

Regione Siciliana



REGIONE SICILIA

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

Piano dei Controlli Regionale Pluriennale (PCRP) 2020-2022

(D.A. n.4 dell'8 gennaio 2021 pubblicato nel S. O. n. 2 alla G.U.R.S. (p. I) n. 5 del 5-2-2021)

Rendicontazione attività 2021

Introduzione

L'art.109 del Reg. (UE) n. 625 del 15 marzo 2017 che prevede che gli Stati membri assicurano che i controlli ufficiali siano eseguiti dalle autorità competenti sulla base di un Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP), la cui elaborazione e attuazione sono coordinate in tutto il loro territorio e che gli stessi designano un organismo unico incaricato di coordinare la preparazione del PCNP fra tutte le autorità competenti responsabili dei controlli ufficiali, garantendo la coerenza e la raccolta delle informazioni sull'attuazione del PCNP in vista della presentazione delle relazioni annuali.

A seguito dell'intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano concernente il "Piano di Controllo Nazionale Pluriennale 2020-2022" (Rep. Atti n. 16/CSR del 20 febbraio 2020), recepita con D.A. n.183/2020, la Regione Siciliana si è dotata del Piano dei Controlli Regionale Pluriennale (PCRP) 2020-2022 (di seguito PCRP).

In coerenza "Piano di Controllo Nazionale Pluriennale 2020-2022", il PCRP si ricollega alla struttura e agli obiettivi strategici del Piano Nazionale, del quale riprende la durata temporale, nonché l'organizzazione e la gestione regionale dei controlli ufficiali nell'ambito della sicurezza alimentare, sia per quanto riguarda i controlli (ispezioni e audit) sugli operatori di settore e sia per i controlli ufficiali tramite campionamento e analisi di alimenti e bevande.

Il PCRP, approvato con D.A. n.4 dell'8 gennaio 2021 pubblicato nel S. O. n. 2 alla G.U.R.S. (p. I) n. 5 del 5-2-2021, si colloca nel quadro dei controlli ufficiali di cui al Regolamento (UE) 2017/625, con la principale finalità di garantire l'applicazione della legislazione in materia di alimenti e di sicurezza alimentare, integrità e salubrità, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori, la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Il PCRP fornisce, alle Aziende Sanitarie Provinciali, gli indirizzi affinché i controlli ufficiali sugli operatori economici del settore alimentare e dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti, siano effettuati, per mezzo dei Servizi medici e veterinari afferenti ai rispettivi Dipartimenti di Prevenzione (ciascuno per quanto di competenza), sulla base del rischio e con frequenza adeguata.

Sino all'emanazione di un nuovo provvedimento, rimangono ancora di riferimento gli indirizzi strategici e di programmazione ricompresi nel documento recante "Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004", approvato con accordo della Conferenza Stato Regioni n. 212/CSR del 10 novembre 2016 e recepito nella Regione siciliana con D.A. n.4 del 29/01/2018, che fornisce indicazioni omogenee e condivise a livello nazionale, per la programmazione, l'esecuzione, la verifica e la rendicontazione delle attività di controllo ufficiale.

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).

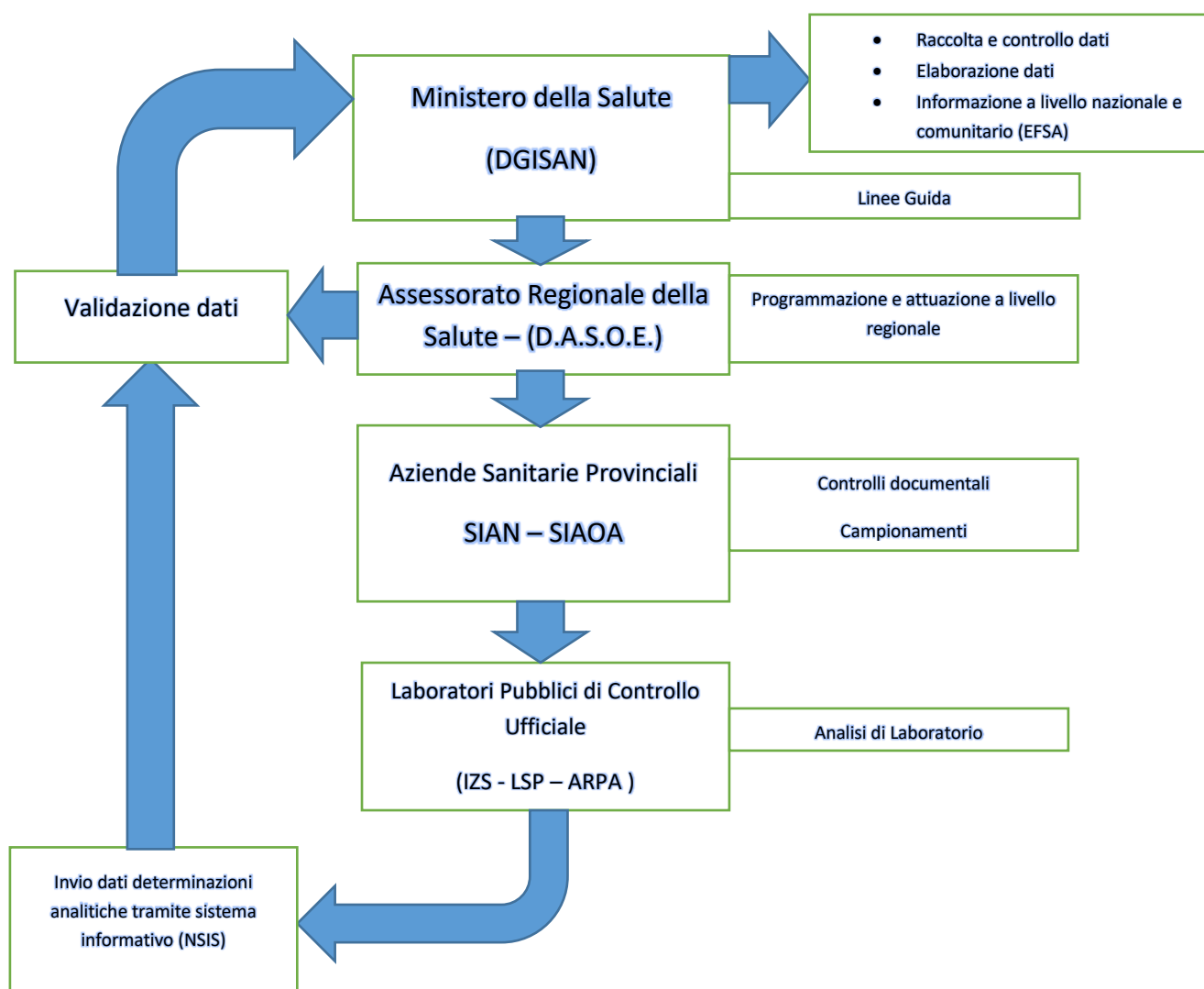
Il controllo ufficiale è svolto lungo l'intera filiera agro alimentare, dalla produzione, alla lavorazione, trasformazione, distribuzione, deposito, trasporto, commercio e somministrazione. I campioni ufficiali riguardano sia le materie prime che i semilavorati e i prodotti finiti di origine italiana e di provenienza estera (da Paesi membri o Paesi terzi).

In particolare, il Regolamento (CE) n. 625/2017 prevede che i controlli siano effettuati periodicamente, con frequenza appropriata, in base alla valutazione dei rischi, tenendo conto del numero e della tipologia degli Operatori del Settore.

L'esecuzione delle analisi sugli alimenti (indagini fisiche, chimiche, biologiche e microbiologiche) è svolta dai laboratori incaricati (IZS Sicilia, LSP, ARPA Sicilia).

La Direzione generale Sanità pubblica veterinaria alimenti e nutrizione – DGISAN, 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 riporta gli esiti dell'attività, afferente al controllo ufficiale in materia di sicurezza alimentare nel settore dell'igiene e salubrità degli alimenti e delle bevande, svolta nel corso dell'anno 2021.

La rappresentazione è basata sulle risultanze comunicate dalle ASP e sui dati analitici presenti nei flussi informativi realizzati dai laboratori incaricati e inseriti nel sistema NSIS.

Le attività di controllo relative al periodo 2020 - 2022, e ricomprese nel PCRP, riguardano:

- **Controlli ufficiali su alimenti e bevande;**
- **Controllo ufficiale dei contaminanti agricoli e delle tossine vegetali negli alimenti;**
- **Monitoraggio (alimenti) per i contaminanti agricoli e le tossine vegetali naturali non inclusi nel regolamento (CE) 1881/2006**
- **Piano Nazionale Additivi;**
- **Prodotti fitosanitari – Programma Comunitario Coordinato residui in alimenti;**
- **Piano Nazionale OGM;**
- **Acrilammide – Monitoraggio dei tenori negli alimenti;**
- **Piano Nazionale di controllo degli alimenti e dei loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti;**
- **Piano regionale di monitoraggio della radioattività negli alimenti.**



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. ricompresi nel Piano di Controllo Regionale Pluriennale (PCRP) 2020-2022.

Prospetto riepilogativo dei piani di controllo ufficiale - Anno 2021

	Piano	Linee di indirizzo ministeriali	Estremi Piano regionale
a)	Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti 2020-2022.	Nota prot. DGISAN 0006599-P-27/02/2020	D.D.G.n.358 del 12/05/2020 GURS n.31 del 29/05/2020
b)	Piano regionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale e Piano comunitario di controllo – Anno 2021.	Nota Prot. 001876 - 05/05/2021 – DGI-SAN – MDS – P	D.D.G. n.519 del 25/05/2021 – GURS n.26 del 18/06/2021 S.O. n.2
c)	Piano regionale di controllo sui prodotti fitosanitari per gli anni 2020 - 2021.	Nota Prot. 0037911 – 28/10/2020 – DGI-SAN – MDS – P	D.D.G. n.974 del 26/11/2020 S.O. n.2 – GURS n.61 del 11/12/2020
d)	Piano regionale di controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari , ivi compresi gli aromi di fumo, sia come materia prima che negli alimenti, nonché il controllo delle sostanze di cui all'allegato III del regolamento CE n.1334/2008. Anni 2020-2024.	Nota prot. DGISAN 0006614-P-27/02/2020	D.D.G. n.484 del 25/06/2020 GURS n.40 del 24/07/2020
e)	Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2020-2022.	Nota prot. DGISAN 0008710-P-10/03/2020	D.D.G. n.376 del 26/05/2020 GURS n.35 del 19/06/2020
f)	Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande <i>Prorogato per il 2021 (nota DASOE prot.2804 del 22/01/2021)</i>	DGISAN prot. n.15168 del 12 aprile 2017 – ripartizione regionale controlli analitici linee guida 882	D.D.G n.1889 del 18.10.2018 GURS n.50 del 23/11/2018
g)	Piano regionale di controllo ufficiale dei contaminanti agricoli e delle tossine vegetali negli alimenti – Anni 2020-2022.	Nota prot. DGISAN 0008193-P-06/03/2020	D.D.G. n.536 del 16/07/2020 S.O. n.26 - GURS n.41 del 31 luglio 2020
h)	Piano regionale di monitoraggio (alimenti) per i contaminanti agricoli e le tossine vegetali naturali non inclusi nel regolamento (CE) 1881/2006 – Anni 2020-2021.	Nota prot. DGISAN 0008198-P-06/03/2020	D.D.G. n.537 del 16/07/2020 S.O. n.26 - GURS n.41 del 31 luglio 2020
i)	Monitoraggio sul tenore di acrilammide negli alimenti.	Nota DGISAN prot.0010040 – P – 14/03/2018; Nota DASOE prot.52538 del 9 luglio 2018	
j)	Piano regionale di monitoraggio della radioattività negli alimenti. Anni 2021 – 2022.	Verbale del 25 gennaio 2021, relativo alla riunione di raccordo tra l'Agenzia regionale per la protezione dell'ambiente e il DASOE	D.D.G. n.194 del 08/03/2021 GURS n.14 del 02 aprile 2021

k)	Piano Nazionale per la ricerca dei Residui (PNR) – Anno 2021	Nota DGISAN 0067961-P del 04.12.2019	
----	--	--------------------------------------	--

a) Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti - Anno 2021.

Con il D.D.G. n.358 del 12 maggio 2020 la Regione Siciliana (pubblicato sulla GURS n.31 del 29/05/2020), tenuto conto delle indicazioni emanate dal Ministero (DGISAN 0006599-P-27/02/2020), ha adottato, in linea con la programmazione del Piano Nazionale di Controllo Pluriennale – PNCP 2020-2022, il **Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti 2020-2022.**

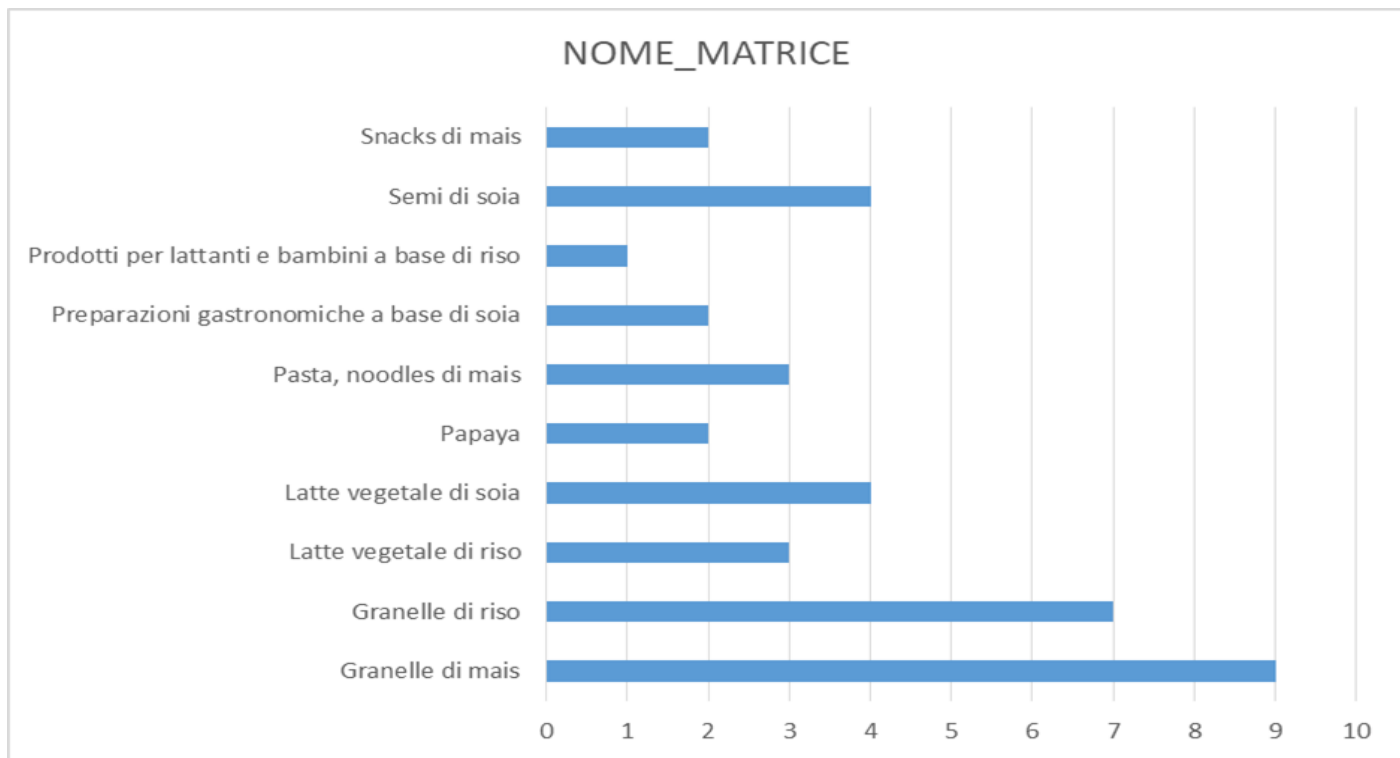
In ordine alla programmazione territoriale per l'anno 2021, per i controlli per la ricerca degli OGM negli alimenti sono stati previsti i seguenti campionamenti:

Tabella 1 all. al D.D.G. n.358 del 12/05/2020													
Piano regionale di Controllo Ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti - 2020 - 2022 - Campionamenti annuali													
ASP	Materie prime/Intermedi di lavorazione (1)			Prodotti finiti confezionati per il consumatore finale (2)								Totale Programmato	
	Mais in granella/ Farina di mais non confezionata	Soia in semi / Farina di soia non confezionata	Riso / Farina di riso non confezionata	Farina di mais	Bevanda vegetale a base di SOIA	Hamburger/ spezzatino di SOIA	Pasta alimentar e di mais	Bevanda vegetale a base di RISO	Barrette di mais	Alimenti per infanzia a base di riso	Papaya	Materie prime/Intermed i di lavorazione	Prodotto finito
AG	2	1	1	1	1							4	2
CL	2	2	1							1		5	1
CT	1	1	2			1	1		1		1	4	4
EN	2	2	1					1				5	1
ME	1	1	0		1	1		1				2	3
PA	1	2	1	1			1		1	1	1	4	5
RG	2	2	0				1	1				4	2
SR	0	1	1		1					1		2	2
TP	1	0	1		1					1		2	2
Totale	12	12	8	2	4	2	3	3	2	4	2	32	22
Luogo di campionamento													
(1) Attività di produzione/trasformazione													
(2) Logistiche, Depositi e Grande Distribuzione Organizzata (GDO)													
Almeno un campione tra quelli assegnati deve essere di provenienza da agricoltura biologica.													

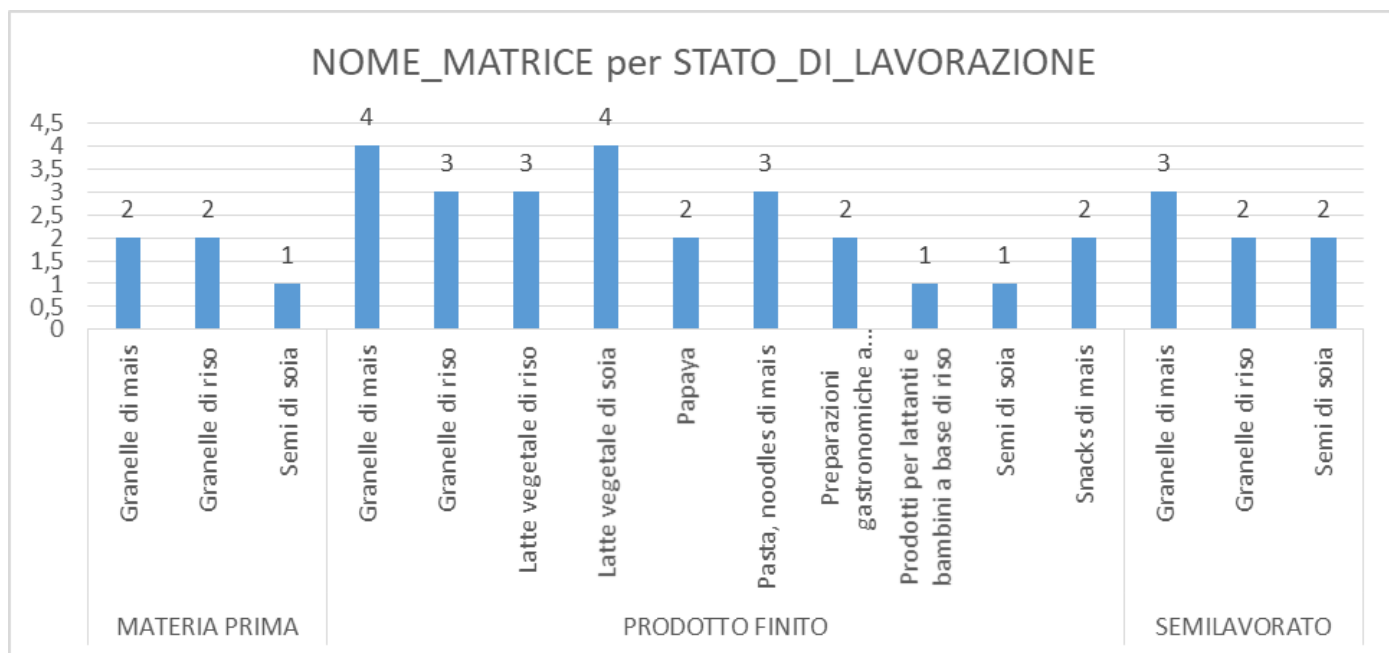
La programmazione, nel rispetto delle indicazioni ministeriali, è stata ripartita su un totale di 54 campioni, di cui n.32 matrici di Materie prime/Intermedi di lavorazione (Mais, Soia e Riso) e n.22 matrici di prodotti finiti confezionati per il consumatore finale, come sopra rappresentati, con almeno un campione tra quelli assegnati proveniente da agricoltura biologica.

