicazione del decreto legislativo n.114/2006 per l'anno 2018. Con il citato Piano è stato disposto un campionamento ripartito sul territorio (tabella 1), comprensivo di matrici di origine animale e vegetale per la ricerca dei seguenti allergeni: glutine, ovoalbumine, β -lattoglobuline, caseina, proteine dei molluschi e dei crostacei, allergeni della frutta a guscio, delle arachidi, della soia, del sesamo e ricerca solfiti. In particolare, sono state prese in considerazione alcune tipologie di matrici alimentari, particolarmente a rischio, di seguito elencate, per un totale di n.500 campioni:

- Carni macinate e preparazioni gastronomiche a base di carne per la ricerca dell'anidride solforosa e dei suoi sali, tenuto conto delle non conformità registrate negli anni precedenti per le stesse matrici e rilevate in corso di ispezione. Valutata l'analisi del rischio, trattandosi, fra l'altro, di una sostanza non consentita e fonte di pericolo per i soggetti allergici;

- Crostacei non trasformati, per la ricerca dell'anidride solforosa e dei suoi sali;
- Carni macinate, preparazioni gastronomiche a base di carne, preparati a base di pesce, crostacei non trasformati per la ricerca delle proteine dell'uovo, del latte e del glutine, se non dichiarati in etichetta;
- Prodotti da forno per la prima colazione per la ricerca delle proteine dell'uovo, del latte, del glutine, della frutta a guscio, della soia e delle arachidi, se non dichiarati in etichetta;
- Omogeneizzati vegetali, per la ricerca di glutine;
- Omogeneizzati di carne o pesce, per la ricerca di solfiti, glutine, proteine dei molluschi e proteine dei crostacei e dei molluschi.
- Preparati a base di pesce per la ricerca delle proteine allergeniche del glutine, crostacei, molluschi e solfiti

Nel campionamento e nella valutazione analitica si è tenuto conto di quanto previsto e stabilito, in materia di informazione ed etichettatura, dal Reg.(UE) n.1169/2011. In particolare e relativamente alla presenza degli **Allergeni**, il Regolamento CE 1169/2011 stabilisce all'art.9 che *"qualsiasi ingrediente o coadiuvante tecnologico elencato nell'allegato II o derivato da una sostanza o un prodotto elencato in detto allegato che provochi allergie o intolleranze usato nella fabbricazione o nella preparazione di un alimento e ancora presente nel prodotto finito, anche se in forma alterata"* debba obbligatoriamente essere indicato in etichetta. Inoltre, l'art. 44 stabilisce che le indicazioni di cui all'art. 9, p.1, lettera c) è obbligatoria.

Per quanto riguarda la ricerca del glutine, il Piano allergeni è strettamente correlato, in termini di prevenzione, con il programma integrato celiachia posto in essere dal Dipartimento ASOE in un'ottica di tutela alimentare e sociale per i soggetti affetti da tale patologia.

L'attività svolta è illustrata nella seguente tabella.

D.D.G. n.1038 del
06/06/2018
Tabella n.1 Ripartizione campioni piano
regionale 2018

Piano Regionale Allergeni - Anno 2018

MATRICI	ALLERGENE	LABORATORIO	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	Totale
			Progr	Progr	Progr	Progr	Progr	Progr	Progr	Progr	Progr	Progr
			.	.	.	.	.	.	.	.	.	.
Carne macinata e preparazioni di carne	glutine	IZSSI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
	ovoproteine	IZSSI		1		1		1		1		4
	β -lattoglobulina	IZSSI	1		1		1		1		1	5
	caseina	IZSSI		1		1		1		1		4
	solfiti	IZSSI	7	10	20	7	15	18	8	7	8	100
prodotti gastronomici a base di carne	glutine	IZSSI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
	ovoalbumine	IZSSI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
	β -lattoglobulina	IZSSI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
	caseina	IZSSI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
	solfiti	IZSSI	5	5	10	5	8	8	5	5	5	56
preparati a base di pesce	glutine	IZSSI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
	proteine crostacei	IZSSI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
	solfiti	IZSSI	5	6	10	5	8	10	5	5	5	59
	proteine molluschi	IZSSI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9

crostacei non trasformati	solfiti	IZSSI	5	6	10	5	8	10	5	5	5	59
prodotti da forno e per la prima colazione	glutine	IZSSI										0
	ovoalbumine	IZSSI		1		1			1		1	4
	arachidi	IZSSI	1		1	1	1	1		1		6
	sesamo	IZSSI		1		1			1		1	4
	frutta a guscio	IZSSI	1		1		1	1	1			5
	soia	IZSSI		1	1		1	1		1	1	6
prodotti dietetici	glutine	IZSSI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
	ovoalbumina	IZSSI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
	β-lattoglobulina	IZSSI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
omogeneizzati vegetali	glutine	IZSSI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
omogeneizzati di carne e pesce	glutine	IZSSI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
	solfiti	IZSSI	5	5	7	5	8	8	5	5	5	53
	proteine molluschi	IZSSI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
	proteine crostacei	IZSSI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
Totale			45	52	76	47	66	74	47	46	47	500

Esiti attività regionale di controllo

Le analisi per il rilevamento degli allergeni sono state effettuate dal Laboratorio dell'IZS Sicilia "A. Mirri" sui campioni provenienti da tutto il territorio regionale:

- La programmazione dell'attività di campionamento è stata, tra l'altro, mirata al controllo dei solfiti, il cui uso non è consentito per le carni ed è consentito, entro i limiti di legge, per i prodotti della pesca;
- sono stati ricercati a livello regionale tutti gli allergeni oggetto del controllo ufficiale;
- nel corso dell'attività ispettiva sono stati effettuati anche i relativi controlli documentali e di identità.

Nel corso dell'attività svolta nell'anno 2018, come riportato nella tabella sottostante, da parte delle AA.SS.PP. sono stati effettuati complessivamente n.862 campionamenti rispetto ai n.500 programmati,.

Piano Regionale - Anno 2018

MATRICI	ALLERGENE	LABORATORIO	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		totale	
			Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.
Carne macinata e preparazioni di carne	glutine	IZSSI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	9
	ovoproteine	IZSSI			1	1		1	1	2		1	1	1		1	1			1	4	9
	β-lattoglobulina	IZSSI	1	1		1	1	1		1	1				1	1			1	1	5	7
	caseina	IZSSI			1	2			1	1			1	1		1	1	1		1	4	7
	solfiti	IZSSI	7	7	10	48	20	68	7	19	15	49	18	102	8	46	7	27	8	36	100	402
prodotti gastronomici a base di carne	glutine	IZSSI	1	1	1	5	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	12
	ovoalbumine	IZSSI	1	1	1	5	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	12
	β-lattoglobulina	IZSSI	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	7
	caseina	IZSSI	1	1	1	0	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	7
	solfiti	IZSSI	5	5	5	5	10	10	5	5	8	0	8	8	5	6	5	0	5	5	56	44
preparati a base di pesce	glutine	IZSSI	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	8
	proteine crostacei	IZSSI	1	1	1	2	1	1	1	1	0	1	1	1	3	1	1	1	1	1	9	11
	solfiti	IZSSI	5	5	6	6	10	10	5	5	8	0	10	11	5	6	5	5	5	5	59	53
	proteine molluschi	IZSSI	1	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	8
crostacei non trasformati	solfiti	IZSSI	5	5	6	8	10	11	5	5	8	16	10	31	5	5	5	5	5	16	59	102
prodotti da forno e per la prima colazione	glutine	IZSSI		1												4				1	0	6
	ovoalbumine	IZSSI			1	1			1	1		1			1	4			1	1	4	8
	arachidi	IZSSI	1	1			1	1	1	1	1	1	1	1		4	1	1		1	6	11
	sesamo	IZSSI			1	1		1	1	1		1			1	4			1	1	4	9
	frutta a guscio	IZSSI	1	1		1	1	1			1	1	1	1	1	4				1	5	10
	soia	IZSSI			1	1	1	1			1	1	1	1			1	1	1	1	6	6
prodotti dietetici	glutine	IZSSI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	0	9	9
	ovoalbumina	IZSSI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	9	10
	β-lattoglobulina	IZSSI	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9	9
omogeneizzati vegetali	glutine	IZSSI	1	2	1	2	1	2	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	2	9	14
omogeneizzati di carne e pesce	glutine	IZSSI	1	1	1	1	1	1	1	0	1	1	1	2	1	3	1	1	1	1	9	11
	solfiti	IZSSI	5	5	5	5	7	7	5	0	8	1	8	11	5	5	5	5	5	5	53	44
	proteine molluschi	IZSSI	1	1	1	1	1	2	1	0	1	0	1	1	1	3	1	1	1	1	9	10
	proteine crostacei	IZSSI	1	1	1	1	1	1	1	0	1	0	1	1	1	1	1	1	1	1	9	7
Totale			45	47	52	103	76	129	47	53	66	79	74	184	47	115	46	61	47	91	500	862

*campioni prelevati prima della emanazione D.D.G 1038 del 06/06/2018

L'attività in particolare è stata indirizzata alla ricerca della presenza di solfiti nella matrice "Carne macinata e preparazioni di carne". In particolare sono state rilevate, così come comunicate dalle AA.SS.PP., le seguenti non conformità:

- n. 10 positività per presenza solfiti in carne macinata;
- n. 3 positività per presenza solfiti in Hamburger;
- n. 4 positività per presenza solfiti in salsiccia fresca di suino;
- n.6 positività per presenza solfiti oltre i limiti consentiti in crostacei;

In ordine alle N.C. relative ai solfiti in "Carne macinata e preparazioni di carne" riscontrate si evidenzia un incremento rispetto all'anno precedente. Infatti, nel 2017 le N.C. rilevate sono state pari a n.4. La costante azione di controllo svolta dall'ACL, ha fatto emergere ancora una volta il problema dell'utilizzo, non consentito, dei solfiti nelle carni e nelle preparazioni a base di carne. Trattandosi di additivo non ammesso per legge, nonché sostanza allergica ai sensi del D.lgs 114/2006 e del Reg. CE 1169/11, volontariamente aggiunto per prevenire lo stato di ossidazione delle carni macinate, è palese la responsabilità diretta dell'OSA.

