

Regione Siciliana



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

Piano dei Controlli Regionale Pluriennale (PCRP) 2023-2027

(D.A. n. 276 dell'11 marzo 2024 pubblicato nel S.O. n. 2 G.U.R.S. - p. I - n. 16 del 05/04/2024)

Rendicontazione attività 2023

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). Il Piano relativo al quinquennio 2023-2027 è stato approvato dalla Conferenza Stato Regioni, confermando nel Ministero della Salute l'organismo unico di coordinamento incaricato di disporre la preparazione del PCNP con tutte le autorità competenti responsabili dei controlli ufficiali, garantendo altresì la coerenza e la raccolta delle informazioni sull'attuazione del PCNP, ai fini delle relazioni annuali.

Uno degli obiettivi strategici del Piano è la tutela del consumatore mediante il mantenimento di un elevato livello di protezione della salute umana, della salute degli animali, della sanità delle piante e della sicurezza alimentare, con una ulteriore attenzione verso l'e-commerce.

Il Piano persegue l'applicazione della legislazione in materia di alimenti e di sicurezza alimentare, in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori; l'applicazione delle norme in materia di fabbricazione e uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

L'attuazione del Piano avviene grazie alla cooperazione e coordinamento tra le diverse autorità competenti e organi di controllo.

A seguito dell'intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano, Rep. atti n. 55/CSR del 22 marzo 2023, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003 n. 131, concernente il "Piano di Controllo Nazionale Pluriennale 2023-2027", la Regione Siciliana ha emanato il D.A. n. 276/2024 con il quale ha recepito l'intesa e si è dotata del Piano di Controllo Regionale Pluriennale 2023-2027 (di seguito PCRP).

In coerenza con il "Piano di Controllo Nazionale Pluriennale 2023-2027", il PCRP si ricollega alla struttura e agli obiettivi strategici dello stesso, 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 e MOCA.

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 dai 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'adeguamento delle linee guida 882/854 al Regolamento (UE) 2017/625, da parte del gruppo di lavoro costituito ad hoc tra Uffici ministeriali e Istituto Superiore di Sanità (Dipartimento Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria), rimangono ancora di riferimento gli indirizzi strategici e di programmazione contenuti nelle "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 agroalimentare, dalla produzione alla lavorazione, trasformazione, distribuzione, deposito, trasporto, commercio e somministrazione.

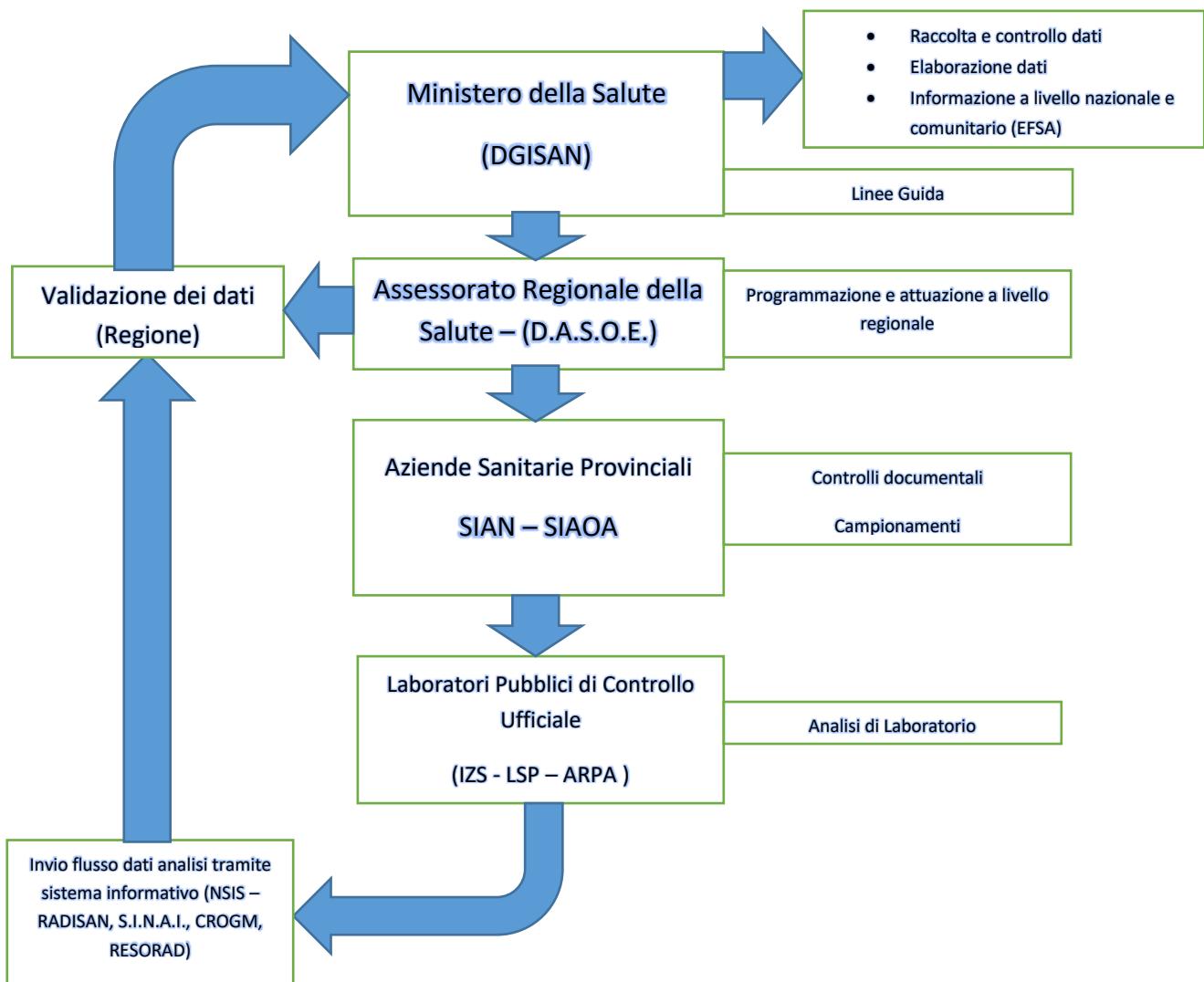
I campioni ufficiali riguardano sia le materie prime che i semilavorati e i prodotti finiti di origine italiana e di provenienza estera (da Paesi membri o Paesi terzi).

In particolare, il Regolamento (UE) 2017/625 prevede che i controlli siano effettuati periodicamente, con frequenza appropriata in base alla valutazione del rischio, 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 2023.

Tale relazione trae origine dalle risultanze comunicate dalle ASP e dai dati analitici inseriti dai laboratori incaricati nei sistemi informativi del Ministero della Salute (NSIS – RADISAN, S.I.N.A.I., CROGM).

Le attività di controllo ricomprese nel PCRP, nell'anno 2023 hanno riguardato:

- **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 e degli aromi alimentari;**
- **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 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.**

La trasmissione dei dati analitici da parte dei laboratori incaricati è avvenuta mediante il nuovo sistema informativo RaDISAN, ad esclusione dei dati derivanti da tipologie di controllo oggetto di specifiche rendicontazioni mediante flussi informativi dedicati (es. OGM, irradiati, etc.).

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

progId	Descrittivo flusso
1881	Contaminanti e tossine vegetali regolamentati dal reg. 1881/2006 e dal successivo regolamento di abrogazione; dal reg. delegato 2016/127(ac. erucico)
ADD	Additivi in alimenti, criteri di purezza degli additivi, Aromi
MCG	Microbiologico
MOC	Materiali a contatto con gli alimenti
MON	Monitoraggi ed Emergenze
PNR	Residui di farmaci veterinari
PSD	Residui di fitosanitari

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) 2023-2027.

Prospetto riepilogativo dei Piani di controllo ufficiale/Monitoraggio - Anno 2023

	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 Siciliana	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 2023-2027	Nota prot. 0005689-17/02/2023-DGISAN-MDS-P	D.D.G.n.124 del 20/02/2023 – S.O. n.1 GURS n.12 del 17/03/2023
c)	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
d)	Piano regionale di controllo ufficiale dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (MOCA) - Anni 2023-2027	Nota prot. 0050394-28/12/2022-DGISAN-MDS-P	D.D.G. n.9 del'11/01/2023 S.O. n.1 GURS n. 5 del 03/02/2023
e)	Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2023-2027	Nota prot. 0005698 -17/02/2023-DGISAN-MDS-P	D.D.G. n.214 del 07/03/2023 – GURS n.14 del 31/03/2023
f)	Piano Regionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali naturali negli alimenti. Anni 2023-2027	Nota prot. 0006781-24/02/2023-DGISAN-MDS-P	D.D.G. n.329 del 31/03/2023 S.O. alla GURS n. 18 del 28 aprile 2023
g)	Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti agricoli e tossine vegetali in alimenti non regolamentati. Anno 2023.	Nota prot. 0013009-31/03/2023-DGISAN-MDS-P	D.D.G. n. 404 del 20/04/2023 - S.O. n.1 GURS n.20 del 12 maggio 2023 - Nota DASOE prot. n. 25836 del 21/07/2023 – Ricerca OTA in Prosciutto crudo
h)	Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande - Prorogato per il 2023	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 SVESA prot.81 del 09/01/2023 Nota DASOE prot. n. 9643 del 13/03/2023 indicazioni C.U. 2023
i)	“Piano regionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale e Piano comunitario di controllo – Anno 2023”.	Nota Prot. 0019820 — 12/05/2023 — 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 2023	D.D.G. n. 565 del 29 maggio 2023 – S.O. GURS n. 26 del 23/06/2023
j)	Programma per i controlli sui prodotti fitosanitari - Indirizzi operativi per l'anno 2023	Nota prot. 0023280-05/06/2023-DGISAN-MDS-P, con la quale il Ministero della Salute ha comunicato alle Regioni e alle P.A. la proroga anche per il 2023 degli indirizzi diramati con nota prot. 44154-31/10/2022-DGISAN-MDS-P	Nota DASOE prot. n. 30437 del 07/09/2023 – Proroga 2023
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 SVESA prot. n. 81 del 09/01/2023 (proroga)
l)	Piano Nazionale per la ricerca dei Residui (PNR) – Anno 2023	DGISAN nota prot. 49074 del 14/12/2022	Nota SVESA prot. n. 171 dell'11/01/2023

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.” Attività anno 2023.**

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 con il fine di ridurre, attraverso una serie di azioni, la frequenza di disordini da carenza iodica e i costi socio-sanitari connessi, a seguito dell'approvazione della Legge 55/2005 che definisce le modalità di utilizzo e vendita del sale iodato.

Affinchè 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.

Di sale iodato si occupa, tra l'altro, il Piano Nazionale della Prevenzione 2020 - 2025, adottato il 6 agosto 2020 con Intesa in Conferenza Stato-Regioni, che rappresenta lo strumento fondamentale di pianificazione centrale degli interventi di prevenzione e promozione della salute da realizzare sul territorio.

Esso mira a garantire sia la salute individuale e collettiva, sia 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 e tra questi figura il Macro Obiettivo O1 - Malattie croniche non trasmissibili, il quale 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 un'adeguata assunzione di iodio da parte di tutta la popolazione, al fine di eliminare la presenza endemica delle malattie provocate da insufficienza iodica e ridurre i relativi costi socio-sanitari.

Premesso quanto sopra, con il D.D.G. n. 191 del 18/03/2022, la Regione Siciliana 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, ricompreso nel Piano dei Controlli Regionale Pluriennale (PCRP) 2023-2027, approvato con D.A. n. 276 dell'11 marzo 2024, si pone - in attuazione della Legge 21 marzo 2005, n. 55 “Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica” - i seguenti obiettivi:

- 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: stabilimenti di produzione, depositi, distribuzione al dettaglio/GDO);
- di accettare 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).

L'esecuzione dei controlli e l'attività di campionamento è effettuata dai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) delle Aziende Sanitarie Provinciali della Sicilia, mentre il laboratorio incaricato per l'attività di analisi, è stato individuato nella UOSD 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.

Dall'esecuzione del Piano sono emersi i risultati di seguito rappresentati.