L'esecuzione del Piano ha presentato le criticità, più volte rappresentate anche negli anni precedenti dalle A.S.P., relative al reperimento nel territorio regionale delle matrici relative alla materia prima (Mais, Soia e Riso) che, notoriamente, **non rientrano tra le colture praticate nella regione e non sono tra le materie prime utilizzate per ulteriori trasformazioni nell'industria alimentare regionale** che predilige l'utilizzo del grano e dei suoi semi lavorati, con la conseguenza del mancato raggiungimento degli obiettivi prefissati (almeno il 60% dei campionamenti sulle materie prime).

In particolare si segnala che le A.S.P., in mancanza della materia prima, hanno indirizzato i campionamenti verso il prodotto finito relativo alle matrici non reperite.



I campioni processati sono stati pari, complessivamente, a n.37, di cui n.12 classificati come Materie prime/Intermedi di lavorazione (n.1 biologico) e n.25 classificati come prodotto finito (n.9 biologico).



Nel corso del 2021, l'attività svolta dalle ASP risulta ancora condizionata dall'emergenza COVID-19 con ricadute negative derivanti in parte dalla carenza di personale sanitario da dedicare ai Controlli ufficiali.

L'esecuzione del Piano ha comunque assicurato il numero minimo di campioni (n.10) fissato dal Piano nazionale.

Infine, si informa che in data 28/01/2022 si è provveduto ad aprire una segnalazione per chiedere la correzione sul sistema con riferimento a un campione (n. reg.74184-Papaya) erroneamente classificato nel sistema come materia prima.

A rettifica effettuata, in data 01 febbraio 2022 questa Amministrazione ha proceduto, sul CROGM, alla validazione dei dati presenti e relativi a n.37 campioni.

Si riporta il report di validazione precisando che non sono state rilevate non conformità.



Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana
Via Appia Nuova 1411 – 00178 Roma (Capannelle)
Tel. +3906790991 Fax +390679340724



CROGM Anno 2021

Report Validazione per Centro di Referenza OGM

Dati aggiornati il: 01/02/2022

Ente Prelievo	Campioni Prelevati	Campioni Validati
A.S.P. DI CATANIA	2	2
A.S.P. DI ENNA	1	1
A.S.P. DI PALERMO	1	1
A.S.P. DI RAGUSA	3	3
A.S.P. DI SIRACUSA	2	2
ASL SICILIA AGRIGENTO	4	4
ASL SICILIA CATANIA	6	6
ASL SICILIA MESSINA	3	3
ASL SICILIA PALERMO	8	8
ASL SICILIA RAGUSA	1	1
ASL SICILIA SIRACUSA	2	2
ASL SICILIA TRAPANI	4	4
Totali	37	37

Destinazione D'uso: ALIMENTAZIONE UMANA

- b) **D.D.G. n.519 del 25/05/2021 – Pubblicato nella GURS n.26 del 18/06/2021 S.O. n.2 - “Piano regionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale e Piano comunitario di controllo – Anno 2021.”.**

In riscontro alle indicazioni emanate dal Ministero della Salute con la nota prot. 001876 - 05/05/2021 – DGISAN – MDS – P, con la quale è stato diramato alle Regioni e alle P.A., il Programma per i controlli dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti - Indirizzi operativi per l'anno 2021, questa Regione ha adottato con D.D.G. n.519 del 25/05/2021 il Piano in argomento.

Il Piano regionale, predisposto secondo le linee guida nazionali, reca il l'attività da svolgersi secondo il programma di campionamenti previsti rispettivamente: dal D.M. 23 dicembre 1992, dal Regolamento di Esecuzione (UE) 585/2020 della Commissione del 27 aprile 2020 (Programma Coordinato di Controllo dell'Unione Europea – PCCUE), così come modificato dal Regolamento di Esecuzione (UE) 2020/2041 della Commissione dell'11 dicembre 2020 nonché il controllo tra le matrici che sono risultate non conformi nel 2019 nel controllo nazionale e tra quelle risultate non conformi nei controlli del 2018 in ambito europeo

Di seguito si riportano le tabelle riepilogative relative alla programmazione regionale per il 2021.

Programma campionamento complessivo anno 2021			
Matrici	Riferimento Normativo	Tabella di riferimento	Totale
Origine vegetale regione	D.M. 23/12/1992 - Piano Nazionale	Tabella 1	798
Origine vegetale fuori regione	D.M. 23/12/1992 - Piano Nazionale	Tabella 2	160

Origine animale regione	D.M. 23/12/1992 - Piano Nazionale	Tabella 3	78
Origine animale fuori regione	D.M. 23/12/1992 - Piano Nazionale	Tabella 4	64
Non conformi nazionali 2019	Indirizzi operativi per l'anno 2021 di cui alla nota Prot. 001876 - 05/05/2021 – DGISAN – MDS – P	Tabella 5	10
Non conformi UE 2018	Indirizzi operativi per l'anno 2021 di cui alla nota Prot. 001876 - 05/05/2021 – DGISAN – MDS – P	Tabella 6	15
PCCUE 2021 - origine animale, origine vegetale e campioni di formule per lattanti e campioni di formule di proseguimento	PCCUE 2021 - Reg. (UE) n.585/2020	Tabella 7	178
Totale			1.303

Tabelle 1 e 2.

Tabella 1 - 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.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.
Cereali (1)	15	15	10	15	7	15	7	6	10	100
Ortaggi (2)	8	5	25	20	10	25	35	26	18	172
Frutta (3)	38	35	60	25	45	60	45	45	38	391
Vino (4)	10	10	14	5	10	18	14	15	20	116
Olio di oliva (5)	2	2	2	2	2	4	1	1	3	19
Totali	73	67	111	67	74	122	102	93	89	798

Tabella 2 - 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.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.
Cereali (1)	3	3	4	4	3	4	4	3	3	31
Ortaggi (2)	7	7	8	8	5	8	5	5	5	58
Frutta (3)	5	8	5	5	8	8	5	7	7	58
Vino (4)	1	1	1	1	1	1	0	0	1	7
Olio di oliva (5)	1	0	1	0	1	1	1	1	0	6
Totali	17	19	19	18	18	22	15	16	16	160

(1) Possono essere campionati con ragione "Cereale" tutti gli alimenti citati nel Reg. UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia con 05. I cereali in grani interi dovranno essere prelevati almeno in misura del 40%. Al posto dei cereali in grani possono essere campionate farine integrali.

(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) e presenti sia nell'Allegato I parte A che nell'Allegato I parte B di tale Regolamento.

(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 e presenti sia nell'Allegato I parte A che nell'Allegato I parte B di tale Regolamento.

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

(5) Possono essere campionati con ragione "olio" gli alimenti citati nel regolamento UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 04 ad eccezione dell'olio di mais il cui codice inizia per 05 che sono presenti sia nell'allegato I parte A, che nell'allegato I parte B di tale regolamento e sono soggetti alla trasformazione che dal seme porta all'olio.

Fonte: Nota 001876 - 05/05/2021 – DGISAN – MDS – P - Programma per i controlli dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti - indirizzi operativi per l'anno 2021.

Tabelle 3 e 4.

Tabella 3 - 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.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.
Carni fresche (1)	3	3	7	3	5	8	7	3	4	43
Latte e derivati (2)	2	2	2	2	2	2	3	2	2	19
Uova (3)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
Miele (4)	1		2		1	1		1	1	7
Totali	7	6	10	6	9	11	11	7	8	78

Tabella 4 - ripartizione numero e tipologia dei campioni di origine animale prodotti fuori Sicilia										
Tipologia campioni	AA.SS.PP.									Totale
	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	
	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.
Carni fresche (1)	2	1	3	3	3	3	2	2	1	20
Latte e derivati (2)	3	4	4	2	3	5	5	3	3	32
Uova (3)	1	0	1	0	1	0	1	1	1	6
Miele (4)	1	1		1	1	1	1			6
Totali	6	5	8	5	7	8	8	6	5	64

(1) Possono essere campionati con ragione "carni fresche" gli alimenti sia freschi, sia congelati, ma non trasformati, citati nel regolamento UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 101 e presenti sia nell'allegato I parte A, che nell'allegato I parte B di tale regolamento. In alternativa alle carni fresche possono essere prelevate le carni macinate come definite nell'allegato I al regolamento 853/2004 qualora non disponibili le carni fresche al commercio.

(2) Possono essere campionati con ragione "latte" gli alimenti citati nel regolamento UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 102 e sono presenti sia nell'allegato I parte A, che nell'allegato I parte B di tale regolamento. Potranno essere prelevati su base volontaria e qualora sia conosciuto, in anticipo, il fattore di processo dei campioni di formaggio, yogurt ed altri derivati. Laboratori ufficiali devono essere in possesso dei fattori di processo che intendono usare per l'analisi prima che questa venga eseguita e devono essere in possesso di un metodo accreditato sul prodotto trasformato da analizzare.

(3) Devono essere campionati con ragione "uova" gli alimenti citati nel regolamento UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 103 e sono presenti sia nell'allegato I parte A, che nell'allegato I parte B di tale regolamento.

(4) In applicazione alla nota 7 del regolamento UE 2018/62 è possibile campionare, tra gli alimenti alle voci il cui codice inizia per 104, il miele per valutare la conformità dei residui riscontrati al regolamento (CE) 396/2005.

Fonte: Nota 001876 - 05/05/2021 – DGISAN – MDS – P - Programma per i controlli dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti - indirizzi operativi per l'anno 2021.

Tabella 5

Tabella 5 - Campioni non conformi 2019											
Tipologia campioni	Parametro rilevato	AA.SS.PP.									Totale
		AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	
		Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	
Farina di grano duro	Carbaryl						1				1
Fico d'India	Etofenprox			1							1
Mela	Permethrin (sum of isomers)				1						1
Pesca	Chlorpyrifos								1		1
Mandarino	Dimethoate		1							1	2
Pomodoro	Chlorfenapyr								1		1
Fragola	Lufenuron (any ratio of constituent isomers)									1	
Melanzana	Dicloran							1			
Arancia	Dimethoate				1						1
Totali		0	1	1	2	0	1	1	2	2	10
Campionamento effettuato in ragione Piano nazionale											
Campioni risutati irregolari nel 2019 (001876 - 05/05/2021 – DGISAN – MDS – P- All.1 Tab.1)											

Tabella 6

Tabella 6 - "Verifica non conformi UE - 2018"											
Matrice	Residuo	AA.SS.PP.									Totale
		AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	
		Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	
Melanzane	omethoate	1		1			1				3
Broccoli	bitertanol, carbendazim (RD) e flusilazole			1							1
Meloni	chlorfenapyr e dieckrin									1	1
Peperoni dolci o piccanti	carbendazim (RD), chlorfenapyr e triadimefon							1			1
Uva da tavola	acephate, carbendazim (RD), omethoate	1									1
Chicchi di frumento	carbendazim (RD) e fenitrothion		1								1
Olio di oliva vergine	iprodione (RD)									1	1
Funghi coltivati	nicotina					1					1
riso	carbendazim (RD) e tricyclazole						1				1
Bacche di goji	nicotina, carbofuran								1		1
Fagioli con guscio	acephate e methamidophos				1						1
Grasso bovino (1)	DDT						1				1
Miele (1)	acetamiprid, amitraz, boscalid, dimoxystrobin, glyphosate e thiacloprid			1							1
Totale		2	1	3	1	1	3	1	1	2	15
I campioni devono essere campionati in ragione Piano Nazionale											
(1) Competenza SIAOA											

Tabella 7

Tabella 7 - (PCCUE) - Campionamento di cui al Regolamento di Esecuzione (UE) 585/2020 della Commissione del 27 aprile 2020 - Rif. Par.3 DGISAN n.n. 001876 - 05/05/2021

Tabella 7 - (PCCOE) - Campionamento di cura al regolamento di esecuzione (UE) 383/2020 della Commissione del 27 aprile 2020 - Rifi. Par.5 DG SAN n.ri. 03/30 - 03/03/2021															
Matrici	Prodotto		ASP										Totale Convenzional	Totale Biologico	Totale Complessiv
			AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP				
			Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.				
origine vegetale	Uva da tavola	Convenzionale	2	3	4	1	2	3	3	1	3	22		25	
		Biologico	1		1			1					3		
	Banane	Convenzionale	1	1			1			1		4		5	
		Biologico			1								1		
	Pompelmi	Convenzionale	2	2	8	2	8	8	2	8	2	42		43	
		Biologico					1						1		
	Melenzane	Convenzionale		1	2				2		2	7		8	
		Biologico							1				1		
	Cavolo broccolo	Convenzionale	2		2			1		2		7		8	
		Biologico			1								1		
	Melone	Convenzionale	5	2				5		5	5	22		23	
		Biologico						1					1		
	Funghi coltivati	Convenzionale		2	1			3			1	7		8	
		Biologico	1										1		
	Peperone	Convenzionale	5	1		1		2	6	4		19		20	
		Biologico							1				1		
Frumento (1)	Convenzionale	1	1	2	3		4				11		12		
	Biologico				1							1			
Olio di oliva	Convenzionale			2	2	2				2	8		9		
	Biologico						1					1			
Alimenti per la prima infanzia	Alimenti a base di cereali	Convenzionale	1			1					1	3		5	
		Biologico		1		1							2		
origine animale	Grasso bovino (3)	Convenzionale	1	1	1		1	1				5		6	
		Biologico						1					1		
	Uova di gallina	Convenzionale			1	1		1	1			4		6	
		Biologico						1	1				2		
totale			22	15	26	13	15	33	17	21	16	161	17	178	

Le stesse matrici del piano coordinato, di alimenti non trasformati o congelati, potranno essere prelevati sia per il piano nazionale che per il piano coordinato. Si devono analizzare prodotti non trasformati. In caso di prodotti sottoposti a campionamento in stato congelato deve essere indicato un fattore di trasformazione, se del caso.

(1) Per il raggiungimento del numero di campioni previsti per i chicchi di frumento per il piano coordinato è possibile analizzare la farina integrale di frumento indicando un fattore di trasformazione.

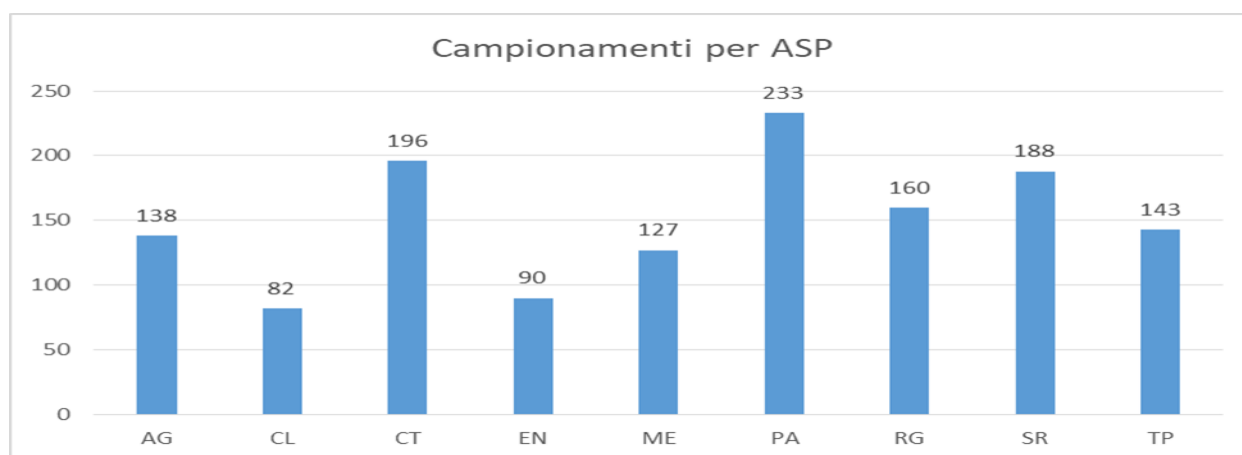
(3) La carne può anche essere sottoposta a campionamento conformemente alla tabella 3 dell'allegato della direttiva 2002/63/CE.

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

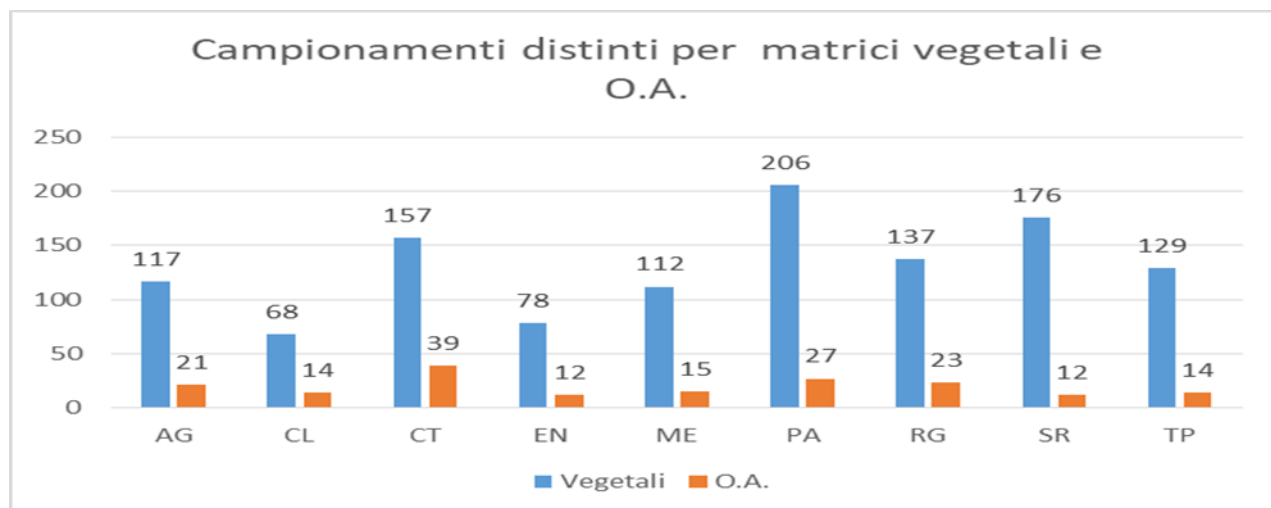
Quale laboratorio ufficiale incaricato per le analisi di laboratorio e la gestione del flusso dei dati analitici tramite il Nuovo Sistema Informatico Sanitario (Nuovo Sistema Alimenti - Pesticidi) è stato individuato l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri".