Nel caso di non conformità si è proceduto secondo le seguenti modalità:

- In ordine ad una non conformità rilevata su scampi congelati per presenza solfiti oltre i limiti di legge (283 mg/Kg - REGOLAMENTO (UE) 2015/647 - limite 150 mg/Kg) oltre alla segnalazione alla competente A.G. è stata attivata una notifica di allerta sul portale RASFF n.366473.
- Per la presenza dei solfiti nelle preparazioni di carne, essendo tale sostanza non consentita è stata effettuata la comunicazione all'Autorità giudiziaria competente (notizia di reato alla Procura della repubblica Italiana) in violazione dell'art.5 della legge 283/1962.

Il piano regionale di controllo in argomento può essere ritenuto adeguato e soddisfacente. Nell'ottica della corretta applicazione del ciclo della programmazione (PDCA - Plan-Do-Check-Act), l'analisi dei dati disponibili induce ad adottare adeguate azioni correttive. Si ritiene opportuno, pertanto, previa valutazione, d'intesa con l'Osservatorio Epidemiologico Regionale Veterinario, incrementare l'attività di campionamento delle matrici su prodotti alimentari (carni macinate e preparazioni di carne), costituenti alimenti a rischio poiché la presenza di allergeni (in particolare solfiti), è stata rilevata con maggiore frequenza a causa di comportamenti di natura fraudolenta da parte degli OSA (aggiunta di solfiti al fine di esaltare e migliorare le caratteristiche organolettiche e merceologiche degli alimenti).

Oltre all'incremento dei controlli, anche congiuntamente a personale delle forze dell'ordine, si auspica una campagna di sensibilizzazione con le associazioni di categoria più rappresentative in ordine alla correttezza dei processi produttivi.

Piano Regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni - D.D.G. 993 del 10/06/2015 (GURS n.27 del 03/07/2015).

L'irraggiamento rappresenta una tecnologia di conservazione che ha lo scopo di promuovere la sicurezza e la qualità igienica degli alimenti. Il processo consiste nel sottoporre l'alimento a quantità ben definite di radiazioni ionizzanti per inattivare il materiale genetico delle cellule microbiche inibendone la suddivisione, e per alterare l'attività degli enzimi degradanti presenti negli alimenti, rallentandone il deterioramento.

L'irraggiamento trova, quindi, applicazione nell'inibizione della germogliazione dei tuberi e dei bulbi, nella riduzione della carica microbica di batteri saprofiti in carni, pollame e pesci freschi, nella inattivazione dei batteri patogeni in prodotti deperibili e in alimenti congelati, nella inattivazione degli insetti infestanti, inclusi gli stati larvali, e i parassiti.

Attualmente in Europa il trattamento con radiazioni ionizzanti è disciplinato dalle direttive quadro 1999/2/CE e 1999/3/CE, recepite nel nostro Paese dal D.lgs. 30 gennaio 2001, n. 94. Tali direttive stabiliscono, a maggior tutela della libera scelta del consumatore, che tutti gli alimenti e/o ingredienti che vengono sottoposti al trattamento con radiazioni ionizzanti, debbano riportare in etichetta la dicitura "irradiato" e che ogni stato membro debba effettuare controlli sugli alimenti presenti sul mercato al fine di individuare la correttezza dell'etichettatura.

In ottemperanza agli indirizzi operativi nazionali, la Regione siciliana ha approvato, con D.D.G. 993 del 10/06/2015 (GURS n.27 del 03/07/2015), il piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2015-2018.

Si riporta di seguito la tabella riepilogativa della programmazione dell'attività.

D.D.G. n.326/2017 - PRIC Sicilia 2015 - 2018 - ver.2017/1.0

Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2015 - 2018 - Anno 2018

Matrici	AA.SS.PP.									Totale
	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	
origine animale*	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.
molluschi bivalvi con guscio, seppie con osso non eviscerate, calamari e polpi non eviscerati	0	0	1	0	1	1	0	0	0	3
gamberi, gamberetti e scampi non eviscerati	1	1	0	0	0	1	0	1	0	4
pesci con lisca	1	0	1	0	1	0	1	0	1	5
pollame, suino, bovino con ossa	0	1	0	1	0	1	0	0	1	4
subtotale	2	2	2	1	2	3	1	1	2	16
origine vegetale**	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.
estratti e radici	0	0	0	0	0	1	0	0	1	2
cereali in granella	1	1	0	0	0	0	0	0	0	2
funghi secchi	0	0	1	0	0	1	0	0	0	2
erbe secche (pepe in grani, sesamo)	0	0	0	1	1	0	0	0	0	2
legumi secchi	0	0	0	0	0	0	1	1	0	2
frutta a guscio: pistacchio, noci, nocciole, mandorle ***	1	1	0	0	1	0	0	0	0	3
frutta secca e uvetta	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
frutti di bosco e tropicali	0	0	0	0	1	0	0	0	1	2
aglio, patate e cipolle con buccia	0	0	0	1	0	0	0	1	0	2
subtotale	2	2	1	2	3	3	1	2	2	18
totale generale	4	4	3	3	5	6	2	3	4	34

* campionamento in 5 aliquote

**campionamento in 6 aliquote

***non tostata

Esiti attività regionale di controllo

AS

La programmazione regionale prevedeva, per l'anno 2018, n.16 campionamenti su matrici di origine animale e n.18 campionamenti su matrici di origine vegetale.

Il laboratorio regionale di riferimento, al fine del conferimento dei campioni oggetto di controllo ufficiale, è stato individuato nell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri".

Il report fornito dall'IZS Sicilia sui campioni conferiti e processati dal laboratorio riporta i dati relativi a n.33 campionamenti effettuati dalle ASP, i dati relativi a n.4 campionamenti effettuati dal PIF Palermo e i dati relativi n.2 campionamenti a carico dell'USMAF Palermo.

Nell'ambito dell'attività di C.U. non sono state rilevate non conformità.

• **Piano Regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito e sulla presenza del sale iodato nella distribuzione – Anno 2017. DDG n.1519 del 08/09/2015.**

Il Piano Nazionale della prevenzione 2014 - 2018, approvato dalla Conferenza Stato-Regioni nella seduta del 13 novembre 2014, individua espressamente la carenza nutrizionale di iodio quale problema di salute pubblica rilevante.

Con D.D.G. n.1519 del 08/09/2015 (pubblicato su GURS n.40 del 02/10/2015) in attuazione delle finalità espresse nel Piano Nazionale Integrato 2015 - 2018, la Regione Siciliana ha emanato il Piano Regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito e sulla presenza del sale iodato nella distribuzione, i cui obiettivi sono:

- Verificare il tenore di iodio nel sale arricchito destinato al consumo umano;
- Accertare su un campione di punti vendita e di centri di cottura la presenza/assenza ovvero l'utilizzo/non utilizzo del sale iodato nella preparazione di alimenti destinati al consumo umano.

L'attività di campionamento, condotta dai Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione delle ASP, ha portato al compimento di n.139 campionamenti su un totale di n.135 programmati, come da dettaglio riportato nella tabella sottostante.

Piano regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito 2015 - 2018 - Anno 2018
Rendicontazione per tipologia OSA

ASP	n. campioni*		Tipologia OSA		
	Programmati	Effettuati	stabilimento	deposito	distribuzione
AG	15	15		4	11
CL	15	15	4		11
CT	15	15			15
EN	15	15	1		14
ME	15	15	1		14
PA	15	15	1	3	11
RG	15	15			15
SR	15	19			19
TP	15	15	1	2	12
Totale	135	139	8	9	122

* matrice: sale iodato t.q.

In ordine ai controlli previsti sui punti vendita e centri di cottura, rispettivamente, per la presenza del prodotto e l'utilizzo nella ristorazione, le risultanze relative all'attività condotta nell'anno 2018 sono rappresentate nel dettaglio nella sottostante tabella.

Ispezioni annuali per tipologia di punto vendita

Piano regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito 2015 - 2018 - Anno 2018

Accertamento della presenza e/o utilizzo di sale iodato sui punti vendita della distribuzione o presso i centri di cottura

	ASP																			
	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		totale	
tipologia distributore	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.
supermercato	1	69	2	12	1	11	1	1	1	1	1	10	1	83	1	18	1	1	10	206
ipermercato	1	8	1	1	1	4	1	1	1	1	2	2	2	12	0	4	1	1	10	34
dettaglio tradizionale	2	6	2	3	1	1	1	1	1	1	0		0	120	0	4	0	0	7	136
mercato rionale	0	0	0		0	0	0	0	0		2	2	1	1	1	1	2	2	6	6
centro di cottura ristorazione collettiva	1	4	0		2	3	2	2	0		2	5	0	103	1	1	0	0	8	118
totale	5	87	5	16	5	19	5	5	3	3	7	19	4	319	3	28	4	4	41	500

Nella sottostante tabella sono riportati i dati relativi alle ispezioni effettuate presso i punti vendita e centri di cottura, volte ad accertare presso gli stessi la presenza e l'uso del sale iodato.