ASP	n. campioni*	
	Programmati	Effettuati
AG	6	6
CL	5	5
CT	8	8
EN	4	4
ME	7	7
PA	8	17
RG	5	5
SR	6	6
TP	6	6
totale	55	64

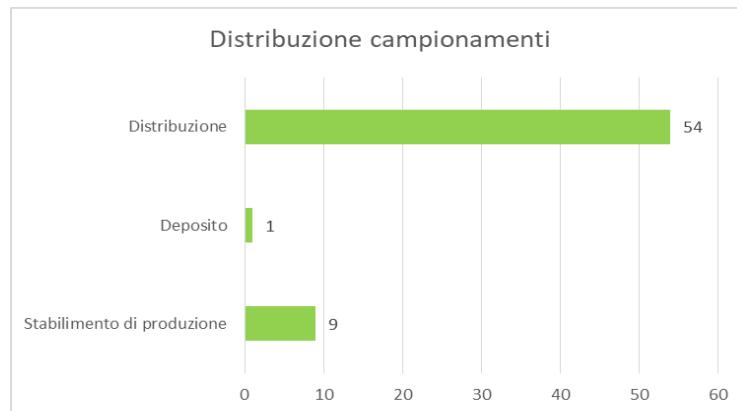
* matrice: sale iodato t.q.

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

ASP	n. campioni*	Tipologia Operatore del Settore		
		Stabilimento di produzione	Deposito	Distribuzione
AG	6	0		6
CL	5	2		3
CT	8	0		8
EN	4	1		3
ME	7	2		5
PA	17	2	1	14
RG	5	0		5
SR	6	0		6
TP	6	2		4
totale	64	9	1	54

* matrice: sale iodato t.q.

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



I controlli presso gli Operatori del settore (distribuzione al dettaglio/GDO), non hanno mancato di verificare la disponibilità per la vendita privilegiata di sale iodato, la presenza di locandina informativa sull'incentivazione all'utilizzo di sale iodato (allegata al D.M. 9 luglio 2012) e di accertare, in occasione dei controlli ufficiali nella ristorazione pubblica e collettiva, l'utilizzo di sale iodato nella preparazione di alimenti destinati al consumo umano.

In ultimo, si segnala che dagli esiti dell'attività analitica volta a verificare il tenore di iodio non sono emerse non conformità. I campioni analizzati dal Laboratorio incaricato (ASP di Palermo) sono risultati tutti conformi alla vigente normativa.

b) Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti. Anni 2023-2027 - Attività anno 2023

Con il D.D.G. n. 124 del 20/02/2023 pubblicato sulla GURS n.12 del 17 marzo 2023, la Regione Siciliana ha adottato, tenuto conto delle indicazioni emanate da codesto Ministero (DGISAN 0005689-17/02/2023-DGISAN-MDS-P) ed in linea con la programmazione del Piano Nazionale di Controllo Pluriennale – PCNP 2023-2027, il **Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti. Anni 2023-2027.**

La programmazione per l'anno 2023 ha previsto 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.

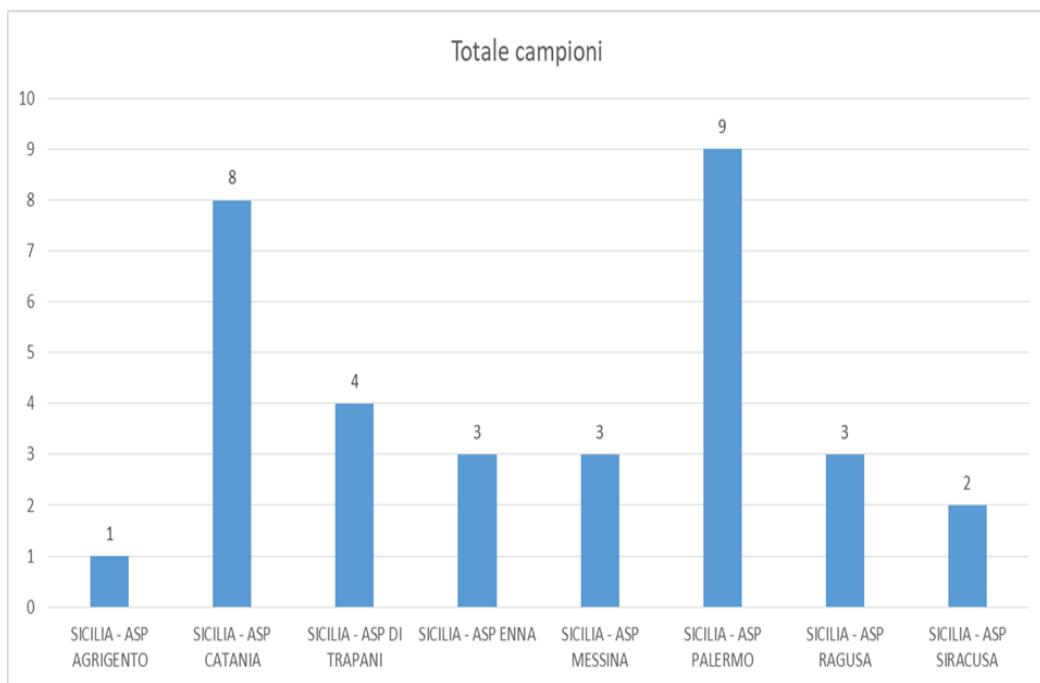
In ordine alla programmazione territoriale, per i controlli per la ricerca degli OGM negli alimenti sono stati previsti i seguenti campionamenti, con almeno un campione tra quelli assegnati proveniente da agricoltura biologica:

Piano regionale di Controllo Ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti - 2023 - 2027 - Campionamenti annuali													
ASP	Materie prime/Intermedi di lavorazione (1)			Prodotti finiti confezionati per il consumatore finale (2)								Totale Programmato	
	Mais in granella/ Farina di mais non confezionata	Soia in semi / Farina di soia non confezionata	Riso / Farina di riso non confezionata	Farina di mais	Bevanda vegetale a base di SOIA	Hamburger/ spezzatino di SOIA	Pasta alimentare di mais	Bevanda vegetale a base di RISO	Barrette di mais	Alimenti per infanzia a base di riso	Papaya	Materie prime/Intermed i di lavorazione	Prodotto finito
AG	2	1	1	1	1							4	2
CL	2	2	1							1		5	1
CT	1	1	2			1	1		1		1	4	4
EN	2	2	1					1				5	1
ME	1	1	0		1	1		1				2	3
PA	1	2	1	1			1		1	1	1	4	5
RG	2	2	0				1	1				4	2
SR	0	1	1		1					1		2	2
TP	1	0	1		1					1		2	2
Totale	12	12	8	2	4	2	3	3	2	4	2	32	22
Luogo di campionamento													
(1) Attività di produzione/trasformazione													
(2) Logistiche, Depositi e Grande Distribuzione Organizzata (GDO)													
Almeno un campione tra quelli assegnati deve essere di provenienza da agricoltura biologica.													

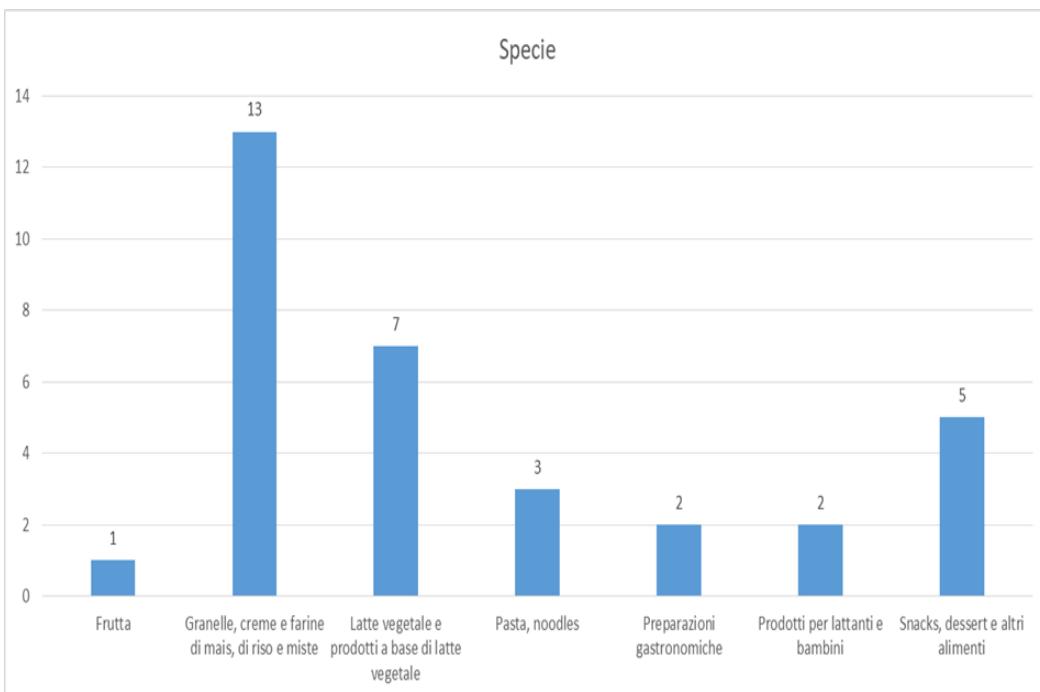
L'esecuzione del Piano ha presentato la criticità, più volte rappresentata anche negli anni precedenti dalle A.S.P. siciliane, relativa al reperimento nel territorio regionale delle matrici di materie prime quali mais, soia e riso che, notoriamente, non rientrano tra le colture praticate in Sicilia e pertanto 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).

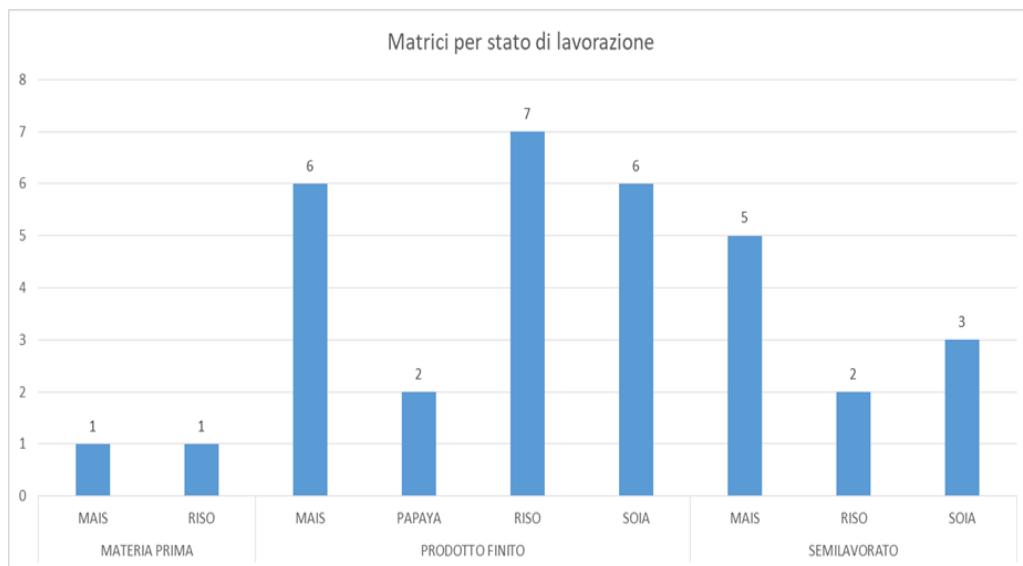
Complessivamente sono state prelevate n. 33 matrici così suddivise tra la AA.SS.PP.,



ricomprese tra le categorie riportate nell'allegato 3 al Piano nazionale, come di seguito specificate:



Dei campioni processati n. 12 sono classificati come “Materie prime/Intermedi di lavorazione” e n. 21 classificati come “prodotto finito” di cui n. 7 biologici.



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

In data 28 febbraio 2023 questa Amministrazione ha proceduto, sul sistema CROGM, alla validazione dei dati relativi al Piano nazionale OGM alimenti per l'uomo, relativi ai n. 33 campioni processati.

Non sono state rilevate non conformità.

c) **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 - Attività anno 2023**

Con riferimento al Piano di controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, in adempimento a quanto previsto al paragrafo 5.8 del Piano Nazionale (DGISAN 0006614-P-27/02/2020), si rappresentano di seguito le risultanze relative all'attività svolta nell'anno 2023.

Il Piano regionale, adottato con D.D.G. n. 484 del 25/06/2020 e pubblicato nella G.U.R.S. n. 40 del 24/07/2020, prevede, anche sulla base delle esigenze territoriali segnalate dalle AA.SS.PP., le seguenti linee di intervento:

1. Controlli sugli additivi alimentari tal quali prima del loro impiego da parte degli utilizzatori nella produzione di prodotti alimentari;
2. Controlli dei prodotti alimentari contenenti AA finalizzati alla verifica delle condizioni di impiego degli additivi alimentari anche in relazione a specifici parametri (DGA, additivi riconosciuti come allergeni, livello massimo consentito, etc.) e in riferimento ad alcune categorie di prodotti alimentari di cui al Reg. (UE) n. 1129/2011;
3. Controllo documentale e di identità degli aromi di fumo, finalizzato alla verifica delle prescrizioni del Regolamento CE n.1321/2012, alla conformità dell'etichetta e al rispetto delle disposizioni del Regolamento CE n. 2065/2003 sulla rintracciabilità.