In ordine ai dati relativi alle analisi effettuate su campioni prelevati nel corso dell'anno 2021, si rappresenta che il flusso caricato sul **Nuovo Sistema Alimenti – Pesticidi SDD2** dal laboratorio incaricato racchiude n.232.637 determinazioni analitiche relative a n.1.357 matrici conferite dalle ASP, con una media analisi/matrice pari a n.171,4.

Si riporta di seguito la rappresentazione grafica del numero dei campionamenti effettuati da ogni ASP.



Campionamenti per ASP distinti per matrici vegetali e O.A..



Questa Regione, nel rispetto della scadenza prevista ha provveduto, in data 06/04/2022, alla validazione sul **Nuovo Sistema Alimenti – Pesticidi SDD2** dei dati relativi ai campioni risultati conformi e in data 22/04/2022 alla validazione puntuale dei campioni non conformi.

In particolare, si è provveduto a validare i dati in maniera puntuale per i parametri riferiti ai campioni valutati *“greater than maximum permissible quantities”* (n.10 campioni) ed in maniera massiva tutti i dati riguardanti gli esiti di analisi valutate *“Compliant due to measurement uncertainty”* e *“Less than or equal to maximum permissible quantities”* (n.1.347 campioni).

In ordine ai campioni valutati *“greater than maximum permissible quantities”*, per n.2, su segnalazione delle ASP competenti, previa valutazione rischio per il consumatore mediante modello di calcolo EFSA “PRIMo” Rev. 3.1, si è provveduto, all’attivazione delle relative notifiche sul sistema iRasff (#518065_Fenazaquin in funghi coltivati; #491304_Omethoate e Dimethoate in ciliegie).

ASP	CODICE CAMPIONE	DATA ANALISI	PARAMETRO	DESCRIZIONE PARAMETRO	MATRICE	NOTE
CL	2021_I1000000_CL10869CL1p1	23/12/2021	RF-0354-001-PPP	Propamocarb (Sum of propamocarb and its salt expressed as propamocarb)	SPINACI E SIMILI (SPINACI, BIETOLA DA FOGLIA E DA COSTA) - BIETOLA	Notizia di reato all'A.G.
			RF-0280-001-PPP	Metaflumizone (sum of E- and Z- isomers)	SPINACI E SIMILI (SPINACI, BIETOLA DA FOGLIA E DA COSTA) - BIETOLA	
			RF-0251-001-PPP	Indoxacarb (sum of indoxacarb and its R enantiomer)	SPINACI E SIMILI (SPINACI, BIETOLA DA FOGLIA E DA COSTA) - BIETOLA	
EN	2021_I1000000_CL7225CL1p1	13/09/2021	RF-0175-001-PPP	Fenazaquin	CAROTE - REGNO VEGETALE	Notizia di reato all'A.G.
EN	2021_I1000000_CL2680CL1p1	23/04/2021	RF-0255-001-PPP	Iprodione	SOLANACEE (POMODORI, PEPERONI, MELANZANE) - POMODORO	Notizia di reato all'A.G.
PA	2021_I1000000_PA71575PA1p1	25/10/2021	RF-0246-001-PPP	Imazalil	UVA DA TAVOLA - REGNO VEGETALE	Notizia di reato all'A.G.
PA	2021_I1000000_PA69724PA1p1	01/10/2021	RF-0175-001-PPP	Fenazaquin	FUNGHI COLTIVATI - REGNO VEGETALE	RASFF_#518065
PA	2021_I1000000_PA76277PA1p1	25/11/2021	RF-0056-001-PPP	Buprofezin	FRUTTA VARIA - CACO	Notizia di reato all'A.G.
PA	2021_I1000000_PA61642PA1p1	26/07/2021	RF-0139-003-PPP	Dimethoate	CILIEGIE - REGNO VEGETALE	RASFF_#491304
		26/07/2021	RF-0139-002-PPP	Omethoate		
SR	2021_I1000000_PA64115PA1p1	02/08/2021	RF-0168-001-PPP	Etofenprox	PESCHE E IBRIDI SIMILI - REGNO VEGETALE	Notizia di reato all'A.G.
TP	2021_I1000000_PA22784PA1p1	17/02/2021	RF-00001688-PAR	Sum of iprodione and all metabolites containing the 3,5-dichloroaniline moiety expressed as iprodione	PEPERONE - PEPERONE	Notizia di reato all'A.G.
		17/02/2021	RF-0422-001-PPP	Thiophanate-methyl	PEPERONE - PEPERONE	
TP	2021_I1000000_PA4758PA1p1	05/02/2021	RF-0139-002-PPP	Omethoate	MANDARANCI - REGNO VEGETALE	Notizia di reato all'A.G.
		05/02/2021	RF-0139-003-PPP	Dimethoate		

Si è rilevato l’uso di sostanze non autorizzate in EU quali, Omethoate, Dimethoate, per le quali, le Autorità competenti non hanno mancato di sanzionare gli operatori a seguito delle non conformità rilevate che, in alcuni casi (es. uso di sostanze vietate), hanno portato alla comunicazione di notizia di reato all’Autorità giudiziaria.

Criticità, tenuto conto la vita commerciale dei prodotti vegetali e la loro facile deperibilità, derivano dai tempi che intercorrono dal momento che l’Autorità effettua il campionamento e l’emissione/trasmissione del Rapporto di Prova.

Sovente, alla notizia della non conformità, il prodotto non è più presente sul mercato con la conseguenza di non potere più attivare azioni a tutela del consumatore finale.

Si allega, la scheda con i dati relativi al Laboratorio individuato da questa Regione per l'espletamento dell'attività di analisi dei campioni (I.Z.S. Sicilia "A. Mirri"), e i rapporti di prova dei campioni non conformi emessi dall'IZS Sicilia.

In ultimo, occorre sottolineare che l'attività svolta dalle AA.SS.PP, nell'ambito della sicurezza alimentare, già in regime di sott'organico, anche per il 2021 è stata condizionata dalla complessa gestione dell'emergenza COVID-19, con le conseguenti difficoltà organizzative derivanti dalla carenza di personale sanitario e di mezzi da dedicare ai Controlli Ufficiali.

Infatti sia il personale che i mezzi sono stati destinati, al contempo, ad altre attività connesse alla gestione dell'emergenza sanitaria tuttavia, l'attività di controllo eseguita dalle AA.SS.PP. può ritenersi meritoria.

c) D.D.G n.974 del 26/11/2020 "Piano regionale di controllo sui prodotti fitosanitari per gli anni 2020 - 2021." Dati anno 2021.

Con la nota prot. 0037911 – 28/10/2020 – DGISAN – MDS – P, il Ministero della Salute ha diramato alle Regioni e alle P.A., il Programma per i controlli sui prodotti fitosanitari - Indirizzi operativi per l'anno 2020-2021.

Sulla scorta delle raccomandazioni emanate da Ministero, la Regione, ha provveduto con il D.D.G n.974 del 26/11/2020 alla programmazione dei controlli nel territorio regionale.

L'esecuzione dei controlli e l'attività di campionamento è stata effettuata dai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) delle A.S.P. della Sicilia.

Il controllo è strutturato in tre linee di attività:

- Controlli sulla commercializzazione dei prodotti fitosanitari;
- Controllo analitico dei prodotti fitosanitari;
- Controlli prodotti fitosanitari all'utilizzazione.

L'attività di controllo sulla commercializzazione è svolta presso: Rivendite o depositi di fitosanitari, grossisti o distributori, presso gli importatori di importazioni parallele (ove presenti) e officine di produzione, titolari di autorizzazione all'immissione in commercio di prodotti fitosanitari. Il controllo è di tipo documentale (aut. Vendita, registro vendite, etc) e comprende la verifica della conformità dell'etichetta applicata sulla confezione del prodotto fitosanitario.

Il controllo analitico dei prodotti fitosanitari campionati durante l'attività di controllo, è diretto ad accertare la corrispondenza del contenuto del prodotto fitosanitario a quello autorizzato. Le analisi sono epletate dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri" nella qualità di laboratorio incaricato.

I controlli sull'utilizzo sono effettuati presso le aziende agricole e sono dedicati a verificare il corretto impiego dei prodotti fitosanitari anche attraverso i controlli documentali e di identità e i controlli materiali. I controlli sono indirizzati anche alla verifica della conformità dei magazzini di stoccaggio fitofarmaci alla normativa vigente (D.M. 22 gennaio 2014) e alle modalità di esecuzione dei trattamenti.

Inoltre, nell'ambito delle attività di controllo viene verificato il possesso dell'autorizzazione all'acquisto dei prodotti fitosanitari.

Nel corso dell'anno 2021, secondo quanto rendicontato dalle ASP (SIAN), nell'ambito dei controlli sulla commercializzazione sono stati effettuati n.145 ispezioni e n.19 controlli di tipo materiale, nel corso dei quali sono state riscontrate n.7 violazioni. In particolare n.4 violazioni, Art. 24 D.P.R. 290/01 sanz. Art. 17 L.283/62 e

n.3 violazioni ai sensi dell'art. 16 D.Lgs 150/12. Avverso detti illeciti sono stati adottati i provvedimenti previsti e irrogate sanzioni amministrative.

Programmazione 2021.

Controlli sulla commercializzazione dei prodotti fitosanitari - 2021		
ASP	controllo documentale o di identità (*)	controllo materiale con campionamento (*)
AG	16	3
CL	7	1
CT	20	4
EN	4	1
ME	4	2
PA (**)	9	2
RG	21	4
SR	7	2
TP	15	3
Totali	103	22

Il controllo analitico dei prodotti fitosanitari campionati durante l'attività di controllo, indirizzato ad accertare la corrispondenza del contenuto del prodotto fitosanitario a quello autorizzato è stato effettuato dall'IZS Sicilia su un numero di 19 prodotti campionati.

Progressivo campione	Numero di registrazione fitosanitario	Nome fitosanitario	data campionamento	Ente prelevatore	Laboratorio che ha effettuato l'analisi	accreditamento laboratorio	Sostanza attiva dichiarata nel fitosanitario	Concentrazione sostanza ritrovata (per ogni misura riportare il valore riscontrato)
4235CT 2021	15186	WEED AGRO 600 D	21/04/2021	ASP CATANIA SIAN CATANIA	IZS SICILIA AREA CHIMICA E T.A.	ACCREDITA N. 0246	2,4 D	597,2 g/L
66344PA2021	15221	ZETARAM PLUS	06/08/2021	ASP CATANIA SIAN CATANIA	IZS SICILIA AREA CHIMICA E T.A.	ACCREDITA N. 0246	RAME	384,1 g/L
17386RG 2021	15630	CARSON 45 WG	17/09/2021	ASP RAGUSA SIAN VITTORIA	IZS SICILIA AREA CHIMICA E T.A.	ACCREDITA N. 0246	CYMOXANIL	439,4 g/Kg
17461RG 2021	14642	RIDOMIL GOLD RWG	20/09/2021	ASP RAGUSA SIAN VITTORIA	IZS SICILIA AREA CHIMICA E T.A.	ACCREDITA N. 0246	METALAXYL M - RAME	18,5 g/Kg Metalaxyl - 143,4 g/Kg Rame
8507CL 2021	13908	ROUND UP POWER 2.0	30/09/2021	ASP ENNA SIAN ENNA	IZS SICILIA AREA CHIMICA E T.A.	ACCREDITA N. 0246	GLUFOSATE	344 g/L
72033PA 2021	13908	ROUND UP POWER 2.0	05/10/2021	ASP PALERMO SIAN PALERMO	IZS SICILIA AREA CHIMICA E T.A.	ACCREDITA N. 0246	GLUFOSATE	343,2 g/L
74381PA 2021	13578	RAME CAFFARO BLU WG NEW	21/10/2021	ASP TRAPANI SIAN MARSALA	IZS SICILIA AREA CHIMICA E T.A.	ACCREDITA N. 0246	RAME	324 g/Kg
74761PA 2021	1936	LIQUIZOL M	26/10/2021	ASP PALERMO SIAN PALERMO	IZS SICILIA AREA CHIMICA E T.A.	ACCREDITA N. 0246	ZOLFO	491,4 g/Kg
75140PA 2021	15914	RAME ISAGRO	25/10/2021	ASP TRAPANI SIAN ALCAMO	IZS SICILIA AREA CHIMICA E T.A.	ACCREDITA N. 0246	RAME	324,1 g/Kg
75148PA 2021	10509	MASTIFF ULTRA	21/10/2021	ASP TRAPANI SIAN TRAPANI	IZS SICILIA AREA CHIMICA E T.A.	ACCREDITA N. 0246	GLUFOSATE	295 g/Kg
21134RG 2021	16549	TIOGEL WG	12/11/2021	ASP RAGUSA SIAN RAGUSA	IZS SICILIA AREA CHIMICA E T.A.	ACCREDITA N. 0246	ZOLFO	803 g/Kg
78206PA 2021	133	U 46 D FLUID	18/11/2021	ASP SIRACUSA SIAN SIRACUSA	IZS SICILIA AREA CHIMICA E T.A.	ACCREDITA N. 0246	2,4 D	46,2 g/Kg
78208PA 2021	11569	CUPROXAT SDI	18/11/2021	ASP SIRACUSA SIAN SIRACUSA	IZS SICILIA AREA CHIMICA E T.A.	ACCREDITA N. 0246	RAME	182,9 g/L
22230RG 2021	11619	TIOFLOR WDG	24/11/2021	ASP RAGUSA SIAN MODICA	IZS SICILIA AREA CHIMICA E T.A.	ACCREDITA N. 0246	ZOLFO	799 g/Kg
8597PA 2021	8102	MERPAN 80 WG	19/01/2021	ASP AGRIGENTO	IZS SICILIA AREA CHIMICA E T.A.	ACCREDITA N. 0246	CAPTANO	795,3 g/Kg CAPTANO
8628PA 2021	16563	DOROTRIN 25 EC	18/01/2021	ASP AGRIGENTO	IZS SICILIA AREA CHIMICA E T.A.	ACCREDITA N. 0246	DELTAMETRINA	28,34 DELTAMETRINA
8644PA 2021	8259	LAMDEX EXTRA	19/01/2021	ASP AGRIGENTO	IZS SICILIA AREA CHIMICA E T.A.	ACCREDITA N. 0246	LAMBDA CYALOTRINA	25,3 g/Kg LAMBDA CYALOTRINA
10676CT 2021	13391	CYTHRIN 50 EC	09/12/2021	ASP CATANIA SIAN CATANIA	IZS SICILIA AREA CHIMICA E T.A.	ACCREDITA N. 0246	CYPERMETHRIN	49,2 g/L
10677CT 2021	12426	DECCOZIL EC	09/12/2021	ASP CATANIA SIAN CATANIA	IZS SICILIA AREA CHIMICA E T.A.	ACCREDITA N. 0246	IMAZALIL	434 g/Kg

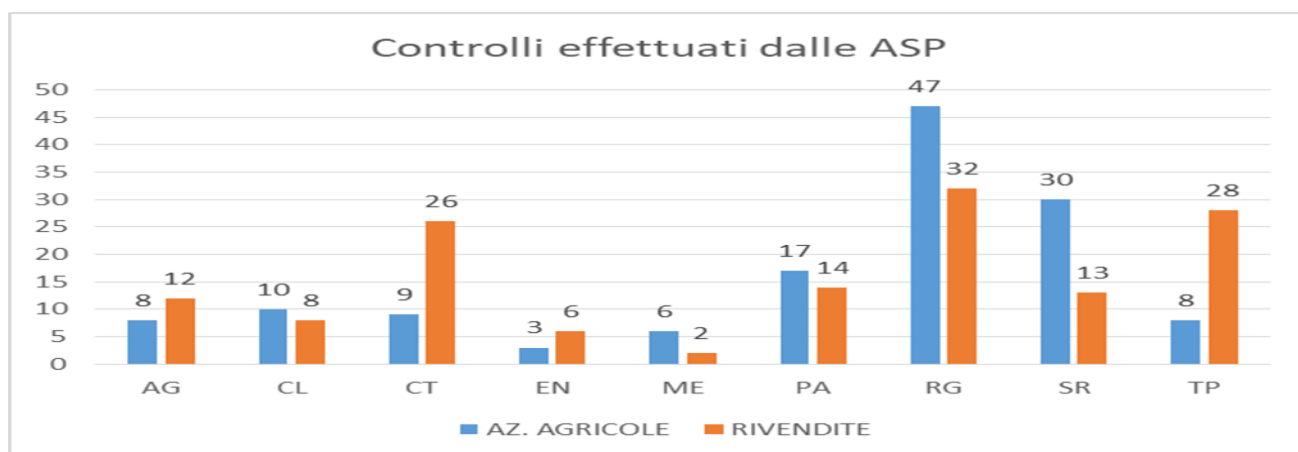
Nessun prodotto è risultato non conforme.

I controlli sugli utilizzatori sono stati pari a n.143 durante i quali sono state riscontrate n.9 infrazioni (Art. 18 Reg. CE 178/02 sanzionato dall'art. 2 D.lgs 190/2007, non conformità minore. D.Lgs. 150/2012 art. 17, n.2 assenza SCIA). Il personale dei SIAN ha applicato i provvedimenti sanzionatori previsti.

Programmazione 2021 - Utilizzatori.

Controlli ufficiali presso utilizzatori fitofarmaci - Anno 2021										
Tipologia azienda	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	Totali
	Program.	Program.	Program.	Program.	Program.	Program.	Program.	Program.	Program.	Program.
aziende agrumicole	2	1	3	1	1	2	1	5	1	17
aziende orticole (*)	1	2	1	1	1	2	5	1	2	16
aziende frutticole	1	1	1	1	2	2	1	1	1	11
aziende viticole	2	1	2	1	1	1	1	1	2	12
aziende olivicole	2	1	1	1	1	2	1	1	2	12
Totali	8	6	8	5	6	9	9	9	8	68

Di seguito la ripartizione dei controlli effettuati dalle ASP presso le Aziende agricole e le rivendite di prodotti fitosanitari.



I controlli presso le officine di produzione/confezionamento sono stati 4.

L'attività svolta può ritenersi soddisfacente in relazione agli effetti prodotti dall'emergenza sanitaria da COVID-19 anche nell'anno 2021.

- d) D.D.G. n.484 del 25/06/2020 - Piano regionale di controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo, sia come materia prima che negli alimenti, nonché il controllo delle sostanze di cui all'allegato III del regolamento CE n. 1334/2008. Anni 2020-2024. Dati anno 2021.**

Con riferimento al Piano in oggetto e secondo quanto previsto al paragrafo 5.8 del Piano Nazionale (DGISAN 0006614-P-27/02/2020), si rappresentano di seguito le risultanze relative all'attività svolta nella Regione Sicilia nell'anno 2021.