Rendicontazione attività ispettive

Piano regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito 2015 - 2018 - Anno 2018.

Accertamento della presenza e/o utilizzo di sale iodato sui punti vendita della distribuzione o presso i centri di cottura

tipologia distributore *	ASP																		totale	
	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP			
	N. Controlli	Presenza del Prodotto	N. Controlli	Presenza del Prodotto	N. Controlli	Presenza del Prodotto	N. Controlli	Presenza del Prodotto	N. Controlli	Presenza del Prodotto	N. Controlli	Presenza del Prodotto	N. Controlli	Presenza del Prodotto	N. Controlli	Presenza del Prodotto	N. Controlli	Presenza del Prodotto		
supermercato	69	69	12	12	11	11	1	1	1	1	10	10	83	83	18	18	1	1	206	206
ipermercato	8	8	1	1	4	4	1	1	1	1	2	2	12	12	4	4	1	1	34	34
dettaglio tradizionale	6	6	3	3	1	1	1	1	1	1			120	120	4	4	0	0	136	136
mercato rionale	0	0			0	0	0	0	0	0	2	2	1	1	1	1	2	2	6	6
centro di cottura ristorazione collettiva	4	4			3	3	2	2	0	0	5	5	103	103	1	1	0	0	118	118
totale	87	87	16	16	19	19	5	5	3	3	19	19	319	319	28	28	4	4	500	500

Nell'ambito dell'attività espletata non sono emerse Non Conformità.

Piano regionale di monitoraggio della presenza di perclorato negli alimenti - dati anno 2017. DDG n.1562 del 16/09/2015.

Come è noto a seguito della Raccomandazione (UE) 2015/682 della Commissione del 29 aprile 2015, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea del 30/04/2015, sul monitoraggio della presenza di perclorato negli alimenti, codesto Ministero con nota n. DGISAN 31758/2015 ha invitato le Regioni a svolgere un monitoraggio sul perclorato negli alimenti indicati nella sopra citata Raccomandazione garantendo, al tempo stesso, un flusso informativo adeguato.

Con D.D.G. n.1562 del 16/09/2015, pubblicato su GURS n.40 del 02/10/2015, questo Dipartimento ha adottato il Piano Regionale di monitoraggio della presenza di perclorato negli alimenti, integrando il Piano Regionale dei Controlli 2015-2018.

Le matrici individuate, per un totale di 45 campionamenti programmati, sono state le seguenti:

- N.7 Pomodoro

- N.4 Zucchini
- N.6 Lattuga
- N.4 Ortaggi da serra
- N.9 Acque potabilizzate
- N.6 Frutta essiccata
- N.9 Alimenti per lattanti

Si riporta di seguito l'attribuzione dei campionamenti per ASP.

Piano dei campionamenti per il monitoraggio della presenza di perclorato negli alimenti 2015 - 2018 - Anno 2018
(Raccomandazione (UE) 2015/682 della Commissione)
Allegato al D.D.G. n.1562/2015

matrici	ASP									
	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	totale
	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.
Pomodoro	1	1	0	0	1	1	1	1	1	7
Zucchini	0	0	1	1	0	1	1	0	0	4
Lattuga	1	0	1	0	1	1	1	1	0	6
Ortaggi da serra	1	0	0	1	0	0	1	0	1	4
Acque potabilizzate	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
Frutta essiccata	1	1	1	1	1	1	0	0	0	6
Alimenti per lattanti	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
totale	6	4	5	5	5	6	6	4	4	45

I campioni prelevati dalle ASP e successivamente processati dal laboratorio di riferimento (IZS Sicilia), sono stati pari a n.43, realizzando un'attività pari al 96% del numero programmato.

Accertamento	Esito	Unità Misura	Materiale Campione	Provincia	Data prelievo
Perclorato	inferiore al Loq_{100}	microg/Kg	SOLANACEE (POMODORI, PEPERONI, MELANZANE)	RAGUSA	29/01/2018
Perclorato	inferiore al Loq_{100}	microg/Kg	CUCURBITACEE CON BUCCIA COMMESTIBILE (CETRIOLI E ZUCCHINE)	RAGUSA	29/01/2018
Perclorato	inferiore al Loq_{20}	microg/Kg	OMOGENEIZZATO DI FRUTTA	CALTANISSETTA	30/01/2018
Perclorato	inferiore al $\leq Cc\beta_{100}$	microg/Kg	ACQUA POTABILE	PALERMO	15/02/2018
Perclorato	inferiore al $\leq Cc\beta_{100}$	microg/Kg	LATTUGA ICEBERG	AGRIGENTO	15/02/2018
Perclorato	inferiore al $\leq Cc\beta_{100}$	microg/Kg	FICHI SECCHI	CATANIA	15/02/2018
Perclorato	inferiore al $\leq Cc\beta_{100}$	microg/Kg	UVA PASSA	CALTANISSETTA	16/02/2018
Perclorato	inferiore al $\leq Cc\beta_{20}$	microg/Kg	OMOGENEIZZATO DI FRUTTA	CALTANISSETTA	16/02/2018
Perclorato	inferiore al $\leq Cc\beta_{100}$	microg/Kg	SOLANACEE (POMODORI, PEPERONI, MELANZANE)	CALTANISSETTA	19/02/2018
Perclorato	inferiore al $\leq Cc\beta_{100}$	microg/Kg	ACQUA POTABILE	CALTANISSETTA	19/02/2018
Perclorato	inferiore al $\leq Cc\beta_{100}$	microg/Kg	CUCURBITACEE CON BUCCIA COMMESTIBILE (CETRIOLI E ZUCCHINE)	AGRIGENTO	19/02/2018
Perclorato	inferiore al $\leq Cc\beta_{100}$	microg/Kg	SOLANACEE (POMODORI, PEPERONI, MELANZANE)	AGRIGENTO	21/02/2018
Perclorato	inferiore al $\leq Cc\beta_{20}$	microg/Kg	CREME MULTICEREALI PER LO SVEZZAMENTO	AGRIGENTO	20/02/2018
Perclorato	inferiore al limite di rilevabilità del metodo ($Cc\beta_{100} = 100$ microg/Kg)	microg/Kg	SOLANACEE (POMODORI, PEPERONI, MELANZANE)	PALERMO	01/03/2018
Perclorato	inferiore al limite di rilevabilità del metodo ($Cc\beta_{20} = 20$ microg/Kg)	microg/Kg	PASTA E PASTINE PER LO SVEZZAMENTO	PALERMO	01/03/2018
Perclorato	inferiore al limite di rilevabilità del metodo ($Cc\beta_{20} = 20$ microg/Kg)	microg/Kg	PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA PER DIETE SPECIALI	AGRIGENTO	01/03/2018
Perclorato	Non quantificabile (inferiore al Loq_{100} microg/Kg)	microg/Kg	CUCURBITACEE CON BUCCIA COMMESTIBILE (CETRIOLI E ZUCCHINE)	PALERMO	12/03/2018
Perclorato	Non rivel. (<100)	microg/Kg	LATTUGHE E SIMILI (CRESCIONE, DOLCETTA, LATTUGA, SCAROLA)	RAGUSA	27/03/2018
Perclorato	inferiore al limite di rilevabilità del metodo ($Cc\beta_{100} = 100$ microg/Kg)	microg/Kg	FRUTTA ESSIICCATA	MESSINA	10/04/2018
Perclorato	inferiore al limite di rilevabilità del metodo ($Cc\beta_{20} = 20$ microg/Kg)	microg/Kg	OMOGENEIZZATO DI FRUTTA	MESSINA	10/04/2018
Perclorato	Risultato $\leq Cc\beta_{100}$ microg/Kg	microg/Kg	FRUTTA ESSIICCATA	PALERMO	16/04/2018
Perclorato	inferiore al limite di rilevabilità del metodo ($Cc\beta_{100} = 100$ microg/Kg)	microg/Kg	ACQUA POTABILE	AGRIGENTO	19/04/2018
Perclorato	inferiore al $Cc\beta_{100}$ ($Cc\beta_{100} = 100$)	microg/Kg	CUCURBITACEE CON BUCCIA COMMESTIBILE (CETRIOLI E ZUCCHINE)	CATANIA	02/05/2018
Perclorato	Non rilevato ($Cc\beta_{100} = 100$)	microg/Kg	FRUTTA SECCA IN GUSCIO	GENOVA	03/05/2018
Perclorato	Non rilevato ($Cc\beta_{100} = 100$)	microg/Kg	LATTUGA COMUNE	CATANIA	03/05/2018
Perclorato	inferiore $\leq Cc\beta_{100}$	microg/Kg	ACQUA POTABILE	CATANIA	09/05/2018
Perclorato	inferiore $\leq Cc\beta_{100}$	microg/Kg	SOLANACEE (POMODORI, PEPERONI, MELANZANE)	RAGUSA	09/05/2018
Perclorato	inferiore $\leq Cc\beta_{100}$	microg/Kg	LATTUGA ICEBERG	PALERMO	07/05/2018
Perclorato	Non rivel. (<100)	microg/Kg	ACQUA POTABILE	MESSINA	09/05/2018
Perclorato	Non rivel. (<100)	microg/Kg	PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA PER DIETE SPECIALI	RAGUSA	10/05/2018
Perclorato	Non rivel. (<20)	microg/Kg	PASTA E PASTINE PER LO SVEZZAMENTO	ENNA	10/05/2018
Perclorato	Non rivel. (<100)	microg/Kg	UVA PASSA	ENNA	10/05/2018
Perclorato	Risultato $\leq Cc\beta_{100}$ microg/Kg	microg/Kg	SOLANACEE (POMODORI, PEPERONI, MELANZANE)	TRAPANI	16/05/2018
Perclorato	Risultato $\leq Cc\beta_{20}$ microg/Kg	microg/Kg	OMOGENEIZZATO DI FRUTTA	TRAPANI	04/05/2018
Perclorato	Risultato $\leq Cc\beta_{100}$ microg/Kg	microg/Kg	ACQUA POTABILE	TRAPANI	04/05/2018
Perclorato	Risultato $\leq Cc\beta_{100}$ microg/Kg	microg/Kg	ACQUA POTABILE	ENNA	17/05/2018
Perclorato	inferiore al $\leq Cc\beta_{100}$ microg/Kg	microg/Kg	ACQUA MINERALE NATURALE	RAGUSA	21/05/2018
Perclorato	inferiore al $\leq Cc\beta_{100}$ microg/Kg	microg/Kg	SOLANACEE (POMODORI, PEPERONI, MELANZANE)	TRAPANI	23/05/2018
Perclorato	Non rilevato ($\leq Cc\beta_{100}, 0$)	microg/Kg	LATTUGA ROMANA	MESSINA	28/05/2018
Perclorato	Non rilevato ($\leq Cc\beta_{100}, 0$)	microg/Kg	SOLANACEE (POMODORI, PEPERONI, MELANZANE)	MESSINA	28/05/2018
Perclorato	Negativo	microg/Kg	OMOGENEIZZATO DI CARNE	LATINA	05/09/2018
Perclorato	Negativo	microg/Kg	CUCURBITACEE CON BUCCIA COMMESTIBILE (CETRIOLI E ZUCCHINE)	ENNA	08/09/2018
Perclorato	Negativo	microg/Kg	SOLANACEE (POMODORI, PEPERONI, MELANZANE)	ENNA	08/09/2018

