

Regione Siciliana



Assessorato Regionale della Salute

Dipartimento Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico

Servizio 7 - Sicurezza Alimentare

U.O 7.1 – Igiene degli Alimenti di Origine Animale e non Animale

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 2022

Introduzione

Il Regolamento (UE) n. 625 del 15 marzo 2017 all’art.109 prevede che gli Stati membri assicurino 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 designino 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 con il “Piano di Controllo Nazionale Pluriennale 2020-2022”, il PCRP si ricollega alla struttura e agli obiettivi strategici del Piano Nazionale, dal 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, 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 e pubblicato nel S. O. n. 2 alla G.U.R.S. (p. I) n. 5 del 5 febbraio 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 dalla 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.

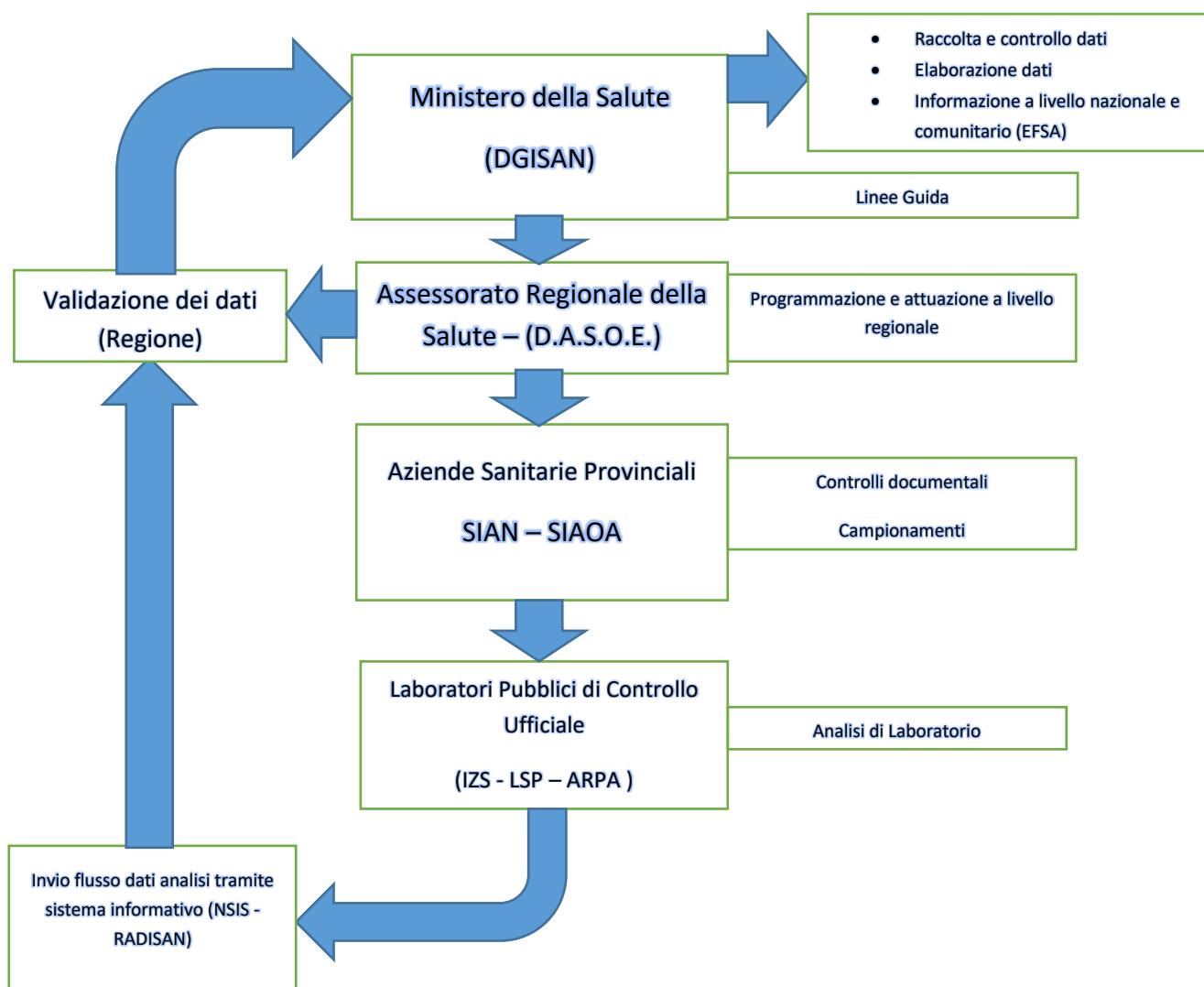
I campioni ufficiali riguardano sia le materie prime che i semilavorati e i prodotti finiti di origine italiana e di provenienza estera (da Paesi membri o Paesi terzi).

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 2022.

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, 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 Nazionale e 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;**
- **Piano Regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito e sulla presenza del sale iodato nella distribuzione e utilizzo nella ristorazione pubblica/collettiva;**
- **Piano Nazionale per la ricerca dei residui di farmaci veterinari.**

Per la trasmissione dei dati analitici da parte dei laboratori, dal 2022 è operativo il nuovo sistema informativo RaDISAN (con esclusione dei dati derivanti da tipologie di controllo oggetto di specifiche rendicontazioni mediante flussi informativi dedicati (es. OGM, irradiati, etc).

La differenza tra i vecchi sistemi informatici (PNR, PSD e VIG) ed il RaDISAN riguardano soprattutto l'aggiunta di campi, in comune dei tre flussi.

Inoltre, la nuova raccolta dei flussi informativi tiene conto di alcune modifiche nella normativa comunitaria, come ad esempio l'entrata in vigore del Regolamento (UE) 2017/625, oltre alla nuova organizzazione del sistema informatico di raccolta dati dell'EFSA.

Una ulteriore modifica riguarda la differente organizzazione di alcuni dei sottoflussi del sistema VIG.

Il sistema informativo RaDISAN è costituito da diversi sottoflussi riconoscibili dai diversi valori assegnati al campo progId, di seguito elencati:

progId	Descrittivo flusso	Nome flusso nel precedente sistema
1881	Contaminanti chimici e tossine vegetali naturali	VIG001AL, VIG003AL, VIG004AL, VIG005AL
ADD	Additivi, Aromi	VIG001AD
MCG	Microbiologico	VIG001AL, VIG001CP
MOC	Materiali a contatto con gli alimenti	VIG001MC
MON	Monitoraggi ed Emergenze	VIG00MON
PNR	Residui di farmaci veterinari	PNR
PSD	Residui di fitosanitari	PSD

Nella tabella di seguito riportata sono indicati gli estremi dei 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 2022

	Piani	Indirizzi operativi emanati dal Ministero Salute - DGISAN	Estremi provvedimento
a)	“Piano Regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito e sulla presenza del sale iodato nella distribuzione e utilizzo nella ristorazione pubblica/collettiva. Anni 2022 – 2025.”.	Di iniziativa della Regione	D.D.G. n.191 del 18/03/2022 – GURS n.16 dell'8/04/2022
b)	Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti 2020-2022.	Nota prot. DGISAN n.0006599-P-27/02/2020	D.D.G. n.358 del 12/05/2020 GURS n.31 del 29/05/2020
c)	Piano regionale di monitoraggio della radioattività negli alimenti. Anni 2021 – 2022	Verbale del 25 gennaio 2021, relativo alla riunione di raccordo tra l'ARPA Sicilia e il DASOE	D.D.G. n.194 del 08/03/2021 - GURS n.14 del 02/04/2021
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 n.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 n.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 ufficiale dei contaminanti agricoli e delle tossine vegetali negli alimenti – Anni 2020-2022.	Nota prot. DGISAN n.0008193-P-06/03/2020	D.D.G. n.536 del 16/07/2020 S.O. n.26 - GURS n.41 del 31/07/2020
g)	Piano regionale di monitoraggio (alimenti) per i contaminanti agricoli e le tossine vegetali naturali non inclusi nel regolamento (CE) 1881/2006 – Anni 2020-2021. Proroga e aggiornamento per il 2022.	Nota prot. DGISAN n.42600 del 24/11/2021	D.D.G. n.537 del 16/07/2020 S.O. n.26 - GURS n.41 del 31 luglio 2020 Nota DASOE prot. n.2432 del 17/01/2022
h)	Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande - Prorogato per il 2022	Nota DGISAN prot. n.15168 del 12/04/2017 – ripartizione regionale controlli analitici linee guida 882	D.D.G. n.1889 del 18.10.2018 GURS n.50 del 23/11/2018 Nota DASOE prot. n.2901 del 19/01/2022 (proroga)
i)	“Piano regionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale e Piano comunitario di controllo – Anno 2022”.	Nota prot. 0014241 – 06/04/2022 – DGISAN – MDS – P, con la quale il Ministero della Salute ha diramato alle Regioni e alle P.A., il Programma per i controlli dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti - Indirizzi operativi per l'anno 2022	D.D.G. n.339 del 28/04/2022 – GURS n.22 del 20/05/2022
j)	Programma per i controlli sui prodotti fitosanitari - Indirizzi operativi per l'anno 2022	Nota prot. 0044154-31/10/2022-DGISAN-MDS-P, con la quale 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 2022	Nota SVESA prot. n.1251 del 16/12/2022
k)	Reg. (UE) n.2158/2017 - Monitoraggio della presenza di acrilammide negli alimenti.	Nota DGISAN prot. 0010040-P- 14/03/2018, Reg. (UE) n.2158/2017	Nota DASOE prot. n.52538 del 09/07/2018 Nota DASOE prot. n.2901 del 19/01/2022 (proroga)
l)	Piano Nazionale per la ricerca dei Residui (PNR) – Anno 2022	Nota DGISAN n.44762 del 09/12/2021	Nota DASOE prot. n.53190 del 30/12/2021

a) **“Piano Regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito e sulla presenza del sale iodato nella distribuzione e utilizzo nella ristorazione pubblica/collettiva. Anni 2022 – 2025.” – Anno 2022.**

Come è noto, la carenza nutrizionale di iodio è stata inserita dall'Organizzazione Mondiale della Sanità tra le prime dieci emergenze del nostro pianeta.

Il programma nazionale di iodoprofilassi su base volontaria è stato introdotto in Italia, a seguito dell'approvazione della Legge n. 55/2005 che definisce le modalità di utilizzo e vendita del sale iodato, con lo scopo di ridurre, attraverso una serie di azioni, la frequenza di disordini da carenza iodica e i costi socio-sanitari connessi.

Affinché il programma di iodoprofilassi abbia successo, l'O.M.S. raccomanda che l'utilizzo del sale iodato rappresenti l'85–90% di tutto il sale utilizzato.

Il Piano Nazionale della prevenzione 2020-2025, adottato il 6 agosto 2020 con Intesa in Conferenza Stato-Regioni, rappresenta lo strumento fondamentale di pianificazione centrale degli interventi di prevenzione e promozione della salute da realizzare su tutto il territorio.

Esso mira a garantire non soltanto la salute individuale e collettiva ma anche la sostenibilità del Servizio sanitario nazionale, attraverso azioni quanto più possibile basate su evidenze di efficacia, equità e sostenibilità che accompagnano il cittadino in tutte le fasi della vita, nei luoghi in cui vive e lavora.

Il PNP 2020-2025 si articola in sei Macro Obiettivi, tra questi figura il *Macro Obiettivo O1 - Malattie croniche non trasmissibili*, che ricomprende tra gli obiettivi strategici al punto 1.11 “Migliorare l’attività di controllo sulla presenza di sale iodato presso punti vendita e ristorazione collettiva”.

L’obiettivo è quello di favorire la disponibilità di una sicura fonte di iodio a tutta la popolazione - il sale arricchito è stato individuato come il mezzo più sicuro e naturale per garantire una adeguata assunzione di iodio da parte di tutta la popolazione - al fine di eliminare la presenza endemica delle malattie provocate da insufficienza iodica ed i relativi costi socio-sanitari

Per quanto sopra, la Regione Siciliana, con il D.D.G. n.191 del 18/03/2022, ha adottato il “Piano Regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito e sulla presenza del sale iodato nella distribuzione e utilizzo nella ristorazione pubblica/collettiva. Anni 2022 – 2025.”

Il Piano, in accordo e attuazione anche degli obiettivi del Piano dei Controlli Regionale Pluriennale (PCRP) 2020-2022 approvato con D.A. n. 4 dell’8 gennaio 2021, si pone i seguenti obiettivi, da perseguire in attuazione della Legge 21 marzo 2005, n. 55 “Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica”:

- la verifica del tenore di iodio nel sale destinato al consumo umano addizionato artificialmente di iodio sotto forma di ioduro o iodato di potassio (campionamenti presso gli stabilimenti di produzione, i depositi, la distribuzione al dettaglio/GDO);
- accertare su un campione di Operatori del settore (distribuzione al dettaglio/GDO):
 - la disponibilità per la vendita (privilegiata) di sale iodato;
 - la presenza di locandina informativa sull’incentivazione all’utilizzo di sale iodato (locandina allegata al D.M. 9 luglio 2012);

È previsto inoltre, l'accertamento sull'utilizzo di sale iodato nella preparazione di alimenti destinati al consumo umano (ristorazione pubblica, ristorazione collettiva), in occasione dei controlli ufficiali nella ristorazione.

L'esecuzione dei controlli e l'attività di campionamento è effettuata dai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) delle A.S.P. della Sicilia, mentre il laboratorio incaricato per l'attività di analisi, è stato individuato nella U.O.S.D. Tossicologia e Biochimica afferente al Dipartimento di

Diagnostica di Laboratorio dell'ASP di Palermo che trasversalmente coopera con il Laboratorio di Sanità pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'ASP di Palermo.

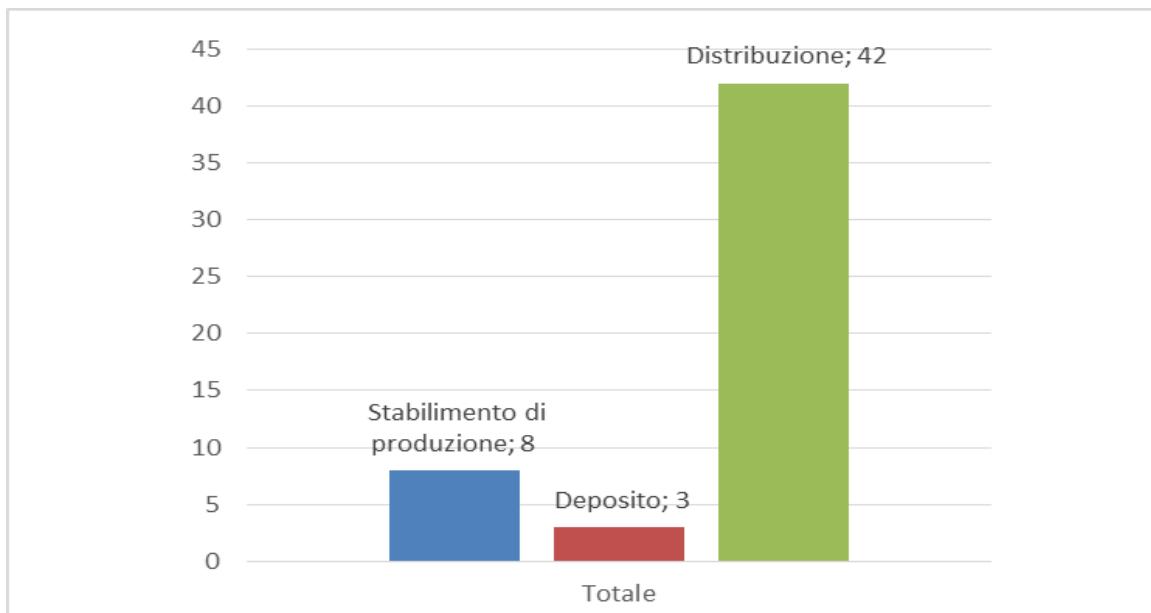
L'esecuzione del succitato Piano ha portato ai seguenti risultati:

L'attività di campionamento è stata eseguita presso stabilimenti di produzione, depositi, distribuzione al dettaglio/GDO, come di seguito indicato:

ASP	n. campioni*	Tipologia Operatore del Settore		
		Stabilimento di produzione	Deposito	Distribuzione
AG	6	0	0	6
CL	5	2	0	3
CT	8	0	0	8
EN	2	1	0	1
ME	7	2	0	5
PA	8	1	1	6
RG	5	0	0	5
SR	6	0	0	6
TP	6	2	2	2
totale	53	8	3	42

* matrice: sale iodato t.q.