In attuazione del "Piano nazionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo, sia come materia prima che negli alimenti, nonché il controllo delle sostanze dell'allegato III del regolamento CE n.1334/2008", con il D.D.G. n.484 del 25/06/2020, pubblicato nella G.U.R.S. n.40 del 24/07/2020, la Regione Siciliana, in linea con la programmazione del Piano Nazionale di Controllo Pluriennale – PNCP 2020-2022, si è dotata del "Piano regionale di controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo, sia come materia prima che negli alimenti, nonché il controllo delle

sostanze di cui all'allegato III del regolamento CE n. 1334/2008. Anni 2020-2024.”. Lo stesso è parte integrante del Piano di Controllo Regionale Pluriennale (PCRP) 2020 – 2022, approvato con D.A. n.4 dell’08 gennaio 2021 e pubblicato nella G.U.R.S. n.5 del 05/002/2021 S.O. n.2.

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

1. Controlli sugli additivi alimentari tal quali prima del loro impiego da parte degli utilizzatori nella produzione di prodotti alimentari.
2. Controlli dei prodotti alimentari contenenti AA 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.
3. Il controllo documentale e di identità degli aromi di fumo, finalizzato alla verifica delle prescrizioni del Regolamento CE n.1321/2012, alla conformità dell’etichetta e al rispetto delle disposizioni del Regolamento CE n.2065/2003 sulla rintracciabilità. Dal 2021 è previsto anche il controllo analitico degli aromi e dei prodotti alimentari che li contengono.

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, sono pari a n.22 campionamenti.

Numerazione INS	Denominazione	Categoria funzionale	Parametro/Limite	ASP										Totale
				AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP		
				Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	
E120	Acido carminico, carminio	Coloranti	As ≤ 1 mg/kg Pb ≤ 1,5 mg/kg Hg ≤ 0,5 mg/kg Cd ≤ 0,1 mg/kg	1				2	1					4
E160a (iv)	Caroten derivati dalle alghe	Coloranti	Pb ≤ 2 mg/kg			1							1	2
E160b	Annatto, bissina, norbissina	Coloranti	As ≤ 3 mg/kg Pb ≤ 2 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg Cd ≤ 1 mg/kg		1					1				2
E172	Ossidi e idrossidi di ferro	Coloranti	As ≤ 3 mg/kg Cd ≤ 1 mg/kg Cr ≤ 100 mg/kg Cu ≤ 50 mg/kg Pb ≤ 10 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg Ni ≤ 200 mg/kg Zn ≤ 100 mg/kg	1		1			1					3
E322	Lecitine	Emulsionanti	As ≤ 3 mg/kg Pb ≤ 2 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg				1						1	2
E410	Farina di semi di carrube	Stabilizzanti, emulsionanti, etc..	As ≤ 3 mg/kg Pb ≤ 2 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg Cd ≤ 1 mg/kg	1		2						1		4
E412	Farina di semi di Guar	Stabilizzanti, emulsionanti, etc..	As ≤ 3 mg/kg Pb ≤ 2 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg Cd ≤ 1 mg/kg					1	1				1	3
E466	Carbossimetilcellulosa sodica, carbossimetilcellulosa, gomma di cellulosa	Stabilizzanti, emulsionanti, etc..	As ≤ 3 mg/kg Pb ≤ 2 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg Cd ≤ 1 mg/kg						1			1		2
TOTALE				3	1	4	1	3	4	1	2	3	22	

Il numero dei controlli sull'impiego degli 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 2 All. al D.D.G. n. 484/2020 - Additivi negli alimenti - Competenza SIAN											
Piano regionale di controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo, sia come materia prima che negli alimenti, nonché il controllo delle sostanze di cui all'allegato III del regolamento CE n.1334/2008. Anni 2020-2024.											
Numerazione	Denominazione	Categoria Alimentare	ASP								
			AG Progr.	CL Progr.	CT Progr.	EN Progr.	ME Progr.	PA Progr.	RG Progr.	SR Progr.	TOT Progr.
E100-E180	Coloranti	05 - Prodotti di confetteria 06.3 - Cereali da colazione 06.7 - Cereali precotti o trasformati (*) 14.1.4 - Bevande aromatizzate 17.0 - Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	1	1	1	1	1	2	1	1	9
E200 E202	acido sorbico sorbato di potassio	04.2.2 - Ortofrutticoli sottaceto, sott'olio o in salamoia 04.2.5 - Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi 14 - Bevande	1		1		1	1	1	1	7
E210-213	acido benzoico e i suoi sali	04.2.2 - Ortofrutticoli sottaceto, sott'olio o in salamoia 04.2.5 - Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi 14 - Bevande	1	1	1		1	1	1	1	8
E220-E228	Anidride solforosa e i suoi Sali	04.2.5 - Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi 04.2.6 - Prodotti trasformati a base di patate 14.2 - Bevande alcoliche, incluse le bevande analoghe	1	1	2	1	1	1		1	8
E950-E952	Edulcoranti	05.2 - Altri prodotti di confetteria, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito 05.3 - Gomme da masticare (chewing-gum) 5.4 - Decorazioni, ricoperture e ripieni, tranne i ripieni a base di frutta di cui alla categoria 4.2.4 14.1 - Bevande analcoliche 17.0 - Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	1		1	1	1	1	1	1	8
Totale			5	3	6	3	5	6	4	4	40

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

Tabella 3 All. al D.D.G. n.484/2020 - Additivi negli alimenti. Competenza SIAOA											
Piano regionale di controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo, sia come materia prima che negli alimenti, nonché il controllo delle sostanze di cui all'allegato III del regolamento CE n.1334/2008. Anni 2020-2024.											
Numerazione INS	Denominazione	Categoria Alimentare	ASP								
			AG Progr.	CL Progr.	CT Progr.	EN Progr.	ME Progr.	PA Progr.	RG Progr.	SR Progr.	TOT Progr.
E110-E180	Coloranti	06.7 - Cereali precotti o trasformati (*) 8.1 - Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 8.2 - Preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004	1	1	2	0	1	2	0	1	9
E220-228	Anidride solforosa e i suoi Sali	08.1 - Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 08.2 - Preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 09.1.2- Molluschi e crostacei non trasformati 09.2 - Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei	1	1	5	1	1	5	1	0	16
E249-E252	Nitriti e Nitrati	08.1 - Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 (**) 08.2 - Preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 (**)	1	0	1	1	1	1	1	1	7
E300-E302	Acido ascorbico e i suoi Sali	09 - Pesce e prodotti della pesca (***)	1	0	1	0	1	1	1	1	8
Totali			4	2	9	2	4	9	3	3	40

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

(**) Concentrazioni di nitrati fino a 40 mg/kg sono dovute a presenza naturale.

(***) L'acido ascorbico può essere utilizzato quantum satis ovvero fino a 300 mg/kg, così come indicato dalla Commissione europea (cfr. nota del 17 settembre 2018) Qualora venga riscontrato un limite superiore di 300 mg/kg sarebbe opportuno effettuare anche l'analisi per la ricerca dell'istamina.

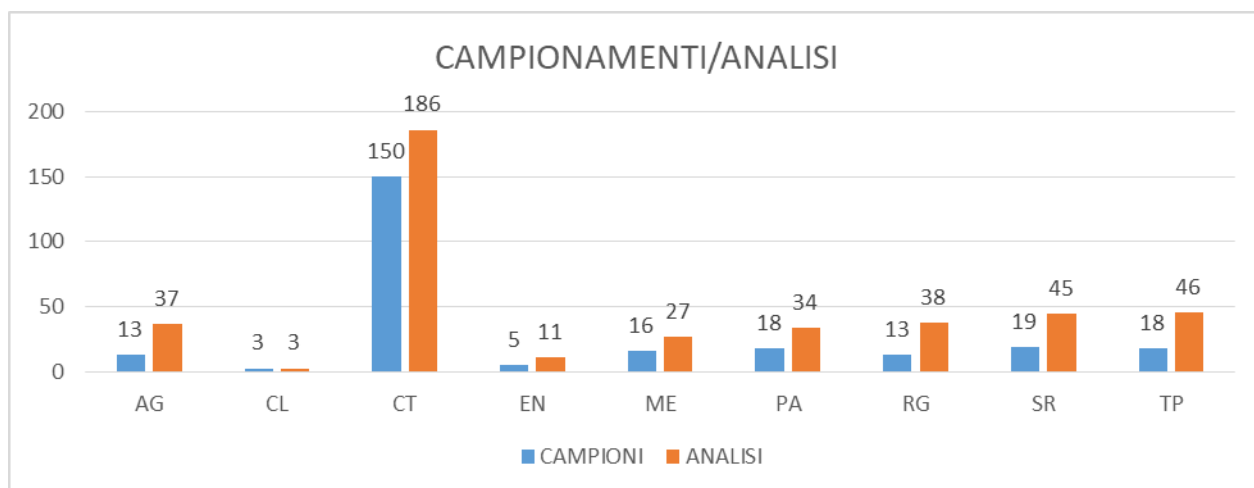
Il controllo degli aromi di fumo, finalizzato alla verifica delle prescrizioni del Regolamento CE n.1321/2012, alla conformità dell'etichetta e al rispetto delle disposizioni del Regolamento CE n.2065/2003 sulla rintracciabilità è stato programmato come di seguito rappresentato.

Denominazione	Categoria funzionale	Parametro	ASP									Totale
			AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	
			Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	
Aromi negli alimenti (*)	08.3 - Prodotti a base di carne	Sostanze naturalmente presenti di cui all'allegato III del regolamento CE n.1334/2008;	1	1				1		1		4
	09.2 - Pesce e prodotti della pesca trasformati				1		1	1			1	4
	1.0 - Formaggi e prodotti caseari					1		1	1			3
Aromi di fumo tal quali (**)		IPA: benzo(a)pirene benzo(a)antracene			3							3
Totali			1	1	4	1	1	3	1	1	1	14
Il controllo analitico degli aromi e dei prodotti alimentari che li contengono sarà obbligatorio a partire dal secondo anno di validità del Piano (2021)												
(*) Competenza SIAOA												
(**) Competenza SIAN												
Controlli documentali.												
Per gli AROMI di FUMO verificare il codice univoco del prodotto autorizzato, come indicato nell'elenco del regolamento UE n.1321/2013. Tale elenco indica, fra l'altro, la denominazione del prodotto e le condizioni d'impiego												

Il Piano nazionale 2020-2024 assegna alla Regione, annualmente, un numero minimo di n.90 campioni di cui n.18 matrici di additivi tal quali e n.72 campioni di matrici alimentari.

In ordine agli aromi alimentari, inclusi gli aromi di fumo, il numero minimo di campionamenti da assicurare è di n.2 AR tal quali e n.8 matrici di alimenti.

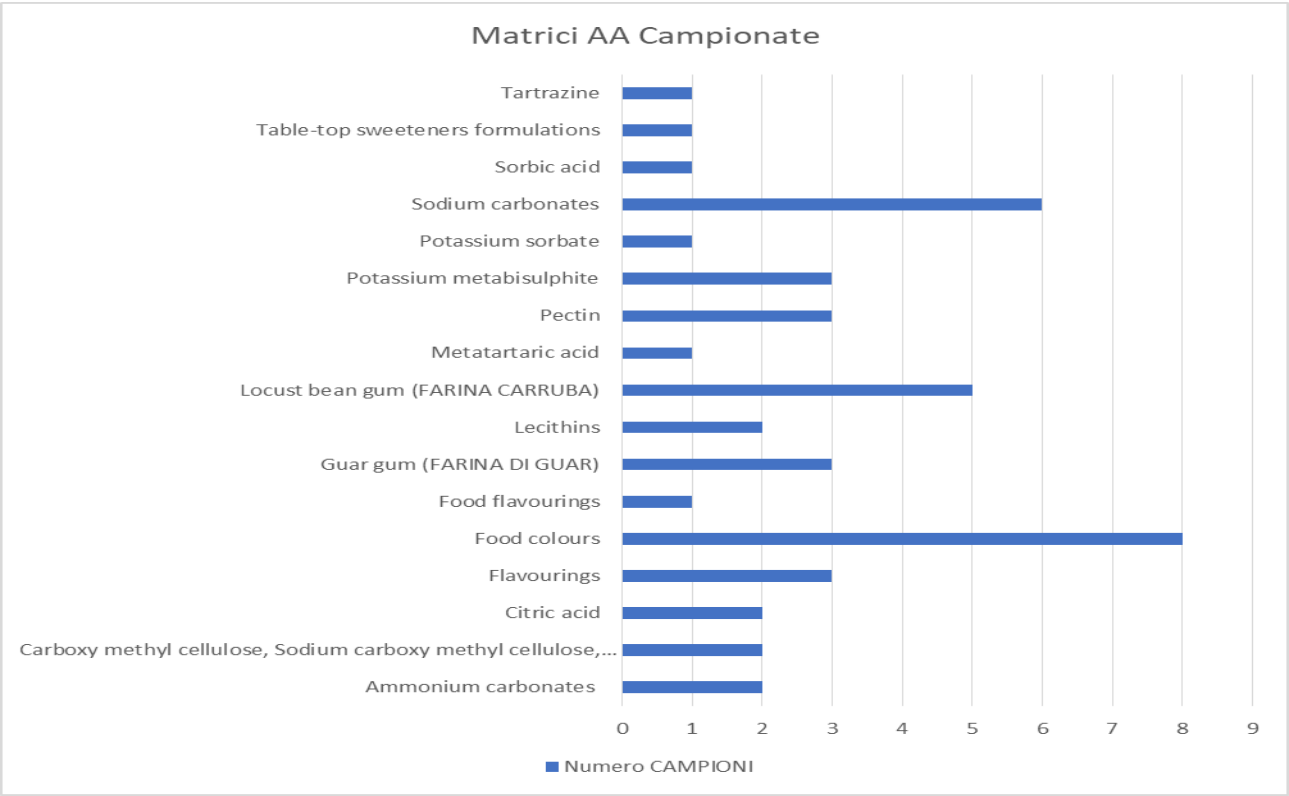
Il laboratorio di riferimento, individuato nell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri", ha processato il flusso dei dati relativi all'attività di controllo per l'anno 2021 nel sistema NSIS-Alimenti (VIG2) imputando i risultati analitici nel sottoflusso denominato VIG001AD ove sono presenti n.427 determinazioni analitiche relative a n.255 campioni.



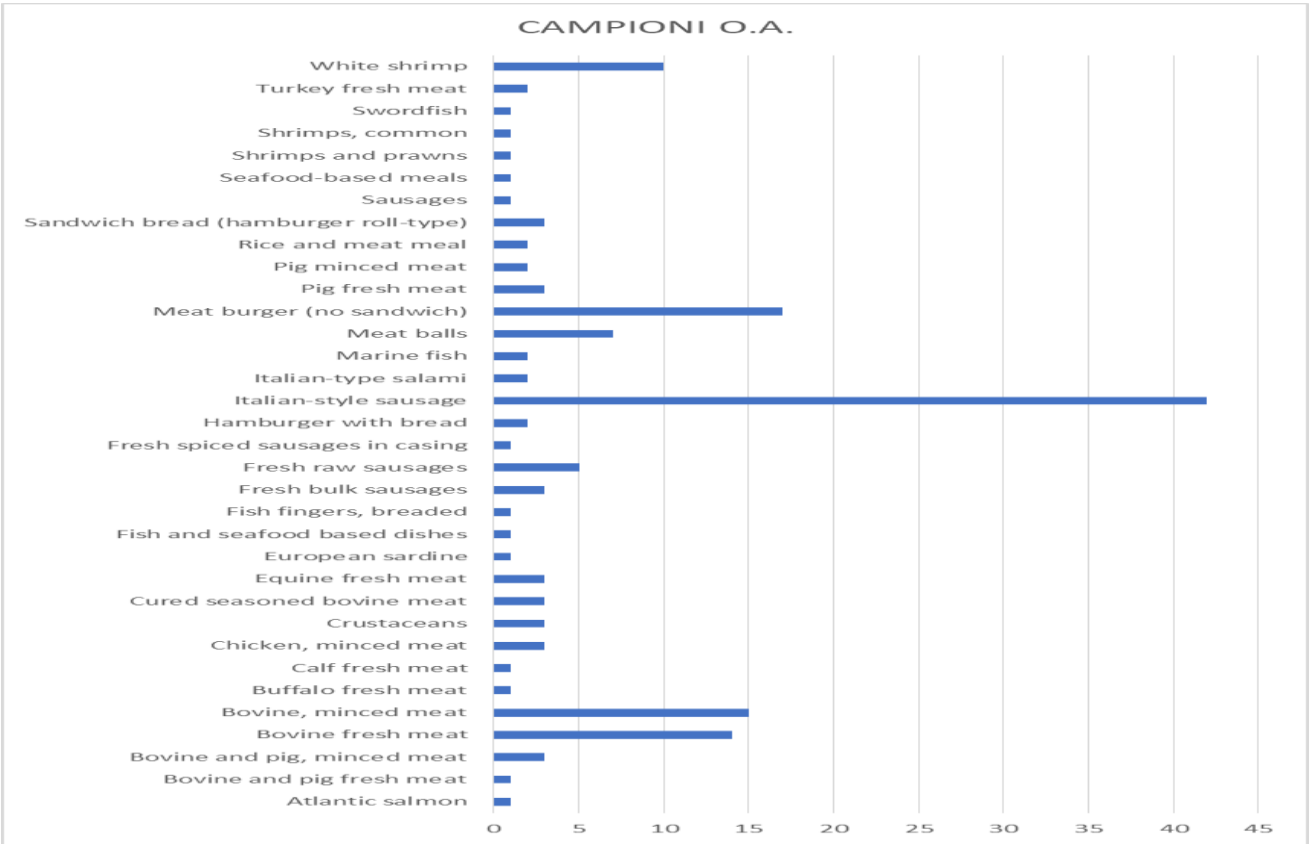
Dei 255 campioni n.210 sono relativi a matrici alimentari, n.42 riferiti ad additivi tal quali (A163R) e n.3 relativi ad aromi di fumo di seguito riportati.

2021_I2SSIC_10576CT18934275	A047B	Flavourings	A163R	Aroma di fumo
2021_I2SSIC_10507CT18909489	A047B	Flavourings	A163R	Aroma di fumo
2021_I2SSIC_10352CT18887743	A047B	Flavourings	A163R	Aroma di fumo

Di seguito si riporta la rappresentazione grafica degli AA campionati.