Non sono state rilevate non conformità.

- **Monitoraggio sul tenore di acrilammide negli alimenti**

A decorrere dall'11 aprile 2018 è entrato in vigore il Regolamento (UE) 2017/2158 della Commissione che, al fine di garantire la sicurezza alimentare, istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento - a seconda della natura dell'attività svolta dall'operatore del settore alimentare (OSA) - per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti.

Come è noto l'acrilammide, secondo la definizione del Reg. CE 315/93, è considerato un contaminante e potrebbe costituire un pericolo chimico nella catena alimentare.

Secondo quanto disposto dal citato Regolamento, il tenore di acrilammide può essere ridotto adottando opportune strategie, come ad esempio attuando buone pratiche in materia di igiene e applicando procedure basate sui principi dell'analisi dei pericoli e dei punti critici di controllo (procedure HACCP).

Gli operatori del settore alimentare che producono gli alimenti di cui all'art.1, comma 2 del Regolamento (UE) 2017/2158, devono, pertanto, integrare il proprio piano HACCP introducendo delle misure operative atte a ridurre i livelli di acrilammide negli alimenti.

I prodotti alimentari in questione sono:

- a) patate fritte tagliate a bastoncino, altri prodotti tagliati fritti e patatine (chips), ottenuti a partire da patate fresche;
- b) patatine, snack, cracker e altri prodotti a base di patate ottenuti a partire da pasta di patate;
- c) pane;
- d) cereali per la prima colazione;
- e) prodotti da forno fini: biscotti, gallette, fette biscottate, barrette ai cereali, coni, cialde, crumpets e pane con spezie (panpepato), nonché cracker, pane croccanti e sostituti del pane. In questa categoria per «cracker» si intende una galletta secca (prodotto da forno a base di farina di cereali);
- f) caffè:
- i) caffè torrefatto
- ii) caffè (solubile) istantaneo;
- g) succedanei del caffè;
- h) alimenti per la prima infanzia e alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia.

L'art.2 del citato Regolamento, individua tre diverse categorie-tipologie di operatori del settore alimentare interessati dalla norma:

- Gli operatori del settore alimentare che producono e immettono sul mercato i prodotti alimentari dell'art.1;

- Gli operatori del settore alimentare che producono tali alimenti, svolgono attività di vendita al dettaglio e/o riforniscono direttamente solo esercizi locali di vendita al dettaglio;
- Gli operatori di cui al punto precedente, che operano in impianti sotto controllo diretto e nel quadro di un marchio o di una licenza commerciale, come parte o franchising di un'azienda interconnessa di più ampie dimensioni e secondo le istruzioni dell'operatore del settore alimentare che fornisce a livello centrale tali prodotti.

Le aziende alimentari, devono attenersi alle misure di attenuazione rispettivamente contenute negli Allegati I e II e ai livelli di riferimento dell'Allegato IV al Regolamento, ed assolvere ai relativi obblighi anche in materia di metodi di campionamento e analisi di controllo, così come previsto dell'articolo 4 del regolamento (CE) n. 852/2004.

Premesso quanto sopra, per l'anno 2018, i dati di monitoraggio, previsti dal Piano regionale di monitoraggio sul tenore di acrilammide negli alimenti per gli anni 2015-2018, di cui al D.D.G. n. 1601 del 23/09/2015, sono sostituiti - come disposto dal Ministero della Salute con nota DGISAN n.10040 del 14/03/2018, e come richiesto dal Reg. (UE) 2158/2017 - dai risultati analitici discendenti dalla campionatura e dall'analisi dei prodotti effettuati in autocontrollo dagli OSA e finalizzati ad accertare che i tenori di acrilammide siano costantemente inferiori ai livelli di riferimento, secondo le modalità previste dall'art.4 (campionatura e analisi) del predetto Regolamento.

I controlli effettuati dalle AA.SS.PP. presso le imprese del settore alimentare ricomprese nell'art.2, par. 1, 2, e 3 del Regolamento (UE) 2158/2017 sono stati pari a n. 36, di questi n.26 hanno evidenziato che gli OSA avevano adottato misure di attenuazione del tenore di acrilammide adeguate (Guide cromatiche, Ottimizzazione del tenore di umidità, Abbassamento della temperatura del forno e prolungamento della cottura, implementazione del manuale HACCP) per n.4 OSA le misure adottate sono state ritenute suscettibili di miglioramento, n.6 OSA, all'atto dell'ispezione, non avevano adottato nessuna misura.

Per questi ultimi, il personale delle AA.SS.PP., ha predisposto e notificato agli stessi i provvedimenti di imposizione (art.54, lett. a) del Reg. 882/2004) senza tuttavia elevare sanzioni.

Sono stati inoltre effettuati n.23 controlli sulle indicazioni riportate sulle etichette/confezioni per la preparazione degli alimenti (tempo, quantità, modalità di cottura in forno/frittura in olio) sul rispetto delle indicazioni contenute nel Regolamento (UE) n.1169/2011

Per completezza di informazione, nell'ambito del "Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande - Anno 2018" - D.D.G n.1889 del 18.10.2018, le ASP, hanno eseguito n.33 campionamenti i cui esiti di laboratorio sono inseriti nel sistema NSIS.

In ordine ai tenori di acrilammide negli alimenti non sono state rilevate non conformità.

- **Piano Regionale di controllo ufficiale sulla presenza di O.G.M. negli alimenti 2015-2018 – Anno 2017. DDG n.78 del 22/01/2015.**

Per organismo geneticamente modificato (OGM) si intende un organismo, diverso da un essere umano, in cui il materiale genetico (DNA) è stato modificato in un modo differente da quanto avviene in natura, con l'accoppiamento e la ricombinazione genetica naturale.

Il Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti rappresenta la realizzazione di una pianificazione unitaria e armonizzata dei controlli per questo specifico settore sia sul territorio che all'importazione. Ciò in applicazione dei due Regolamenti quadro (CE) n. 1829/2003 e 1830/2003 e del regolamento CE n. 882/2004, in quanto è parte integrante del Piano Nazionale Integrato (PNI) previsto dall'art.41 dello stesso regolamento relativo ai controlli ufficiali.

Il Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti, a seguito di quanto stabilito dal Regolamento 882/2004/CE, ha come principale scopo quello di garantire il controllo sull'attuazione della legislazione comunitaria nel settore degli alimenti GM, attraverso l'elaborazione di strategie appropriate al fine di perseguire tale scopo.

Come è noto, gli alimenti GM possono essere immessi sul mercato solo previo rilascio di un'autorizzazione da parte della Commissione Europea secondo la procedura stabilita dal Reg. (CE) n. 1829/2003. Gli alimenti così autorizzati devono rispettare le condizioni e le eventuali restrizioni riportate nell'autorizzazione.

Il Reg. (CE) n. 1829/2003 stabilisce inoltre che tutti gli alimenti GM, che sono destinati al consumatore finale o ai fornitori di alimenti per la collettività, debbano riportare in etichetta la dicitura relativa alla presenza di OGM, — contiene (nome dell'organismo o nome dell'ingrediente) geneticamente modificato. Tale obbligo non si applica tuttavia agli alimenti che contengono OGM autorizzati in proporzione non superiore allo 0.9% degli ingredienti alimentari, purché tale presenza sia accidentale o tecnicamente inevitabile (Reg (CE) n. 1829/2003 art. 12, comma 2).