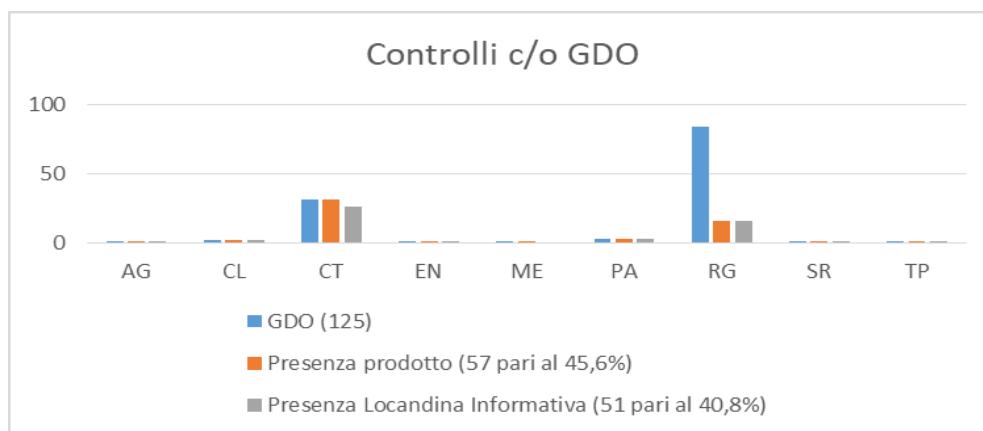
Distribuzione dei campionamenti effettuati presso stabilimenti di produzione, depositi, distribuzione al dettaglio/GDO:



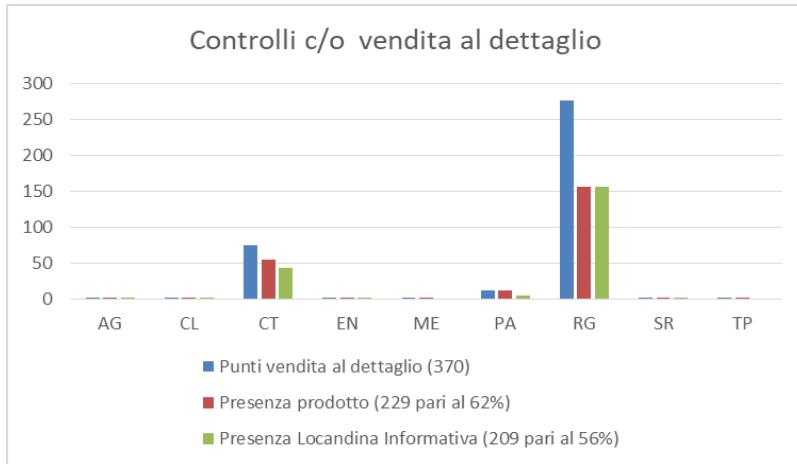
In ordine ai controlli presso gli Operatori del settore (distribuzione al dettaglio/GDO), volti a verificare la disponibilità per la vendita (privilegiata) di sale iodato, la presenza di locandina informativa sull'incentivazione all'utilizzo di sale iodato (locandina allegata al D.M. 9 luglio 2012) e l'accertamento, in occasione dei controlli ufficiali nella ristorazione, sull'utilizzo di sale iodato nella preparazione di alimenti destinati al consumo umano (ristorazione pubblica, ristorazione collettiva) si riportano i seguenti risultati:

ASP	GDO	Presenza prodotto	Presenza Locandina Informativa	Punti vendita al dettaglio	Presenza prodotto	Presenza Locandina Informativa	Ristorazione collettiva	Presenza prodotto	Ristorazione pubblica	Presenza prodotto
AG	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
CL	2	2	2	1	1	1	13	13	0	0
CT	31	31	26	75	55	44	24	23	164	80
EN	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
ME	1	1	0	1	1	0	1	1	1	1
PA	3	3	3	12	12	5	3	3	2	2
RG	84	16	16	277	156	156	30	30	348	285
SR	1	1	1	1	1	1	9	4	15	7
TP	1	1	1	1	1	0	1	1	1	1
Totali	125	57	51	370	229	209	83	77	533	378

I controlli presso la GDO hanno riguardato n.125 esercizi, accertando la presenza del prodotto in n.57 esercizi, corrispondente a una percentuale del 45,6%. Circa 1 su 2 esercizi è risultato avere in vendita il prodotto, mentre la presenza della locandina informativa è stata riscontrata solo nel 40,8 % degli esercizi commerciali.

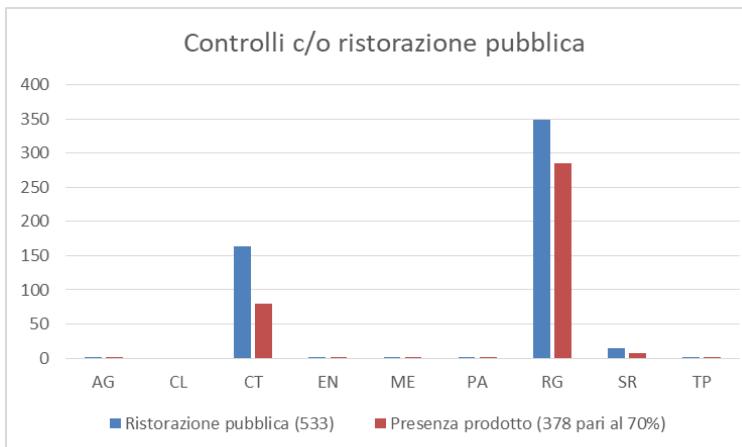
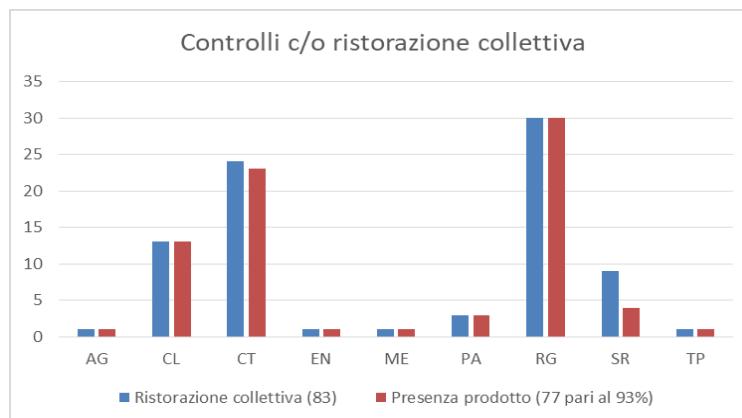


I controlli effettuati presso i punti vendita al dettaglio sono stati n.370, accertando la presenza del prodotto in n.229 esercizi, pari ad una percentuale del 62%, mentre la presenza della locandina informativa è stata riscontrata solo nel 56% per cento dei punti vendita controllati.



In ordine ai controlli sull'utilizzo del sale iodato, quale ingrediente nelle preparazioni di pasti destinati al consumo umano, effettuati nel settore della ristorazione pubblica e della ristorazione collettiva, si evidenzia che gli accertamenti hanno riguardato n.83 attività di ristorazione collettiva e n.533 esercizi di ristorazione pubblica (la verifica è stata effettuata in occasione dei controlli ufficiali nella ristorazione).

L'utilizzo del prodotto è stato riscontrato in n.77 attività su n.83 (93%), nel settore della ristorazione collettiva e in n.378 (pari al 70%) su n.533 attività ricadenti nel settore commerciale della ristorazione pubblica.



Dall'attività espletata nel corso dell'anno 2022 non sono emerse non conformità. I campioni analizzati dal Laboratorio incaricato (ASP di Palermo) sono risultati conformi alla vigente normativa.

b) “Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti 2020-2022” - Anno 2022.

La Regione Siciliana con il D.D.G. n.358 del 12 maggio 2020, pubblicato sulla GURS n.31 del 29/05/2020, tenuto conto delle indicazioni emanate dal Ministero della Salute (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 2022, inerente i controlli per la ricerca degli OGM negli alimenti, sono stati previsti i seguenti campionamenti:

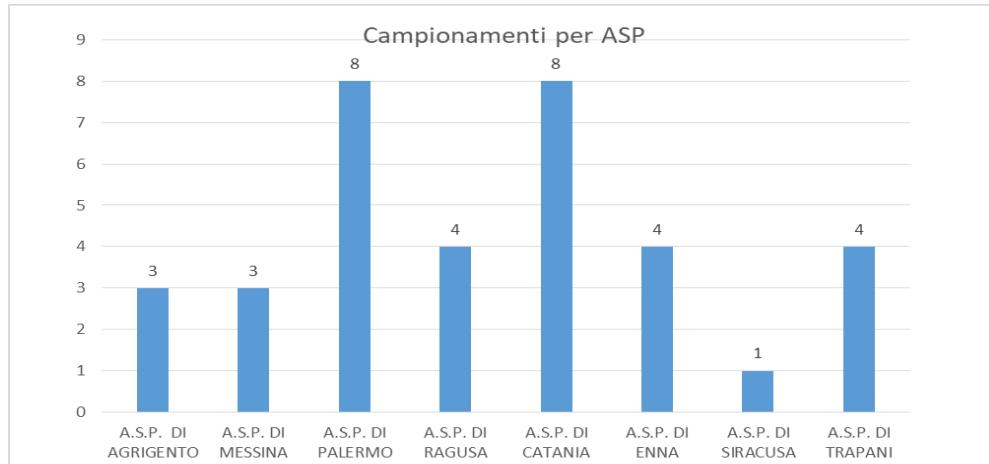
Piano regionale di Controllo Ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti - 2020 - 2022 - Campionamenti annuali													
ASP	Materie prime/Intermedi di lavorazione (1)			Prodotti finiti confezionati per il consumatore finale (2)								Totale Programmato	
	Mais in granella/ Farina di mais non confezionata	Sola 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 perinfanzia 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 n.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.

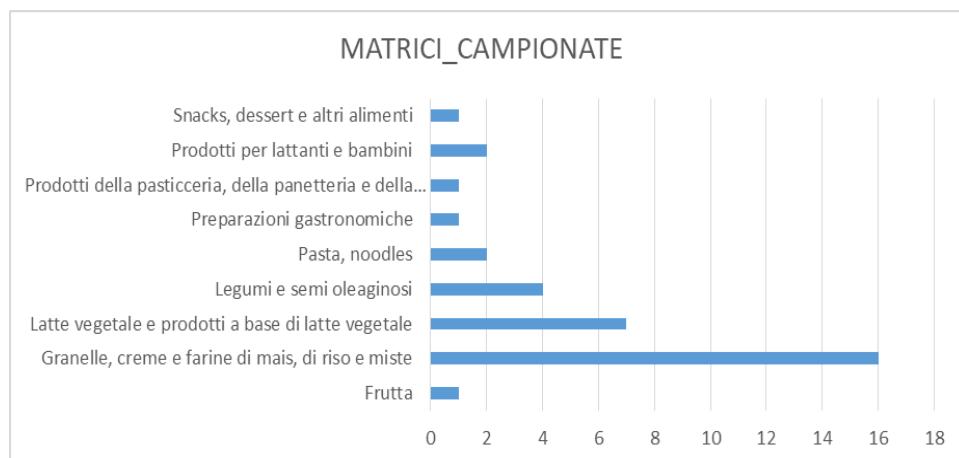
L’esecuzione del Piano ha presentato la criticità, più volte rappresentata anche negli anni precedenti dalle A.S.P. siciliane, relativa al reperimento nel territorio regionale delle matrici di materie prime quale mais, soia e riso che, notoriamente, non rientrano tra le colture praticate nella regione e non sono prevalenti tra le materie prime utilizzate per ulteriori trasformazioni dall’industria alimentare regionale che, invece, predilige l’utilizzo del grano e dei suoi semi lavorati.

Tale criticità, preclude il raggiungimento degli obiettivi prefissati dal Piano (almeno il 60% dei campionamenti sulle materie prime).

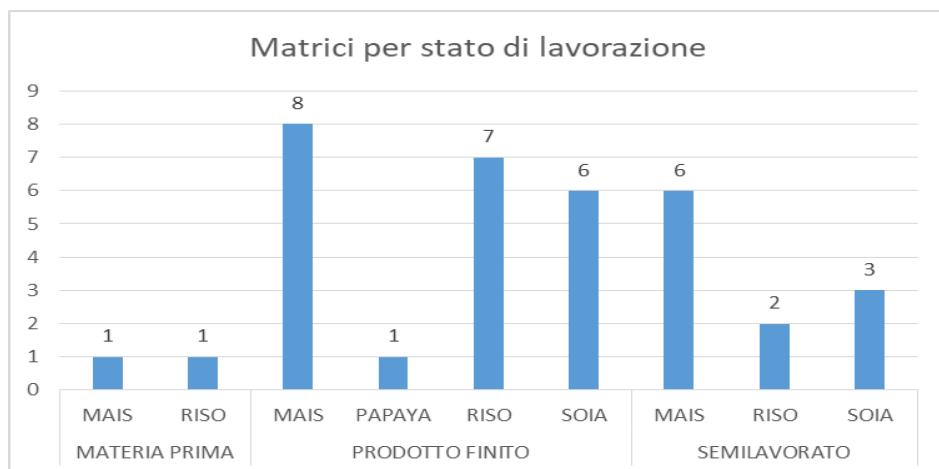
I campionamenti sono stati così suddivisi per territorio:



Complessivamente sono state prelevate n.35 matrici, ricomprese tra le categorie riportate nell'allegato 3 al Piano nazionale.



I campioni processati sono stati complessivamente pari a n.35, di cui n.13 classificati come Materie prime/Intermedi di lavorazione (n.1 biologico) e n.22 classificati come prodotto finito (n.7 biologico).



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

In data 13 febbraio 2023 questa Amministrazione ha proceduto, sul portale del Centro di Referenza Nazionale per la Ricerca di OGM (CROGM), alla validazione dei dati relativi al Piano nazionale OGM alimenti per l'uomo. Non sono state rilevate non conformità.

c) “Piano regionale monitoraggio della radioattività negli alimenti. Anni 2021-2022.” - Anno 2022.

La Regione Siciliana con D.D.G. n. 194 del 08/03/2021, pubblicato nella GURS n. 14 del 2 aprile 2021, ha adottato il Piano regionale monitoraggio della radioattività negli alimenti per il biennio 2021-2022.

L’attività di monitoraggio programmata, così come rappresentata nella tabella sottostante, ha previsto n.72 campioni annui, di cui n.36 di Origine Animale e n. 36 non di Origine Animale.

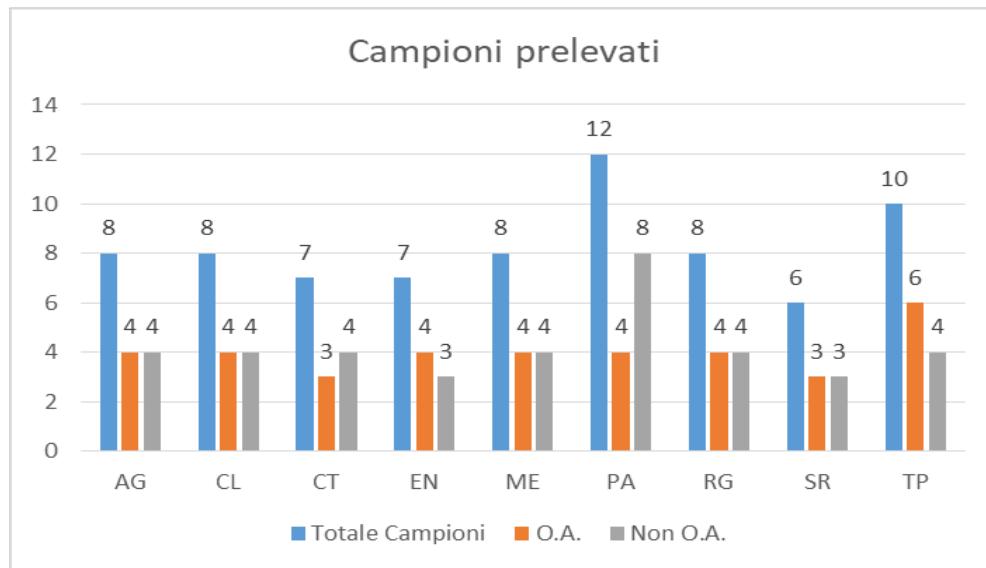
Come laboratorio incaricato per le analisi è stato individuata l’Agenzia Regionale per la Protezione dell’Ambiente della Sicilia (ARPA Sicilia).