Dal 2021 è previsto anche il controllo analitico degli aromi e dei prodotti alimentari che li contengono.

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

La programmazione annuale dell'attività di controllo, assegnata ai SIAN e ai SIAOA delle AA.SS.PP. regionali in relazione alle rispettive competenze, è rappresentata nelle sottostanti tabelle.

I controlli programmati sugli additivi tal quali, hanno riguardato n. 22 campionamenti

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.			
E120	Addio 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	Annotto, 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	2		
				TOTALE	3	1	4	1	3	4	1	2	3	22

Il numero dei controlli sull'impiego degli additivi negli alimenti, assegnati ai SIAN (matrici di origine non animale) e ai SIAOA (matrici di origine animale) è pari a n. 40 campionamenti per ciascun Servizio, così come riportato 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 aromatizzate 17.0 - Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	1	1	1	1	1	2	1	1	9	
E200 E202	acido sorbico sorbato di potassio	04.2.2 - Ortofrutticoli sott'aceto, 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 sott'aceto, 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	40
(*) arancine di riso o tortellini categoria inquadrabile 06.7 cereali precotti o trasformati												

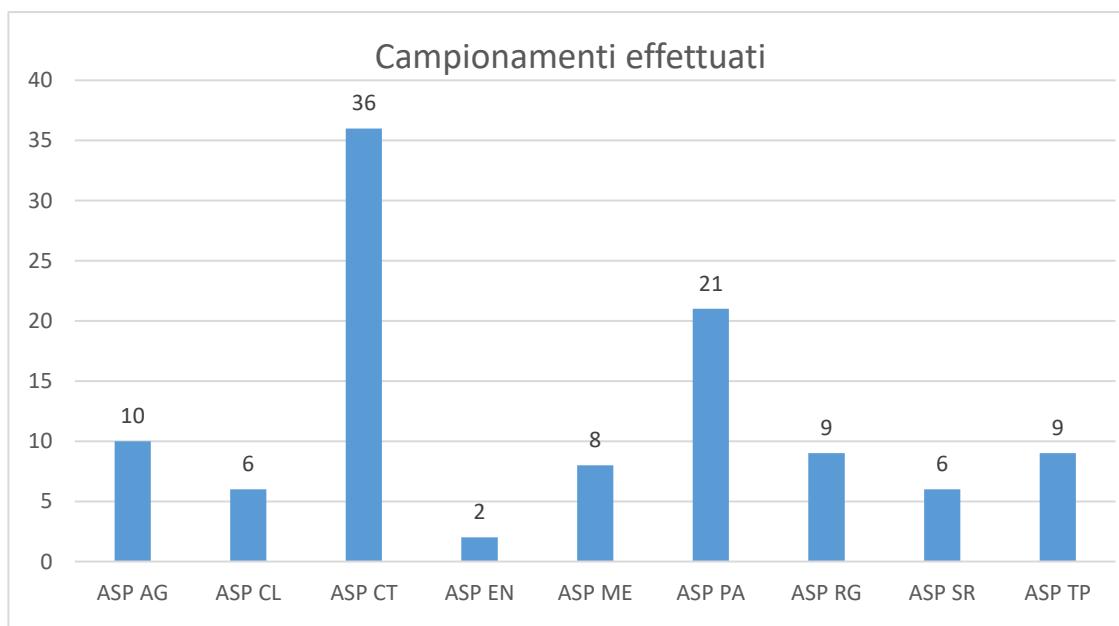
Tabella 3 All. al D.D.G. n.484/2020 - Additivi negli alimenti. Competenza SIAOA												
Piano regionale di controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo, sia come materia prima che negli alimenti, nonché il controllo delle sostanze di cui all'allegato III del regolamento CE n. 1334/2008. Anni 2020-2024.												
Numerazione INS	Denominazione	Categoria Alimentare	ASP									
			AG Progr.	CL Progr.	CT Progr.	EN Progr.	ME Progr.	PA Progr.	RG Progr.	SR Progr.	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	9
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	16
E249-E252	Nitriti e Nitrati	08.1 - Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 (**) 08.2 - Preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 (**)	1	0	1	1	1	1	1	1	0	7
E300-E302	Acido ascorbico e i suoi Sali	09 - Pesce e prodotti della pesca (***)	1	0	1	0	1	1	1	1	2	8
			Totali	4	2	9	2	4	9	3	3	40
(**) arancine di riso o tortellini categoria inquadrabile 06.7 cereali precotti o trasformati												
(***) Concentrazioni di nitrati fino a 40 mg/kg sono dovute a presenza naturale.												
(***) L'acido ascorbico può essere utilizzato quantum satis ovvero fino a 300 mg/kg, così come indicato dalla Commissione europea (cfr. nota del 17 settembre 2018). Qualora venga riscontrato un limite superiore di 300 mg/kg sarebbe opportuno effettuare anche l'analisi per la ricerca dell'istamina.												

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

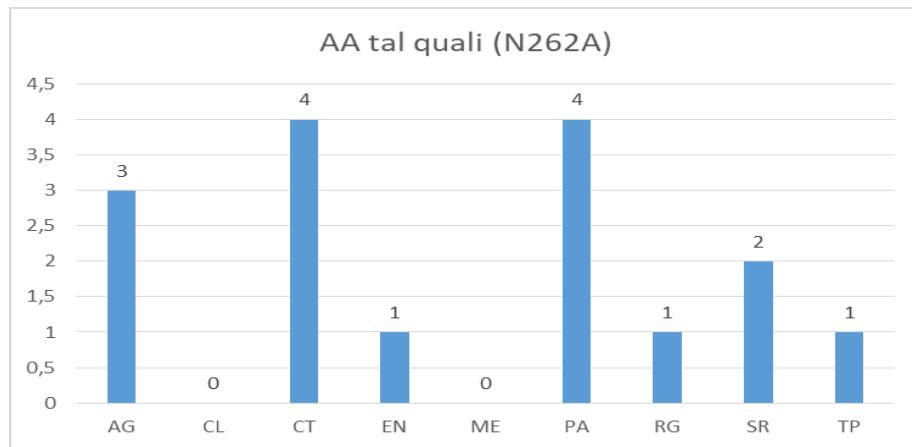
Denominazione	Categoria funzionale	Parametro	ASP								Totale
			AG Progr.	CL Progr.	CT Progr.	EN Progr.	ME Progr.	PA Progr.	RG Progr.	SR Progr.	
Aromi negli alimenti (*)	08.3 - Prodotti a base di carne	Sostanze naturalmente presenti di cui all'allegato III del regolamento CE n.1334/2008;	1	1				1		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	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 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 2023 nel sistema NSIS-RaDISAN, imputando i risultati analitici nel sottoflusso denominato ADD, ove sono state riscontrate n. 304 determinazioni analitiche.

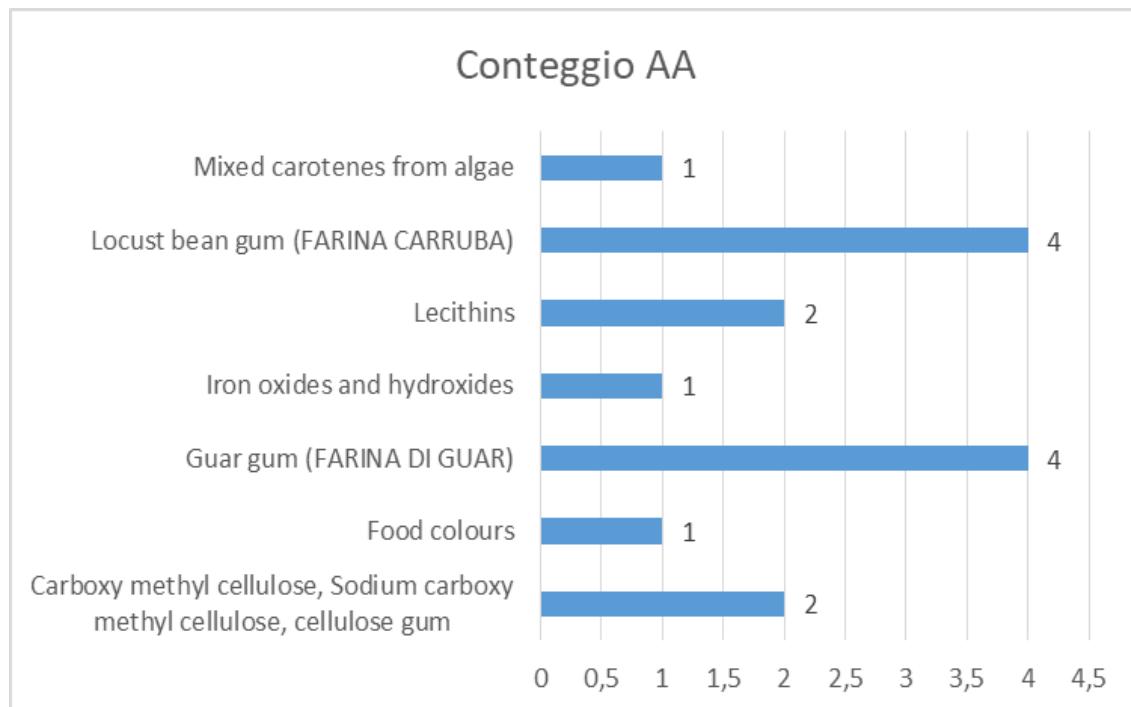
Nel suddetto flusso ADD sono stati rilevati, complessivamente, i risultati analitici di n.107 campioni così suddivisi per ASP:



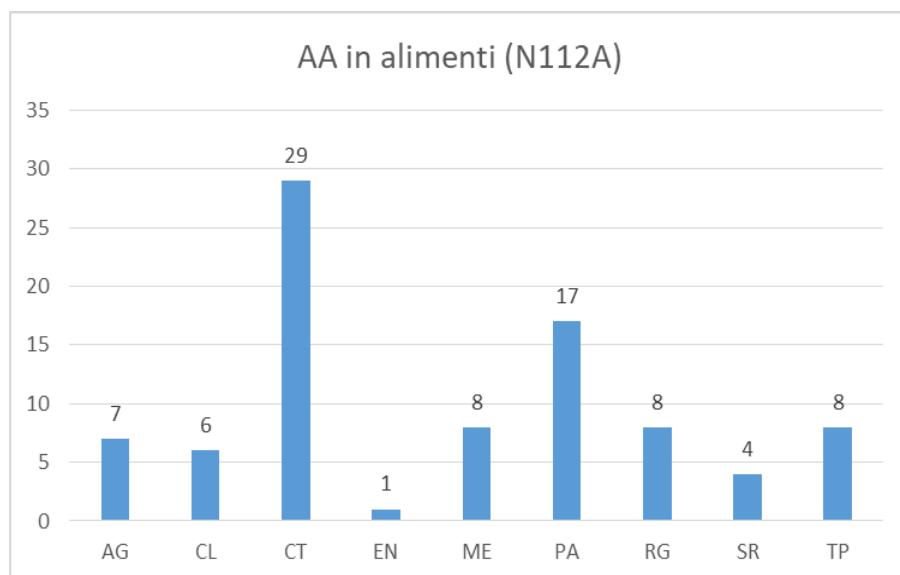
Di questi, n. 16 campioni sono riferiti ad additivi tal quali.