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

In attuazione della normativa comunitaria del settore OGM e del quadro normativo dei controlli ufficiali previsti dal P.N.I. la Regione Siciliana con - D.D.G 78 del 22/01/2015 ha reso esecutivo il Piano Regionale di controllo ufficiale sulla presenza di O.G.M. negli alimenti 2015-2018.

Le materie prime, gli ingredienti e i prodotti da campionare, individuati sono indicati nel dettaglio nella tabella sottostante.

ASP	Program.	Materia Prima	Program.	Prodotto Finito	Program.	Materia Prima	Program.	Prodotto Finito	Program.	Materia Prima	Program.	Prodotto Finito	Program.	Prodotto	Tot. Program.
AG	2	farina	1	flocchi	1	granella	0		1	farina	1	pasta	1	flocchi patate	7
CL	1	granella*	0		2	farina**	1	salsa	1	farina	0		0		5
CT	1	farina	0		1	granella	1	latte	2	granella	1	prodotto dietetico	1	succo papaya	7
EN	1	farina	1	prodotto prima infanzia	1	granella	0		2	granella	0		0		5
ME	1	farina	0		1	farina	1	besciamella	1 1	granella farina	1	lattanti	1	flocchi patate	6 1
PA	1 1	granella farina	0		1	farina	1	prodotto prima infanzia	1	granella	1	biscotti	1	fecola di patate	6 1
RG	1 1	granella farina	1	Tortilla	1	granella	1	barretta dietetica	1	farina	0		0		5 1
SR	1	farina	1	ortaggi derivati	1	farina	0		1	farina	1	dessert infanzia	1	fecola di patate	6
TP	1	farina	0		1 1	granella farina	1	spezzatino	1	granella	0		1	succo papaya	5 1
Totale	12		4		11		6		12		5		6		56

Esiti attività regionale di controllo

L'attività relativa agli OGM è stata rendicontata sul Cruscotto di Reportistica Sanitaria (CROGM).

Rispetto alla programmazione regionale che prevedeva il prelevamento di n.56 campioni, risultano processati sul CROGM n.54 campioni, di cui n.8 biologici. I relativi dati sono stati validati da questa ACR nei tempi previsti ai fini della rendicontazione.

I risultati delle analisi, non hanno evidenziato alcuna non conformità.

Si riporta di seguito il report dei dati validati.

– **D.D.G n.1864 del 24/09/2018 “Piano regionale di controllo ufficiale sui prodotti fitosanitari e sui residui degli stessi negli alimenti – Anno 2018”**

In attuazione della normativa comunitaria del settore fitofarmaci e del quadro normativo dei controlli ufficiali, il Ministero della Salute ha predisposto, per l'anno 2018, le **linee guida nazionali dei controlli ufficiali sui residui di prodotti fitosanitari in alimenti** (DGSAN 9948 del 14/03/2018), integrando il D.M. 23 dicembre 1992, da attuare, in linea con la programmazione del Piano Nazionale Integrato 2015 - 2018, del Piano di Azione Nazionale (D.Lvo 150/2012, D.M. 22 gennaio 2014) e del Reg di esecuzione (UE) n.2017/660.

Il sempre maggiore impiego sia nel settore agricolo che extra-agricolo dei prodotti fitosanitari assume particolare rilevanza sanitaria soprattutto in relazione ai danni che, per eccessiva e perdurante esposizione a tali prodotti, possono derivare per la salute di tutti coloro che a diversi livelli li utilizzano.

Un uso scorretto di tali prodotti può costituire un rischio di contaminazione non trascurabile sia delle derrate alimentari destinate al consumo umano ed animale, che dell'ambiente.

L'articolo 68 del regolamento UE N.1107/2009 stabilisce che debbano essere effettuati controlli per la verifica dell'immissione in commercio dei prodotti fitosanitari.

Per quanto attiene i **controlli sui prodotti fitosanitari** in commercio il Ministero, ha emanato con nota DGISAN n.32551 del 08/08/2018, gli indirizzi operativi per l'anno 2018.

Al fine di ottemperare alla pianificazione delle attività regionali sulla base dei criteri contenuti nei sopra citati indirizzi operativi nazionali la Regione, con il D.D.G n.1864 del 24/09/2018, ha inteso dare uniformità alle attività dei controlli su tutto il territorio garantendo i flussi informativi e rimodulando i piani di campionamento in funzione delle non conformità rilevate.

Il Piano predisposto consta di quattro linee di intervento:

– **Linea di intervento n.1 – Controlli sulla commercializzazione dei prodotti fitosanitari presso rivendite, depositi di stoccaggio e titolari delle autorizzazioni.**

Nell'ambito della predetta linea di azione sono previsti n.154 controlli di carattere documentale e n.31 controlli materiali con campionamento di formulati.

I controlli sono stati effettuati presso le rivendite che commercializzano prodotti definiti per uso professionale (più pericolosi Reg. CE 1272/2008), su quelle che vendono grossi volumi di fitosanitari, quelle non controllate o riscontrate irregolari nell'anno precedente, che hanno più addetti alla vendita e che sono situate in zone soggette a tutela dell'ambiente acquatico e dell'acqua potabile.

Nel corso dell'anno 2018, le ASP (SIAN) hanno comunicato di avere effettuato rispettivamente n.208 controlli di tipo documentale e n.31 controlli di tipo materiale. Sono state riscontrate n.7 non conformità di carattere documentale. In particolare si è riscontrato: l'assenza di autorizzazione alla vendita, la mancata compilazione del registro di carico e scarico, mancanza dell'autorizzazione comunale, carenza dei requisiti di cui all'allegato VI del Decreto 22/01/2014, mancata informazione all'utilizzatore. Avverso detti illeciti amministrativi sono stati adottati i provvedimenti previsti dall'art. 54 del Reg. CE n. 882/2004, sanzioni amministrative (D.lgs n.150/2012, art.24 c.2), sequestro amministrativo.

Tabella Linea 1 n. 1 -

ASP	Controllo documentale o di identità	Effettuati	Controllo materiale con campionamento	Effettuati
AG	25	32	3	3
CL	11	30	3	3
CT	30	30	4	4
EN	6	6	3	3
ME	3	10	3	3
PA	14	17	4	4
RG	32	42	4	4
SR	10	16	3	3
TP	23	25	4	4
Totali	154	208	31	31

– **Linea di intervento n. 2 – “Controlli ispettivi sugli utilizzatori dei prodotti fitosanitari.”;**

I controlli sulle aziende, realizzati per questa linea, che devono coprire almeno lo 0.1% delle aziende agricole che insistono sul territorio di competenza di ciascuna ASP, sono stati pari a n. 251 rispetto agli 81 previsti nella programmazione (209,9% rispetto al programmato).

Linea di intervento n. 2 - Controlli ispettivi sugli utilizzatori dei prodotti fitosanitari

Tabella 2 n.1 - controlli ufficiali presso utilizzatori fitofarmaci - Monitoraggio 2018

tipologia azienda	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	Totali
	Program.	Program.	Program.	Program.	Program.	Program.	Program.	Program.	Program.	Program.
aziende agrumicole			5		5	4		2		16
aziende orticole (*)		1	1		2	1	5	3	1	14
aziende frutticole	2	3	3	3		4		1	1	17
aziende viticole	3	1	3	1	3			1	5	17
aziende olivicole	2	1	1	1	2	3	3	1	3	17
Totali	7	6	13	5	12	12	8	8	10	81

E' necessario assicurare lo 0.1% delle aziende agricole presenti sul territorio di competenza

(*) per il comparto orticolo almeno il 75% dei campioni deve riguardare le aziende che producono in serra

Nell'ambito dei controlli effettuati le ASP hanno comunicato le seguenti non conformità.

Linea 2 - Controlli ispettivi sugli utilizzatori dei prodotti fitosanitari - Monitoraggio 2018

PA	2	manca registrazione SCIA; requisiti deposito prodotti fitosanitari	art. 54 reg Ce 882/04 lettera E per sospensione attività
RG	8	a) n° 5 mancata registrazione SCIA art. 6 Reg 852/2004; b) n° 2 non corretta gestione del registro dei trattamenti; c) mancato rispetto delle indicazioni di utilizzo riportate in etichetta;	Per ognuna delle non conformità sono stati contestati verbali di illecito amministrativo
Totale	10		

Linea di intervento n. 3 – Controlli sui residui di prodotti fitosanitari sugli alimenti ai sensi del DM 23 dicembre 1992 (adempimento annuale LEA).

I controlli programmati hanno avuto riguardo, seguendo le indicazioni contenute negli indirizzi operativi per l'anno 2018:

- alla verifica dei non conformi rilevati in ambito nazionale nel 2016 (DGISAN 9948 del 14/03/2018 par.2.1 lett. a));
- al campionamento ai sensi del DM 23/12/1992 - sia di prodotti di origine vegetale che di origine animale con distinzione per i prodotti aventi origine regionale o extra regionale.
- alla verifica dei non conformi rilevati in ambito UE nel 2014 (par.2.1 lett. c linea nazionale – “Verifica non conformi 2014 UE”);
- al controllo dei residui di fitosanitari in alimenti di cui al Reg. (UE) n.660/2017 (Programma Coordinato di Controllo dell'Unione Europea – PCC-UE) – Piano comunitario.