Tabella n.1 All. al D.D.G. n.194

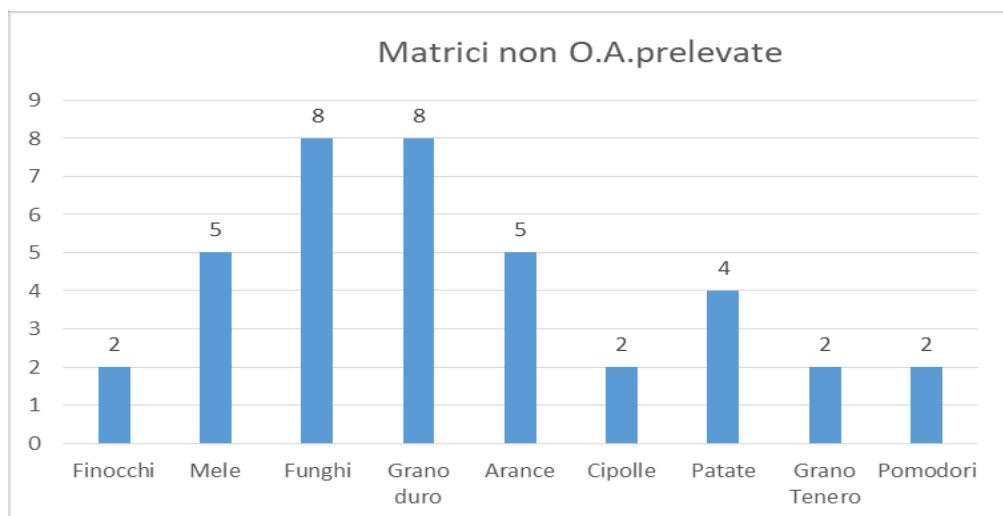
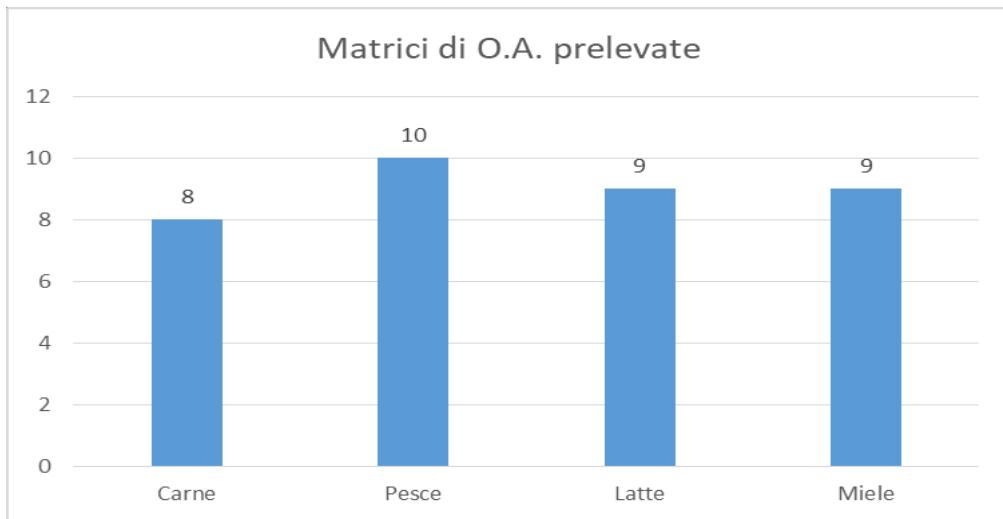
Piano annuale dei campionamenti per il monitoraggio della radioattività negli alimenti. Anni 2021 - 2022

	ASP									totale
	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	
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	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	36								
totale	8	72								

L’attività svolta dalle ASP nel corso del 2022 ha assicurato un numero di campionamenti pari a n.74, di cui n.36 relativi a matrici di origine animale e n.38 relativi a matrici di origine non animale.



Di seguito si riportano le rappresentazioni grafiche dei campioni conferiti al laboratorio ARPA Sicilia, distinti per matrici di Origine Animale e non Animale.



In riferimento agli esiti delle indagini radiometriche effettuate dall’Agenzia Regionale per la Protezione dell’Ambiente (ARPA Sicilia) nella qualità di laboratorio incaricato, nell’anno 2022, sui campioni conferiti dalle ASP della Sicilia, si rappresenta quanto segue.

Gli accertamenti radiometrici hanno mostrato esito negativo alla presenza di radioisotopi di origine artificiale, in quanto i valori delle concentrazioni sono risultati al di sotto del limite strumentale o di molto inferiori ai limiti stabiliti. Si riscontra prettamente la presenza di radionuclidi di origine naturale di cui il principale è il 40K in concentrazioni confrontabili con matrici dello stesso tipo.

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

L’ARPA Sicilia ha provveduto all’inserimento dei dati analitici nel Sistema Informativo Nazionale sulla Radioattività (SINRAD) dell’Ispettorato nazionale per la sicurezza nucleare e la radioprotezione (ISIN).

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.” - Anno 2022.**

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”, la Regione Siciliana, in linea con la programmazione del Piano Nazionale di Controllo Pluriennale – PNCP 2020-2022, con D.D.G. n. 484 del 25/06/2020, pubblicato nella G.U.R.S. n.40 del 24/07/2020, 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.”.

Il Piano regionale, programmato anche sulla base delle esigenze territoriali segnalate dalle Aziende sanitarie Provinciali, ha individuato le seguenti linee di intervento:

- Controlli sugli additivi alimentari tal quali, prima del loro impiego da parte degli utilizzatori nella produzione di prodotti alimentari.
- Controlli dei prodotti alimentari contenenti Additivi Alimentari, finalizzato alla verifica delle condizioni di impiego degli A.A. anche in relazione a specifici parametri (DGA, additivi riconosciuti come allergeni, livello massimo consentito, etc...) e ad alcune categorie di prodotti alimentari di cui al Reg. (UE) n. 1129/2011.

Il controllo documentale e di identità degli aromi di fumo è stato 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.

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 additivi consentito e la corretta dichiarazione in etichetta.

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

Tabella 1 All. al D.D.G. n.484/2020 - additivi tal quali - 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 INS	Denominazione	Categoria funzionale	Parametro/Limite	ASP									Totale
				AG Progr.	CL Progr.	CT Progr.	EN Progr.	ME Progr.	PA Progr.	RG Progr.	SR Progr.	TP 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)	Carotenidi 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

Per i controlli annuali sugli additivi tal quali sono stati programmati n.22 campionamenti.

I controlli annuali 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.	TP Progr.
E100-E180	Coloranti	05 - Prodotti di confetteria 06.3 - Cereali da colazione 06.7 - Cereali precotti o trasformati (*) 14.1.4 - Bevande aromaticizzate 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 Sal	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
			Totali	5	3	6	3	5	6	4	4
(*) 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.	TP 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	1
E220-228	Anidride solforosa e i suoi Sal	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	1
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	0
E300-E302	Acido ascorbico e i suoi Sal	09 - Pesce e prodotti della pesca (***)	1	0	1	0	1	1	1	1	2
			Totali	4	2	9	2	4	9	3	3
(*) 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.

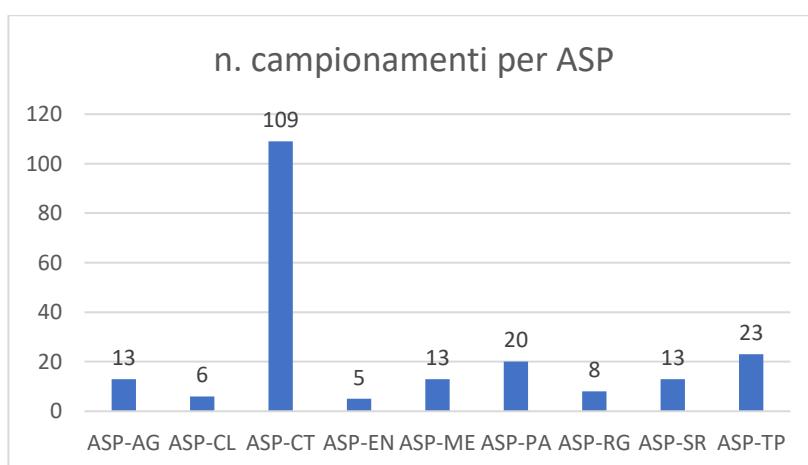
Denominazione	Categoria funzionale	Parametro	ASP										Totale
			AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	Progr.	
			Progr.										
Aromi negli alimenti (*)	08.3 - Prodotti a base di carne	Sostanze naturalmente presenti di cui all’allegato III del regolamento CE n.1334/2008;	1	1				1		1			4
	09.2 - Pesce e prodotti 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	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, per ciascun anno, un numero minimo di n.90 campioni da analizzare, di cui n.18 matrici di additivi tal quali e n.72 campioni di matrici alimentari.

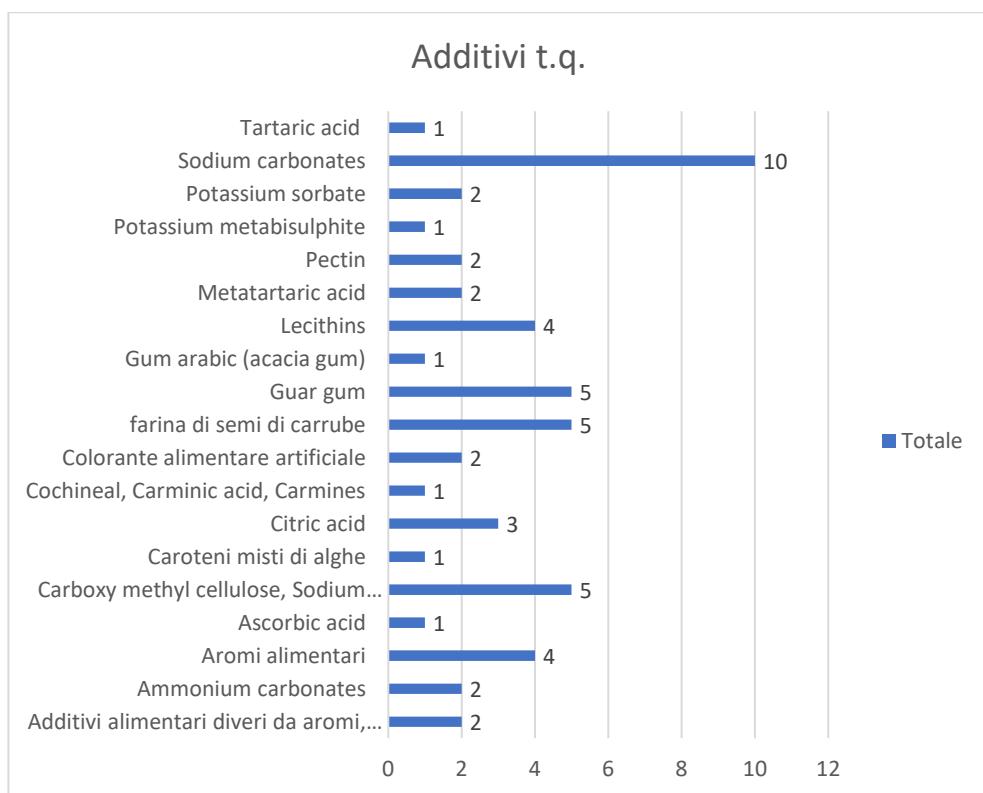
In ordine agli aromi alimentari, inclusi gli aromi di fumo, il numero minimo di campionamenti da assicurare è di n.2 AR tal quali e n.8 matrici di alimenti.

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 2022 nel sistema NSIS-RADISAN, imputando i risultati analitici nel sottoflusso denominato ADD, ove sono presenti n. 443 determinazioni analitiche.

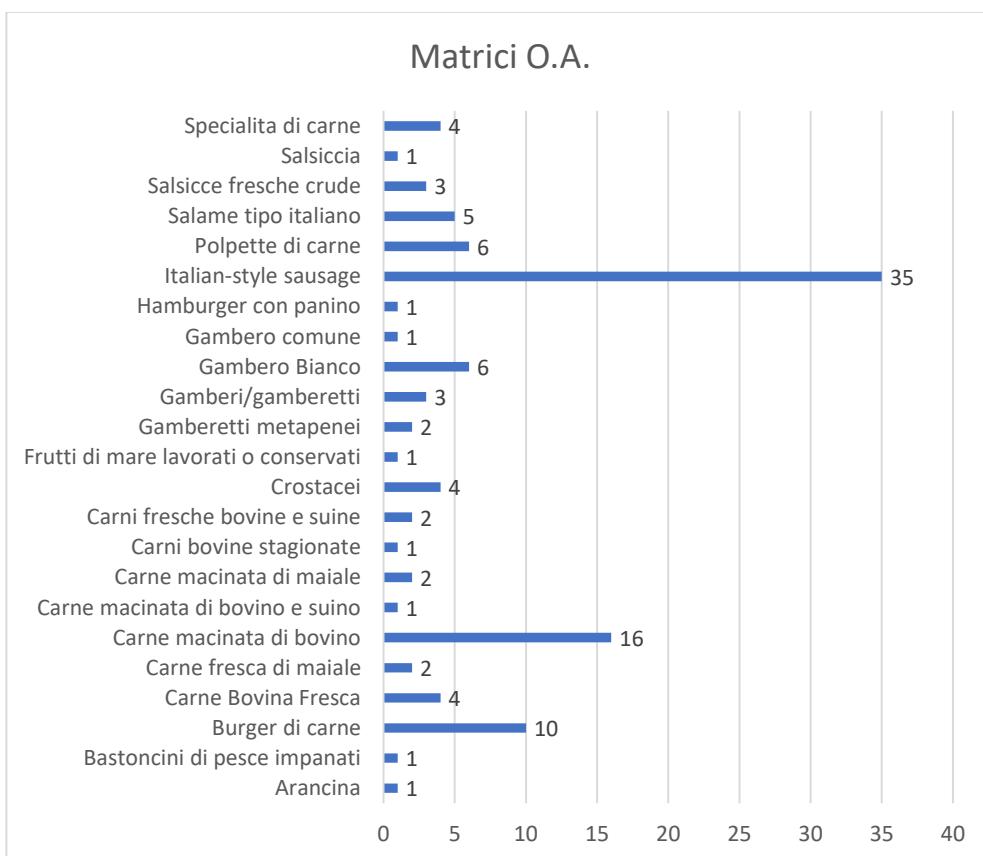
Nel predetto flusso risultano presenti, complessivamente, i dati analitici di n.210 campioni, n.54 riferiti ad additivi tal quali, e n.156 relativi a matrici alimentari.



Di seguito si riporta la rappresentazione grafica degli Additivi Alimentari tal quali campionati.

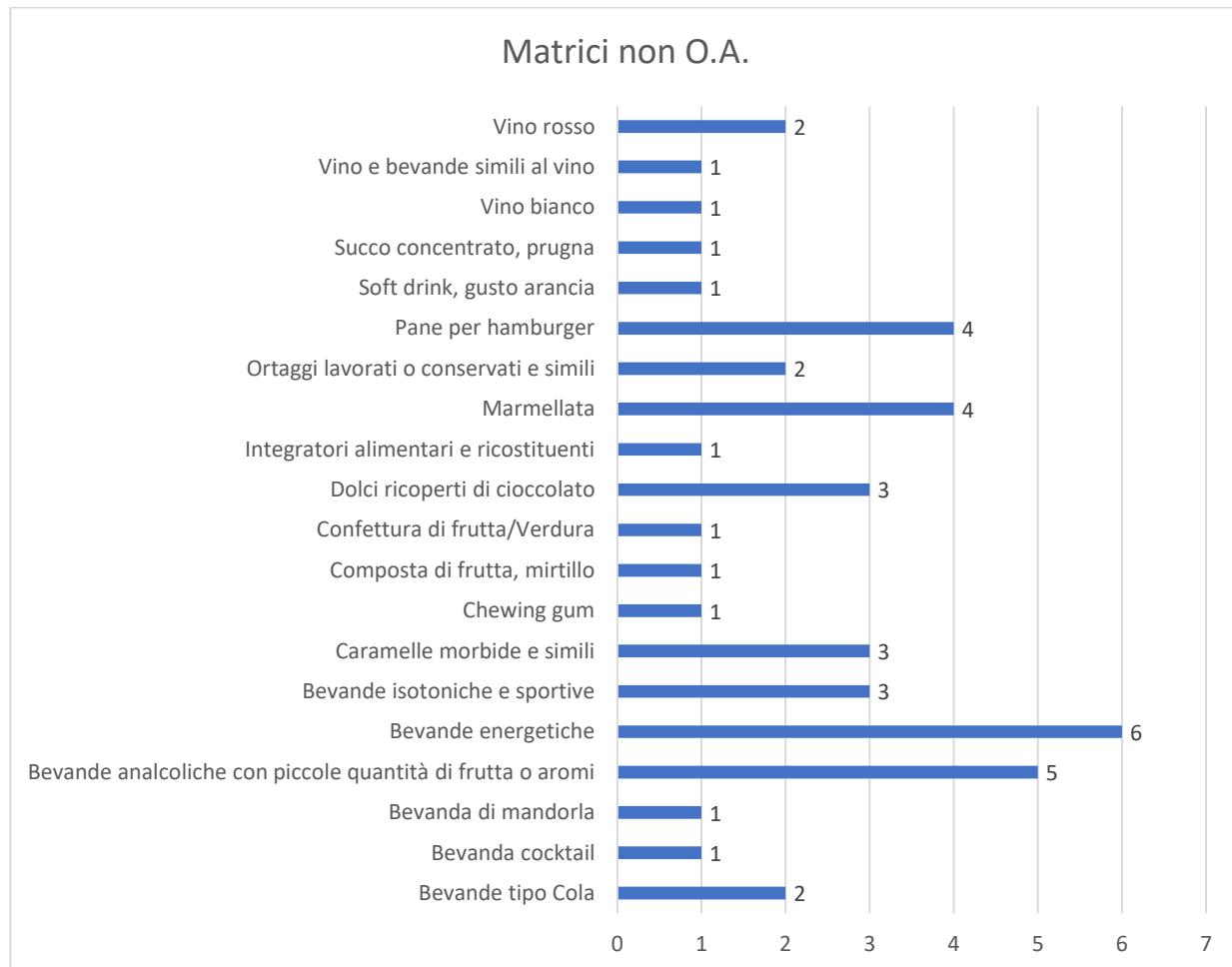


In n.156 campioni di matrici alimentari sono ripartiti in n.112 matrici di origine animale e n.44 matrici di origine non animale, come specificato nelle tabelle seguenti.