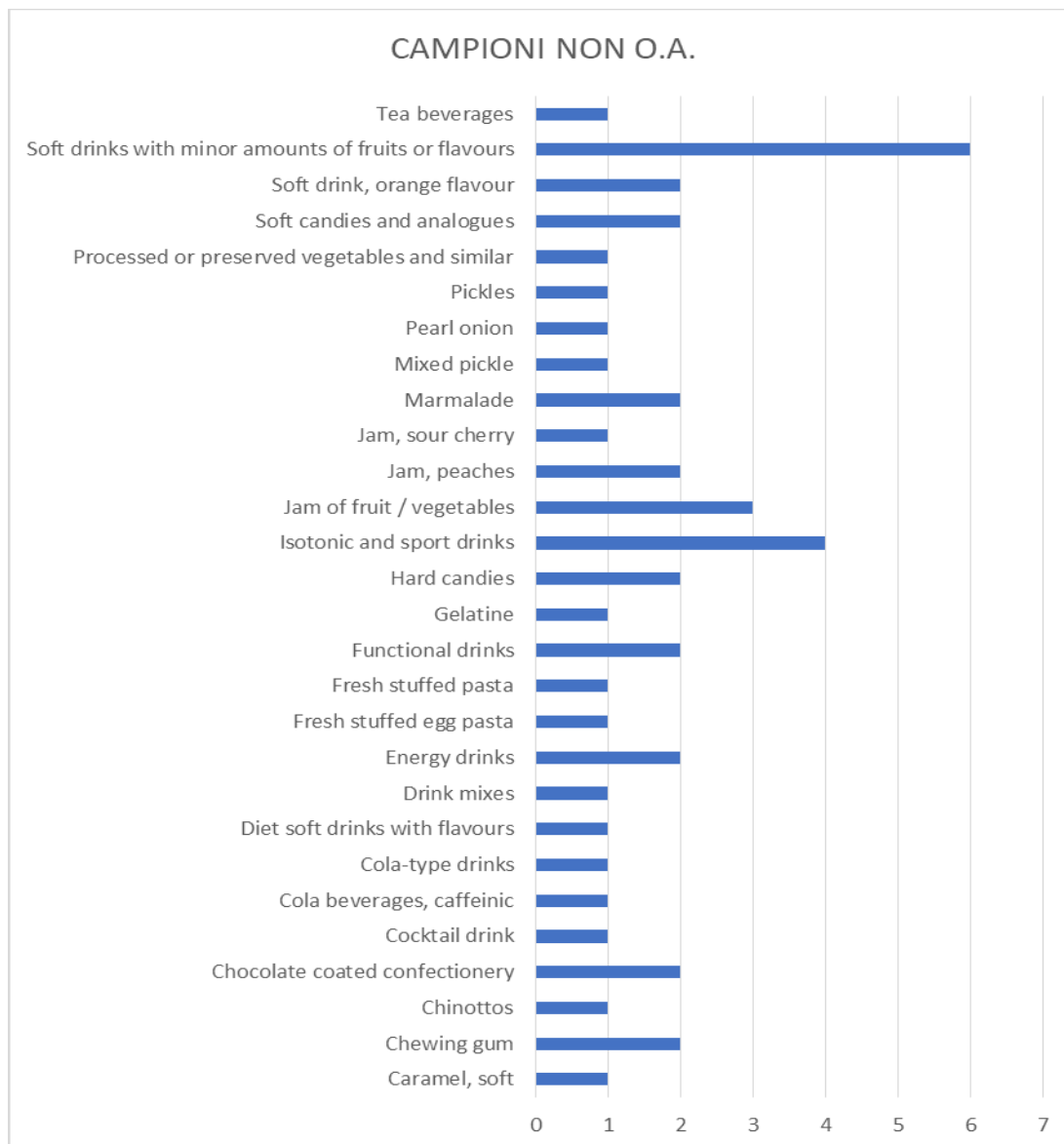


I 210 campioni di matrici alimentari sono suddivisi in n.159 matrici di origine animale e n.51 matrici di origine non animale.



Come si rileva, particolare attenzione è stata indirizzata verso la categoria “Carne macinata e preparazioni di carne”. La costante azione di controllo svolta dall’ACL, è volta a contrastare il fenomeno dell’utilizzo dei solfiti (Anidride solforosa e suoi Sali (E 220-E228)) nelle carni e nelle preparazioni a base di carne in quanto

trattasi di additivo non ammesso per legge, nonché sostanza allergica ai sensi del D.lgs 114/2006 e del Reg. CE 1169/11, fraudolentemente aggiunto per prevenire lo stato di ossidazione delle carni macinate e prolungare la *shelf-life*.



Nel corso dell'attività svolta sono state rilevate n.11 non conformità nelle carni e nelle preparazioni a base di carne per utilizzo dei solfiti (Anidride solforosa e suoi Sali (E 220-E228)).

SAMPID	DESCRIZIONE COD PRODOTTO	DESCRIZIONE COD PARAMETRO	EVALCODE	EVALINFO_SA	EVALINFO_SI	VALIDATO
2021_IZSSIC_1763CT17390865	Pig fresh meat	Anidride solforosa e suoi Sali (E 220-E228)	J003A	J038A	J038A	SI
2021_IZSSIC_1942CT17409513	Italian-style sausage	Anidride solforosa e suoi Sali (E 220-E228)	J003A	J038A	J038A	SI
2021_IZSSIC_3104CT17548570	Italian-style sausage	Anidride solforosa e suoi Sali (E 220-E228)	J003A	J038A	J038A	SI
2021_IZSSIC_3125CT17551569	Italian-style sausage	Anidride solforosa e suoi Sali (E 220-E228)	J003A	J038A	J038A	SI
2021_IZSSIC_3118CT17550163	Fresh bulk sausages	Anidride solforosa e suoi Sali (E 220-E228)	J003A	J038A	J038A	SI
2021_IZSSIC_3099CT17547320	Cured seasoned bovine meat	Anidride solforosa e suoi Sali (E 220-E228)	J003A	J038A	J038A	SI
2021_IZSSIC_3126CT17551595	Italian-style sausage	Anidride solforosa e suoi Sali (E 220-E228)	J003A	J038A	J038A	SI
2021_IZSSIC_63424PA18147266	Bovine fresh meat	Anidride solforosa e suoi Sali (E 220-E228)	J003A	J038A	J038A	SI
2021_IZSSIC_2808CT17518265	Meat balls	Anidride solforosa e suoi Sali (E 220-E228)	J003A	J038A	J038A	SI
2021_IZSSIC_2197CT17440994	Bovine and pig fresh meat	Anidride solforosa e suoi Sali (E 220-E228)	J003A	J038A	J038A	SI
2021_IZSSIC_2176CT17438793	Italian-style sausage	Anidride solforosa e suoi Sali (E 220-E228)	J003A	J038A	J038A	SI

In ragione delle non conformità riscontrate l'ACL ha adottato i relativi provvedimenti consequenziali con denuncia all'A.G..

Durante l'esecuzione del Piano, da parte delle AA.SS.PP., sono state segnalate difficoltà nel reperire alcuni AA che il Piano prevedeva (es.E172), in riscontro, a seguito della nota del Ministero della Salute dell'11/05/2021 prot.19602, si

sono date indicazioni di adattare l'attività di campionamento facendo riferimento alle realtà produttive presenti nel territorio di competenza.

Nonostante il perdurare dell'emergenza COVID-19, con conseguenti difficoltà organizzative derivanti in parte dalla carenza di personale sanitario da dedicare ai Controlli ufficiali, l'attuazione del Piano è stata caratterizzata da una buona *performance* con l'effettuazione di un numero di campionamenti superiore al numero programmato.

e) Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2020-2022. - Anno 2021.

Con riferimento al Piano regionale di controllo ufficiale degli alimenti trattati con radiazioni ionizzanti per l'anno 2021 si rappresenta quanto segue.

Il trattamento degli alimenti con radiazioni ionizzanti è 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 dosi ben definite di radiazioni ionizzanti per inattivare il materiale genetico delle cellule microbiche inibendone la suddivisione, e per alterare l'attività degli enzimi degradativi 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. Tale trattamento quando applicato con procedure corrette è ritenuto efficace e sicuro.

Con D.D.G. n.376 del 26/05/2020, pubblicato sulla GURS n.35 del 19/06/2020, la Regione si è dotata del Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti.

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 DL.vo 30 gennaio 2001, n. 94. La normativa copre gli aspetti generali della produzione, commercializzazione e importazione degli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti, disciplinando anche aspetti tecnici relativi alle condizioni di trattamento, i prodotti ammessi, l'autorizzazione sanitaria agli impianti di trattamento. La normativa stabilisce, 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.

La programmazione annuale del Controllo Ufficiale ripartita per le ASP della regione prevede, n.15 campionamenti di matrici di origine animale e n.15 campionamenti di matrici di origine vegetale così come si seguito rappresentato.

Per il conferimento dei campioni oggetto di controllo ufficiale, è stato individuato l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri" quale laboratorio regionale incaricato.

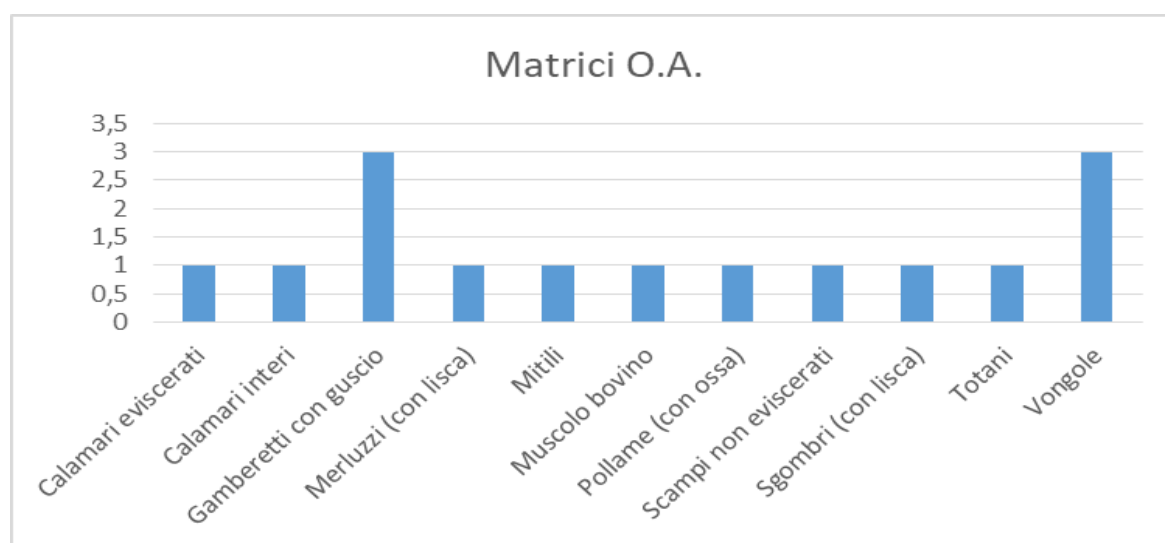
Con riferimento ai metodi di analisi, si rappresenta che i campioni prelevati sono stati analizzati con i metodi indicati nelle linee guida nazionali: EN 13784 (DNA-comet assay), EN 13751 (Luminescenza fotostimolata), EN 1788 (Termoluminescenza), EN 1786 (Risonanza di spin elettronico) e il metodo interno basato sulla GC/MS accreditato dall'IZS PB (PT/CH/305: 2018 Rev.1).

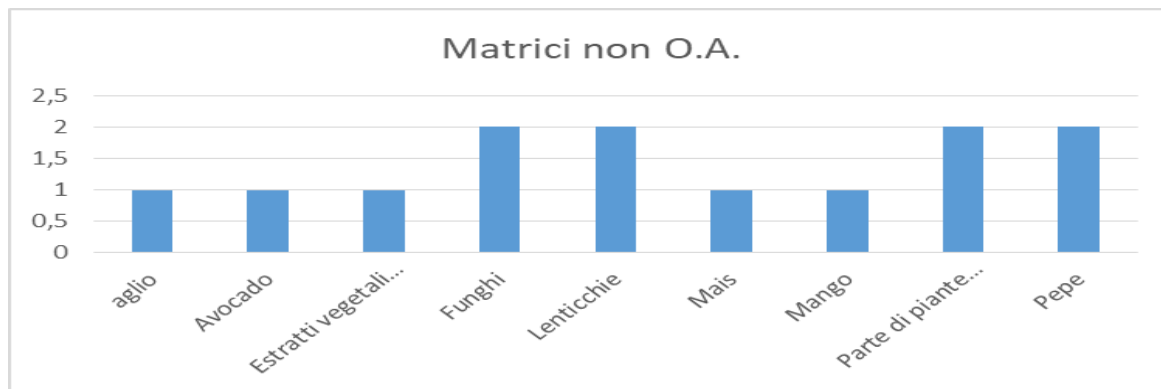
Tabella 1 Allegato al D.D.G. n.376 del 26/05/2020										
Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2020-2022										
Matrici	SIAOA									
	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	Totale
origine animale	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.
molluschi bivalvi con guscio, seppie con osso o non eviscerate, calamari e polpi non eviscerati	1	0	1	0	1	1	0	1	1	6
gamberi, gamberetti e scampi non eviscerati	0	0	1	0	1	1	0	1	0	4
pesci (merluzzi e/o sgombri e/o tonni)	0	0	0	0	0	0	1	0	1	2
pollame (anatra, tacchino, pollo, etc), suino, bovino.	0	1	0	1	0	1	0	0	0	3
subtotale	1	1	2	1	2	3	1	2	2	15
Matrici	SIAN									
	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	Totale
origine vegetale	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.
Ingredienti di origine vegetale per la produzione di integratori (Piante e parti di piante quali foglie, radici, semi, frutti, estratti vegetali, etc..)	0	0	1	0	1	1	0	0	0	3
Cereali in grani (Mais e Frumento)	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
funghi essiccati	0	0	1	0	0	1	0	0	0	2
Erbe e spezie (origano, rosmarino, prezzemolo, pepe in grani, cannella, chiodi di garofano, noce moscata)	1	0	0		1	0	1	0	0	3
Legumi secchi (non decorticati)	0	0	0	0	0	0	1	1	0	2
Frutta secca *** (pistacchi, castagne, arachidi, noci, nocciole, mandorle)	0	1	0	0	0	0	0	0	0	1
frutta fresca (fragole, mirtilli, ribes, more, papaya, avocado, mandorle)	0	0	0	0	0	1	0	0	1	2
aglio, cipolle (essicate/disidratate)	0	0	1	0	0	0	0	0	0	1
subtotale	1	1	3	0	2	4	2	1	1	15
totale generale	2	2	5	1	4	7	3	3	3	30

Complessivamente, nel corso dell'anno 2021, l'attività di controllo ufficiale espletata nel territorio regionale, ha riguardato il prelievo e l'analisi di 28 campioni di prodotti, sia di origine animale (prodotti della pesca e carni,) che non animale (spezie ed erbe aromatiche, ortaggi, funghi, frutta, estratti vegetali per integratori alimentari e legumi).

Il report recante i risultati dell'attività di analisi per il 2021, così come trasmesso dall'IZS Sicilia, contiene complessivamente i dati analitici di n.30 campioni di cui 28 conferiti dalle ASP (n.15 matrici origine animale e n.13 matrici di origine vegetale) e n. 2 campioni conferiti dal PIF Palermo (n.1 pepe e n.1 semi di finocchio).

Le tabelle di seguito riportate rappresenta l'attività di campionamento effettuata dalle AA.SS.PP. distinta per matrici di O.A. e non O.A.





L'attività svolta dalle ASP, ancora per il 2021 condizionata dall'emergenza COVID-19 con le conseguenti difficoltà organizzative derivanti in parte dalla carenza di personale sanitario da dedicare ai Controlli ufficiali, non ha mancato di assicurare il numero minimo di campioni (n.24) fissato dal Piano nazionale per la Regione Siciliana.

In ultimo, si segnala che dall'attività espletata non sono emerse non conformità.

f) “Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande” Attività 2021.

Il reg. UE 2017/625, in abrogazione del previgente reg. CE 882/04, aggiorna i principi generali che gli Stati membri devono seguire nell'organizzazione ed esecuzione dei controlli ufficiali sulla filiera agroalimentare, tuttavia, in attesa del raccordo delle disposizioni nazionali vigenti alla nuova disciplina sui controlli ufficiali di cui al Regolamento (UE) 2017/625 e sino all'emanazione di un nuovo provvedimento sostitutivo delle “Le linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004” adottate in Conferenza Stato Regioni con atto di repertorio n.212 del 10 novembre 2016, anche per il 2021, per il sistema dei controlli analitici su alimenti e bevande, escludendo da detta attività quelle rientranti nei piani di controllo specifici, si fa riferimento al D.D.G n.1889 del 18.10.2018, “Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande”.

La programmazione del C.U non è riferita al numero di campioni da prelevare, per ciascuna ASP, ma al numero di analisi da effettuare per la ricerca dei pericoli negli alimenti.

La ripartizione delle analisi per le AA.SS.PP. della Regione, è stata determinata, per quanto riguarda la fase della produzione, sulla base del numero degli stabilimenti regionali presenti nel sistema S.Inte.S.I.S.-Strutture e, per quanto riguarda la distribuzione, sulla base della popolazione residente.

Le Macrocategorie dei prodotti alimentari oggetto di controllo sono state individuate negli:

- **Alimenti di origine animale** (Uova e ovo prodotti; Pesce e prodotti derivati; Carni e prodotti derivati; Latte e prodotti derivati);
- **Alimenti di origine vegetale** (Frutta e prodotti a base di frutta; Verdura e prodotti a base di vegetali (compresi i funghi); Cereali e prodotti a base di cereali; Erbe e spezie; etc...);
- **Altri prodotti alimentari** (Piatti composti inclusi i piatti pronti; Prodotti di confetteria; Alimenti dietetici; Alimenti per lattanti e bambini; etc...)
- **Bevande** (Bevande alcoliche; Bevande calde e simili (caffè, cacao, tè e infusi alle erbe); Acqua, bevande a base d'acqua);
- **Materiali a contatto (MOCA)**

Per la definizione del Piano si è ritenuto opportuno implementare lo stesso con la ricerca di alcuni pericoli riferiti ad alcune specifiche 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 latti destinati ai bambini nella prima infanzia	Aflatossine, Deossivalenolo, Zearalenone, Fumosina, patulina, Anisakis, α -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, incaricati dell'espletamento dell'attività analitica, sono stati individuati nell'Istituto zooprofilattico sperimentale della Sicilia "A. Mirri" e nei laboratori di sanità pubblica delle AA.SS.PP. della regione.

La realizzazione del Piano prevede che le analisi debbano 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 dell'igiene dei processi.

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 tra le AA.SS.PP. 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").

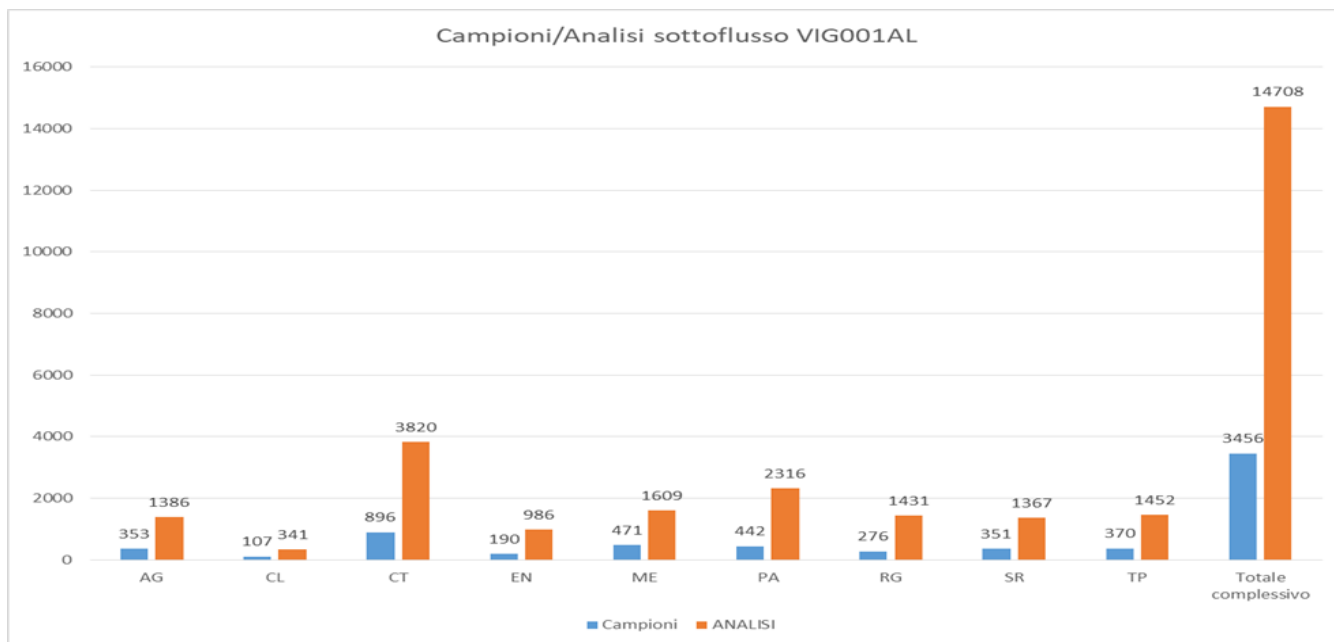
Le analisi per il rilevamento dei pericoli, sui campioni provenienti da tutto il territorio regionale, sono state effettuate dal Laboratorio dell'Istituto Zooprofilattico della Sicilia "A. Mirri" e dai Laboratori di Sanità Pubblica delle Aziende Sanitarie.