Si riportano di seguito le tabelle di rendicontazione recanti i dati forniti dalle ASP.

Linea di intervento 3 - Controlli sui residui di prodotti fitosanitari in alimenti - (D.M. 23 dicembre 1992)
Monitoraggio 2018 - D.D.G n.1864 del 24/09/2018

Tabella linea 3 n.1 -

Tipologia campioni	AA.SS.PP.																		Totale	
	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP			
	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.
Fagioli con baccello			1	1				1											1	2
Fragole													1	1					1	1
Umoni			1	1															1	1
Ortaggi a foglia, erbe e fiori commestibili			1	2				1											1	3
Pesche	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	0	9	8
Pomodori					1	1									1	1			2	2
Radici di bietola													1	0					1	0
Piccoli frutti e frutti di bosco								1			1								1	1
Pompelmo					1	1													1	1
Rucola															1	1			1	1
Albicocche				1													1	0	1	1
Sedano rapa							1				1	1							1	2
Cavoletti di Bruxelles													1	1					1	1
ciliegie			1	1															1	1
The							1		1	1									1	2
Semi di colza							1	0											1	0
Semi di Soya	1	0																	1	0
Miele					1	1													1	1
Totali	2	1	5	7	4	4	2		2	2	3	2	4	3	3	3	2	0	27	22

Campionamento effettuato in ragione Piano nazionale

Campioni non conformi 2016 (DGISAN n.9948 del 2018) -

Matrici per ricerca analisi Piano nazionale (SANCO/1245/2013 - 21/23 Novembre 2017)

SIAOA

Non reperibile

* Effettuato prima del DDG n.1684 del 24/09/2018 insieme alle matrici Zucchini e Cardofo

Tabella Linea 3 n.3 - ripartizione numero e tipologia dei campioni di origine vegetale prodotti in Sicilia

Tabella Linea 3.1.5 - ripartizione numero e tipologia dei campioni di origine vegetale prodotti in Sicilia																				
Tipologia campioni	AA.SS.PP.																		Totale	
	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP			
	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.
Cereali (1)	15	15	15	15	9	10	15	10	7	7	15	16	7	5	6	6	15	15	104	99
Ortaggi (2)	8	24	5	12	25	34	20	38	10	10	25	28	35	38	26	40	18	25	172	249
Frutta (3)	45	47	42	43	66	66	40	29	55	55	67	89	50	51	52	52	50	50	467	482
Vino (4)	10	10	10	10	12	12	5	5	10	10	18	22	14	14	15	15	20	20	114	118
Olio di oliva	1	2	1	1	1	1	1	1	2	2	3	2	1	2	1	5	2	3	13	19
Totali	79	98	73	81	113	123	81	83	84	84	128	157	107	110	100	118	105	113	870	967

(1) Possono essere campionati con ragione "Cereale" tutti gli alimenti citati nel Reg. UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia con 05- Almeno il 90% Frumento

(2) Possono essere campionati con ragione "Ortaggi" gli alimenti sia freschi sia congelati, ma non trasformati, citati nel Reg. UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 02 e 03 (legumi da granella)

(3) Possono essere campionati con ragione "Frutta" gli alimenti sia freschi sia congelati, ma non trasformati, citati nel Reg. UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 01

(4) Possono essere campionate con ragione "Vino" le uve da vino che hanno il codice 0151020 e le altre tipologie di uva da vino citate nel Reg. UE 2018/62 allegato I parte B e sono soggette alla trasformazione che dall'acino porta al vino.

Tabella Linea 3 n.4 - ripartizione numero e tipologia dei campioni di origine animale prodotti in Sicilia

Tipologia campioni	AA.SS.PP.																		Totale	
	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP			
	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.
Carne (1)	3	3	3	3	7	7	5	5	5	5	8	8	8	8	3	3	4	4	46	46
Latte e derivati (2)	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	2	2	2	2	19	19
Uova (3)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	2	1	1	1	1	9	11
Miele (4)			1	1	2	2				5	1	1	1	1	1	1			6	11
Totali	6	6	7	7	12	12	8	8	8	14	12	12	13	14	7	7	7	7	80	87

(1) Possono essere campionati con ragione "Carne" gli alimenti sia freschi, sia congelati, ma non trasformati, citati nel Reg. UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 101

(2) Possono essere campionati con ragione "Latte e derivati" gli alimenti citati nel Reg. UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 102

(3) Possono essere campionati con ragione "Uova" gli alimenti citati nel Reg. UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 103

(4) L'elenco di analiti da ricercare è riportato nell'allegato VII del Documento SAMCO/12745/2013 del 21-22 novembre 2017

Fonte: Nota DGISAN Prot.9948-P-14/03/2018 - Programma per i controlli dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti - indirizzi operativi per l'anno 2018.

Tabella Linea 3 n.5 - ripartizione numero e tipologia dei campioni di origine vegetale prodotti fuori Sicilia

Tipologia campioni	AA.SS.PP.																		Totale	
	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP			
	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.
Cereali (1)	3	3	3	3	4	4	4	4	3	3	4	10	4	4	3	8	3	4	28	40
Ortaggi (2)	7	10	7	7	8	9	8	2	5	5	8	12	5	5	5	8	5	5	54	53
Frutta (3)	5	7	8	8	5	8	5	4	8	8	8	10	5	5	7	7	7	7	52	57
Vino (4)	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	3	0	0	0	0	1	2	5	8
Olio di oliva	1	1	0		1	1	0		1	1	1	1	1	1	1	2	0	0	6	6
Totali	17	22	19	19	19	23	18	11	17	17	22	36	15	15	16	25	16	18	145	164

(1) Possono essere campionati con ragione "Cereale" tutti gli alimenti citati nel Reg. UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia con 05 - Almeno il 90% Frumento

(2) Possono essere campionati con ragione "Ortaggi" gli alimenti sia freschi sia congelati, ma non trasformati, citati nel Reg. UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 02 e 03 (legumi da granella)

(3) Possono essere campionati con ragione "Frutta" gli alimenti sia freschi sia congelati, ma non trasformati, citati nel Reg. UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 01

(4) Possono essere campionate con ragione "Vino" le uve da vino che hanno il codice 0151020 e le altre tipologie di uva da vino citate nel Reg. UE 2018/62 allegato I parte B e sono soggette alla trasformazione che dall'acino porta al vino.

Tabella Linea 3 n.6 - ripartizione numero e tipologia dei campioni di origine animale prodotti fuori Sicilia

Tipologia campioni	AA.SS.PP.																			
	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP			
	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.
Carne (1)	2	2	1	1	3	3	3	4	3	2	3	4	2	2	2	2	1	3	20	23
Latte e derivati (2)	3	4	4	5	4	4	3	4	3	1	5	4	5	5	3	3	3	3	33	33
Uova (3)	1	1	0	0	1	1	0		1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	6	6
Miele (4)	1	1	1	1			1	1	1		1	1	1	1					6	5
Totali	6	8	5	7	8	8	6	9	7	4	8	9	8	9	6	6	5	7	59	67

(1) Possono essere campionati con ragione "Carne" gli alimenti sia freschi, sia congelati, ma non trasformati, citati nel Reg. UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 101

(2) Possono essere campionati con ragione "Latte e derivati" gli alimenti citati nel Reg. UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 102

(3) Possono essere campionati con ragione "Uova" gli alimenti citati nel Reg. UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 103

(4) L'elenco di analiti da ricercare è riportato nell'allegato VII del Documento SAMCO/12745/2013 del 21-22 novembre 2017

Fonte: Nota DGISAN Prot.9948-P-14/03/2018 - Programma per i controlli dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti - indirizzi operativi per l'anno 2018.

Tabella linea 3 n.2 - "Verifica non conformi UE - 2015"

Matrice		AA.SS.PP.																			
		AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		Totale	
		Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.
Olive da tavola											1	1							1	1	
Frutta tropicale (es. Mango, papaya, Frutto della passione etc.)					1	1													1	1	
Erbe fresche									1	1									1	1	
Funghi spontanei									1	0									1	0	
Fichi			1	0															1	0	
Mclograni	1	1																	1	1	
Cipollotti															1	1			1	1	
Bacche (es. uva spina, ribes)																	1	1	1	1	
Bietole													1	1					1	1	
Cavoli cinesi											1	1							1	1	
Sedani			1	1															1	1	
Verza							1	1											1	1	
Finocchi													1	1					1	1	
Piselli con baccello							1	0											1	0	
lime									1	1									1	1	
Lenticchie secche			1	1															1	1	
Sedano rapa											1	1							1	1	
Foglie di uva fresche																	1	0	1	0	
Fichi secchi					1	1													1	1	
Albicocche secche	1	1																	1	1	
Pomodori in polpa															1	1			1	1	
Uva da tavola secca																	1	1	1	1	
Miele					1	1													1	1	
Totale	2	2	3	2	3	3	2	1	3	2	3	3	2	2	2	2	3	2	23	19	

I campioni devono essere campionati in ragione Piano Nazionale

Non Reperibile

Complessivamente, per le attività sopra descritte, ricadenti nella Linea 3, sono state campionate n.1.170 matrici di origine vegetale su un numero di 1.063 programmate, rilevando n.13 non conformità.

Con riferimento alle matrici di origine animale (carne, latte e derivati, miele e uova), i campionamenti effettuati sono stati n.156 su n.141 programmati con una realizzazione pari al 111 per cento.

Relativamente a matrici di origine animale, non sono state rilevate non conformità.