Particolare attenzione, negli alimenti di origine animale, è stata indirizzata verso la categoria “Carne macinata e preparazioni di carne”.

Il controllo, da parte dell'ACL, è volto 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 dalla legge, nonché sostanza allergica ai sensi del D.lgs. n.114/2006 e del Reg. CE n.1169/2011, fraudolentemente aggiunto per prevenire lo stato di ossidazione delle carni macinate e prolungare la *shelf-life*.



Si rammenta che gli additivi alimentari sono considerati veri e propri ingredienti e, pertanto, devono essere elencati in etichetta assieme agli altri ingredienti, in ordine decrescente in funzione delle quantità contenute nel prodotto.

L'etichetta deve riportare:

- la categoria che identifica la funzione svolta dall'additivo nell'alimento (colorante, conservante, antiossidante)
- il nome dell'additivo presente nell'alimento.

La rendicontazione del Piano regionale di controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari relativa all'anno 2022 ha fatto rilevare una buona performance, con l'effettuazione di un numero di campionamenti superiore di quello programmato.

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

La Regione Siciliana con D.D.G. n.376 del 26/05/2020, pubblicato sulla GURS n.35 del 19/06/2020, si è dotata del Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2020-2022.

Come è noto, 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 applicazione nell'inibizione della germogliazione di tuberi e bulbi, nella riduzione della carica microbica di batteri saprofitti 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 stadi larvali e i parassiti.

Tale trattamento, quando applicato con procedure corrette, è ritenuto efficace e sicuro.

Attualmente il trattamento con radiazioni ionizzanti è disciplinato dalle direttive quadro 1999/2/CE e 1999/3/CE recepite dal D.Lgs. del 30 gennaio 2001, n. 94.

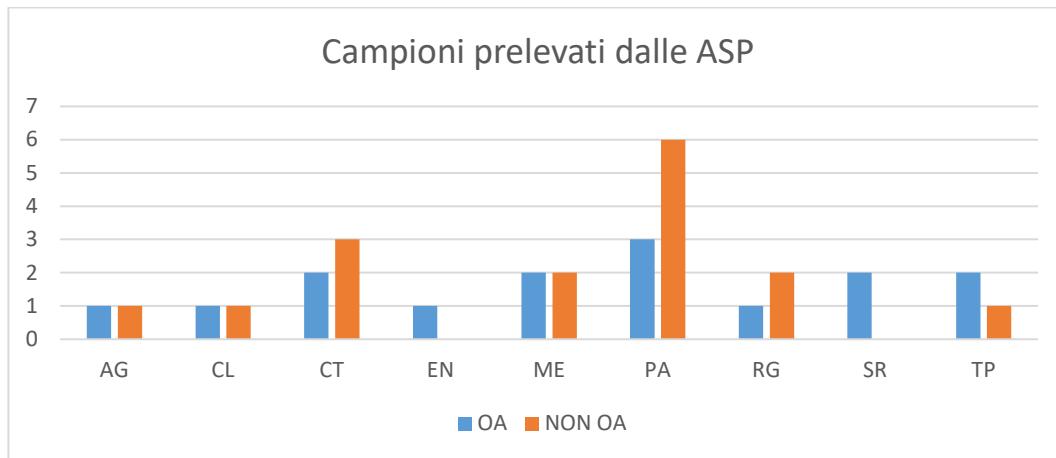
La normativa comunitaria stabilisce, a maggior tutela della libera scelta del consumatore, che tutti gli alimenti e/o ingredienti che vengano sottoposti al trattamento con radiazioni ionizzanti, debbano riportare in etichetta la dicitura "irradiato" e che ogni stato membro debba effettuare controlli sugli alimenti presenti sul mercato al fine di verificare la correttezza dell'etichettatura.

Con riferimento all'attività svolta nell'ambito del Piano nel corso dell'anno 2022, si rappresenta quanto segue.

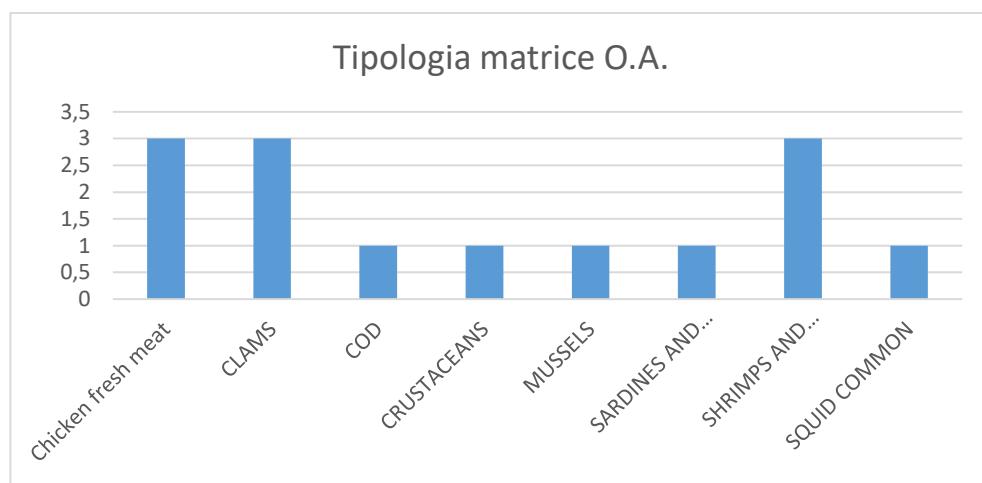
La programmazione annuale del Controllo Ufficiale, il cui compimento è affidato alle ASP della Regione, ha previsto, n.15 campionamenti di matrici di origine animale e n.15 campionamenti di matrici di origine vegetale.

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										Totale
	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	Progr.	
origine animale	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										Totale
	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	Progr.	
origine vegetale	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	

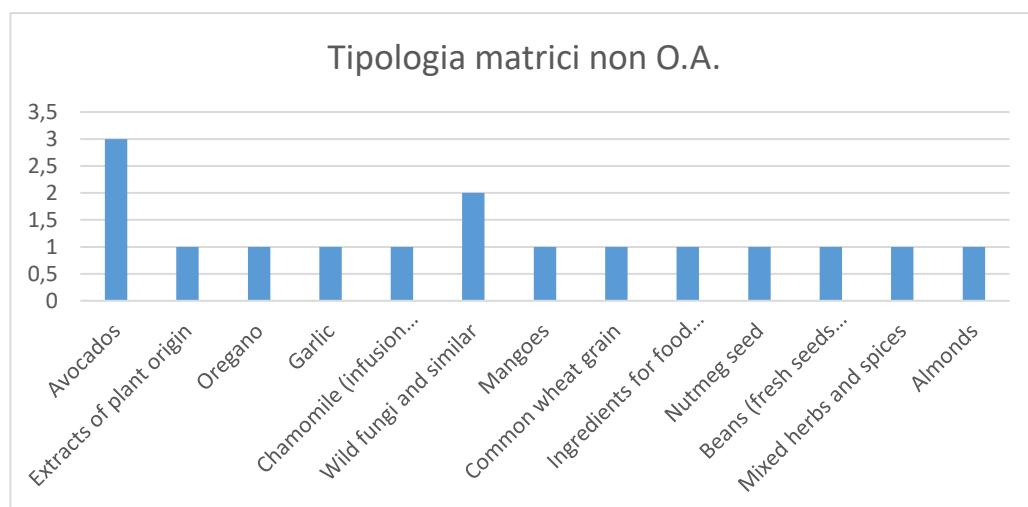
Complessivamente, nel corso dell'anno 2022, l'attività di controllo ufficiale espletata nel territorio regionale ha riguardato il prelievo e l'analisi di n.31 **campioni** di prodotti di origine animale e non animale.



Dei sopracitati campioni prelevati, n.15 rientrano nelle categorie dei prodotti della pesca e delle carni.



I restanti n.16 campioni sono relativi a spezie ed erbe aromatiche, ortaggi, funghi, frutta, estratti vegetali per integratori alimentari e legumi.



Tutti i campioni oggetto di controllo ufficiale sono stati conferiti all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri", quale laboratorio regionale incaricato che, per l'effettuazione delle analisi, nell'ambito della rete dei laboratori, si è avvalso anche della collaborazione dell'IZS di Puglia e Basilicata.

I dati analitici sono stati inseriti nel nuovo Sistema Informativo Nazionale Alimenti Irradiati (SINAI) così come indicato dal Ministero con nota prot. n.1094 del 17/01/2022.

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).

L'attività svolta dalle ASP, non ha mancato di assicurare il numero minimo di campioni (n.24) fissato dal Piano nazionale per la Regione Siciliana.

In data 13/02/2023 l'Amministrazione ha provveduto alla validazione dei dati di analisi presenti nel sistema SINAI, con contestuale invio degli stessi per la validazione del Ministero della Salute.

Dall'attività espletata nell'anno 2022 non sono emerse non conformità.



f) “Piano regionale di controllo ufficiale dei contaminanti agricoli e delle tossine vegetali negli alimenti - Anni 2020-2022” – Anno 2022.

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

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).

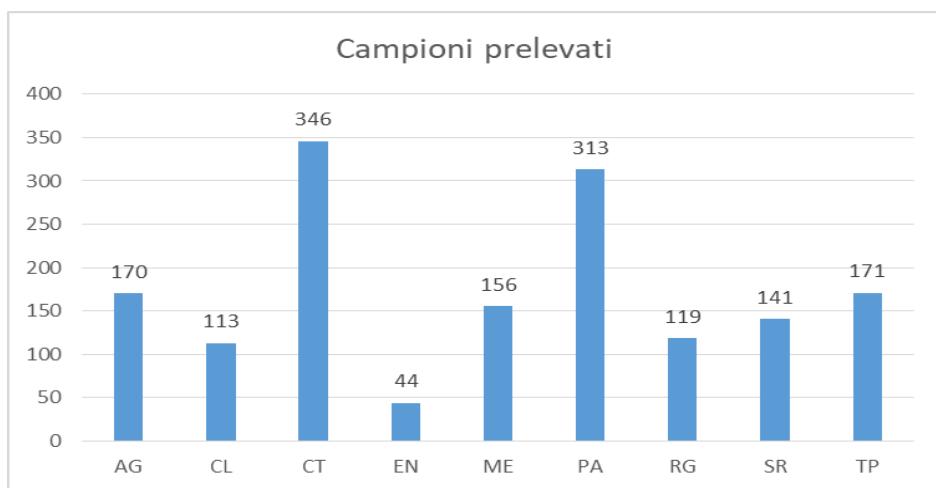
Si riporta di seguito la tabella di ripartizione dei campionamenti per ASP.

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 semi-dura (55 ≤MFFB <62%) e a pasta dura (47≤MFFB <55%) (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(I), GC	AE	Nitriti		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	1	9	9	0
										1	1	10	10	0
3	4	3	5	4	3	4	3	3	13	13	112	106	6	

Dall'analisi dei dati relativi ai campioni processati ed inseriti dal laboratorio ufficiale (IZS Sicilia) nel sistema NSIS - RADISAN – sotto flusso 1881(ex flusso VIG005AL), si rileva quanto segue:

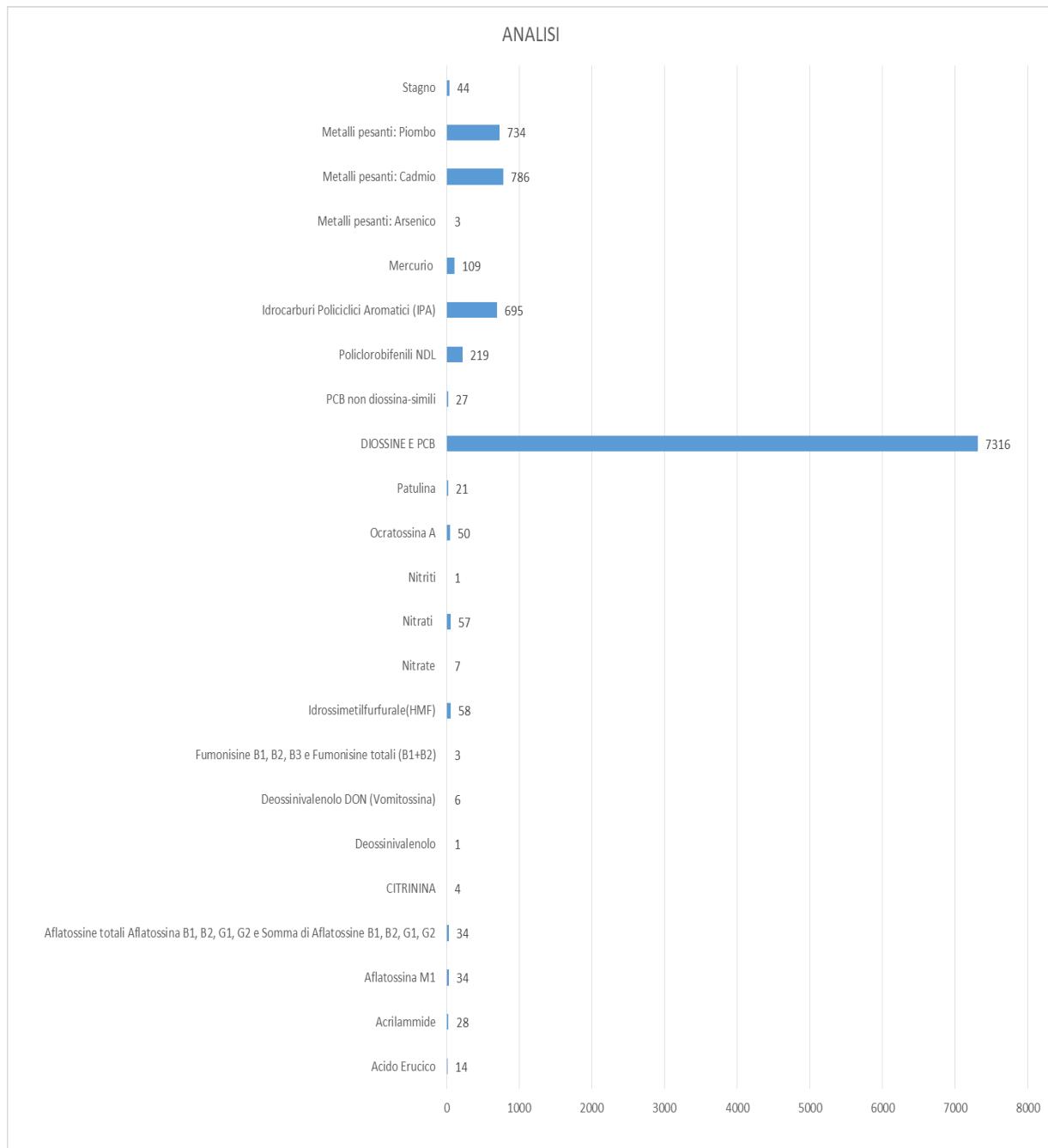
Sono confluiti nel sotto flusso 1881 i dati relativi a n.1.573 campioni processati dal laboratorio incaricato e validati dall'Autorità regionale.



L'attività di campionamento e analisi è finalizzata ai controlli ufficiali per rilevare la presenza dei contaminanti negli alimenti in particolare: ai contaminanti di origine ambientale e industriale per i quali sono definiti dei tenori massimi ai sensi del regolamento CE 1881/2006 quali: metalli (piombo, cadmio, mercurio, arsenico, stagno inorganico) contaminanti da processo (idrocarburi policiclici aromatici-IPA) inquinanti organici persistenti alogenati (diossine e PCB).