L'attività di campionamento è stata eseguita al fine di ricercare tutti i pericoli oggetto del controllo ufficiale.

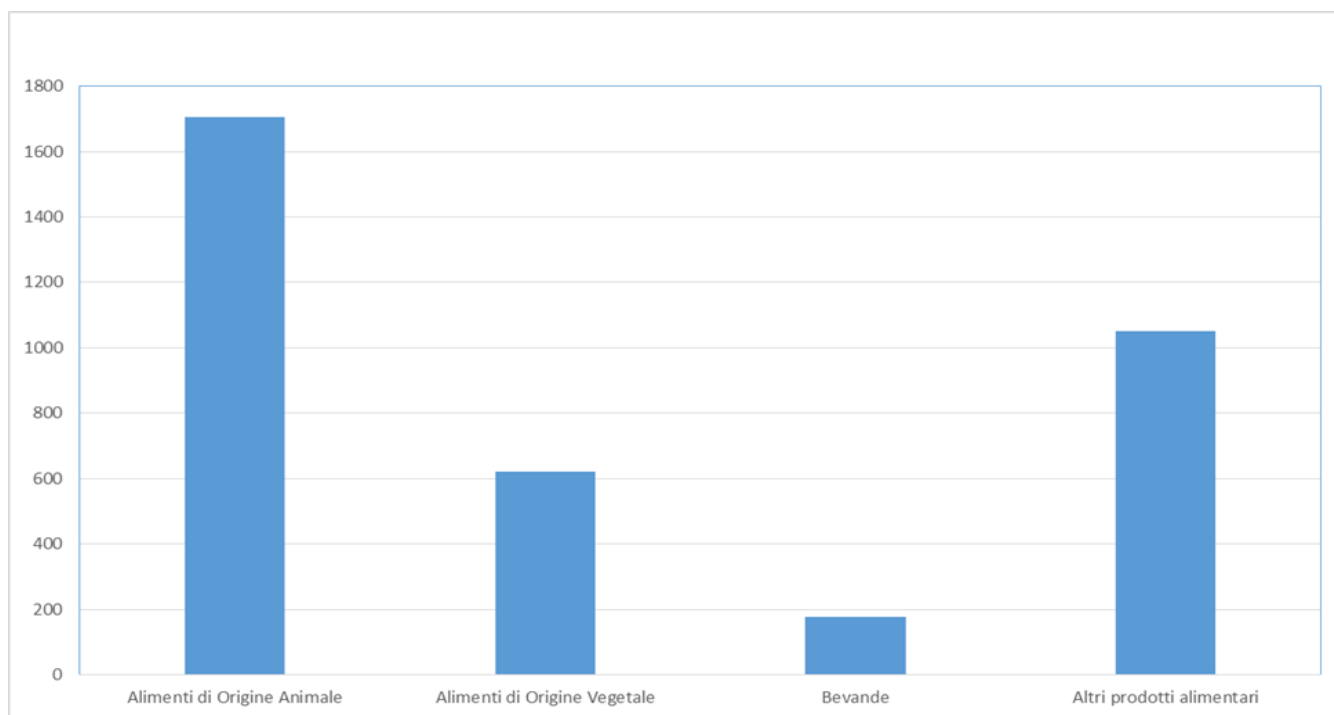
I risultati analitici, derivanti dall'attività di controllo per il 2021, presenti nel sistema NSIS-Alimenti (VIG2), sono stati imputati nel sotto flusso denominato VIG001AL.

Nel predetto sotto flusso risultano processati, complessivamente, n.14.708 risultati analitici connessi a n.3.456 campioni di matrici alimentari con una media di analisi/campione pari a 4,25 (ricerche analitiche).

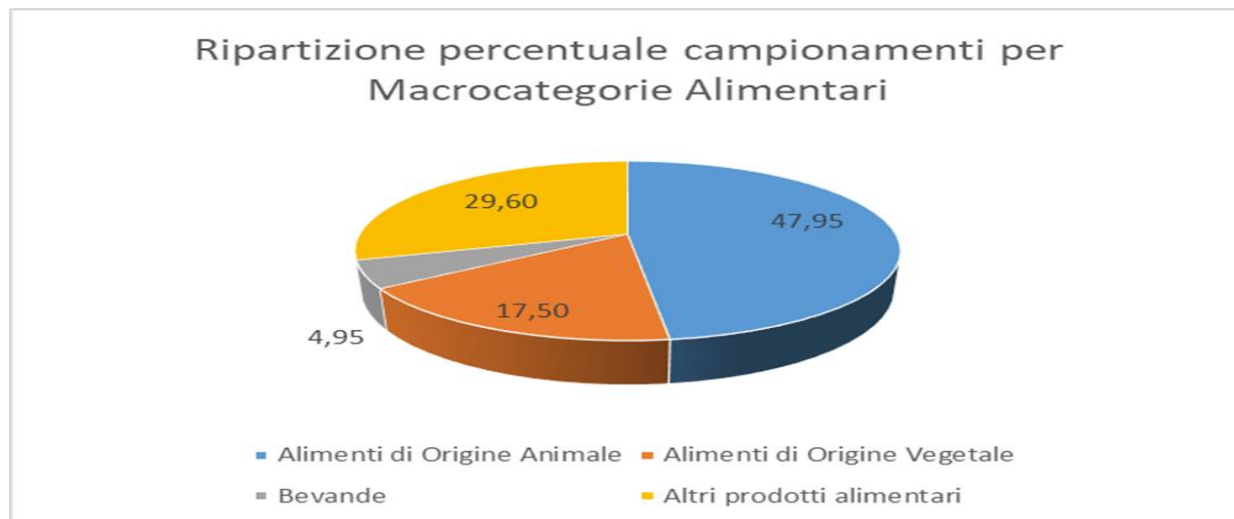
Si riporta di seguito una tabella rappresentativa del numero dei campioni conferiti dalle ASP e delle determinazioni analitiche effettuate dai laboratori incaricati (IZS Sicilia, LSP).



Di seguito si rappresenta la composizione dei campionamenti, effettuati dalle ASP, distinti nelle quattro principali macrocategorie degli alimenti (alimenti di origine animale, alimenti di origine vegetale, bevande e altri prodotti alimentari).



Analizzando le macrocategorie degli alimenti, come riportato nel grafico sottostante, si può rilevare che la percentuale più alta di campionamenti, pari al 47,95%, ha riguardato gli alimenti di origine animale, il 17,50% la macrocategoria “alimenti di origine vegetale” mentre il 29,60% è relativo alla macrocategoria “altri prodotti alimentari” che comprende: Zucchero e prodotti di pasticceria, Grassi e oli animali e vegetali, Erbe, spezie e condimenti, Alimenti per neonati e prima infanzia, Prodotti destinati ad una alimentazione particolare, Alimenti compositi (compresi surgelati) e Snack, dolci e altri alimenti. Percentuale più bassa si riscontra nelle bevande (4,95%).

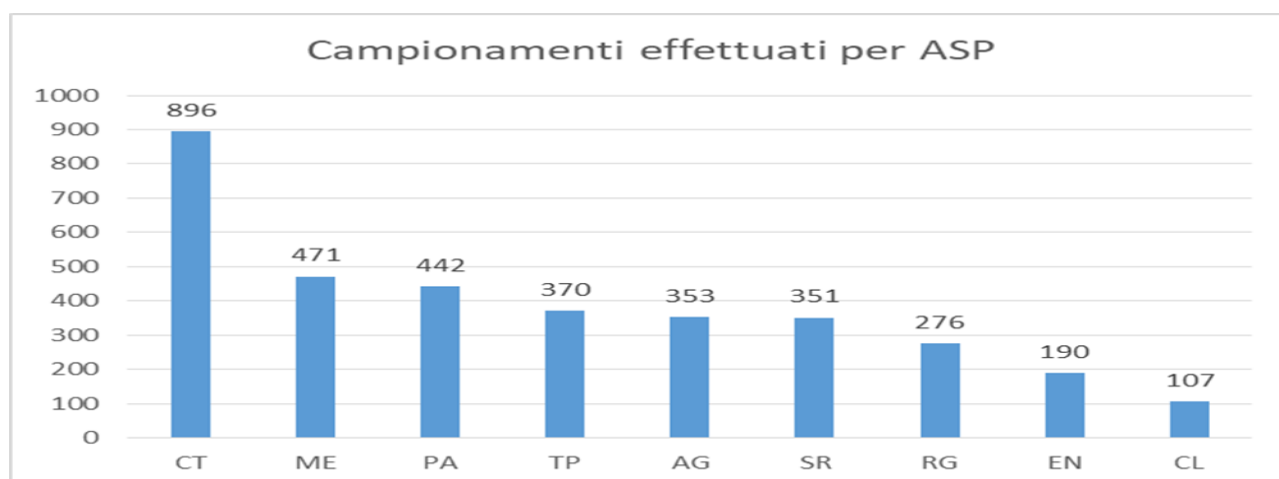


In ordine alle non conformità rilevate si è proceduto ad adottare i previsti adempimenti consequenziali. In particolare si sono attivate le seguenti notifiche di allerta:

n. notifica Rasff	Non Conformità rilevata	Note
2021.1088 - 468729	Metalli pesanti (mercurio) in conserva di tonno	
2021.1429 - 470929	Farmaci non consentiti in pesci di allevamento	Revocata per esito favorevole revisione analisi ISS
2021.1440 - 471007	Farmaci non consentiti in pesci di allevamento	
2021.1723 - 473072	Farmaci non consentiti in pesci di allevamento	
#474288	Presenza di Ocratossina oltre i limiti in caffè	
#502896	Mercurio oltre i limiti di legge in Pesce spada	
#503541	Mercurio oltre i limiti di legge in Pesce spada	
#508601	Mercurio oltre i limiti di legge in Pesce spada	
#509954	Salmonella in vongole precotte surgelate	
#515734	Mercurio oltre i limiti di legge in pesce spada	
#516170	Mercurio oltre i limiti di legge in pesce spada	
#517326	Idrossimetilfurfurale in miele	
#517639	E.coli in molluschi bivalvi	
#488974	Istamina in tonno	PIF Palermo Porto

Nel corso dell'attività ispettiva sono stati effettuati anche i relativi controlli documentali e di identità.

Nel dettaglio, di seguito riportato, si evidenzia che l'ASP di Catania si pone al primo posto per numeri di campioni complessivi, cioè afferenti a tutte le macro categorie alimentari, conferiti (896), seguita dall'ASP di Messina, con 471 campioni, mentre l'Asp di Caltanissetta si colloca all'ultimo posto con 107 campioni prelevati.



In termini numerici, da un confronto con i dati complessivi relativi all'attività svolta nel 2021, si registra un aumento dell'8,82% dei campionamenti effettuati (in valore assoluto +280).

Si rileva inoltre che i campionamenti hanno riguardato anche i materiali destinati ad entrare in contatto con gli alimenti (VIG001MC), con il conferimento di n.41 utensili da cucina per la ricerca di: Al, Ba, Cd, Co, Fe, Pb, Mn, Ni e Formaldeide.

In ordine al flusso VIG004AL – Diossine e simili, si registra la presenza di n.4.671 determinazioni analitiche per n.114 campioni di O.A. e 9 relativi a oli vegetali con una media di analisi/campione pari a 37,9 (determinazioni analitiche).

Occorre sottolineare che il perdurare anche per il 2021, dello stato di emergenza da COVID-19, ha condizionato l'attività svolta dalle AA.SS.PP., nell'ambito della sicurezza alimentare tenuto conto che, personale e mezzi sono stati destinati, al contempo, ad altre attività connesse alla gestione dell'emergenza sanitaria tuttavia l'attività svolta dalle AA.SS.PP. può ritenersi meritoria.

g) D.D.G. n.536 del 16/07/2020 – “Piano regionale di controllo ufficiale dei contaminanti agricoli e delle tossine vegetali negli alimenti – Anno 2021.

Facendo seguito alle indicazioni emanate dal Ministero della Salute (nota Prot. 0008193-P-06/03/2020), la Regione siciliana, con il D.D.G. n.536 del 16/07/2020 “*Piano regionale di controllo ufficiale dei contaminanti agricoli e delle tossine vegetali negli alimenti – Anni 2020-2022*”, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Regione siciliana S.O. n.26 - GURS n.41 del 31 luglio 2020, ha provveduto alla pianificazione del Piano di C.U. in parola.

La programmazione del predetto Piano dispone per gli anni 2020, 2021 e 2022, attività di campionamento e analisi per i contaminanti agricoli e le tossine vegetali di cui al Regolamento (CE) n. 1881/2006 che stabilisce i livelli massimi per certi contaminanti negli alimenti e s.m.i..

L'attuazione del Piano per le parti e negli ambiti territoriali di rispettiva competenza è stata affidata:

- alle AA.SS.PP., sul territorio di propria competenza, per l'espletamento delle attività locali di controllo;
- all'I.Z.S. della Sicilia per l'effettuazione delle analisi di laboratorio e l'inserimento dei dati del campionamento ed analisi nel sistema NSIS VIG.

Il Piano costituisce parte integrante del Piano di controllo nazionale pluriennale (PNCP) di cui all'art.109 del Regolamento UE 2017/625.

Il programma di campionamento assegnato, ognuno per le rispettive competenze, ai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN), e ai Servizi di Igiene degli Alimenti di Origine Animale (SIAOA) delle ASP della Sicilia riguarda la ricerca dei seguenti pericoli:

- campionamento per le micotossine (OTA (ocratossina A), AFB1/AFT (aflatossina B1/aflatossine totali), AFM1(Aflatossina M1), DON (deossinivalenolo), FBs (fumonisine B1+B2), CIT (citrinina));
- campionamento per l'acido cianidrico (AC-GC (acido cianidrico, glucosidi cianogenici dal 2021);
- campionamento per l'acido erucico (AE - acido erucico);
- campionamento per i nitrati.

Il piano nazionale non ha assegnato alla Sicilia la ricerca di: ZEA (zearalenone), CIT (citrinina), PAT (patulina), AT (alcaloidi del tropano), THC (tetraidrocannabinolo totale).

Si riporta di seguito la tabella di ripartizione per ASP.

Regioni/Province autonome	OTA					AFB1 e AFT			AFM1 (Competenza SIAOA)					
	Uvetta	Integratori a base di liquirizia (a)	Vino rosso	Vino dolce	Spezie (paprika, peperoncino, pepe nero, noce moscata, curcuma)	Frutta a guscio (farina di castagne, mandorle, noci del Brasile). Semi oleosi (arachidi)	Frutta secca (datteri, fichi, prugne)	Spezie (paprika, peperoncino, pepe nero, noce moscata, curcuma)	Latte (b)	Formule per lattanti, formule di proseguimento (c)	Formaggi pasta extra-dura (MFFB <47%) (d)	Formaggi pasta semi-dura (55 ≤ MFFB <62%) e a pasta dura (47 ≤ MFFB <55%)	Formaggi pasta semi-molle (62 ≤ MFFB <68%) e Formaggi pasta molle (MFFB ≥ 68%)	Derivati del latte (yogurt, bevande a base di latte) e formaggi freschi (e).
Agrigento	1		1				1			1			1	1
Caltanissetta									2				1	1
Catania		1	1		1		1		5		1	1		
Enna	1				1		1							
Messina	1		1	1								1		1
Palermo					1		1	1			1	1	1	1
Ragusa			1			1	1		3		1	1		
Siracusa		1				1		1		1				
Trapani	1	1	1	1				1		1				
TOTALE	4	3	5	2	3	2	5	3	10	3	3	4	3	4

DON e i metaboliti (3-AcDON, 15-AcDON; DON-3-glucoside)(g)					FBs	CIT	AC(1), GC	AE	Nitrati		N. totale di campioni per Regione/Provincia autonoma	N. totale di campioni "contaminanti agricoli"	N. totale di campioni "tossine vegetali naturali"
Pane	Pizza al dettaglio, focaccia, piadina	Biscotti	Semola, cous-cous (g)	Pasta secca di grano duro	Cereali di prima colazione, Corn Flakes, Popcorn, Gallette Di Mais	Integratore alimentare a base di riso rosso fermentato	Semi di albicocca (dal 2021)	Oli e grassi vegetali, alimenti con aggiunta di oli o grassi vegetali, alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento	Rucola Lattuga Spinaci	Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini (f)			
1	1		1	1					1	1	12	12	0
1		1	1								7	7	0
	1			1			1	1	4	4	23	21	2
				1		1	1				6	5	1
		1	1		1	1		1	2	2	14	13	1
1	1		1	1	1	1	1	1	4	4	23	21	2
											8	8	0
	1				1	1			1	1	9	9	0
		1	1						1	1	10	10	0
3	4	3	5	4	3	4	3	3	13	13	112	106	6

Legenda: OTA (ocratossina A), AFB1/AFT (aflatossina B1/aflatossine totali), AFM1(Aaflatossina M1), DON (deossinivalenolo), FBs (furonisina B1+B2), ZEA (zearealenone), CIT (citrinina), PAT (patulina), AT (alcaloidi del tropano), THC (tetraidrocannabinolo totale), AC, GC (acido cianidrico, glucosidi cianogenici), AE (acido erucico)

(a) a base di radici o di estratti di radici

(b) bastoncini: radici, caramelle: contenitori estratti

(c) latte crudo (escluso quello in allevamento) e latte termicamente trattato

(d) le denominazioni delle formule per lattanti e di proseguimento prodotte interamente con proteine del latte vaccino o caprino sono "latte per lattanti" e "latte di proseguimento"

(d) "MFFB, moisture free fat basis" (tasso di umidità nella materia sgrassata): cfr nota ministeriale n. pr.0070600 del 23.12.2019

(e) formaggio fresco (come definito nella decisione 97/80/CE): il fattore di concentrazione da applicare è quello per i "formaggi a pasta molle" e pari a 3

(f) semola, cous cous: per tali alimenti occorre utilizzare, se del caso, i "fattori" di cui all'art.2 del regolamento CE 1881/2006 ai fini della valutazione di conformità

(h) i metaboliti del DON, eccezionalmente, devono essere inseriti nel flusso VIG005AL, e non inclusi ai fini della valutazione di conformità dei campioni.

(i) altri cannabinoidi (cfr par.6.3.6 del Piano), eccezionalmente, devono essere inseriti nel flusso VIG005AL, e non inclusi ai fini della valutazione di conformità dei campioni.