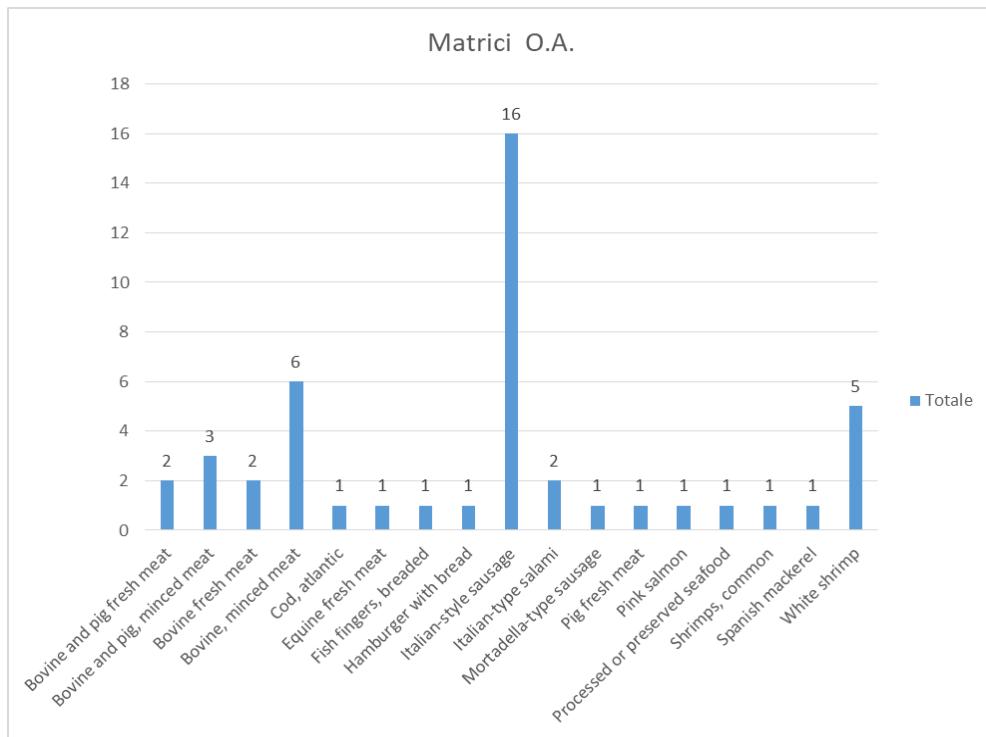
Nello specifico, i campioni di AA tal quali prelevati hanno riguardato:



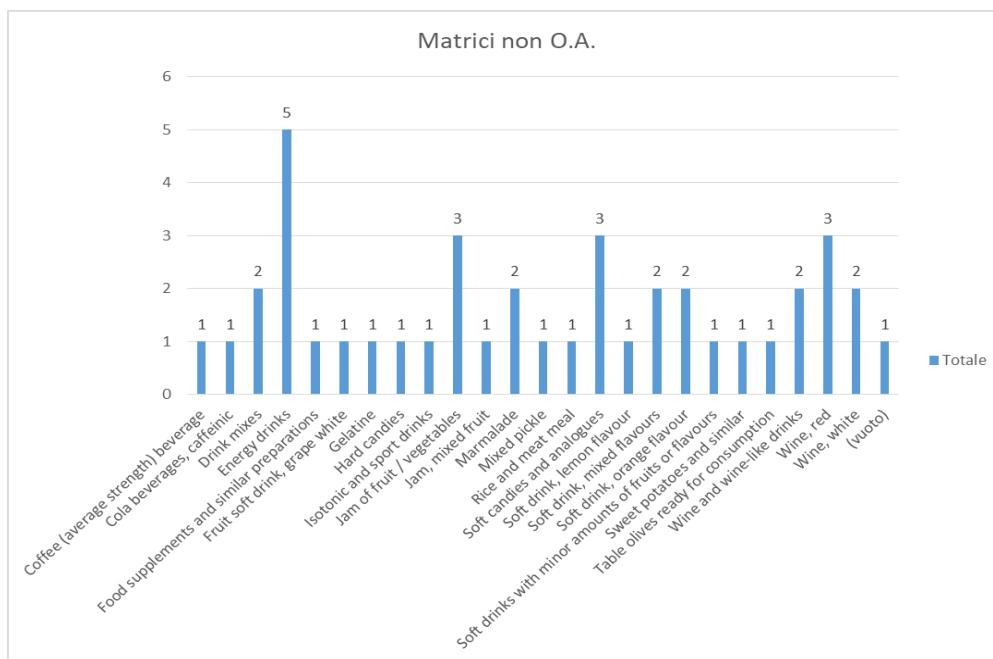
I campioni riferibili a matrici alimentari sono stati n. 88:



Di cui n. 46 matrici di origine animale:



e n. 42 matrici di alimenti non di origine animale:



Inoltre, n. 3 campioni relativi ad aromi di fumo sono stati conferiti dall'ASP di Catania per la ricerca di IPA.

Nell'attuazione dell'attività di controllo, particolare attenzione è stata dedicata agli alimenti di origine animale, soprattutto verso la categoria "Carne macinata e preparazioni di carne".

Il controllo da parte dell'ACL è stato rivolto a contrastare il fenomeno dell'utilizzo dei solfiti (anidride solforosa e suoi sali E220-E228) nelle carni e nelle preparazioni a base di carne, in quanto trattasi di additivo non ammesso dalla legge, nonché di sostanza allergica ai sensi del D.lgs. n.114/2006 e del Reg. CE n.1169/2011.

d) Piano regionale di controllo ufficiale dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (MOCA) - Anni 2023-2027. Attività anno 2023.

Con D.D.G. n. 9 del 11/01/2023, pubblicato nel S.O. n.1 della GURS n. 5 del 3 febbraio 2023, la Regione si è dotata del Piano regionale di controllo ufficiale dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (MOCA) - Anni 2023-2027.

La programmazione annuale del Controllo Ufficiale prevede un totale di n. 84 campionamenti di matrici MOCA, ripartiti per ASP come da tabella sotto riportata.

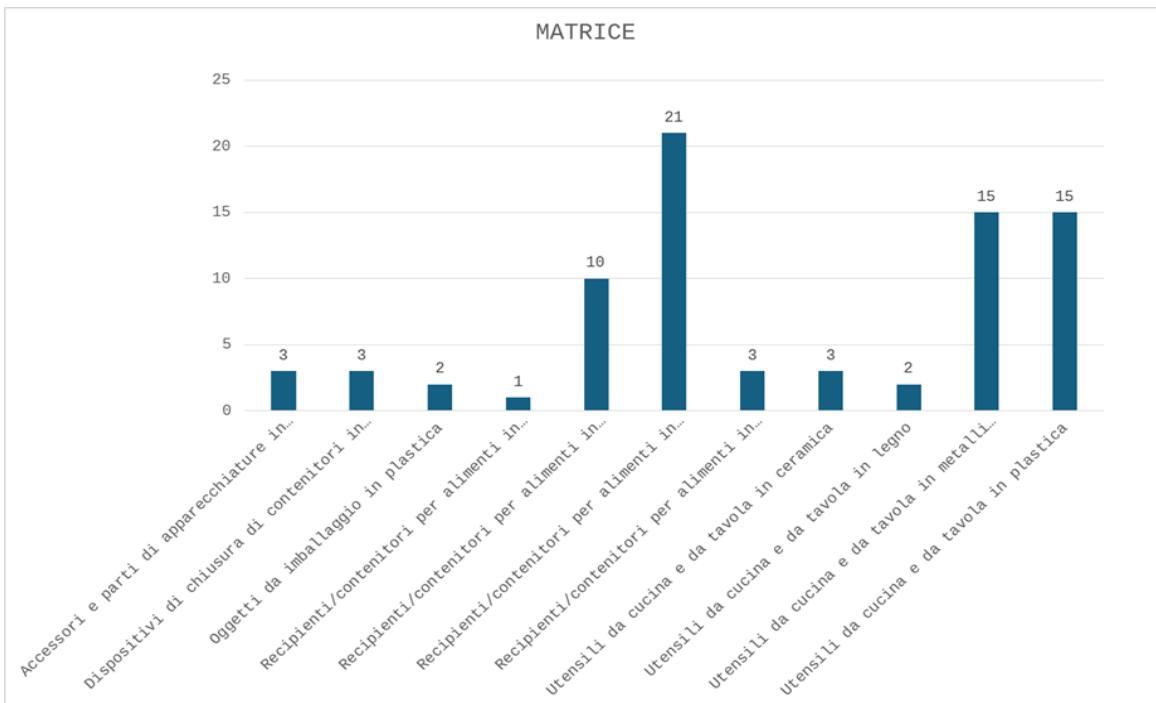
PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DEI MATERIALI E DEGLI OGGETTI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON I PRODOTTI ALIMENTARI - Anni 2023-2027						
Combinazione tipologia di MOCA/Analita-gruppo di analisi						
ASP	Ceramica (D.M. 04/04/1985 aggiornato dal D.M. 01/02/2007)	Acciaio inox (D.M. 21/03/1973 e s.m.i.)	Plastica (Reg.(UE) n.10/2011 e s.m.i.)	Vetro (D.M. 21/03/1973 e s.m.i.)	MOCA di plastica contenenti bambù (Reg.(UE) n.10/2011 e s.m.i.)	Totale
	Migrazione Specifica di Cd Migrazione Specifica di Pb	Migrazione Specifica di Cr Migrazione Specifica di Ni Migrazione Specifica di Mn Migrazione Globale	Migrazione Globale Migrazione specifica formaldeide Migrazione specifica di Ammine aromatiche primarie Migrazione specifica di melammina Migrazione specifica di metalli (Reg.(UE) n.10/11 e s.m.i.)	Migrazione Globale Migrazione Specifica di Pb (solo per vetro di categoria C)	Migrazione specifica di melammina Migrazione specifica formaldeide Identificazione/previsione bambù (spettroscopia infrarossa)	
AG	1	2	3	0	1	7
CL	1	1	2	0	0	4
CT	4	5	8	1	2	20
EN	1	1	1	0	0	3
ME	2	3	4	1	1	11
PA	4	6	9	1	2	20
RG	1	1	2	0	1	5
SR	1	2	3	0	1	7
TP	1	2	3	0	1	7
Totale	16	23	35	3	7	84

La ripartizione dei campioni, per tipologia di MOCA, è relativa ad ogni anno di validità del Piano.

Complessivamente, nel corso dell'anno 2023, l'attività di controllo ufficiale espletata nel territorio regionale ha riguardato il prelievo e l'analisi di n. 78 campioni.

Pertanto, è stato assicurato il numero minimo complessivo di campioni da prelevare assegnato dal Ministero della Salute alla Regione Sicilia, pari a n.75 campioni.

Di seguito è rappresentata graficamente la distribuzione dei campioni per tipologia di MOCA.



I campioni oggetto di controllo ufficiale sono stati conferiti all’Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A. Mirri”, quale laboratorio regionale incaricato.

A seguito dell’attività di analisi, nel flusso MOC – RaDISAN sono state caricate dal laboratorio n.741 determinazioni analitiche, riferite proprio a n.78 campioni.

Nel corso dell’attività dell’anno 2023 non sono state rilevate non conformità.

e) **Piano Regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti – Anni 2023-2027. Attività anno 2023.**

Con D.D.G. n. 214 del 07/03/2023, pubblicato sulla GURS n.14 del 31 marzo 2023, la Regione si è dotata del Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti - Anni 2023-2027.

Il trattamento degli alimenti con radiazioni ionizzanti è una tecnologia di conservazione che ha lo scopo di promuovere la sicurezza e la qualità igienica degli alimenti.

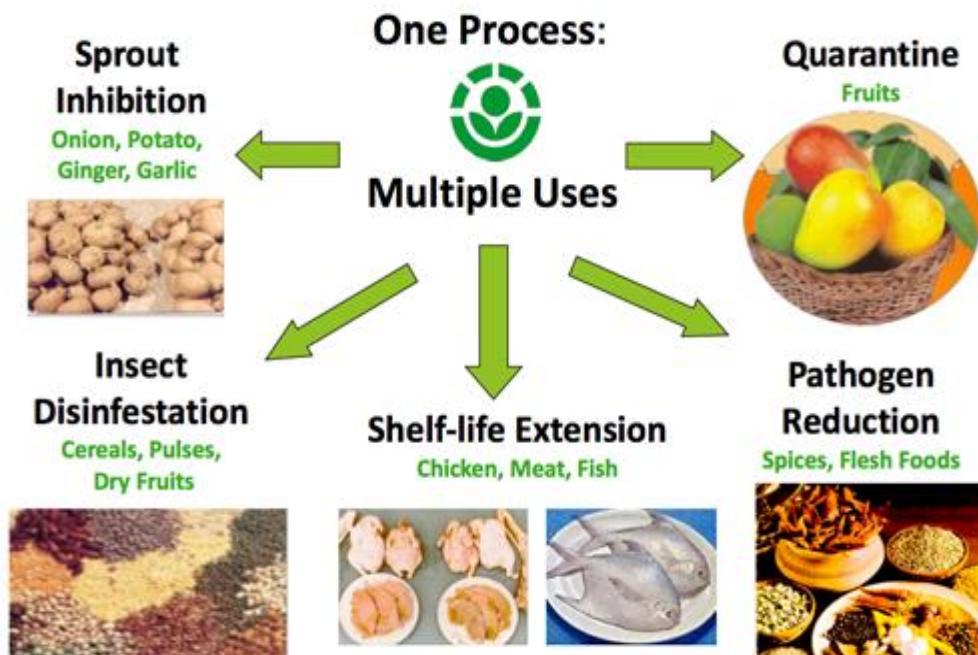
Il processo consiste nel sottoporre l'alimento a dosi ben definite di radiazioni ionizzanti per inattivare il materiale genetico delle cellule microbiche inibendone la suddivisione, e per alterare l'attività degli enzimi degradativi presenti negli alimenti rallentandone il deterioramento.