Di seguito si riporta la tabella recante le non conformità rilevate estrapolate dal *Nuovo Sistema Alimenti - Pesticidi*

Sicilia Piano Fitosanitari - Non Conformi 2018

N.	Codice Campione	Prodotto	Descrizione	Data Analisi	Parametro	Elemento chimico	Organo Prelevatore	Valutazione	Provvedimenti
1	18CL007537	P0256040A	Prezzemolo	08/10/2018	RF-0088-001-PPP	Chlorpyrifos-methyl	190202	J003A	Denuncia A.G.
2	18CL007673	P0256040A	Prezzemolo	08/10/2018	RF-0108-001-PPP	Cyfluthrin	190202	J003A	Denuncia A.G.
3	18CT007566	P0251020A	Lattuga	27/09/2018	RF-0255-001-PPP	Iprodione	190203	J003A	Denuncia A.G.
	18CT007566	P0251020A	Lattuga	27/09/2018	RF-0922-001-PPP	Tetramethrin	190203	J003A	Denuncia A.G.
	18CT007566	P0251020A	Lattuga	25/09/2018	RF-0223-001-PPP	Formetanate	190203	J003A	Denuncia A.G.
	18CT007566	P0251020A	Lattuga	25/09/2018	RF-0250-001-PPP	Imidacloprid	190203	J003A	Denuncia A.G.
4	18CL005350	P0231010A	Pomodoro	05/07/2018	RF-0139-002-PPP	Omethoate	190204	J003A	Denuncia A.G.
	18CL005350	P0231010A	Pomodoro	02/07/2018	RF-0087-001-PPP	Chlorpyrifos	190204	J003A	Denuncia A.G.
5	18PA031054	P0256040A	Prezzemolo	18/01/2019	RF-0087-001-PPP	Chlorpyrifos	190204	J003A	Denuncia A.G.
6	18PA031053	P0270030A	Sedano	14/01/2019	RF-0087-001-PPP	Chlorpyrifos	190204	J003A	Denuncia A.G.
7	18RG000956	P0231010A	Pomodoro	31/01/2018	RF-0382-001-PPP	Quinoxifen	190207	J003A	Denuncia A.G.
8	18RG020182	P0130020A	Pera	23/11/2018	RF-0087-001-PPP	Chlorpyrifos	190207	J003A	Denuncia A.G.
9	18PA027856	P0110030A	Ulmone	02/11/2018	RF-0179-001-PPP	Fenhexamid	190208	J003A	Denuncia A.G.
10	18PA028720	P0110020A	Arancia	15/11/2018	RF-0139-003-PPP	Dimethoate	190209	J003A	Denuncia A.G.
11	18PA033216	P0110020A	Arancia	03/12/2018	RF-0139-003-PPP	Dimethoate	190209	J003A	Denuncia A.G.
12	18PA035247	P0110020A	Arancia	27/12/2018	RF-0139-003-PPP	Dimethoate	190209	J003A	Denuncia A.G.
13	18PA016532	P0231010A	Pomodoro	02/07/2018	RF-0087-001-PPP	Chlorpyrifos	190209	J003A	Denuncia A.G.

– **Linea di intervento n. 4 – controllo dei residui di fitosanitari in alimenti di cui al Reg. (UE) n. 662/2016 (piano coordinato comunitario - PCC).**

Il programma comunitario coordinato per l'anno 2018 prevedeva campionamento e analisi da effettuarsi su prodotti di origine vegetale e animale secondo quanto riportato nella tabella 4, per la ricerca controllo dei residui fitosanitari in alimenti di cui al Reg. (UE) n. 662/2016.

Tabella Linea 4 n.1 - Piano Regionale di controllo pluriennale coordinato dall'UE per i residui di fitofarmaci negli alimenti (PCC)
Rif. Par.3 linea guida nazionale 2018

An. PAR.3 linee guida nazionale 2018																										
matrici	Prodotto		AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		Totale Convenzionale		Totale Biologico		Totale Complessivo	
			Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.
origine vegetale	Uve da tavola (1)	Convenzionale	2	2	2	3	2	2	1	1	3	3	2	3	1	1	2	2	2	2	17	19			25	23
		Biologico	1	1	1	0	1	0	1	0	1	0	1	1	1	1			1	1			8	4		
	Banane (1) (5)	Convenzionale					1	1			1	1	1						1	1	4	3			5	4
		Biologico												1	1									1	1	
	Pompelmi (1)	Convenzionale	1	1	1	1	4	4	1	1	3	3	4	4	2	2	2	2	2	2	20	20			22	22
		Biologico					1	1					1	1									2	2		
	Melanzane (1)	Convenzionale	1	1	1	1	3	3	1	1	1	1	4	4	4	4	1	1	1	1	17	17			19	19
		Biologico					1	1							1	1							2	2		
	Cavoli broccoli (1)	Convenzionale	2	1	2	2			1	1			1	1	1	1		2	1	1	8	9			9	10
		Biologico									1	1											1	1		
	Meloni (1)	Convenzionale	2	1	2	2	4	4	1	1	1	1	2	1	4	1	1	1	5	0	22	12			24	12
		Biologico			1	0												1	0			2	0			
	Funghi coltivati (1)	Convenzionale					1	1	1	1			1	1			1	1			4	4			4	4
		Biologico																					0	0		
Peperoni (1)	Convenzionale	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	1	1	2	2	2	2	1	1	12	12			12	12	
	Biologico																					0	0			
Chicchi di frumento (2)	Convenzionale	2	2	1	2			2	2			1	1							6	7			8	8	
	Biologico			1	0							1	1									2	1			
Olio di oliva (1)	Convenzionale									2	2	2	1	1	1			2	2	7	6			8	7	
	Biologico													1	1							1	1			
Alimenti per bambini a base di cereali	Pastina	Convenzionale			1	1											1	1		2	2			2	2	
		Biologico																				0	0			
	Biscotti	Convenzionale					1	1									1	1		2	2			2	2	
		Biologico																				0	0			
origine animale	Grasso bovino (1)	Convenzionale					1	1	1	1	1	0	1	1			1	1		5	4			5	4	
		Biologico																				0	0			
	Uova di galline (3)	Convenzionale	1				1	1					1	1	1					4	2			5	2	
		Biologico													1							1	0			
totale			13	10	14	13	22	21	11	10	16	14	24	22	21	16	12	14	17	11	130	119	150	131	280	250

(1) Si devono analizzare prodotti non trasformati (inclusi prodotti congelati)

(2) In mancanza di un numero sufficiente di campioni di chicchi di frumento, è possibile analizzare la farina integrale di frumento indicando un fattore di trasformazione. In mancanza di fattori di trasformazione specifici può essere applicato un fattore standard pari a 1.

(3) Devono essere analizzate uova intere senza il guscio.

(4) dalla produzione di olive. In mancanza di un fattore di trasformazione specifico per l'olio, può essere applicato un fattore standard pari a 5 per le sostanze liposolubili, tenendo conto di una resa standard della produzione di olio d'oliva del 20 % della raccolta delle olive; per le sostanze non liposolubili può essere utilizzato un fattore standard di trasformazione pari a 1.

(5) solo da campioni presenti sul mercato

CL non reperita matrice biologica vedasi nota SIAN prot.3088 del 19/10/2018

EN non reperita matrice biologica

Il programma attuato dalle AA.SS.PP prevedeva complessivamente il prelievo di n.280 campioni di origine vegetale e animale di cui n.130 da produzione convenzionale e n. 150 da produzione biologica.

I campionamenti effettuati, così come comunicati dalle ASP, sono stati n.119 da produzione convenzionale e n.131 da produzione biologica.

Dall'attività posta in essere è emersa una non conformità di seguito riportata.

N.	Codice Campione	Prodotto	Descrizione	Data Analisi	Parametro	Elemento chimico	Organo Prelevatore
1	18RG000727	P0231020A	Peperone	30/01/2018	RF-0098-001-PPP	Clofentezina	190207

Il flusso dei dati risultante dall'attuazione del "Piano regionale di controllo ufficiale sui prodotti fitosanitari e sui residui degli stessi negli alimenti – Anno 2018", è stato canalizzato nel sistema informativo ministeriale NSIS alla sezione "Nuovo Sistema Alimenti – Pesticidi".

Nel sistema risultano inserite n.290.350 determinazioni analitiche relative a n.1.553 campioni.

Il laboratorio incaricato (IZS Sicilia) ha provveduto alla elaborazione e trasmissione dei dati e nel rispetto della scadenza prevista (30/04/2019), questa Autorità Competente Regionale, ha provveduto, in data 24/04/2019, alla validazione sul **Nuovo Sistema Alimenti – Pesticidi**, dei dati relativi all'attività 2018.

In particolare, si è provveduto a validare i dati in maniera puntuale per i parametri dei campioni **“non conformi”** (n.14) ed in maniera massiva tutti i dati riguardanti gli esiti delle analisi **“conformi”**.

– **Piano regionale di monitoraggio radioattività negli alimenti 2015 – 2018 - D.D.G. n.1540 dell'11 settembre 2015.**

L'Unione Europea ha emanato diversi Regolamenti che fissano i livelli massimi ammissibili di radioattività per i prodotti alimentari (Reg. EURATOM N. 3954/87 e s.m.i. e N. 944/89) e per gli alimenti animali (Reg. EURATOM n. 770/90) che possono essere immessi sul mercato a seguito di un incidente nucleare o in qualsiasi altro caso di emergenza radiologica.