"(ii) THC espresso come THC totale: [THC totale] = [mg (Δ9-THC)/Kg] + [mg (THCA)/Kg] * PM (Δ9-THC)/PM (Δ9-THCA-A).

dove: 1) PM= peso molecolare

2) PM (Δ9-THC)/PM (Δ9-THCA-A)=314/358=0,877"

(l) il campionamento è posticipato all'anno 2021

Dall'analisi dei dati relativi ai campioni processati ed inseriti dal laboratorio ufficiale (IZS Sicilia) nel sistema NSIS, flusso VIG2 – sotto flusso VIG005AL, si rileva quanto segue:

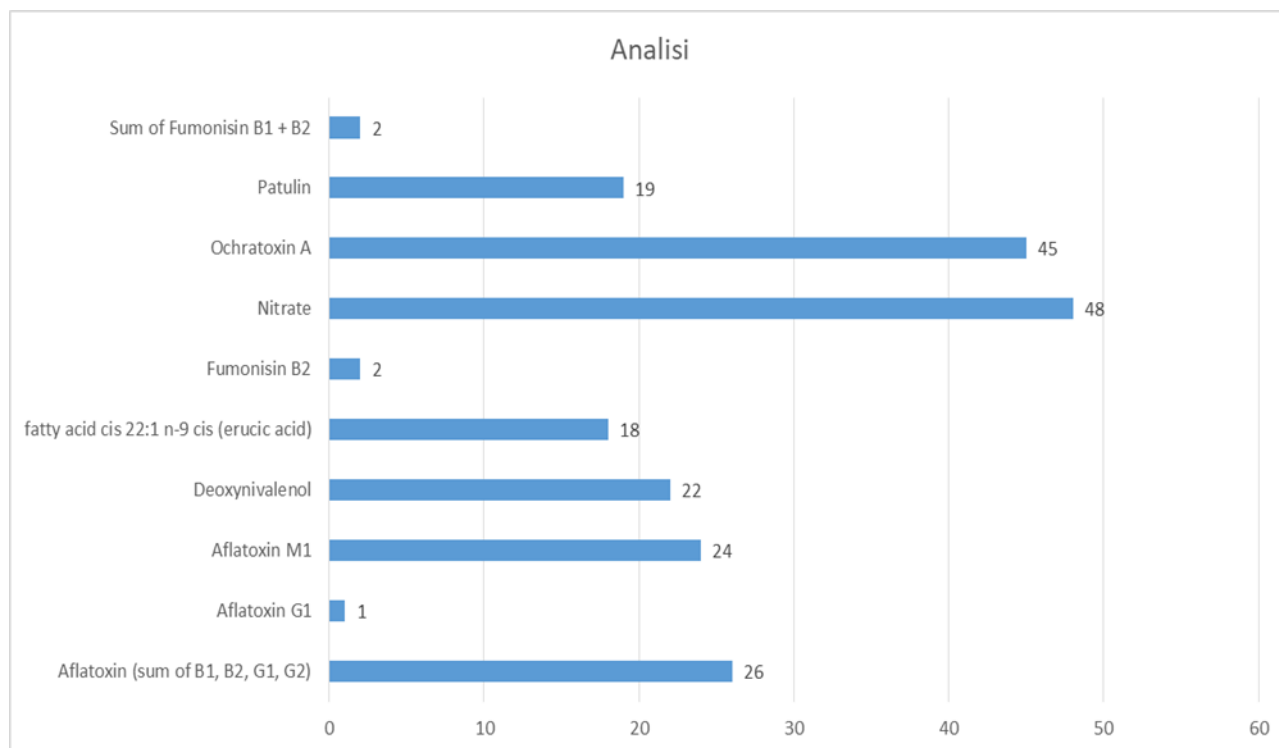
Sono confluiti nel sotto flusso VIG005AL i dati relativi a **n.207 campioni processati** dal laboratorio incaricato e validati dall'autorità regionale.

Di questi, n.24, attengono a matrici di origine animale, n.183 a matrici di origine vegetale.

I pericoli oggetto del Piano ricercati sono stati: OTA (ocratossina A), AFB1/AFT (aflatossina B1/aflatossine totali), AFM1(Aaflatossina M1), DON (deossinivalenolo), FBs (fumonisine B1+B2), AE (acido erucico).

Aflatoxin (sum of B1, B2, G1, G2)	26
Aflatoxin G1	1
Aflatoxin M1	24
Deoxynivalenol	22
fatty acid cis 22:1 n-9 cis (erucic acid)	18
Fumonisin B2	2
Nitrate	48
Ochratoxin A	45
Patulin	19
Sum of Fumonisin B1 + B2	2

Non risultano presenti determinazioni analitiche per CIT (citrinina), AC, GC (acido cianidrico, glucosidi cianogenici).



Gli esiti dell'attività svolta hanno evidenziato una non conformità relativa a Ocratossina oltre i limiti consentiti (18.29 mg/kg) in caffè macinato per la quale è stata attivata una notifica di allerta nel sistema Rasff (#474288).

h) D.D.G n.537 del 16/07/2020” - “Piano regionale di monitoraggio (alimenti) per i contaminanti agricoli e le tossine vegetali naturali non inclusi nel regolamento (CE) 1881/2006” – Anno 2021.

In ossequio alle indicazioni del Ministero della Salute (nota Prot. 0008193-P-06/03/2020), la Regione siciliana, con il D.D.G. n.537 del 16/07/2020 “*Piano regionale di monitoraggio (alimenti) per i contaminanti agricoli e le tossine vegetali naturali non inclusi nel regolamento (CE) 1881/2006 – Anni 2020-2021.*”, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Regione siciliana S.O. n.26 - GURS n.41 del 31 luglio 2020, ha provveduto alla pianificazione del Piano di monitoraggio in parola.

Le linee guida diramate dal Ministero della Salute con la nota DGISAN-0008198-P-06/03/2020, con validità per gli anni 2020-2021, forniscono indicazioni alle Autorità regionali relative al controllo dei contaminanti agricoli e tossine vegetali e/o alimenti, non compresi nel regolamento CE 1881/2006.

Trattasi di contaminanti e tossine per le quali l'EFSA ha definito pareri sui rischi per i consumatori e che sono in discussione, per la gestione dei rischi, a livello della Commissione europea.

Nello specifico il piano di monitoraggio fornisce indicazioni di campionamento focalizzato su specifiche sostanze e su specifici alimenti che hanno evidenziato, negli scorsi anni, livelli tali da evidenziare potenziali rischi quali: Citrinina, Tossine T-2/HT-2, Ocratossina A, Metaboliti del deossinivalenolo, Tossine Alternaria spp, Alcaloidi dell'ergot, Alcaloidi pirrolizidinici, Alcaloidi del tropano, Alcaloidi dell'oppio, Nitrati, Acido cianidrico.

Il Piano, per gli ambiti di rispettiva competenza è attuato da:

- le AA.SS.PP., sul territorio di propria competenza, per l'espletamento delle attività locali di controllo;
- l'I.Z.S. della Sicilia per l'effettuazione delle analisi di laboratorio e l'inserimento dei dati del campionamento ed analisi nel sistema NSIS VIG nello specifico flusso informativo "VIGMON" (eccezionalmente i metaboliti del deossinivalenolo:3-AcDON; 15-AcDON; DON-3-glucoside e altri cannabinoidi diversi da (-) -trans- Δ^9 -THC, Δ^9 -THCA-A devono essere inseriti nel flusso VIG005AL).

Il programma di campionamento predisposto dal Ministero della Salute assegna alla Regione n.46 campioni per la ricerca dei pericoli sopra individuati ad esclusione di: Citrinina, Tossine Alternaria spp, Alcaloidi pirrolizidinici, Alcaloidi del tropano, Alcaloidi dell'oppio.

Si riporta di seguito la tabella di ripartizione per ASP del programma di campionamento di alimenti per la determinazione di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali non regolamentati, anni 2020-2021.

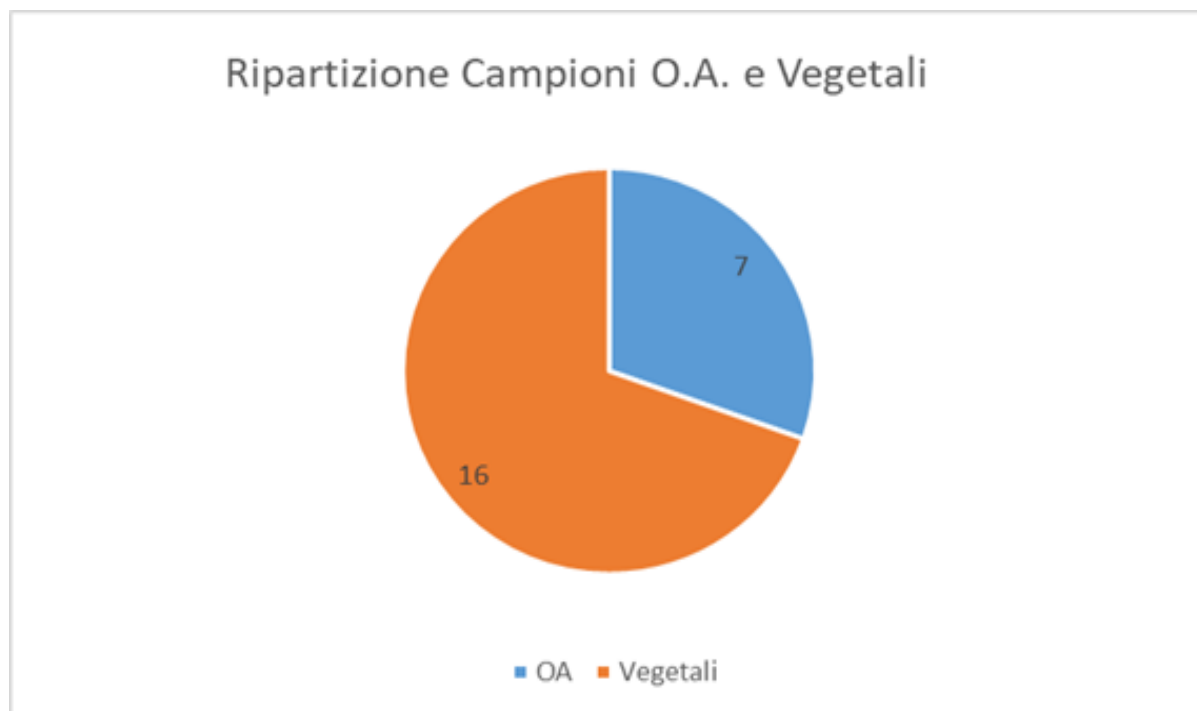
ASP	T2/HT2		Ocratossina A			3-AcDON; 15-AcDON; DON-3-glucoside (metaboliti del deossinivalenolo)**				
	Prodotti a base di avena (pane, biscotti, e prodotti per l'infanzia)	Cereali (integrali e non)	Prosciutto nazionale (1)	Fichi secchi	Prodotti a base di maiale (1)	Pane	Pizza al dettaglio, focaccia, piadina	Biscotti	Semola , cous-cous	Pasta secca di grano duro
Agrigento		1	1	1	1				2	
Caltanissetta			1	1		1		1		1
Catania		1	1				1		1	
Enna	1				1					1
Messina			1		1		1	1		
Palermo	1		1				1			2
Ragusa					1				1	
Siracusa	1		1					1		
Trapani						1			2	1
TOTALE	3	2	6	2	4	2	3	3	6	5

(1) Competenza SIAOA

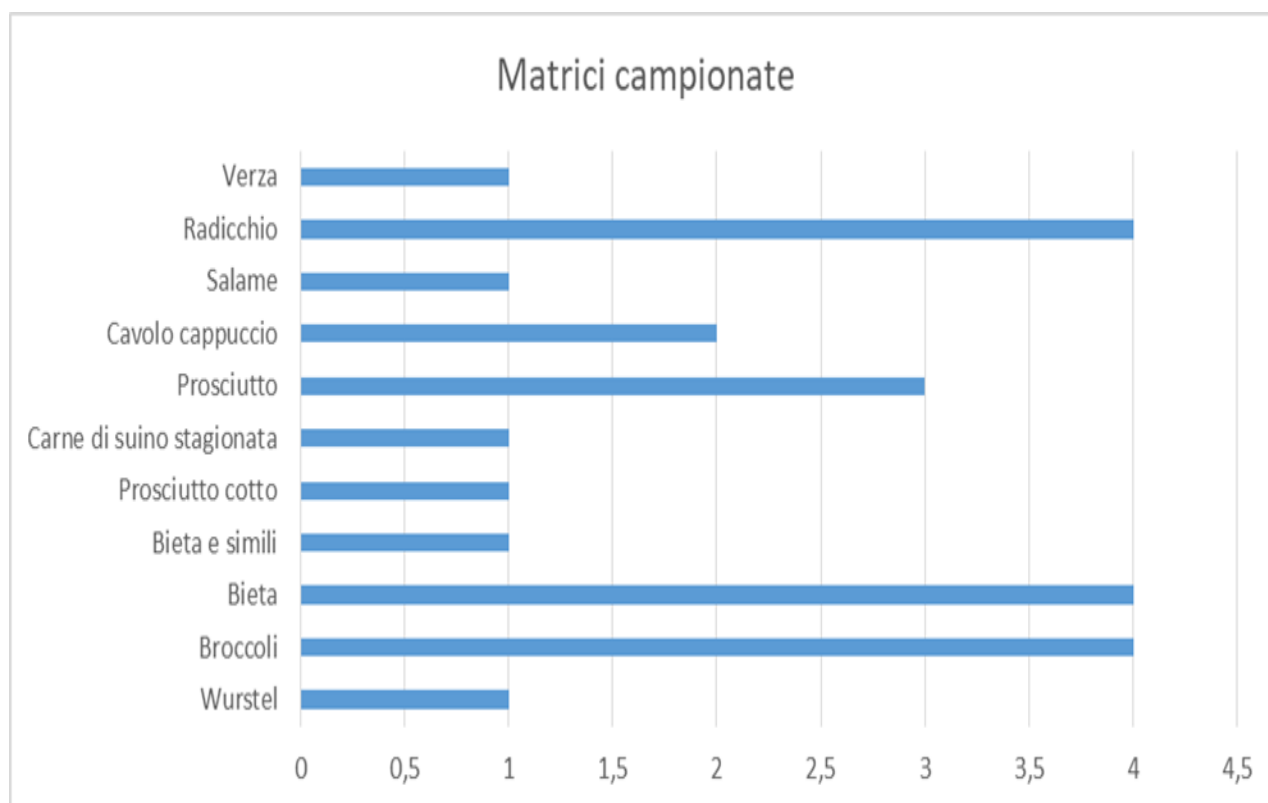
Alcaloidi dell'ergot			Nitrati	Acido cianidrico	N. totale di campioni per Regioni/Province autonome
Prodotti a base di avena, segale, farro, orzo, grano	Alimenti a base di cereali per lattanti e bambini della prima infanzia	Cereali per la prima colazione a base di segale o avena	Biete, cavoli, cavoli verza, radicchio, scarola, broccoli, cime di rapa	Mandorle amare	
1			1		8
				1	6
1		1	3	1	10
			1		4
			2	1	7
	1		3		9
		1	1	1	5
	1		1		5
			1	1	6
2	2	2	13	5	60

Dall'analisi dei dati relativi ai campioni processati ed inseriti dal laboratorio ufficiale (IZS Sicilia) nel sistema NSIS, flusso VIG2 – sotto flusso VIGMON, si rileva quanto segue:

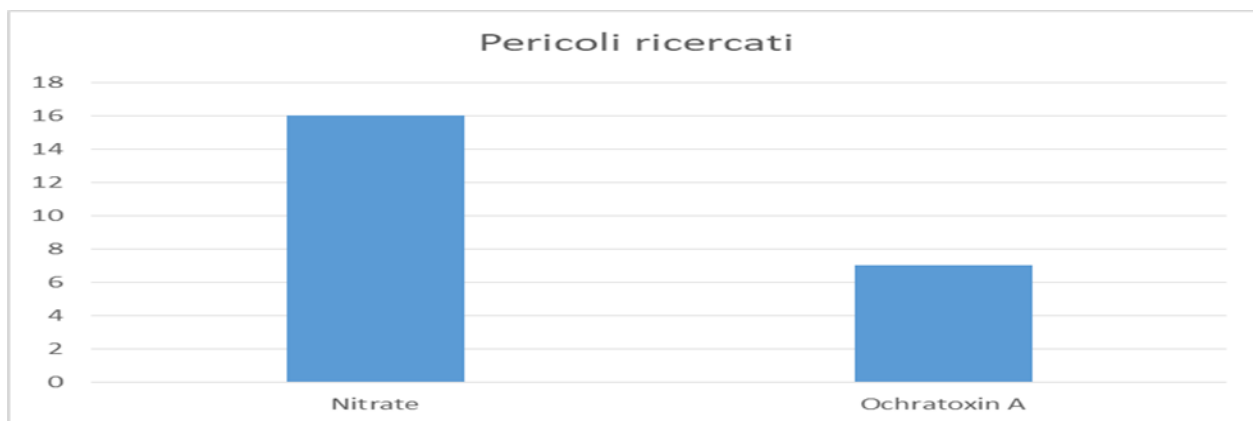
Sono confluiti nel sotto flusso VIGMON i dati relativi n.23 determinazioni analitiche corrispondenti n.23 campioni processati dal laboratorio incaricato di cui n.16 vegetali e n.7 alimenti di origine animale.



Di seguito si riporta la descrizione delle matrici campionate.



In ordine alle determinazioni analitiche effettuate sono presenti n.7 determinazioni analitiche per la ricerca di OTA e n.16 per ricerca di Nitrati.



L'attuazione del Piano non è stata caratterizzata da una risposta soddisfacente da parte delle ASP con l'effettuazione di un numero di campionamenti inferiore al numero minimo assegnato dal Ministero (n.46).

Gli esiti dell'attività svolta non hanno evidenziato non conformità.

i) Regolamento (UE) 2158/2017 della Commissione, istituzione di misure di attenuazione e di livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilamide negli alimenti. Dati monitoraggio 2021.

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.

Secondo quanto disposto dal citato Regolamento, il tenore di acrilammide, classificato come pericolo chimico, 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) sucedanei 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:

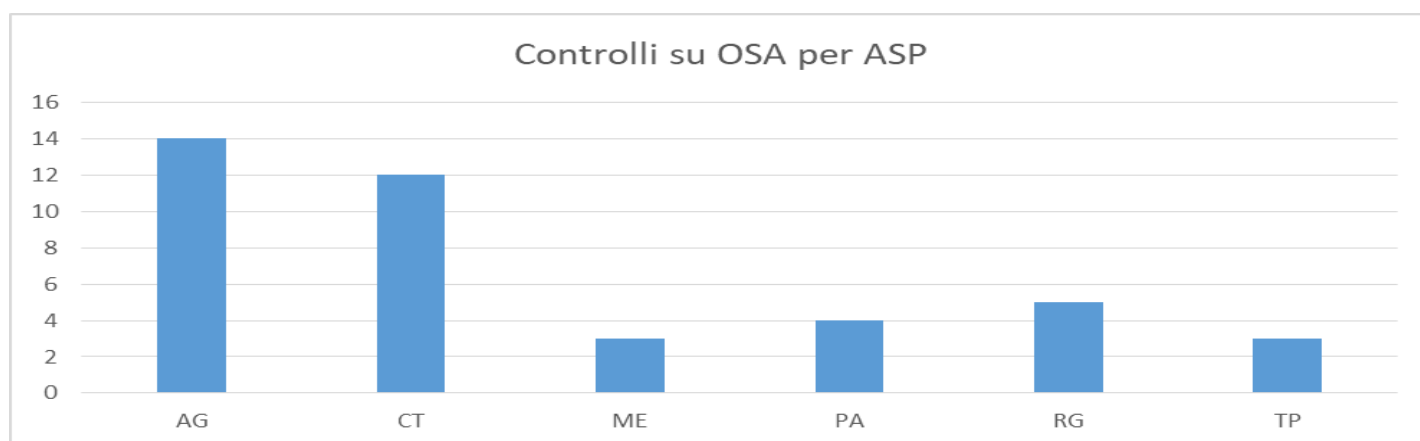
- Gli operatori del settore alimentare che producono e immettono sul mercato i prodotti alimentari dell'art.1;
- Gli operatori del settore alimentare che producono tali alimenti, svolgono attività di vendita al dettaglio e/o riforniscono direttamente solo esercizi locali di vendita al dettaglio;
- Gli 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.