L'irraggiamento trova quindi applicazione nell'inibizione della germogliazione dei tuberi e dei bulbi, nella riduzione della carica microbica di batteri saprofiti in carni, pollame e pesci freschi, nella inattivazione dei batteri patogeni in prodotti deperibili e in alimenti congelati, nella inattivazione degli insetti infestanti, inclusi gli stati larvali, e i parassiti. Tale trattamento quando applicato con procedure corrette è ritenuto efficace e sicuro.

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

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

La normativa prevede, a maggior tutela della libera scelta del consumatore, che tutti gli alimenti e/o ingredienti sottoposti al trattamento con radiazioni ionizzanti, riportino in etichetta la dicitura "irradiato". Ogni Stato membro deve effettuare controlli sugli alimenti presenti sul mercato, al fine di verificare la correttezza dell'etichettatura (fonte ISS).

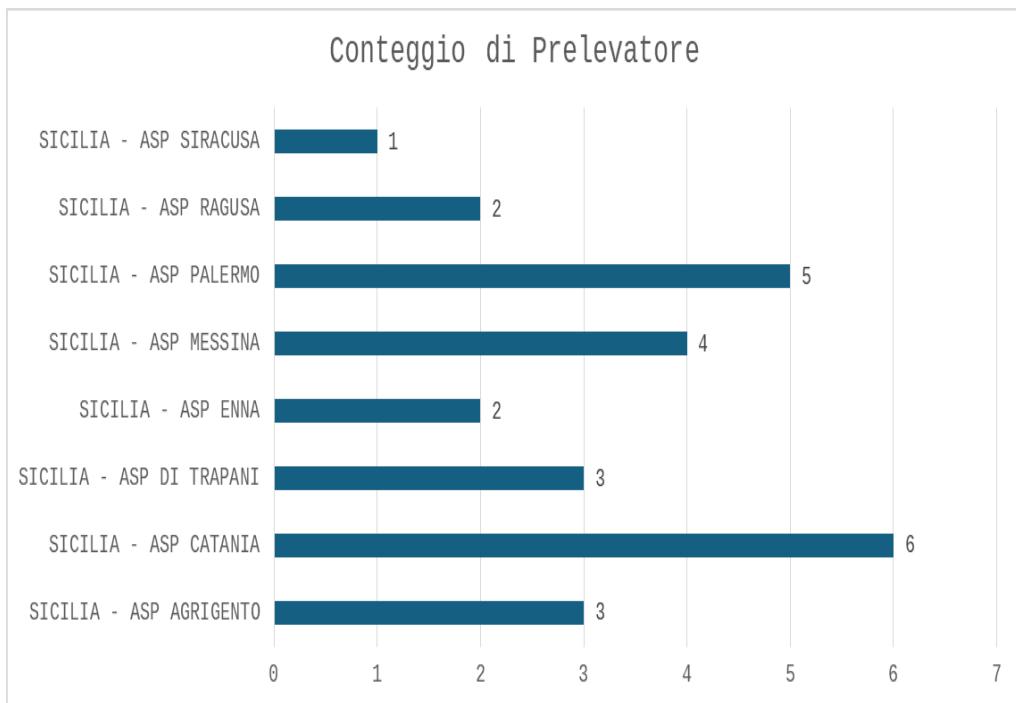


L'uso delle radiazioni ionizzanti non risolve i problemi sanitari legati alla produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, né tanto meno rende edibile una materia prima inidonea al consumo, semplicemente è una opportunità in più per raggiungere gli obiettivi di sicurezza degli alimenti nel rispetto della qualità.

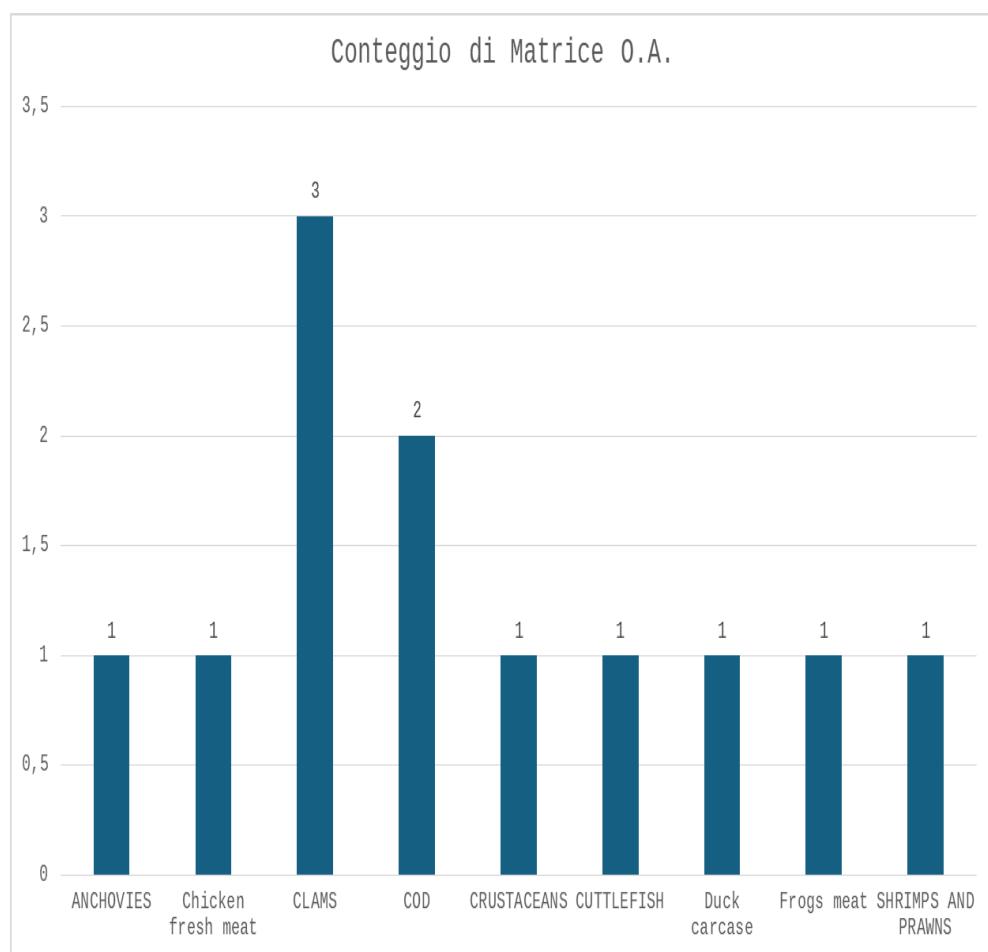
La programmazione annuale del Controllo Ufficiale ripartita tra le ASP della regione ha previsto in totale n. 32 campionamenti, di cui n.16 campionamenti di matrici di origine animale e n.16 campionamenti di matrici di origine vegetale.

Tabella_1											
Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti - Anni 2023-2027											
Matrici	SIAOA										Totale
	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	Progr.	
origine animale	Progr.	Progr.									
Molluschi (congelati o surgelati) (Cefalopodi e/o Molluschi bivalvi)	1					1	1		1	4	
Cosce di rana (con osso, congelate o surgelate)			1			1			1	3	
Crostacei (congelati o surgelati) (gamberi, gamberetti, mazzancolle e scampi non eviscerati)		1			1	1				3	
Pesci (congelati o surgelati) (pesci con lisca (anche essiccati), pangasio, merluzzo, sgombro, tonno)	1		1	1				1		4	
Carne (anatra, tacchino, pollo, (con o senza osso))			1		1					2	
subtotale	2	1	3	1	2	3	1	1	2	16	
Matrici	SIAN										Totale
	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	Progr.	
origine vegetale	Progr.	Progr.									
Funghi essiccati	1		1			1					3
Erbe aromatiche e Spezie essiccate (NO mix di spezie e/o erbe)		1		1			1	1			4
Legumi secchi (non decorticati)			1			1					2
Frutta secca con o senza guscio (pistacchi, castagne, arachidi, noci, nocciole, mandorle)			1		1						2
Frutta essiccata (uva, Fichi)	1								1		2
Frutta fresca o congelata (fragole, mirtilli, ribes, more, papaya, avocado, mango)					1				1		2
Aglio e Cipolle (disidratati)						1					1
subtotale	2	1	3	1	2	3	1	1	2	16	
totale generale	4	2	6	2	4	6	2	2	4	32	

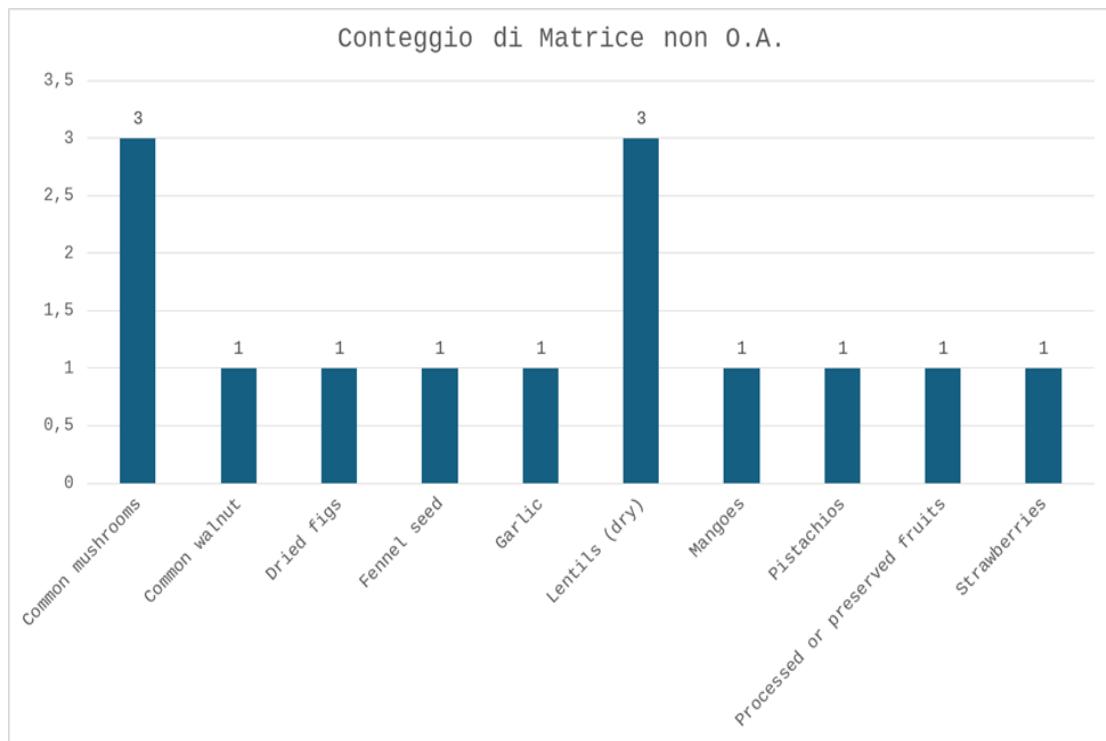
Complessivamente, nel corso dell'anno 2023, l'attività di controllo ufficiale espletata nel territorio regionale ha riguardato il prelievo e l'analisi di n. 26 **campioni** di prodotti, sia di origine animale che non animale, così suddivisi per ASP.



N.12 campioni rientrano nelle categorie dei prodotti della pesca e carni.



N.14 campioni sono relativi a spezie ed erbe aromatiche, ortaggi, funghi, frutta e legumi.



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 si è avvalso, nell’ambito della rete dei laboratori, anche dell’IZS di Puglia e Basilicata.

L’inserimento dei dati analitici è avvenuto tramite il nuovo Sistema Informativo Nazionale Alimenti Irradiati (S.I.N.A.I.) e in data 20/02/2024 è stato effettuato l’invio al Ministero dei dati presenti nel sistema.

Si segnala che dall’attività espletata nell’anno 2023 non sono emerse non conformità.