Sono presenti nel sotto flusso 1881 analisi di contaminanti per i quali sono definiti livelli di azione quali ad es. acrilammide, nonché i controlli analitici ufficiali per la verifica del rispetto dei limiti di legge per diossine e simili (PCB, IPA, etc) in precedenza imputati nell'ex sotto flusso VIG004AL.

Complessivamente sono state caricate nel sotto flusso 1881 n.10.396 determinazioni analitiche, con una media di n. 6,6 determinazioni analitiche per campione.



Gli esiti dell'attività svolta nel 2022 hanno evidenziato le seguenti non conformità:

ASP	Matrice	Identificativo Campione	Pericolo	RASFF
TP	Pesce spada	2022_IZSSIC_25550PA20157265	Mercurio	
SR	Pesce spada	2022_IZSSIC_9234CT20476328	Mercurio	
CT	Pesce spada	2022_IZSSIC_2973CT19464123	Mercurio	#546469
AG	Pesce spada	2022_IZSSIC_8118PA19356070	Mercurio	#540168
PA	Miele	2022_IZSSIC_20678PA19921520	Idrossimetilfurfurale(HMF)	
ME	Pesce spada	2022_IZSSIC_3513BA19824958	Mercurio	#552555
AG	Tonno	2022_IZSSIC_17142PA19748967	Mercurio	

Per n. 3 non conformità, per le quali è pervenuta segnalazione da parte delle Autorità Competenti, si è proceduto all'attivazione della notifica di allerta rapido nel sistema RASFF.

g) “Piano regionale di monitoraggio (alimenti) per i contaminanti agricoli e le tossine vegetali naturali non inclusi nel regolamento (CE) 1881/2006. Anni 2020-2021” – Anno 2022.

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

Per l’anno 2022, con nota prot. n.42600 del 24/11/2021, il Ministero della Salute ha reso noto che il Piano nazionale di monitoraggio per i contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali non inclusi nel regolamento (CE) 1881/2006, definito per il biennio 2020-2021, è stato aggiornato e prorogato al 2022.

La proroga è motivata dalla necessità di avere un numero significativo di campioni che consentano di raccogliere ulteriori dati sugli stessi alimenti.

L’aggiornamento effettuato dal Ministero tiene conto dei tre regolamenti della Commissione europea in vigore a partire dal 2022 che definiscono, rispettivamente, i limiti massimi per gli alcaloidi delle *Claviceps spp.*, gli alcaloidi pirrolizidinici e gli alcaloidi tropanici:

- dal 1° gennaio 2022 si applica il Regolamento UE 2021/1399 della Commissione del 24 agosto 2021 che modifica il Regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di sclerozi della *Claviceps spp.* e di alcaloidi della *Claviceps spp.* in alcuni prodotti alimentari;
- dal 1° luglio 2022 si applica il Regolamento (UE) 2020/2040 della Commissione dell’11 dicembre 2020 che modifica il Regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di alcaloidi pirrolizidinici in alcuni prodotti alimentari;
- dal 1° settembre 2022 si applica il Regolamento (UE) 2021/1408 della Commissione del 27 agosto 2021 che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di alcaloidi tropanici in alcuni prodotti alimentari.

Trattasi di contaminanti e tossine per le quali l’Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha definito pareri sui rischi per i consumatori e che sono in discussione in Commissione europea per la gestione dei rischi.

Nello specifico, il piano nazionale di monitoraggio fornisce indicazioni di campionamento focalizzate su specifiche sostanze in determinati alimenti che hanno evidenziato in passato livelli tali da rilevare come 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.

Con riferimento alla programmazione dei campionamenti regionali per il 2022, le modifiche intervenute hanno rilevanza con riguardo al numero di matrici “PANE” e “Pasta secca di grano duro” per la determinazione dei metaboliti (3-AcDON; 15-AcDON; DON-3-glucoside) del deossinivalenolo.

La proroga del piano regionale è stata comunicata alle ASP con nota DASOE prot. n.2432 del 17/01/2022.

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, anno 2022.

Sostanze da ricercare	T2/HT2		Ocratossina A			3-AcDON; 15-AcDON; DON-3-glucoside (metaboliti del deossinivalenolo)				
ASP	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	1
Caltanissetta			1	1		1		1		1
Catania		1	1				1		1	
Enna	1				1	1				1
Messina			1		1		1	1		
Palermo	1		1				1			2
Ragusa					1	1			1	
Siracusa	1		1			1		1		
Trapani						1			2	1
TOTALE	3	2	6	2	4	5	3	3	6	6

(1) Competenza SIAOA

(*) nel verbale di campionamento specificare se trattasi di mandorle amare o dolci

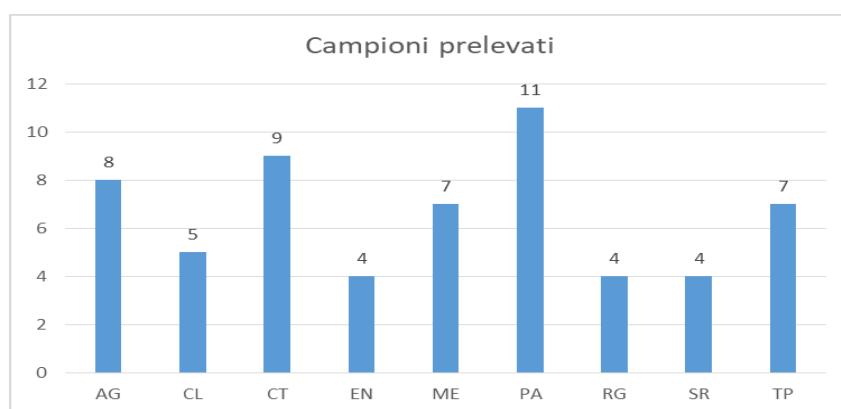
Alcaloidi dell'ergot	Nitrati	Acido cianidrico	N. totale di campioni per Regioni/Province autonome
Prodotti a base di avena, segale, farro, orzo, grano	Cereali per la prima colazione a base di segale o avena	Biete, cavoli, cavoli verza, radicchio, scarola, broccoli, cime di rapa	Mandorle (*)
1		1	
			2
1	1	3	1
		1	1
		2	6
1		3	1
		1	1
		2	3
1	1	3	4
		1	3
1		1	2
		1	2
2	2	2	13
			5
			24

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

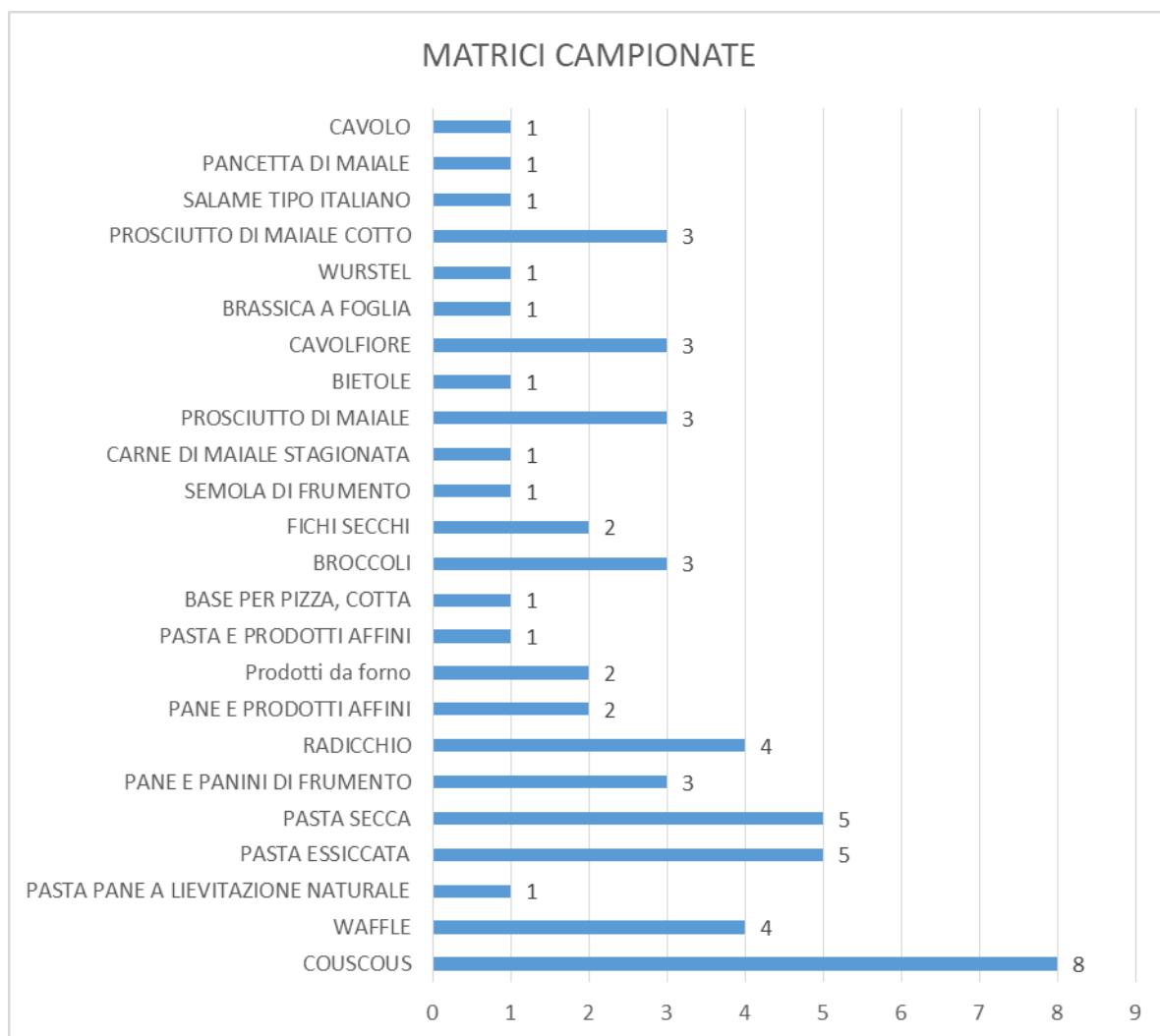
Sono confluiti nel sotto flusso MON i dati relativi **n. 883 determinazioni analitiche** corrispondenti a **n. 212 campioni processati** dal laboratorio incaricato.

Si precisa che il flusso contiene oltre ai dati dei campioni previsti dal Piano anche quelli relativi a matrici (n.153) per la ricerca di lattosio e glutine nonché quelli relativi alle acque minerali, afferenti al Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande in precedenza imputati all'ex flusso VIG005AL.

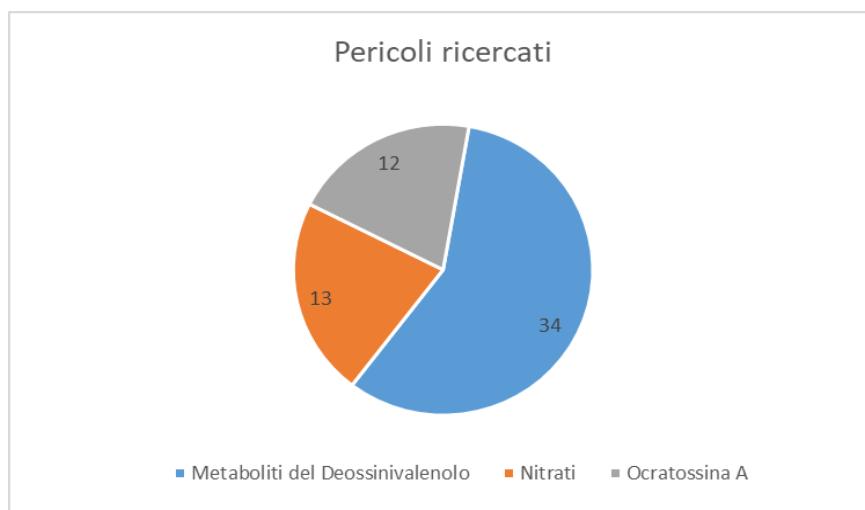
I campionamenti effettuati inerenti al Piano di monitoraggio (n.59) risultano così ripartiti tra le ASP:



In ordine ai campioni prelevati risultano presenti nel flusso i dati di n.49 matrici di Origine Vegetale e n.10 matrici di Origine Animale.



In ordine ai pericoli da ricercare, risultano presenti nel sotto flusso MON i Metaboliti del Deossinivalenolo, i Nitrati e l'Ocratossina A.



Nel flusso non risultano esiti di campionamenti eseguiti per la ricerca di T2/HT2, Alcaloidi dell'Ergot e Acido cianidrico.

h) “Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande” – Anno 2022.

Il Reg. UE 2017/625, che abroga il Reg. CE n.882/2004, aggiorna i principi generali che gli Stati membri devono seguire nell’organizzazione ed esecuzione dei controlli ufficiali sulla filiera agroalimentare. Ciò nonostante, non sono state ancora emanate dal Ministero le nuove linee guida in attuazione del Reg. UE 2017/625.

La programmazione del Controllo Ufficiale relativo al piano non definisce il numero di campioni da prelevare ma il numero di analisi da effettuare per la ricerca dei pericoli negli alimenti, distinti per ciascuna ASP.

La ripartizione delle analisi è stata determinata, per quanto riguarda la fase della produzione, in base al numero degli stabilimenti regionali presenti nel sistema S.Inte.S.I.S.-Strutture e, per quanto riguarda la distribuzione, in base alla popolazione residente.

Le Macrocategorie dei prodotti alimentari oggetto di controllo sono state così individuate.

• 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;
- Altri prodotti non rientranti nelle categorie precedenti

• Altri prodotti alimentari:

- Piatti composti inclusi i piatti pronti;
- Prodotti di confetteria;
- Alimenti dietetici;
- Alimenti per lattanti e bambini;
- Altri

• Bevande:

- Bevande alcoliche;
- Bevande calde e simili (caffè, cacao, tè e infusi alle erbe);
- Acqua, bevande a base d’acqua

• Materiali e oggetti utilizzati a contatto con gli alimenti (MOCA)

Per la definizione del Piano si è ritenuto opportuno implementare la ricerca dei pericoli così come illustrato nella seguente 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 Caffe 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.

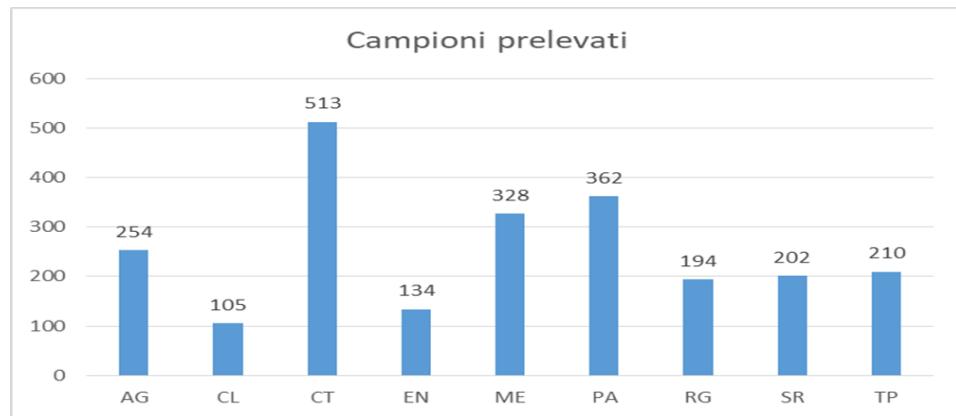
La realizzazione del Piano prevede che le analisi debbano tenere conto dell'abbinamento matrice/pericolo e dei criteri fissati non solo dal Regolamento CE n.2073/2005 ma anche degli ulteriori criteri non contemplati nei regolamenti comunitari, utili per la rilevazione e la misura della presenza di altri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

Le analisi programmate, pari a n. 4.106 su matrici di origine non animale e n.2.907 su matrici di origine animale, per un totale complessivo di n. 7.013, sono state ripartite tra le ASP prevedendo un'attività di campionamento sia nella fase della produzione che in quella della distribuzione degli alimenti 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").