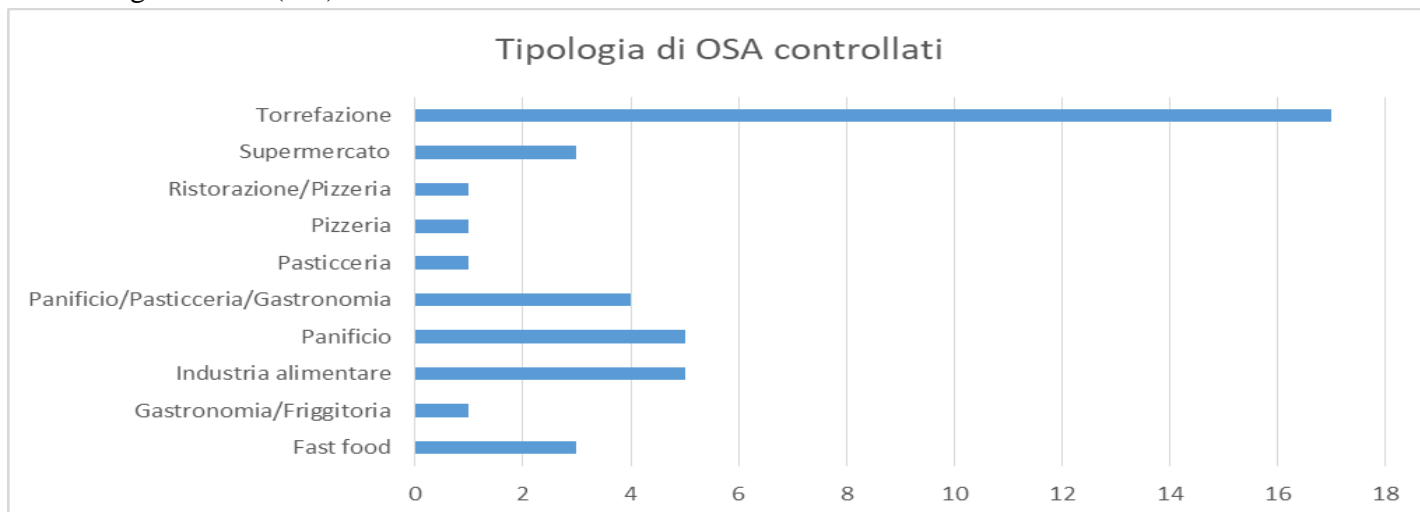
Sulla base delle indicazioni impartite dal Ministero con le note DGISAN prot.10040 del 14/03/2018 e DIGISAN prot.40715 del 25/10/2018, di pari oggetto, anche per l'anno 2021 è proseguita, da parte delle AA.SS.PP., l'attività di monitoraggio e di verifica presso gli OSA dell'osservanza dei criteri contenuti nel Regolamento (UE) 2158/2017 della Commissione del 20 novembre 2017, che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti.

Corre l'obbligo segnalare che l'attività, anche nel 2021, è stata caratterizzata dal perdurare dell'emergenza da Covid-19 che ha condizionato l'espletamento del monitoraggio in argomento.

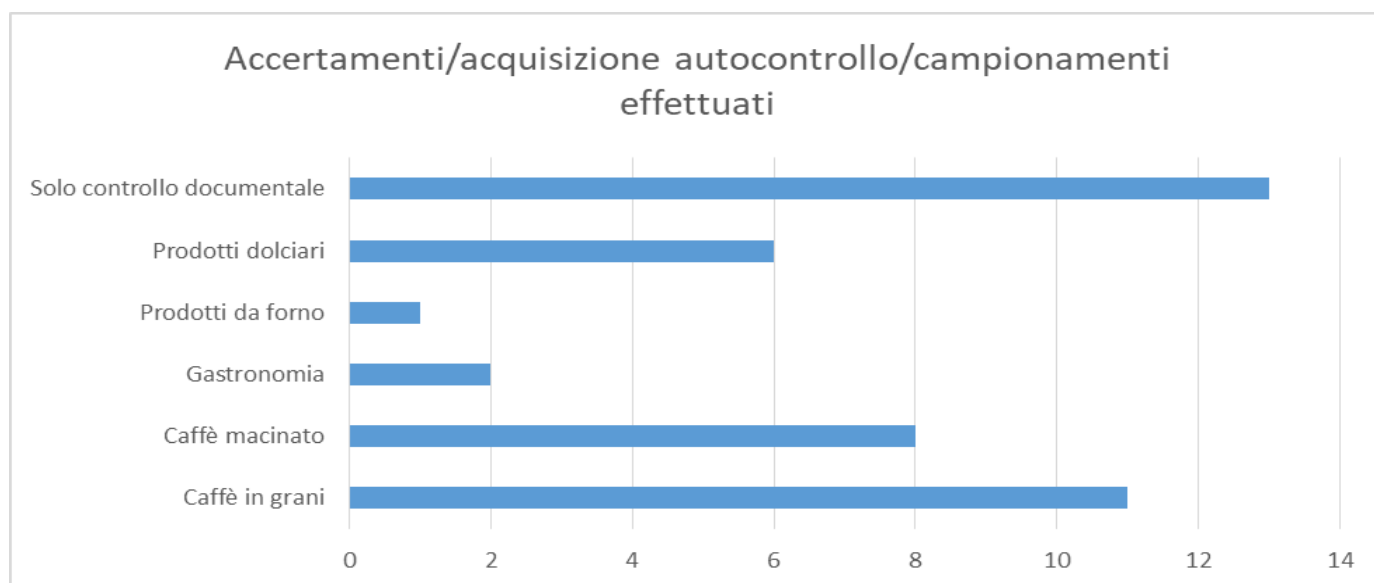
Tuttavia, a seguito dei controlli effettuati dalle AA.SS.PP. sono pervenute n. 41 schede riepilogative (che si trasmettono in allegato) recanti i risultati dall'attività di controllo effettuata.



Il monitoraggio è stato effettuato presso le imprese del settore alimentare ricomprese nell'art.2, par. 1, 2, e 3 del Regolamento (UE) 2158/2017.



I controlli sono stati orientati sui prodotti alimentari, di cui all'articolo 1, paragrafo 2, del Regolamento (UE) 2158/2017, acquisendo i risultati derivanti dall'autocontrollo e alla verifica dell'efficacia delle misure di attenuazione nel ridurre il tenore di acrilammide, poste in essere dagli operatori del settore alimentare.



Dall'attività di monitoraggio, occorre rilevare che durante i controlli è emerso che la maggior parte degli OSA hanno integrato nel proprio manuale di autocontrollo le misure operative atte a ridurre i livelli di acrilammide negli alimenti prodotti, così come stabilito dall'art. 2 comma 2 dello stesso Regolamento, inoltre si è rilevato che, da parte degli Operatori, sono state poste in essere misure operative atte a ridurre i livelli di acrilammide quali: nella tostatura del caffè, riduzione della temperatura di torrefazione e prolungamento dei tempi di torrefazione e adozione guide cromatiche; nei prodotti da forno, l'utilizzo di farine a base di riso che presentano tenori più bassi di asparagina, controllo doratura dei prodotti attraverso adeguato rapporto tempo-temperatura di cottura, riduzione delle temperature di esercizio della friggitrice e dei tempi di cottura fino al raggiungimento di una colorazione più lieve (standard) del prodotto (scorze di cannolo).

Presso talune catene di fast food si è rilevato l'utilizzo di patate a basso contenuto di zuccheri e la comparazione cromatica con guide Agtron.

l) Piano regionale monitoraggio della radioattività negli alimenti. Anni 2021-2022. D.D.G. n. 194 del 08/03/2021. GURS n. 14 del 02 aprile. Dati anno 2021.

j) Piano regionale monitoraggio della radioattività negli alimenti. Anni 2021-2022. D.D.G. n. 194 del 08/03/2021. GURS n. 14 del 02 aprile. Dati anno 2021.

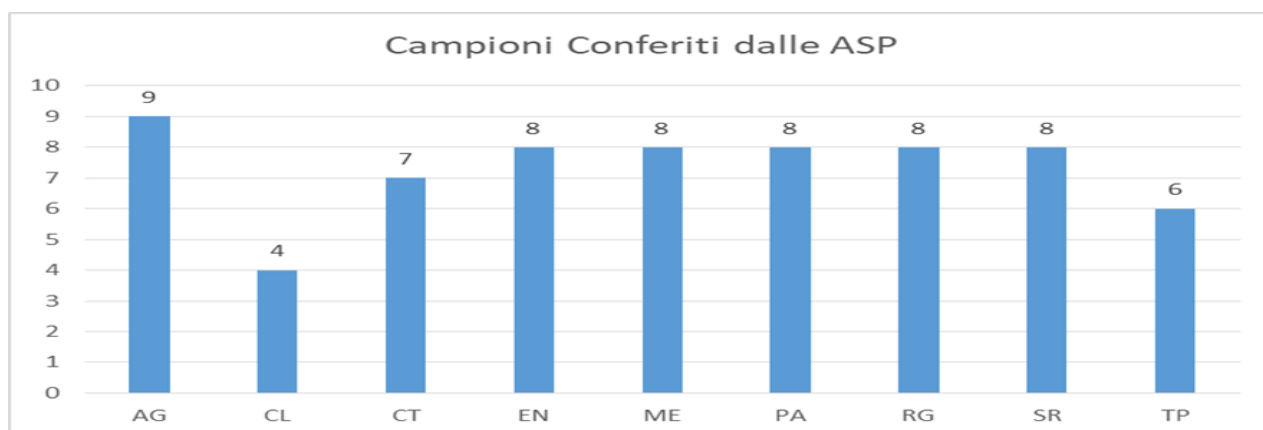
La Regione Siciliana con D.D.G. n. 194 del 08/03/2021 (GURS n. 14 del 02 aprile 2021) ha dato attuazione in ambito regionale al Piano regionale monitoraggio della radioattività negli alimenti per il biennio 2021-2022.

Il Piano di monitoraggio ha lo scopo di assicurare il controllo delle sostanze radioattive negli alimenti destinati al consumo umano al fine di consentire una valutazione del rispetto dei limiti normativi.

L'attività di monitoraggio programmata, così come rappresentata nella tabella sottostante, prevede il campionamento di n.72 campioni annui, di cui n.36 di O.A. e n. 36 non O.A., il laboratorio incaricato è stato individuato nell'Agenzia Regionale per la Prevenzione della Sicilia (ARPA Sicilia).

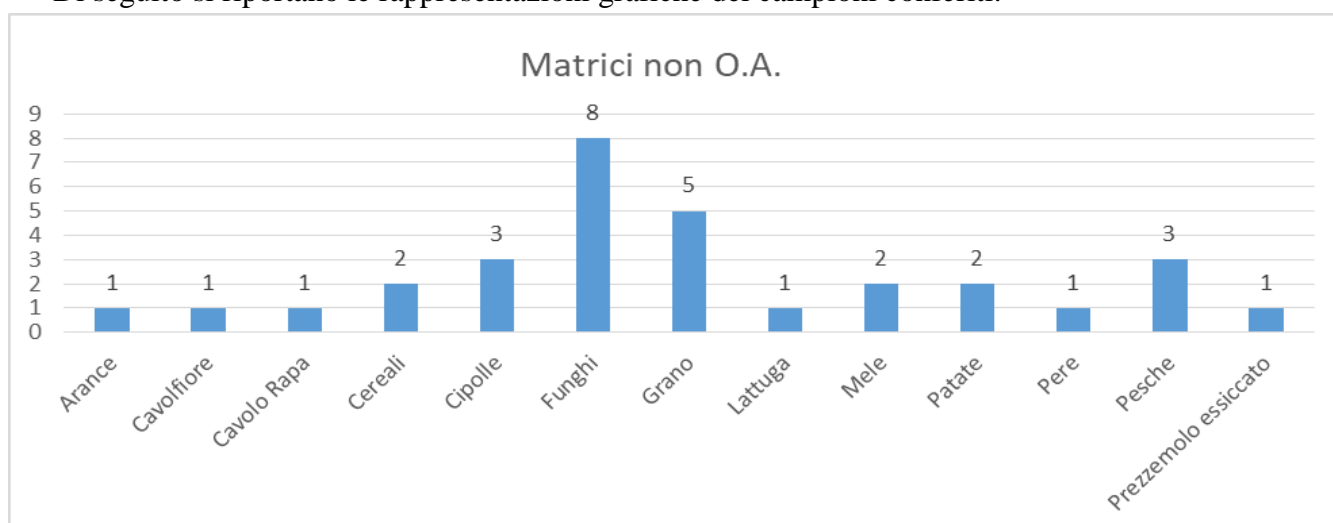
Tabella n.1 All. al D.D.G. n.194										
Piano annuale dei campionamenti per il monitoraggio della radioattività negli alimenti. Anni 2021 - 2022										
	ASP									
	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	totale
Matrici di origine animale										
Latte vaccino	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
Carne	1	1	1	1	1	1	1	1	1	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										
Cereali (Grano duro)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
Frutta	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

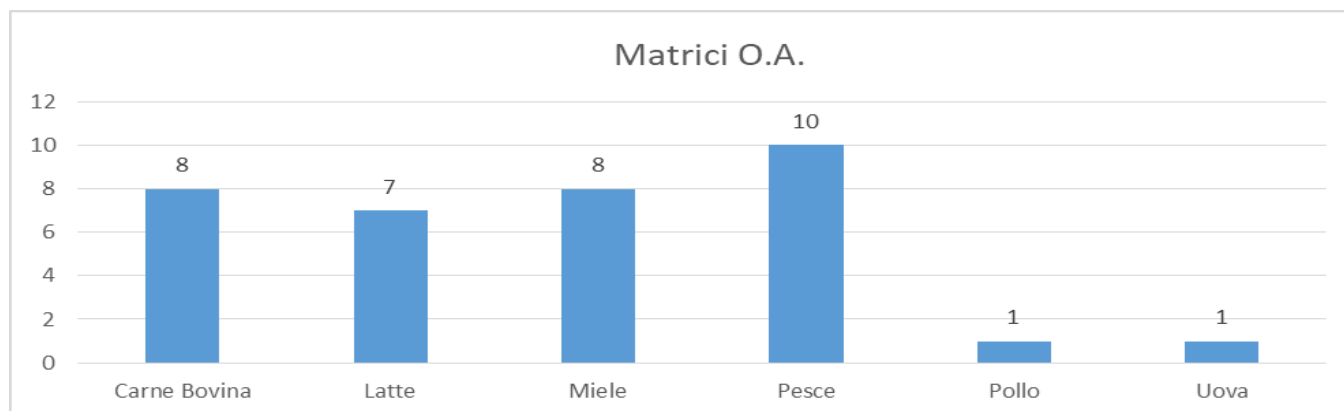
L'attività svolta dalle ASP nel corso del 2021 ha assicurato un numero di campionamenti pari a n.66 matrici di cui, n.35 relativi a matrici di origine animale e n.31 relativi a matrici di origine non animale.



Deve osservarsi, al riguardo, che ancora per il 2021 l'attività è risultata condizionata dall'emergenza COVID-19 con le conseguenti difficoltà organizzative derivanti in parte dalla carenza di personale sanitario da dedicare ai Controlli ufficiali, tuttavia il monitoraggio ha raggiunto un indice di compimento pari al 92 per cento rispetto alla programmazione (66 su 72 campioni).

Di seguito si riportano le rappresentazioni grafiche dei campioni conferiti.





In riferimento agli esiti delle indagini radiometriche effettuate sui campioni conferiti dalle ASP della Sicilia, nell'anno 2021, presso l'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente (ARPA Sicilia) nella qualità di laboratorio incaricato, si rappresenta che gli accertamenti radiometrici hanno mostrato esito negativo alla presenza di radioisotopi di origine artificiale, in quanto i valori delle concentrazioni sono risultate al di sotto del limite strumentale o con valori molto inferiori ai limiti, si riscontra prettamente presenza di radionuclidi di origine naturale di cui il principale è il 40K in concentrazioni confrontabili con matrici dello stesso tipo.

I campioni rispettano i limiti imposti dalle norme comunitarie (Reg. UE 2020/1158) in quanto la radioattività cumulata imputabile al Cesio è ampiamente inferiore al valore di 370 Bq/kg per il latte, i prodotti lattiero-caseari e gli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia e 600 Bq/kg per tutti gli altri alimenti.

L'ARPA Sicilia provvede all'inserimento dei dati analitici nel database nazionale Radia, secondo le indicazioni dell'Ispettorato nazionale per la sicurezza nucleare e la radioprotezione (ISIN).

k) Piano Nazionale per la ricerca dei Residui (PNR) (ai sensi del d.lvo n. 158 del 16 marzo 2006). – Anno 2021



Il Piano Nazionale per la ricerca di Residui (PNR) è' 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 42466-P del 30/11/2020, ha trasmesso il Piano Nazionale per la ricerca dei Residui negli animali e nei prodotti di origine animale (PNR) per l'anno 2021.

Sulla scorta delle indicazioni ministeriali, la Regione, con nota prot.46531 del 17/12/2020 ha predisposto la Pianificazione Regionale della attività di campionamento, da effettuare nel corso dell'anno 2021, 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 24/02/2022, nel rispetto della scadenza indicata dal Ministero della Salute.

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

	ALLEVAMENTO	CACCIATO	MACELLO	STABILIMENTO	Totale
Campioni programmati	182	0	426	15	623

I campionamenti effettuati sono stati 624 con l'esecuzione di 4.462 analisi con una media analisi per campione di 7,1. Nell'ambito dei controlli non si sono riscontrate non conformità.

In conclusione, tenuto conto degli effetti prodotti dalla pandemia da SARS-CoV-2, anche nel corso del 2021, sull'intera struttura sanitaria regionale, le attività sopra descritte, rientranti nel Piano dei Controlli Regionale Pluriennale (PCRP) 2020-2022 condotte, ognuno per la parte di rispettiva competenza, dalle Amministrazioni coinvolte, ASP, Laboratori (IZS Sicilia, ARPA Sicilia e Laboratori di Sanità Pubblica) e Autorità regionale, possono essere ritenute soddisfacenti concorrendo al raggiungimento degli obiettivi prefissati dalla programmazione regionale e nazionale.

Palermo li 28/04/2022

L'Istruttore Direttivo
F.to (V. Lo Presti)

Il Dirigente della UOB 7.2
F.to (Dr.ssa Francesca Mattina)

Il Dirigente del Servizio
F.to (Dr.ssa Daniela Nifosi)

Il Dirigente Generale
(Ing. Mario La Rocca)

(Firma autografa sostituita a mezzo stampa ai sensi dell'art. 3, comma 2 del D.Lgs. n.39/1993)