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) EN 1787 (Risonanza elettronica di spin (ESR)) e il metodo interno basato sulla GC/MS accreditato dall’IZS PB (PT/CH/305: 2018 Rev.1).

L’attività svolta dalle ASP ha assicurato il raggiungimento del numero minimo di campioni (n.24) assegnato dal Piano nazionale alla Regione Sicilia.

f) **“Piano Regionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali naturali negli alimenti. Anni 2023-2027”. – Attività anno 2023.**

Facendo seguito alle indicazioni emanate dal Ministero (Nota 0006781-24/02/2023-DGISAN-MDS-P) la Regione siciliana, con il D.D.G. n. 329 del 31/03/2023, ha emanato il “Piano Regionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali naturali negli alimenti. Anni 2023-2027”, provvedendo alla pianificazione dei controlli ufficiali.

La programmazione del predetto Piano dispone, per gli anni 2023-2027, attività di campionamento e analisi volto al controllo di:

- a) contaminanti e tossine vegetali nei prodotti alimentari di cui al regolamento (CE) 1881/2006 e successive modifiche per i quali sono definiti i limiti massimi. A partire dal 2023, comprende anche i controlli sui contaminanti chimici (metalli, diossine e PCB, micotossine) previsti in precedenza dal Piano Nazionale Residui delle sostanze farmacologicamente attive (PNR) in attuazione della direttiva 96/23/CE abrogata dal regolamento UE n. 625/2017
- b) acido erucico (tossina vegetale) nelle formule per lattanti e di proseguimento di cui al par. 5.3 dell’allegato I del regolamento delegato (UE) 2016/127 della Commissione;
- c) tossine vegetali naturali e micotossine per le quali, in alcune raccomandazioni della Commissione sono definiti i livelli di azioni (raccomandazione relativa alla presenza di tossine T-2 e HT-2 nei cereali e nei prodotti a base di cereali - 2013/165/UE; raccomandazione (UE) 2022/553 relativa al monitoraggio della presenza di tossine dell’Alternaria negli alimenti; raccomandazione (UE) 2022/561 relativa al monitoraggio della presenza di glicoalcaloidi nelle patate e nei prodotti derivati dalle patate);
- d) altri contaminanti per i quali, tramite regolamenti/raccomandazioni della Commissione, sono stabiliti i livelli di riferimento (Reg. UE 2158/2017 che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti; raccomandazione (UE) 2022/495 relativa al monitoraggio della presenza di furano e di alchil furani negli alimenti; raccomandazione (UE) 2022/1431 relativa al monitoraggio delle sostanze perfluoroalchiliche negli alimenti), direttiva 2001/110/CE del Consiglio, concernente la determinazione della sostanza idrossimetilfurfurale - HMF- nel miele).

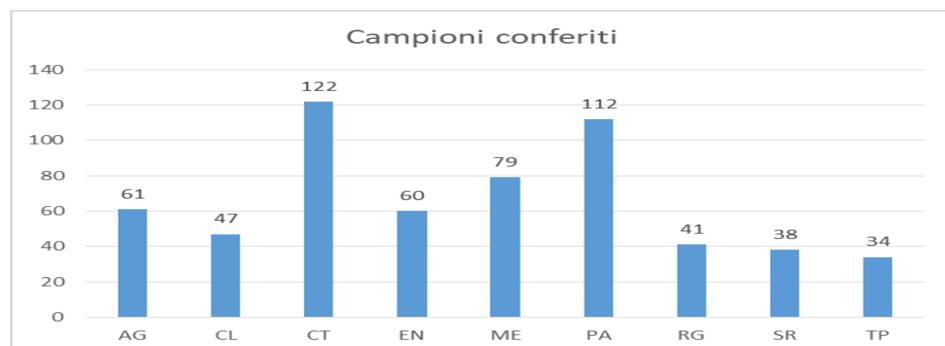
L’attuazione del Piano, per le parti e gli ambiti territoriali di rispettiva competenza, è stata affidata:

- alle AA.SS.PP., 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-RaDISAN.

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

Dall’analisi dei dati relativi ai campioni processati ed inseriti dal laboratorio ufficiale (IZS Sicilia) nel sistema NSIS - RaDISAN – flusso 1881, si rileva che sono confluiti nel flusso i dati relativi a n. 594 campioni.

Si riporta, di seguito, la tabella con la ripartizione dei campionamenti effettuati da ogni ASP.



g) “Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti agricoli e tossine vegetali in alimenti non regolamentati. Anno 2023”.

In adempimento alle indicazioni del Ministero della Salute (nota Prot. 0013009-31/03/2023-DGISAN-MDS-P), la Regione siciliana, con il D.D.G n. 404 del 20/04/2023 “Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti agricoli e tossine vegetali in alimenti non regolamentati. Anno 2023” ha provveduto alla pianificazione del Piano di monitoraggio in parola.

Successivamente, con nota 0028314-07/07/2023-DGISAN-MDS-P, il Ministero della Salute, in aggiunta a quanto previsto nel piano nazionale, ha emanato indicazioni specifiche relative al numero di campioni e alla procedura di campionamento di prosciutto crudo intero stagionato in confezione, per la ricerca di ocratossina A.

Nello specifico il piano di monitoraggio fornisce indicazioni sul campionamento da effettuare, focalizzando l'attività su specifiche sostanze e su determinati alimenti che in passato hanno evidenziato contaminanti e/o tossine presenti in livelli tali da rappresentare potenziali rischi. Le sostanze da ricercare sono: Tossine T-2/HT-2, Ocratossina A, Metaboliti del deossinivalenolo, Tossine Alternaria spp, Nitrati.

Si riporta di seguito la tabella del programma di campionamento di alimenti per la determinazione di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali non regolamentati, anno 2023, con la ripartizione dei campioni per ASP.

Tabella_1 (Integrazione nota prot. 0028314-07/07/2023-DGISAN-MDS-P)

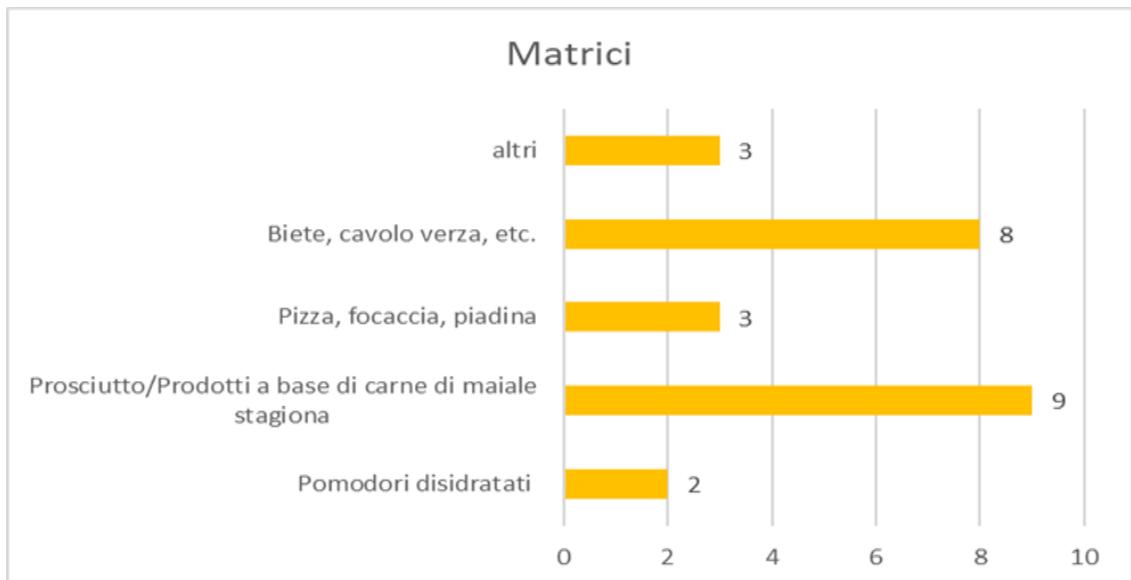
Sostanze da ricercare	T-2/HT-2	Tossine dell'Alternaria spp. (1)	Ocratossina A			3-AcDON; 15-AcDON; DON-3-glucoside (metaboliti del deossinivalenolo)	Nitrati	N. totale di campioni per Regioni/Province autonome
ASP	Cereali non trasformati (orzo, avena, frumento, mais e segale)	Pomodori disidratati (Pomodoro in fiocchi o fiocchi di pomodoro (Dried Tomato Flakes); Polvere di pomodoro (Tomato Powder); Pomodori semi-dried o semi-secchi (Dried tomatoes)	Prosciutto crudo nazionale	Prosciutto crudo nazionale intero (2)	Prodotti a base di carne di maiale stagionati (salame, pancetta, lonza)	Pizza, focaccia, piadina	Biete, cavolo verza (o cavolo cappuccio), scarola, valeriana	
Agrigento	1	1		1			1	4
Caltanissetta	1						1	2
Catania	1	1	1		1	1	3	8
Enna				1	1		1	3
Messina	1		1		1		1	4
Palermo	1	1	1		2	1	3	9
Ragusa		1		1			1	3
Siracusa		1	1				1	3
Trapani			1			1	1	3
TOTALE	5	5	5	3	5	3	13	39

Dall'analisi dei dati relativi ai campioni processati ed inseriti dall'IZS Sicilia, in qualità di laboratorio incaricato, nel sistema NSIS - RaDISAN – sotto flusso MON, emerge quanto segue:

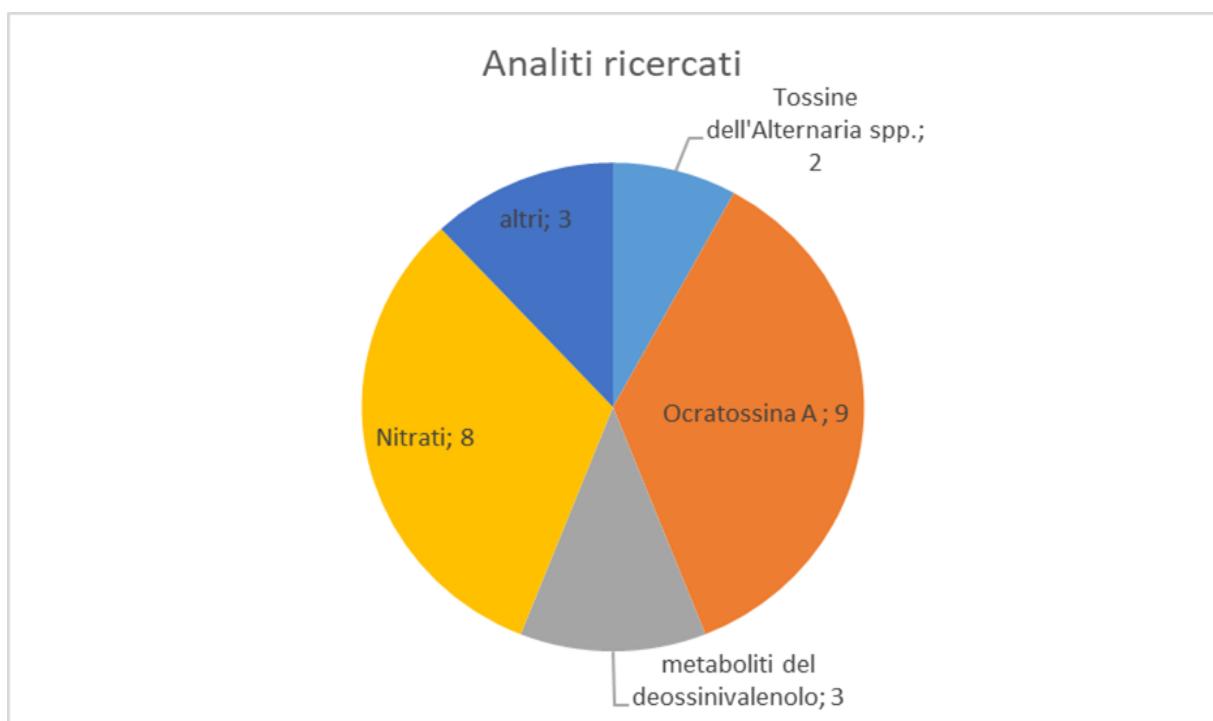
Sono confluiti nel sotto-flusso MON i dati relativi n. 519 determinazioni analitiche, corrispondenti a n. 39 campioni processati dal laboratorio incaricato.

Si precisa che il flusso, oltre ai dati relativi ai campioni previsti dal piano, contiene anche quelli relativi a matrici non afferenti allo stesso (n.14 acque minerali).