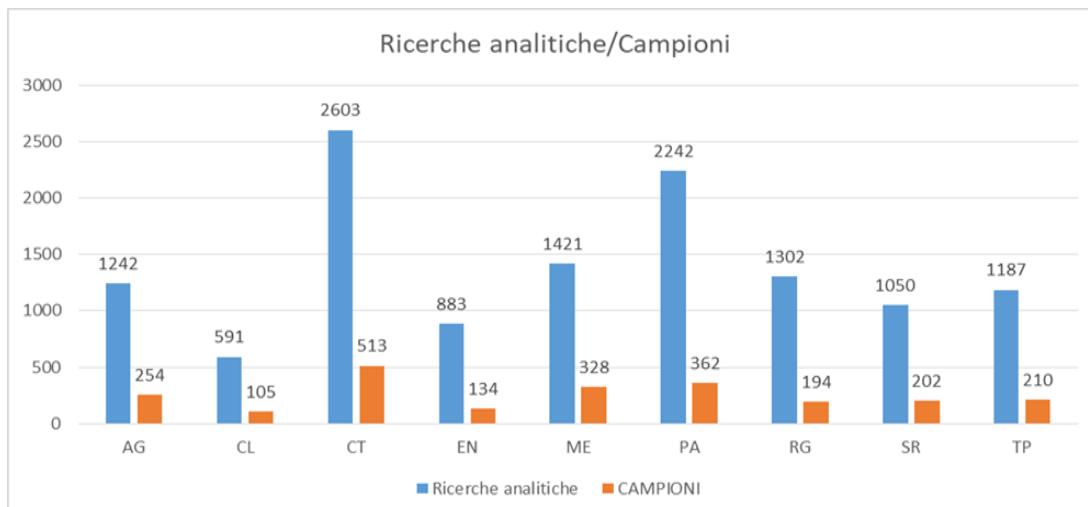
Le analisi per il rilevamento dei pericoli, sui campioni provenienti da tutto il territorio regionale, sono state effettuate, così come da programma, dal Laboratorio dell'Istituto Zooprofilattico della Sicilia e dai Laboratori di Sanità Pubblica delle Aziende Sanitarie Provinciali.

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

Si rileva che dal 2022 i dati relativi ai campioni riferiti al Piano in argomento sono inseriti dal laboratorio ufficiale (IZS Sicilia) nel sistema NSIS - RADISAN – sotto flusso MCG (ex flusso VIG001AL, VIG001CP). Sono esclusi i dati per la ricerca di pericoli rientranti nei piani di controllo specifici (es. contaminanti sotto flusso 1881) e le risultanze delle analisi sui MOCA che sono state imputate al sotto flusso MOC.

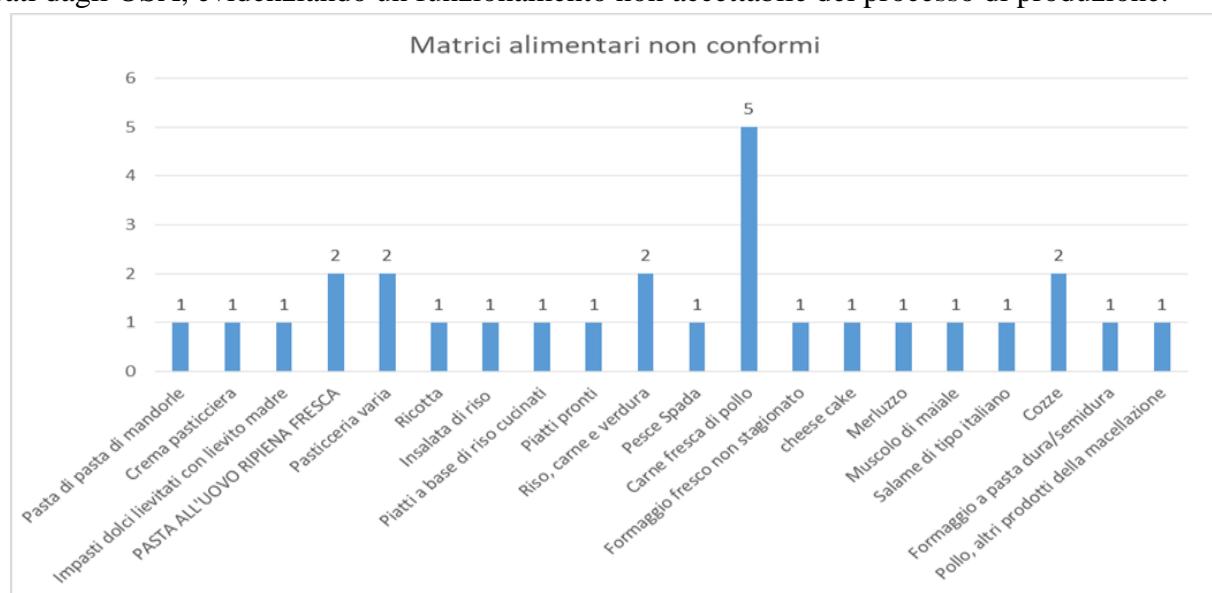


Si riporta di seguito una tabella rappresentativa del numero dei campioni conferiti dalle ASP e delle determinazioni analitiche effettuate dai laboratori incaricati (IZS Sicilia, LSP).



Nel dettaglio si evidenzia che l'ASP di Catania si pone al primo posto per numeri di campionamenti complessivi effettuati, seguita dall'ASP di Palermo, mentre l'ASP di Caltanissetta si pone all'ultimo posto con n. 105 campioni prelevati.

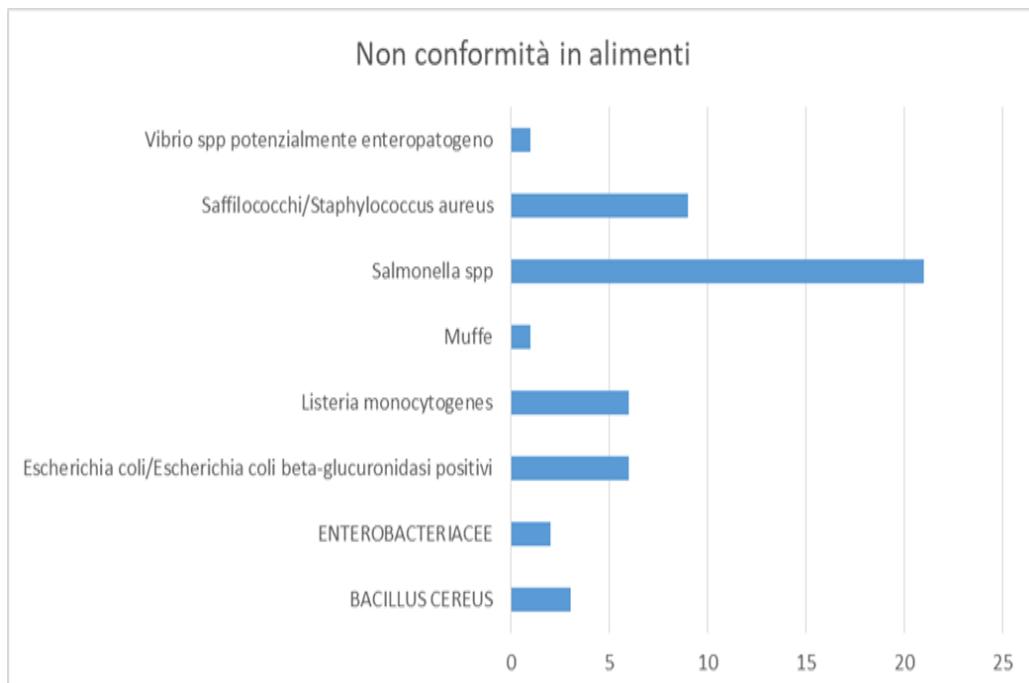
In ordine alle non conformità evidenziate, rilevanti ai fini della sicurezza alimentare e ai fini dell'igiene di processo, i dati forniscono un'indicazione dell'esistenza di difetti nei piani di autocontrollo applicati dagli OSA, evidenziando un funzionamento non accettabile del processo di produzione.



Con riferimento alle non conformità, come è noto, un generico “criterio microbiologico” stabilisce che un determinato microrganismo o gruppo di microrganismi, o tossina microbica deve essere assente, o presente solo in un determinato numero di unità campionarie o presente ad un livello non superiore ad un limite prefissato in un numero o quantità specificata di alimenti o di ingredienti.

Tra i campioni risultati non conformi si evidenzia, tra i pericoli identificati, la presenza di *Staphylococcus aureus*, in alcuni casi associata alla presenza di *Bacillus cereus*, dove la presenza delle tossine prevale nei prodotti di pasticceria e la *Salmonella spp*, in prevalenza identificata nelle carni fresche, in particolare nel pollame, e nei molluschi bivalvi.

Non trascurabile la presenza di *Escherichia coli* e *Listeria monocytogenes*.

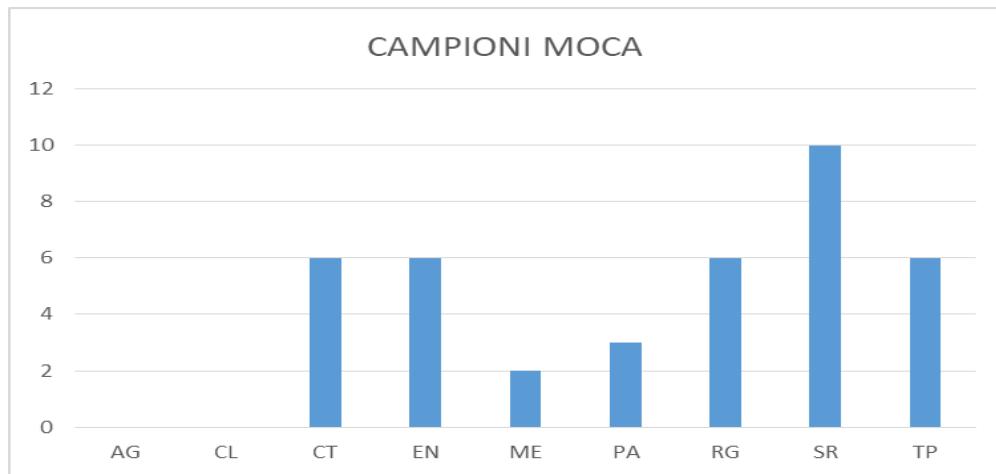


ASP	Identificativo del campione prelevato	Matrice Campionata	Descrizione dell'analita
PA	2022_190206_00627	Pasta di pasta di mandorle	BACILLUS CEREUS
TP	2022_190209_0001057	Crema pasticciera	Staphylococcus aureus
TP	2022_190209_0000040	Impasti dolci lievitati con lievito madre	Muffe - Moulds
TP	2022_190209_0000367	PASTA ALL'UOVO RIPIENA FRESCA	Staphylococcus aureus
TP	2022_190209_0000478	PASTA ALL'UOVO RIPIENA FRESCA	Bacillus cereus
TP	2022_190209_0001061	Pasticceria varia	Staphylococcus aureus
TP	2022_190209_0001060	Pasticceria varia	Staphylococcus aureus
TP	2022_190209_0001058	Ricotta	Bacillus cereus
PA	2022_190206_01440	Insalata di riso	Staphylococchi
PA	2022_190206_01761	Piatti a base di riso cucinati	Staphylococchi
PA	2022_190206_02682	Piatti pronti	ESCHERICHIA COLI
TP	2022_190209_0002185	Riso, carne e verdura	Bacillus cereus
TP	2022_190209_0002185	Riso, carne e verdura	Staphylococcus aureus
RG	2022_ISSIC_2642RG19202193	Carne fresca di pollo	Enterobacteriaceae
TP	2022_ISSIC_25552PA20157273	Pesce Spada	Salmonella spp
SR	2022_ISSIC_6659CT20067092	Carne fresca di pollo	Salmonella spp
EN	2022_ISSIC_9604CL20378303	Formaggio fresco non stagionato	Escherichia coli beta-glucuronidasi positivi
PA	2022_ISSIC_2955PA19079792	cheese cake	Escherichia coli beta-glucuronidasi positivi
CT	2022_ISSIC_4728CT19727355	Carne fresca di pollo	Escherichia coli beta-glucuronidasi positivi
CT	2022_ISSIC_6072CT19926000	Merluzzo	Escherichia coli beta-glucuronidasi positivi
ME	2022_ISSIC_1750CT19303917	Muscolo di maiale	Escherichia coli beta-glucuronidasi positivi
ME	2022_ISSIC_8250BA20327565	Salame di tipo italiano	Listeria monocytogenes
TP	2022_ISSIC_32552PA20542112	Cozze	Listeria monocytogenes
PA	2022_ISSIC_12425PA19532948	Carne fresca di pollo	Listeria monocytogenes
CT	2022_ISSIC_7712CT20187910	Cozze	Salmonella spp.
CT	2022_ISSIC_3716CT19572665	Formaggio a pasta dura/semidura	Salmonella spp.
CT	2022_ISSIC_9548CT20537667	Carne fresca di pollo	Salmonella spp.
AG	2022_ISSIC_31017PA20452743	Pollo, altri prodotti della macellazione	Salmonella spp.
			Salmonella spp.

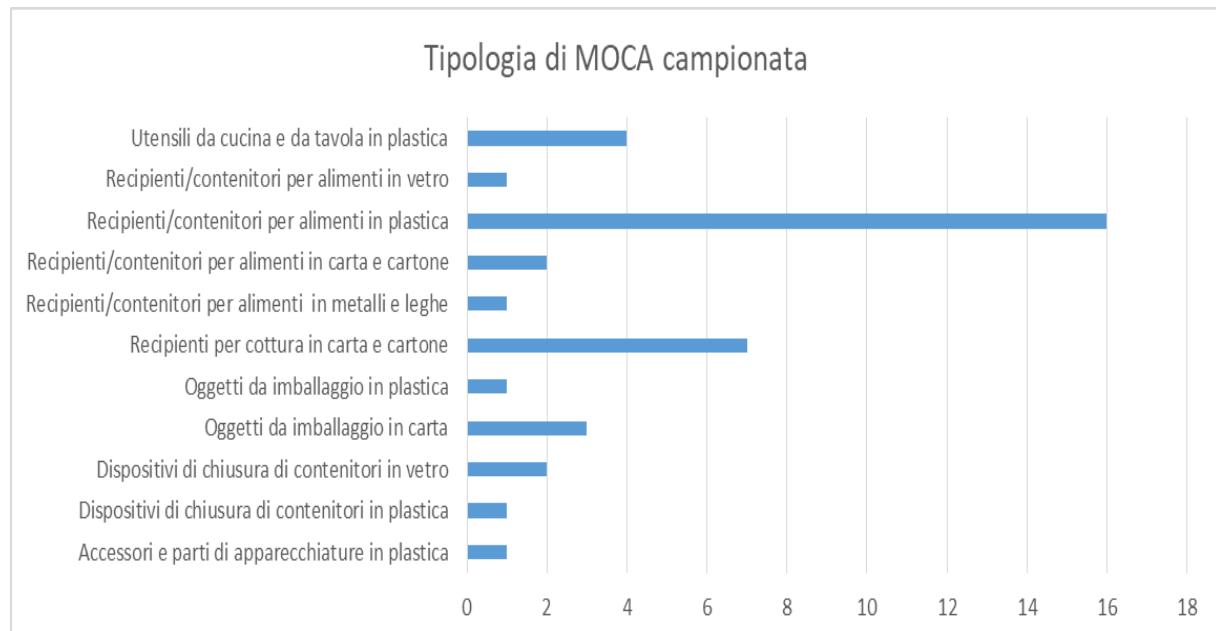
I campionamenti hanno riguardato anche i materiali destinati ad entrare in contatto con gli alimenti (MOCA), con il conferimento al laboratorio di n.39 campioni.

I dati analitici derivanti dai controlli su matrici MOCA sono confluiti nel sottoflusso MOC.

In tale flusso sono presenti n. 270 determinazioni analitiche, con una media di n. 6,9 ricerche per campione.



In ordine alla tipologia di MOCA oggetto di campionamento, maggiormente rappresentativi risultano i contenitori/utensili/accessori, in materiale plastico.



Non sono state rilevate non conformità.

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

i) “Piano regionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale e Piano comunitario di controllo – Anno 2022.”.

In riscontro alla nota prot. 0014241 – 06/04/2022 – DGISAN – MDS – P, con la quale il Ministero della Salute ha diramato alle Regioni e alle P.A., il “Programma per i controlli dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti - Indirizzi operativi per l’anno 2022”, la Regione Siciliana con D.D.G. n.339 del 28/04/2022 ha adottato il “Piano regionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale”.

Come è noto, il controllo ufficiale sui residui di prodotti fitosanitari nei prodotti alimentari viene effettuato per la verifica del rispetto dei livelli massimi stabiliti con il regolamento CE n. 396/2005. Tale controllo rappresenta una delle priorità sanitarie più rilevanti nell’ambito della sicurezza alimentare, con la finalità di garantire un livello elevato di protezione del consumatore

Il Piano regionale, predisposto secondo le linee guida nazionali, reca l’attività da svolgersi secondo il programma di campionamenti previsti rispettivamente: dal D.M. 23 dicembre 1992, dal Regolamento di Esecuzione (UE) 2021/601 della Commissione del 13 aprile 2021 (Programma Coordinato di Controllo dell’Unione Europea – PCCUE), nonchè il controllo delle matrici che sono risultate non conformi nel 2020 nel controllo nazionale e quelle risultate non conformi nei controlli del 2019 in ambito europeo.