A livello nazionale, il D.Lgs. n.230 del 1995 (attuazione delle direttive EURATOM 80/836, 84/467, 89/618, 90/641 e 92/3), modificato dal D.Lgs. n. 241 del 2000 (attuazione della direttiva CE 96/29) è la normativa di riferimento in materia di radiazioni.

La Regione Siciliana con D.D.G. n.1540 dell'11 settembre 2015 (GURS n.40 del 02/10/2015) ha dato attuazione in ambito regionale al il Piano di monitoraggio radioattività negli alimenti 2015-2018.

Scopo del Piano è quantificare la concentrazione di attività di radionuclidi in diverse matrici alimentari, consentendo di valutare il rispetto dei limiti normativi.

Nell'ambito delle attività di controllo sono stati programmati n.72 campionamenti, n.36 su alimenti di origine vegetale (pasta di semola di frumento; farina; ortaggi; funghi) e n. 36 su alimenti di origine animale (latte; carne; pesce da taglio; miele).

Piano dei campionamenti per il monitoraggio della radioattività in alimenti 2015 - 2018 - Anno 2018
(decreto legislativo n. 230 del 17 marzo 1995)

MATRICI	ASP									
	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	totale
	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.
matrici di origine animale										
latte	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
carne (muscolo)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
pesce da taglio	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
miele	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
totale	4	4	4	4	4	4	4	4	4	36
matrici di origine vegetale										
pasta di semola di frumento	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
farina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
ortaggi	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
funghi	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
totale	4	4	4	4	4	4	4	4	4	36
totale	8	8	8	8	8	8	8	8	8	72

– **Matrici analizzate.**

In particolare sono state conferite ad ARPA le seguenti matrici: Latte (6), Carne(7), Pasta(7), Farina(9), Pesce(5), Ortaggi(9), Miele(5) e Funghi(9).

Per ogni campione sono stati analizzati diversi parametri (Radionuclidi: Cs-137, Cs-134 e K-40), per un totale di n. 158 determinazioni analitiche.

In totale il numero di campioni conferiti è stato pari a n. 57 rispetto a n. 72 programmati. L'indice di realizzazione è stato pari a al 79%.

I laboratori dell'ARPA, che hanno effettuato le misure radiometriche dei campioni sono il Laboratorio della Struttura Territoriale di Catania e il Laboratorio della Struttura Territoriale di Palermo.

Nessun superamento di livello di radioattività è stato riscontrato nei campioni di alimenti analizzati, complessivamente in tutte le matrici non sono stati rilevati livelli di radiazioni che superino i valori limiti indicati dalla normativa o che rappresentino comunque interesse dal punto di vista radioprotezionistico.

I risultati dell'attività di misura sono stati trasmessi da ARPA Sicilia all'ISIN (Ispettorato nazionale per la sicurezza nucleare e la radioprotezione), mediante l'inserimento nel data base nazionale "RADIA", nell'ambito della "Rete RESORAD".

Piano dei campionamenti per il monitoraggio della radioattività in alimenti 2015 - 2018 - Anno 2018
CAMPIONI CONFERITI AD ARPA SICILIA

MATRICI	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	TOTALE
	Eff.	Eff.	Eff.	Eff.	Eff.	Eff.	Eff.	Eff.	Eff.	
matrici di origine animale										
latte	1	1	2	0	0	1	0	0	1	6
carne (muscolo)	1	1	2	1	0	1	0	1	0	7
pesce da taglio	0	0	1	0	0	1	0	0	3	5
miele	1	0	1	1	0	1	0	0	1	5
totale	3	2	6	2	0	4	0	1	5	23
matrici di origine vegetale										
pasta di semola di frumento	1	2	1	0	0	0	1	1	1	7
farina	1	1	2	0	2	1	1	1	0	9
ortaggi	1	1	1	0	1	2	1	1	1	9
funghi	1	1	1	0	1	2	1	1	1	9
totale	4	5	5	0	4	5	4	4	3	34
totale	7	7	11	2	4	9	4	5	8	57

– **Piano regionale di controllo ufficiale sul ghiaccio alimentare - D.D.G. n.1560 del 03/08/2017.**

Il regolamento n. 178/2002, all'art. 2, definisce alimento (o «prodotto alimentare», o «derrata alimentare») *“qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento”*.

Il ghiaccio alimentare è, quindi, da considerarsi un alimento poiché secondo la definizione di cui sopra è destinato ad essere ingerito.

L'Organizzazione mondiale della sanità già nell'anno 2006, pubblicando il manuale “cinque punti chiave per alimenti più sicuri”, indicava il ghiaccio alimentare tra gli alimenti a rischio di contaminazione da microrganismi e sostanze chimiche pericolose per la salute umana.

Nel 2015, il Ministero della salute ha inserito tra i Manuali di corretta prassi GHP validati, il Manuale di corretta prassi operativa per la produzione di ghiaccio alimentare.

Il documento rappresenta un inedito in Europa e pone l'Italia in posizione di capofila per quanto riguarda l'igiene della produzione, distribuzione e conservazione del ghiaccio alimentare.

Posto quanto sopra questo Dipartimento, d'intesa con le ASP, con il D.D.G. n.1560 del 03/08/2017, ha disposto una programmazione organica di controlli sul ghiaccio alimentare, estesa all'intero territorio della Regione siciliana

Nella tabella sotto riportata si rappresenta l'attività relativa all'anno 2018.

Programmati/Effettuati - Anno 2018		
ASP	Progr.	Eff.
Agrigento	21	0
Caltanissetta	14	0
Catania	54	11
Enna	9	9
Messina	32	0
Palermo	62	2
Ragusa	15	0
Siracusa	20	11
Trapani	21	21
TOTALE	248	54

L'attività di controllo è stata rivolta ai Bar/Pub, Esercizi di vendita, distribuzione, ristorazione, deposito/magazzino, Produttore

Si evidenzia che l'attività non è stata posta in essere da talune ASP.

Nel corso dei controlli sono state rilevate n.22 non conformità.

Per una non conformità rilevata (E.coli e batteri coliformi) su campione di ghiaccio tritato per cocktails, di produzione industriale, si è proceduto all'attivazione della notifica di allerta sul sistema iRASFF (#378873).

– **Piano Nazionale per la ricerca dei Residui (PNR) – Anno 2018 (ai sensi del d.lvo n. 158 del 16 marzo 2006).**

Il Piano Nazionale per la ricerca di Residui (PNR) E' un piano di sorveglianza del processo di allevamento degli animali e di prima trasformazione dei prodotti di origine animale che mira a:

- svelare i casi di somministrazione illecita di sostanze vietate;
- svelare i casi di somministrazione abusiva di sostanze autorizzate;
- verificare la conformità dei residui di medicinali veterinari, di antiparassitari nonché di agenti contaminanti per l'ambiente con i limiti massimi di residui o i tenori massimi fissati dalle normative comunitarie e nazionali.

Il Ministero della Salute, con nota DGISAN 0046214-P del 05/12/2017, ha trasmesso il Piano Nazionale per la ricerca dei Residui negli animali e nei prodotti di origine animale (PNR) per l'anno 2018.

Sulla scorta delle indicazioni ministeriali, la Regione, con nota prot.96272 del 22/12/2017 ha predisposto la Pianificazione Regionale della attività di campionamento, da effettuare nel corso dell'anno 2018, per ciascuna Azienda Sanitaria Provinciale.

Il laboratorio di riferimento è stato individuato nell' Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, il quale ha provveduto, all'inserimento nel sistema NSIS-PNR New, dei Flussi Informativi, di tutti i dati relativi ai campioni PNR prelevati dalle ASP.

La validazione dei dati, da parte dell'Autorità regionale, è avvenuta il 28/03/2019, nel rispetto della scadenza indicata dal Ministero (10/03/2019 comunicata con e.mail del 27/03/2019)).

Si riporta di seguito un prospetto riepilogativo sull'attività programmata/effettuata nell'ambito del Piano in argomento.

Campioni programmati					Campioni analizzati (totale analizzati/tot validati)	% analizzati/ programmazione	% validati/ programmazione
ALLEVAMENTO	CACCIATO	MACELLO	STABILIMENTO	Totali	Totali		
293	0	517	23	833	870/870	104,4%	104,4%

Nell'ambito dei controlli sono state riscontrate n.2 non conformità.

ASP	Matrice	Luogo del prelevamento	Non Conformità
Palermo	Muscolo Ovino	Macello	Ossitetraciclina o.l.
Agrigento	Muscolo Suino	Macello	Cloramfenicolo o.l.

Infine, in relazione ai controlli ufficiali, così come disposto all'art.5 del D.D.G. n.2435 dell'11/12/2018, si coglie l'occasione per rappresentare che "I Piani di Controllo Ufficiale ricompresi nel PRIC Sicilia 2015-2018, relativi alla sicurezza alimentare, al benessere animale, alla sanità animale ed alla sanità dei vegetali che entrano nella catena alimentare (PNI 2015-2018), **sono prorogati di un anno fino al 31 dicembre 2019**, fatta salva la necessità di dovere provvedere, nel corso del medesimo anno, ad una eventuale rimodulazione, dettata da cambiamenti strutturali, normativi e/o da nuove esigenze organizzative, derivanti da prescrizioni Ministeriali e/o Regionali".

Palermo li 01/08/2019

L'Istruttore
(Vincenzo Lo Presti)

Il Dirigente del Servizio
(Dr. Pietro Schembri)



Il Dirigente Generale
D.ssa Maria Letizia Di Liberti