I campionamenti effettuati per il piano di monitoraggio risultano, pertanto, pari a n. 25 campioni, così distribuiti tra le ASP:



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



Nel flusso non risultano presenti dati analitici inerenti la ricerca di T2/HT2.

**h) “Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande”
– Anno 2023.**

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

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 analisi, sono state ripartite tra le AA.SS.PP. prevedendo l’attività di campionamento sia nella fase della produzione di alimenti e bevande che in quella della distribuzione, rispettivamente in misura 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”).

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

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

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; etc...);
- **Bevande** (Bevande alcoliche; Bevande calde e simili (caffè, cacao, tè e infusi alle erbe); Acqua, bevande a base d’acqua);
- **Altri prodotti alimentari** (Piatti compositi inclusi i piatti pronti; Prodotti di confetteria; Alimenti dietetici; Alimenti per lattanti e bambini; etc.);
- **Materiali destinati ad entrare in contatto con gli alimenti (MOCA).**

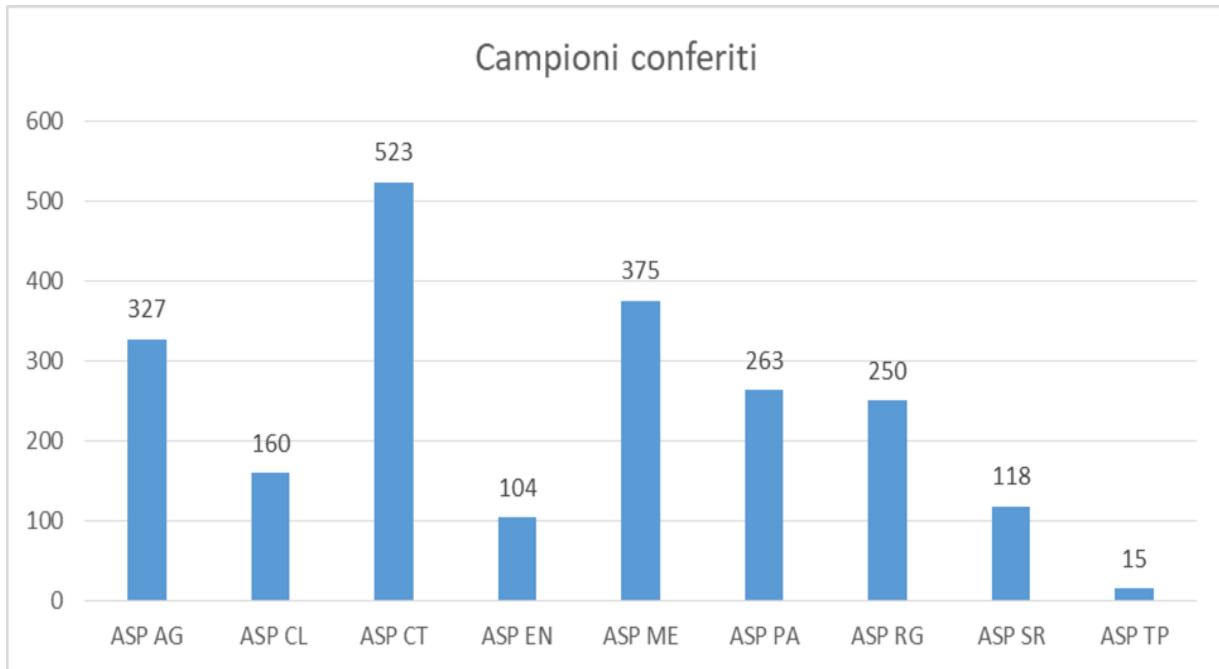
Per la realizzazione del Piano le analisi devono tenere conto dell’abbinamento matrice/pericolo e dei criteri fissati non solo dal Regolamento CE n. 2073/2005, ma anche degli ulteriori criteri non contemplati nei regolamenti comunitari, utili per la rilevazione e la misura della presenza di altri microrganismi,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

Le analisi per il rilevamento dei pericoli, sui campioni provenienti da tutto il territorio regionale, sono state effettuate dall’Istituto Zooprofilattico della Sicilia “A. Mirri” e dai Laboratori di Sanità Pubblica delle Aziende Sanitarie Provinciali.

L’attività di campionamento è stata eseguita in modo tale da ricercare tutti i pericoli oggetto del controllo ufficiale.

Nel Nuovo Sistema Alimenti – RaDISAN - Sottoflusso PSD, così come comunicato dal laboratorio incaricato - IZS Sicilia, sono confluite le determinazioni analitiche relative a n. 2135 matrici conferite dalle AA.SS.PP.

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



Nel dettaglio, si evidenzia che l'ASP di Catania si pone al primo posto per il numero di campionamenti effettuati, seguita dall'ASP di Palermo.

Nel corso dell'attività ispettiva presso gli OSA sono stati effettuati anche i 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 2023.”.

In riscontro alle indicazioni emanate dal Ministero della Salute con la nota prot. 0019820 – 12/05/2023 – DGISAN – MDS – P, relative al Programma per i controlli dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti - Indirizzi operativi per l’anno 2023, questa Regione ha adottato il piano di controllo regionale.

Tutti i prodotti alimentari destinati al consumo umano o animale, nell’Unione europea sono soggetti a un livello massimo di residui (LMR) di antiparassitari, al fine di proteggere la salute umana e animale.

Il regolamento (CE) n. 396/2005 fissa le quantità massime di residui di antiparassitari consentiti nei prodotti di origine animale o vegetale destinati al consumo umano o animale.

Questi LMR, fissati dalla Commissione europea, includono:

- LMR specifici per particolari prodotti destinati al consumo umano o animale;
- un LMR generico che si applica laddove non è stato fissato un LMR specifico (un «livello predefinito» di 0,01 mg/kg).

Il decreto ministeriale 23 dicembre 1992, che ha recepito la Direttiva 90/642/CEE, relativa ai limiti massimi di residui di sostanze attive nei presidi sanitari tollerate su e nei prodotti alimentari, fornisce i requisiti minimi alle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano per la programmazione dei controlli sui residui di sostanze attive.

Il sopracitato decreto contiene tabelle con il numero di campioni da prelevarsi in ogni Regione o Provincia Autonoma per le seguenti matrici alimentari: ortaggi, frutta, cereali, vino, olii, carni, latte e derivati e uova.

I campionamenti sono distinti in tabelle separate, campioni da prelevare per gli alimenti prodotti nell’ambito della Regione o Provincia Autonoma e quelli per gli alimenti provenienti dal di fuori della Regione o Provincia autonoma di riferimento.

Il Piano regionale, predisposto secondo le linee guida nazionali, reca l’attività da svolgersi secondo il programma di campionamenti previsti dal D.M. 23 dicembre 1992 e dal Regolamento di Esecuzione (Ue) 2022/741 della Commissione del 13/05/2022 relativo al programma coordinato di controllo pluriennale dell’Unione per il 2023, il 2024 e il 2025, nonché l’attività di controllo da effettuarsi sulle matrici che sono risultate non conformi nel 2021 nel controllo nazionale e tra quelle risultate non conformi nei controlli del 2020 in ambito europeo.

Nelle sottoelencate tabelle si riporta la programmazione regionale per il 2023.

Programma campionamento complessivo anno 2023			
Matrici	Riferimento Normativo	Tabella di riferimento	Totale
<u>Origine vegetale regione</u>	D.M. 23/12/1992 - Piano Nazionale	<u>Tabella 1</u>	<u>800</u>
<u>Origine vegetale fuori regione</u>	D.M. 23/12/1992 - Piano Nazionale	<u>Tabella 2</u>	<u>160</u>
<u>Origine animale regione</u>	D.M. 23/12/1992 - Piano Nazionale	<u>Tabella 3</u>	<u>85</u>
<u>Origine animale fuori regione</u>	D.M. 23/12/1992 - Piano Nazionale	<u>Tabella 4</u>	<u>69</u>
<u>Non conformi nazionali 2021</u>	Indirizzi operativi per l’anno 2023 di cui alla nota n. 0019820 – 12/05/2023 – DGISAN – MDS – P.	<u>Tabella 5</u>	<u>11</u>
<u>Non conformi UE 2020</u>	Indirizzi operativi per l’anno 2023 di cui alla nota n. 0019820 – 12/05/2023 – DGISAN – MDS – P.	<u>Tabella 6</u>	<u>25</u>
<u>PCCUE 2023 - origine animale, origine vegetale e campioni di alimenti destinati ai lattanti e ai bambini.</u>	PCCUE 2023 - Regolamento di Esecuzione (Ue) 2022/741 della Commissione del 13 maggio 2022	<u>Tabella 7</u>	<u>75</u>
Totale			<u>1.225</u>

Tabelle 1 e 2

DDG_565_29/05/2023 - Piano regionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale e Piano comunitario di controllo – (D.M. 23 dicembre 1992) - Anno 2023.

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

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

(2) Possono essere campionati con ragione "Ortaggi" gli alimenti sia freschi sia congelati, ma non trasformati, citati nel Reg. UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 02 e 03 (legumi da granella) e presenti sia nell'Allegato I parte A che nell'Allegato I parte B di tale Regolamento

(3) Possono essere campionati con ragione "Frutta" gli alimenti sia freschi sia congelati, ma non trasformati, citati nel Reg. UE 2018/62 alle voci il cui codice inizia per 01 e presenti sia nell'Allegato I parte A che nell'Allegato I parte B di tale Regolamento.

(4) Possono essere campionati con ragione "vino", le uva da vino che hanno il codice 0151020 e le altre tipologie 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.

Tabelle 3 e 4

DDG_565_29/05/2023 - Piano regionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale e Piano comunitario di controllo – (D.M. 23 dicembre 1992) - Anno 2023.

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.	
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
Pesci (4)	0	0	1	0	1	1	0	1	1	5
Miele (5)	1	0	2	1	1	2	0	1	0	8
Totali	7	6	10	7	10	12	11	8	8	85

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.	
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
Pesci (4)	0	0	1	0	1	1	0	1	1	5
Miele (5)	1	1	0	1	1	1	1	0	0	6
Totali	6	5	8	5	7	8	8	6	5	69

(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) Con riguardo ai prodotti ittici si precisa che ancorchè, al momento non sono stabiliti valori di limiti massimi di residui specifici dal regolamento (CE) 396/2005, è necessario effettuare i prelievi come monitoraggio volontario in quanto previsto dal decreto del 23 dicembre 1992.

(5) 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 2021

Tipologia campioni	Parametro rilevato	AA.SS.PP.									Totale
		AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	
		Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	
Peperoni dolci	Formetanate hydrochloride Thiophanate-methyl									2	2
Pomodori ciliegino - biologico	Iprodione				1						1
Cachi	Buprofezin						1				1
Mandarini	Dimethoate Omethoate									2	2
Bietole	Metaflumizone (sum of E- and Z- isomers)		1								1
Pesche	Etofenprox								1		1
Ciliege (dolci)	Dimethoate Omethoate						1				1
Funghi coltivati	Fenazaquin				1		1				2
Carote	Fenazaquin										0
Totali		0	1	0	2	0	3	0	1	4	11
<i>Campionamento effettuato in ragione Piano nazionale</i>											
Campioni risultati irregolari nel 2021 (Nota 0019820 – 12/05/2023 – DGISAN – MDS – P)											

Tabella 6

DDG_565_29/05/2023 - Piano regionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale e Piano comunitario di controllo – Anno 2023.