Il controllo ufficiale sui residui di prodotti fitosanitari negli alimenti ricade nei controlli previsti dal regolamento UE N. 625/2017 e nell’ambito del regolamento 396/2005. Esso rappresenta una delle priorità sanitarie più rilevanti nell’ambito della sicurezza alimentare, ed ha la finalità di garantire un livello elevato di protezione del consumatore.

Il programma nazionale definisce anche le attività di controllo da effettuarsi ai sensi del regolamento UE 2019/533 che costituisce un programma coordinato di controllo pluriennale dell’Unione europea.

Di seguito si riportano le tabelle riepilogative relative alla programmazione regionale per il 2022.

Programma campionamento complessivo anno 2022			
Matrici	Riferimento Normativo	Tabella di riferimento	Totale
Origine vegetale regione	D.M. 23/12/1992 - Piano Nazionale	Tabella 1	800
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	80
Origine animale fuori regione	D.M. 23/12/1992 - Piano Nazionale	Tabella 4	64
Non conformi nazionali 2020	Indirizzi operativi per l’anno 2022 di cui alla nota prot. 0014241 – 06/04/2022 – DGISAN – MDS – P	Tabella 5	24
Non conformi UE 2019	Indirizzi operativi per l’anno 2022 di cui alla nota prot. 0014241 – 06/04/2022 – DGISAN – MDS – P	Tabella 6	20
PCCUE 2021 - origine animale, origine vegetale e campioni di formule per lattanti e campioni di formule di proseguimento	PCCUE 2021 - Reg. (UE) n.2021/601	Tabella 7	85
Totale			1.233

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.	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	26	45	60	45	45	38	392	
Vino (4)	10	10	14	5	10	18	14	15	20	116	
Olio di oliva (5)	2	2	2	2	2	4	1	2	3	20	
Totali	73	67	111	68	74	122	102	94	89	800	

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.										
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 granello) 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.

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.	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	2	1	1	1	10	
Miele (4)	1	0	2	1	1	2	0	1	0	8	
Totali	7	6	10	7	9	12	11	7	7	80	

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.	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	0	1	1	1	1	0	0	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.

Tabella 5 - Campioni non conformi Piano nazionale 2020

Tipologia campioni	Parametro rilevato	AA.SS.PP.										Totale
		AG Progr.	CL Progr.	CT Progr.	EN Progr.	ME Progr.	PA Progr.	RG Progr.	SR Progr.	TP Progr.		
Mela	Tebuconazole							1				1
Cavolfiore	Formetanate hydrochloride	1		1								2
Funghi coltivati	Fenazaquin				1							1
Pesche e similari	Chlorpyrifos Dimethoate Omethoate Spioxamine (sum of isomers) Deltamethrin (cis-deltamethrin) Retail	1	1	1	1	1	1	1	1	1		9
Zucchina	Metalexyl including other mixtures of constituent isomers including metalexyl-M (sum of isomers)		1				1					2
Cachi	Omethoate		1							1		2
Albicocca	Phosmet (phosmet and phosmet oxon expressed as phosmet)						1				1	2
Pomodoro	Deltamethrin (cis-deltamethrin)								1			1
Spinaci	Imidacloprid						1				1	2
Arancia	Dimethoate			1	1							2
Totali		2	3	3	3	2	4	2	2	3	24	
Campionamento effettuato in ragione Piano nazionale												
Campioni risultati irregolari nel 2020 (Nota 0014241 – 06/04/2022 – DGISAN – MDS – P)												

Tabella 6 - "Verifica non conformi UE - 2019"

Matrice	Residuo sostanza non approvata ai sensi del Reg.1107/2009	AA.SS.PP.										Totale
		AG Progr.	CL Progr.	CT Progr.	EN Progr.	ME Progr.	PA Progr.	RG Progr.	SR Progr.	TP Progr.		
Mele	acephate chlorpropham	1		1								2
Lattuga	chlorothalonil			1								1
Pesche	dieldrin iprodione									1		1
Spinaci	chlorothalonil dotriandin cyfluthrin methomyl permethrin			1			1	1				3
Uva da vino	iprodione oxadixyl	1									1	2
Fragole	carbofuran		1									1
Pomodori	chlorfenapyr triadimefon							1			1	2
Peperoni piccanti e non piccanti	carbendazim chlorfenapyr					1						1
Foglie di vite	carbendazim						1					1
Riso	carbendazim								1			1
Tè	anthraquinone tolfengyrad		1									1
Pere	chlorpropham									1		
Ortaggi a foglia larga	nicotine				1	1						2
Grasso di maiale e altro tipo di grasso (1)	POPs chlordecone Fosetyl-Al phosphonates expressed as phosphonic							1				1
Miele (1)	Oxymatrine			1								1
Totale		2	2	4	1	2	3	2	2	3	20	
I campioni devono essere campionati in ragione Piano Nazionale (progType K005A)												
(1) Competenza SIAOA												

Piano regionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale e Piano comunitario di controllo – Anno 2022.														
D.D.G. n.339 del 28.04.2022 - Tabella 7 - (PCCUE) - Campionamento di cui al Regolamento di Esecuzione (UE) 2021/601 della Commissione del 13 aprile 2021 - Rif. Par.3 All. nota 0014241 – 06/04/2022 – DGISAN – MDS – P														
Matrici	Prodotto (1)	ASP										Totale Convenzionale	Totale Biologico	Totale Complessivo
		AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	Progr.			
		Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.
origine vegetale	Mele (2)	Convenzionale		1					1	1		4		4
		Biologico										0		
	Fragole (2)	Convenzionale			1			1			1	3		4
		Biologico					1					1		
	Pesche comprese pesche noci (2)	Convenzionale	1	1	1	1	1	1	1	1	9		2	11
		Biologico			1		1							
	Lattughe (2)	Convenzionale	1	1	1	1	1	1	1	1	9		1	10
		Biologico												
	Cavoli cappucci (2)	Convenzionale					1			1		2		2
		Biologico										0		
	Pomodori (2)	Convenzionale	1	1	1	1	1	1	1	1	9		1	10
		Biologico					1							
Alimenti per la prima infanzia	Spinaci (2)	Convenzionale			1			1			2		0	2
		Biologico												
	Frumento (3)	Convenzionale	1	1		1		1		1	5		3	8
		Biologico			1		1		1			2		
	Vino rosso o bianco	Convenzionale	1	1	1	1	1	1	1	1	9		2	11
		Biologico				1								
origine animale	Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini (NO formule infanzia e proseguimento)	Convenzionale	1						1		2			3
		Biologico			1							1		
	Latte vaccino (4)	Convenzionale	1	1	1	1	1	1	1	1	9		1	10
		Biologico				1								
	Grasso suino (5) (6)	Convenzionale	1	1	1	1	1	1	1	1	9		1	10
		Biologico				1								
totale			8	8	12	10	9	13	8	9	8	72	13	85

Le stesse matrici del piano coordinato, di alimenti non trasformati o congelati, possono essere prelevati sia per il piano nazionale che per il piano coordinato

(1)Per le materie prime da analizzare, le parti dei prodotti cui si applicano gli LMR devono essere analizzate per il prodotto principale del gruppo o del sottogruppo quale figurante nell'allegato I, parte A del regolamento (UE) 2018/62, salvo indicazione contraria.

(2)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.

(3)In mancanza di un numero sufficiente di campioni di chicchi di frumento è possibile analizzare anche la farina integrale indicando un fattore di trasformazione.

(4)Deve essere analizzato il latte fresco (non trasformato) compreso il latte congelato, pasteurizzato, riscaldato, sterilizzato o filtrato.

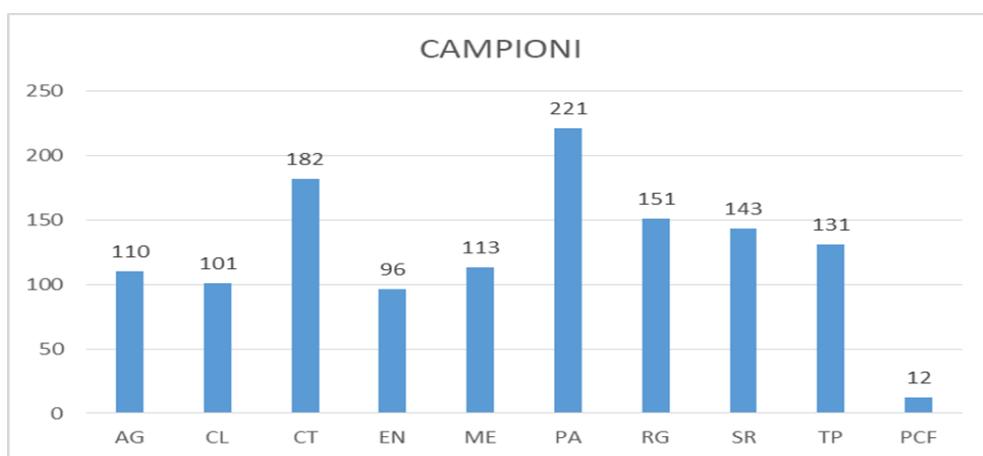
(5)Si devono analizzare prodotti non trasformati. In caso di prodotti sottoposti a campionamento in stato congelato deve essere indicato un fattore di trasformazione, se del caso.

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

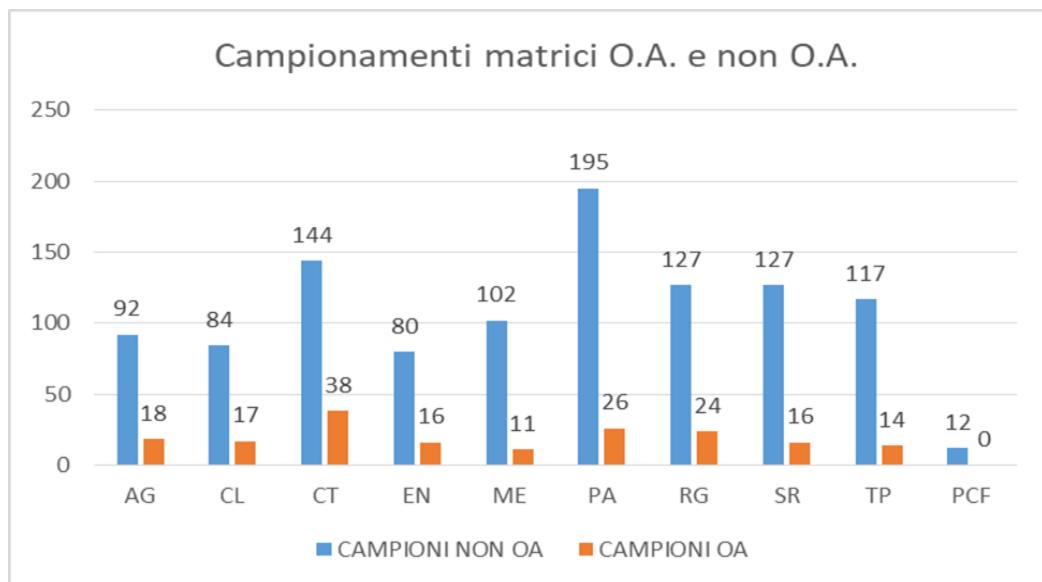
Quale laboratorio ufficiale incaricato per le analisi di laboratorio e la gestione del flusso dei dati analitici tramite il Nuovo Sistema Informatico Sanitario (Nuovo Sistema Alimenti - Pesticidi) è stato individuato l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri".

In ordine ai dati relativi alle analisi effettuate su campioni prelevati nel corso dell'anno 2022, si rappresenta che il flusso caricato sul **Nuovo Sistema Alimenti – RADISAN - Sottoflusso PSD**, dal laboratorio incaricato racchiude n.186.873 determinazioni analitiche relative a n.1.260 matrici conferite dalle ASP, con una media analisi/matrice pari a n.148.

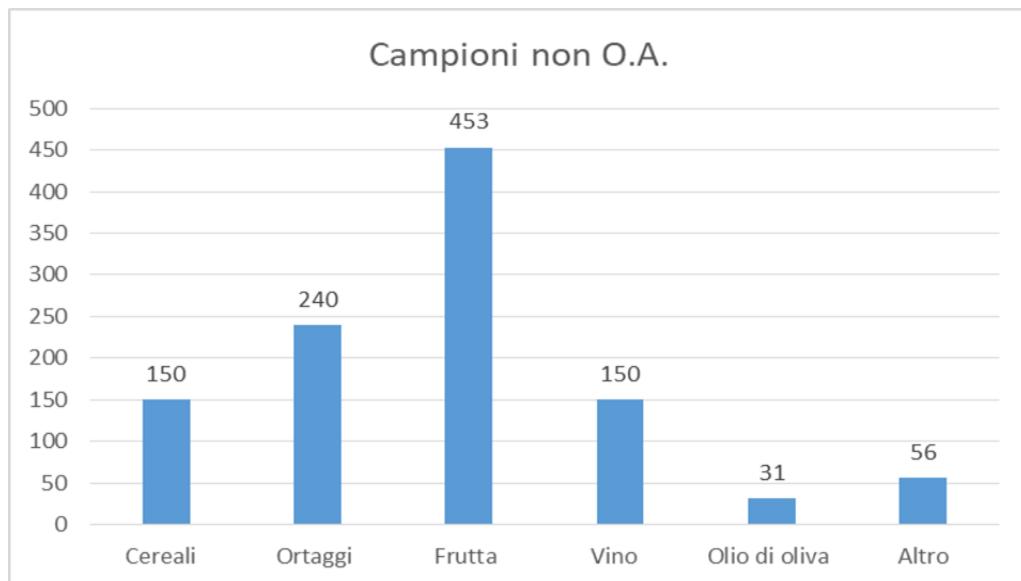
Si riporta di seguito la rappresentazione grafica del numero dei campionamenti effettuati da ogni ASP.



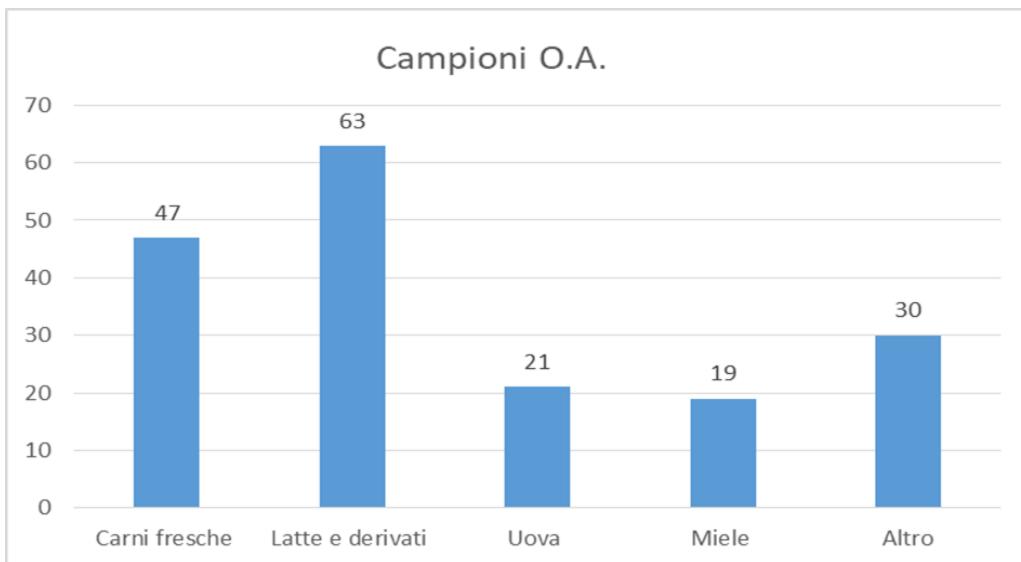
Campionamenti per ASP, distinti per matrici vegetali e di origine animale



Campioni di origine vegetale prelevati distinti per categorie:



Campioni di origine animale distinti per categorie:



La Regione Siciliana, nel rispetto della scadenza prevista, ha provveduto alla validazione dei dati relativi ai campioni risultati conformi e alla validazione puntuale dei campioni risultati non conformi, sul Nuovo Sistema Alimenti – RADISAN - Sottoflusso PSD.

Campioni risultati non conformi:

ASP	Matrice	Residuo Fitosanitario
ASP_ME	FRAGOLE COLTIVATE - REGNO VEGETALE	Quinoxifen
ASP_SR	CILIEGIE - REGNO VEGETALE	Imidacloprid
ASP_RG	PERA - REGNO VEGETALE	Dimethoate
ASP_RG	PESCHE E IBRIDI SIMILI - REGNO VEGETALE	Imidacloprid

Sovente quando sia ha notizia della non conformità, il prodotto, per la natura deperibile, non è più presente sul mercato, con la conseguenza che non è possibile attivare azioni di alcun tipo per la tutela del consumatore finale.

j) “Programma per i controlli sui prodotti fitosanitari - Indirizzi operativi per l’anno 2022”.

Con la nota prot. n. 0044154-31/10/2022-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 2020-2022.

Sulla scorta delle raccomandazioni emanate da Ministero, la Regione Siciliana ha definito la programmazione dei controlli sul territorio regionale, ripartendo l’attività alle Aziende Sanitarie Provinciali.

L’esecuzione dei controlli e l’attività di campionamento è 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 (autorizzazione alla 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 effettuate dall’Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A. Mirri”, nella qualità di laboratorio incaricato.

I controlli sull’utilizzo dei prodotti fitosanitari sono effettuati presso le aziende agricole e sono indirizzati a verificare il corretto impiego anche attraverso i controlli documentali e di identità, nonchè i controlli materiali.

I controlli sono indirizzati anche alla verifica della conformità dei magazzini di stoccaggio dei 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 (D.Lgs n.150/2012 e D.D.G.n.6402/2014).

Nel corso dell’anno 2022, dai dati forniti dalle A.S.P. (SIAN), nell’ambito dei controlli sulla commercializzazione, su un totale di n.399 rivendite, sono state effettuate n.142 ispezioni con controllo documentale, nel corso delle quali sono state riscontrate n.7 violazioni.

Avverso detti illeciti sono stati adottati i provvedimenti previsti e irrogate sanzioni amministrative.

Programmazione 2022 – Rivenditori:

Controlli sulla commercializzazione dei prodotti fitosanitari - 2022		
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

I controlli sugli utilizzatori sono stati pari a n.159, durante i quali è stata riscontrata n.1 infrazione applicando i conseguenti provvedimenti sanzionatori di tipo amministrativo.

Programmazione 2022 – Utilizzatori:

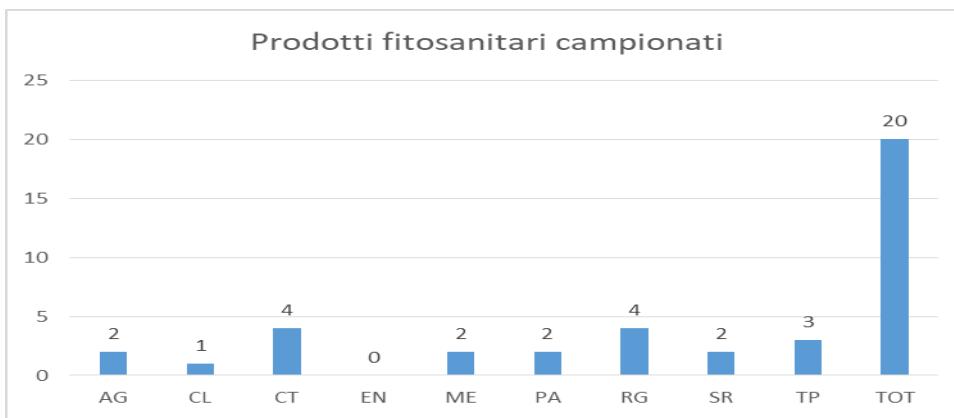
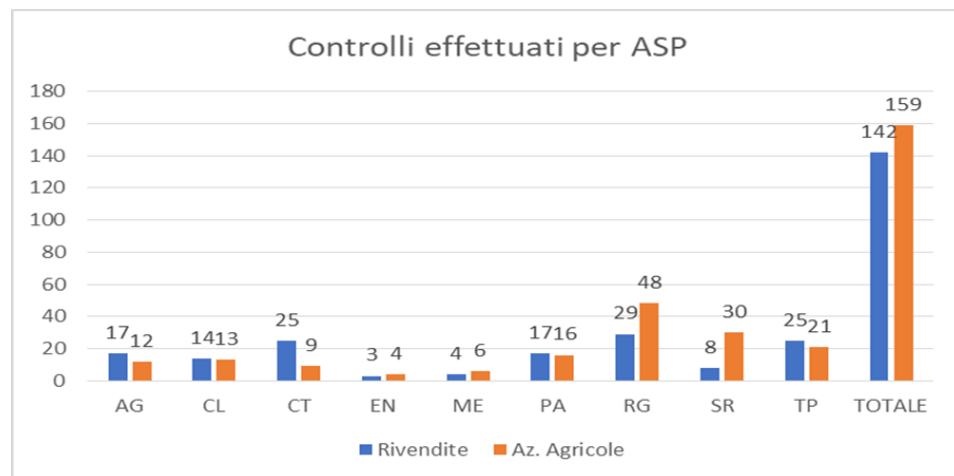
Controlli ufficiali presso utilizzatori fitofarmaci - Anno 2022											
Tipologia azienda	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	Totali	
	Program.										
aziende agrumicole	2	1	3	1	1	2	1	5	1	17	
aziende orticole (*)	1	2	1	1	1	2	5	1	2	16	
aziende frutticole	1	1	1	1	2	2	1	1	1	11	
aziende viticole	2	1	2	1	1	1	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	

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

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

I controlli presso Fabbricanti/responsabili della formulazione sono stati n.4.

Di seguito si riporta la rappresentazione grafica dell'attività di controllo svolta dai SIAN delle Aziende Sanitarie Provinciali della Regione.

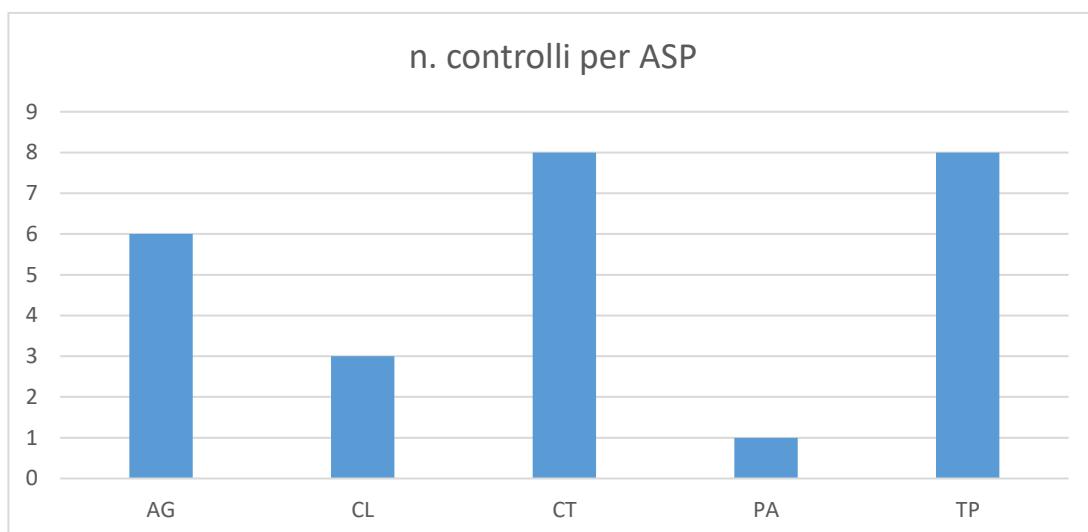


Nessun prodotto, a seguito delle analisi effettuate dall'IZS della Sicilia "A. Mirri", è risultato non conforme.

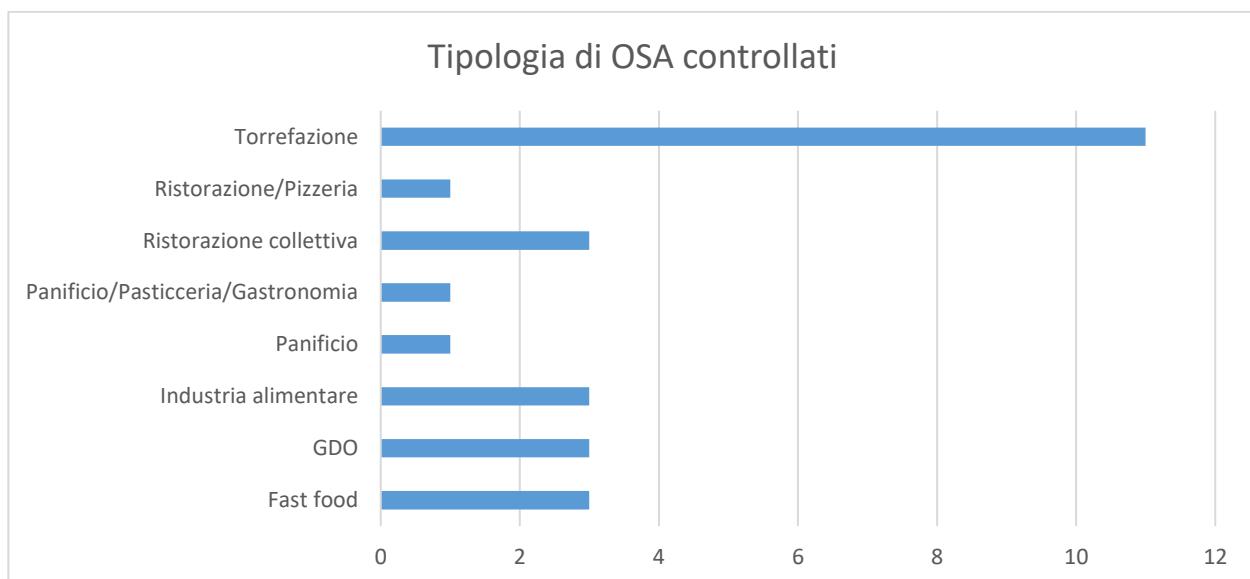
**k) Regolamento (UE) 2158/2017 della Commissione, istituzione di misure di attenuazione e di livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilamide negli alimenti.
Dati monitoraggio 2022.**

Sulla base delle indicazioni impartite da codesto 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 2022 è stata attuata, 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.

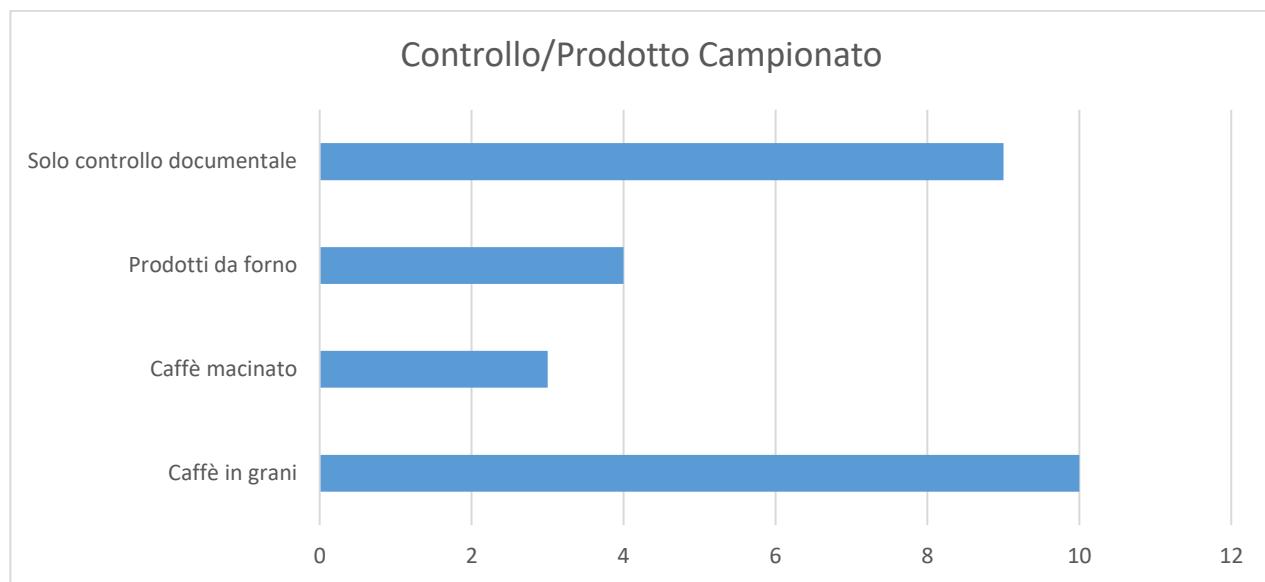
A seguito dei controlli effettuati sono pervenute n. 26 schede riepilogative, da parte delle Aziende Sanitarie di Agrigento, Caltanissetta, Catania, Palermo e Trapani (che si trasmettono in allegato) recanti i risultati dall'attività di controllo effettuata.



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.

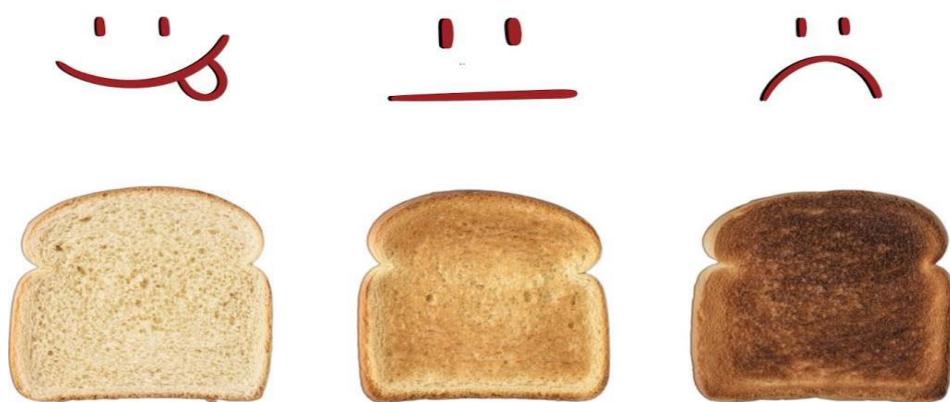


Dall'attività di monitoraggio, si rileva che la maggior parte degli OSA hanno integrato nel proprio manuale di autocontrollo le misure operative atte a ridurre i livelli di acrilammide negli alimenti prodotti, così come stabilito dall'art. 2 comma 2 dello stesso Regolamento, ponendo in essere misure atte a ridurre i livelli di acrilammide quali: riduzione della temperatura di torrefazione e prolungamento dei tempi di torrefazione (caffè), adozione guide cromatiche e utilizzo di farine a base di riso che presentano tenori più bassi di asparagina, controllo doratura dei prodotti da forno attraverso adeguato rapporto tempo-temperatura di cottura.

Si è osservato l'utilizzo di patate a basso contenuto di zuccheri e la comparazione cromatica con guide Agtron.

Nel sottoflusso 1881(RADISAN) risultano presenti i dati analitici di n.28 matrici campionate.

Nessuna non conformità è stata registrata. I livelli di acrilammide sono risultati inferiori ai cosiddetti "valori indicativi", fissati dalla Commissione.



I) **Piano Nazionale per la ricerca dei Residui (PNR) (ai sensi del d.lvo n. 158 del 16 marzo 2006 e dell'articolo 150 del regolamento (UE) n. 625/2017). – Anno 2022**



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.
-

Con nota prot. n. 53190 del 30.12.2021 è stata predisposta la programmazione per l'anno 2022 del Piano regionale residui, in adempimento al Piano predisposto per l'anno 2022 dal Ministero della Salute, con nota n. DGISAN 44762 del 09.12.2021, per la ricerca dei Residui negli animali e nei prodotti di origine animale (PNR), ai sensi del decreto legislativo n.158 del 16 marzo 2006 e dell'articolo 150 del regolamento (UE) n. 625/2017.

Sono stati complessivamente programmati n. 674 campioni dei quali n. 18 presso gli stabilimenti di imballaggio uova, n. 217 presso gli allevamenti di ungulati domestici e pollame, n. 439 presso gli stabilimenti di macellazione (bovini, ovicaprini, suini, cinghiali, equini).

In data 15 marzo 2023 è stata effettuata la validazione annuale sulla piattaforma NSIS/RADISAN, a conclusione dei campionamenti previsti dal PNR per l'anno 2022.

Sono stati complessivamente validati n. 668 campioni, idonei e conformi, per complessive n. 5787 analisi.

I campioni non idonei e non validati risultano essere complessivamente pari a n. 20, per i quali nel corso dell'anno si è proceduto ad effettuare nuovamente il previsto campionamento.

Non sono stati riscontrati casi di non conformità.

Con l'attività 2022 si conclude il ciclo dei controlli previsto dal "Piano di controllo Pluriennale" (PCRP) 2020/2022.

Palermo, 20 Giugno 2023

Il Dirigente Generale
* (Dr. Salvatore Requirez)

*Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2. Del D.lgs n.39/1993