Tabella 6- "Verifica non conformi UE - 2020"

Matrice	Residuo sostanza non approvata ai sensi del Reg.1107/2009	AA.SS.PP.									
		AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	Totale
Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.
Arance	dimethoate (RD) linuron (RD)	1		1			1				3
Fagioli secchi	triadimenol (RD)				1	1	1				3
Carote	iprodione (RD) linuron (RD) dieldrin (RD) chlorpyrifos-methyl (RD)				1			1		1	3
Pere	chlorpyrifos (RD) iprodione (RD) diphenylamine (RD)	1				1			1		3
Patate	chlorpyrifos (RD) fipronil (RD)		1		1			1			3
Kiwi	dimethoate (RD)			1			1			1	3
Segale in grani	chlorpyrifos (RD) thiacloprid (RD)			1			1				2
Riso	thiamethoxam (RD)		1						1	1	3
Grasso di pollame (1)	hexachlorobenzene (RD)				1						1
Miele (1)	Oxymatrine						1				1
Totale		2	2	5	2	2	5	2	2	3	25
<i>I campioni devono essere campionati in ragione Piano Nazionale (progType K005A)</i>											
(1) Competenza SIAOA											

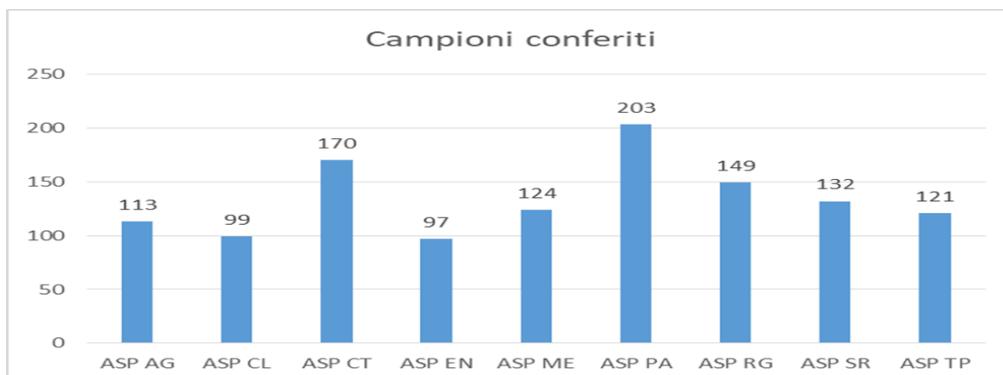
Tabella 7 - Regolamento di Esecuzione (Ue) 2022/741 della Commissione del 13 maggio 2022 relativo a un programma coordinato di controllo pluriennale dell'Unione per il 2023, il 2024 e il 2025

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.			
origine vegetale	Arance	Convenzionale	3		3	2	2	3		2	2	17		
		Biologico		2					2			4		21
	Pere	Convenzionale	1	1	2	1		1		1	1	8		
		Biologico					1					1		9
	Kiwi	Convenzionale			1			1			1	3		
		Biologico										0		3
	Cavolfiori	Convenzionale	1	1	1		1	1		1	1	7		
		Biologico										0		7
	Cipolle	Convenzionale	1	1		1	1	1			1	6		
		Biologico										1		7
	Carote	Convenzionale		1				1	1			3		
		Biologico										0		3
Alimenti per la prima infanzia	Patate	Convenzionale	1			1		1				3		
		Biologico										0		3
	Fagioli secchi	Convenzionale				1		1		1		3		
		Biologico										0		3
	Chicchi di segale	Convenzionale			1				1	1		3		
		Biologico										0		3
	Riso bruno (riso semigreggio), definito come riso in seguito all'asportazione delle glumelle dal risone	Convenzionale			1			1				2		
		Biologico				1						1		3
	Formule per lattanti e formule di proseguimento	Convenzionale		1		1				1		3		
		Biologico			1				1			2		5
origine animale	Grasso di pollame	Convenzionale			1			1	1		1	4		
		Biologico										0		4
	Fegato bovino	Convenzionale	1			1	1		1			4		
		Biologico										0		4
totale			8	7	11	6	8	11	8	8	8	66	9	75

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 (progType=K018A)

I'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A. Mirri” è stato individuato come 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).

In ordine ai dati relativi alle analisi effettuate sui campioni prelevati nel corso dell'anno 2023, si rappresenta che, sul RaDISAN - Sottoflusso PSD, così come comunicato dall'IZS Sicilia, sono state convogliate le determinazioni analitiche relative a **n. 1.208** matrici conferite dalle ASP.



j) “Programma per i controlli sui prodotti fitosanitari - Indirizzi operativi per l’anno 2022” – Proroga 2023.

Con nota prot. 0023280–05/06/2023–DGISAN-MDS-P, il Ministero della Salute ha reso noto che, nell’attesa della revisione della programmazione e al fine di procedere nelle attività di controllo ufficiale previste dall’art. 68 del Reg. (CE) N. 1107/2009, relativo all’immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari e s.m.i., gli indirizzi operativi diramati per l’anno 2022 erano **prorogati per l’anno 2023**.

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

L’esecuzione dei controlli e l’attività di campionamento è stata effettuata dai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) delle AA.SS.PP. 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 le rivendite o i depositi di fitosanitari, grossisti o distributori; presso gli importatori di importazioni parallele (ove presenti) e le officine di produzione, titolari di autorizzazione all’immissione in commercio di prodotti fitosanitari.

Il controllo prevede:

- un controllo di tipo documentale (autorizzazione alla vendita, registro vendite, etc.) che comprende anche la verifica della conformità dell’etichetta applicata sulla confezione del prodotto fitosanitario;
- un controllo analitico dei prodotti fitosanitari, diretto ad accertare la corrispondenza del contenuto del prodotto fitosanitario con quello autorizzato.

Per l’esecuzione delle analisi, è stata stipulata apposita convenzione con l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A. Mirri”.

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 i controlli materiali.

I controlli, inoltre, sono indirizzati 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.

Nell’ambito delle attività di controllo viene verificato anche il possesso dell’autorizzazione all’acquisto (D.Lgs n.150/2012 e D.D.G.n.6402/2014).

In riferimento ai controlli sui rivenditori, si riporta di seguito la tabella riepilogativa, precisando che alcune ASP non hanno fornito i dati richiesti.

Controlli sulla commercializzazione dei prodotti fitosanitari - 2023				
ASP	controllo documentale o di identità (*)		controllo materiale con campionamento (*)	
	Programmati	Effettuati	Programmati	Effettuati
AG (**)	16		3	
CL	7	8	1	1
CT (**)	20	20	4	4
EN	4	4	1	1
ME	4		2	
PA (**)	9	14	2	2
RG	21	29	4	4
SR	7		2	
TP	15		3	
Totali	103	75	22	12

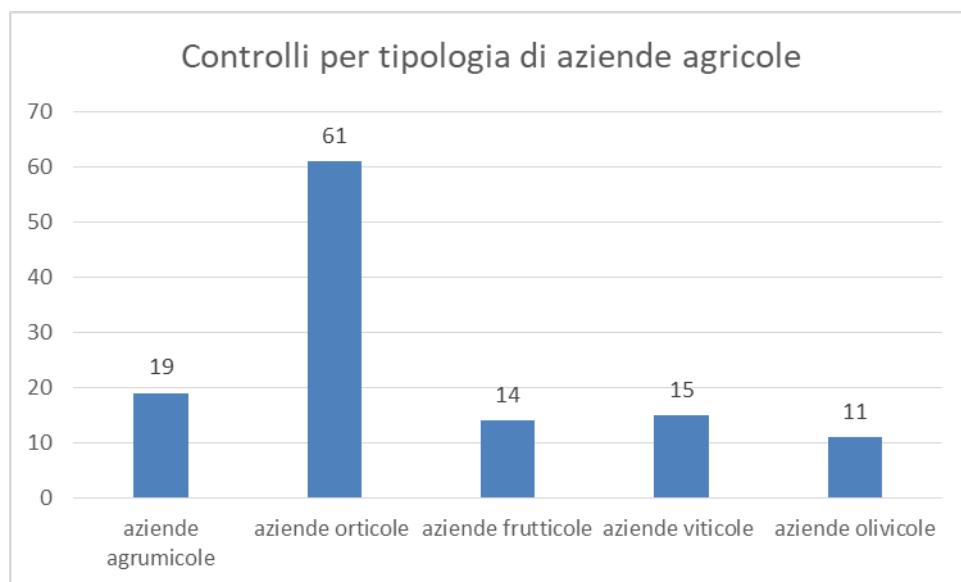
Con riferimento ai controlli sugli utilizzatori, dai dati comunicati dalle ASP, si evince che i controlli sulle aziende agricole sono stati pari a n.120, rispetto ai n. 68 controlli programmati.

Tipologia azienda	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		Totali	
	Program.	Effettuati																		
aziende agrumicole	2	3	1	1	3	3	1	0	1	1	2	3	1	1	5	5	1	2	17	19
aziende orticole (*)	1	10	2	2	1	1	1	0	1	1	2	3	5	41	1	1	2	2	16	61
aziende frutticole	1	2	1	1	1	1	1	1	2	2	2	4	1	1	1	1	1	1	11	14
aziende viticole	2	4	1	1	2	2	1	0	1	1	1	3	1	1	1	1	2	2	12	15
aziende olivicole	2	3	1	1	1	1	1	0	1	1	2	2	1	1	1	1	2	1	12	11
Totali	8	22	6	6	8	8	5	1	6	6	9	15	9	45	9	9	8	8	68	120

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

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

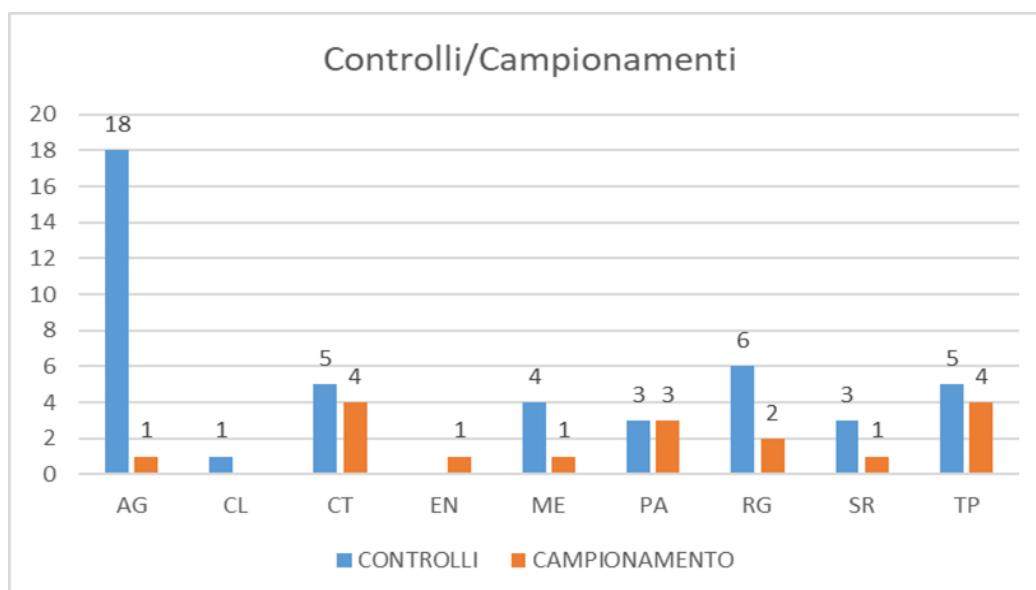


In ordine ai controlli analitici volti ad accertare la corrispondenza del contenuto del prodotto fitosanitario con quello autorizzato, non si dispone di informazioni dettagliate, in quanto l'IZS Sicilia "A. Mirri", laboratorio incaricato, ad oggi non ha fornito i dati analitici sull'attività svolta nel 2023.

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. Attività anno 2023.

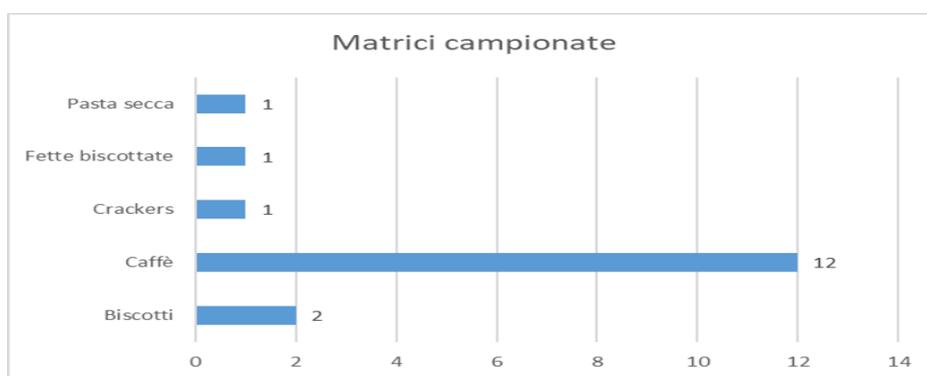
Sulla base delle indicazioni impartite dal Ministero della Salute con le note DGISAN prot. n. 10040 del 14/03/2018 e prot. n. 40715 del 25/10/2018, di pari oggetto, anche per l'anno 2023 è stata attuata l'attività di monitoraggio e di verifica presso gli OSA dell'osservanza dei criteri contenuti nel Regolamento (UE) 2158/2017 della Commissione del 20/11/2017 che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti.

A seguito dei controlli svolti dalle AA.SS.PP., sono pervenute n. 45 schede riepilogative recanti i risultati dall'attività di controllo effettuata.



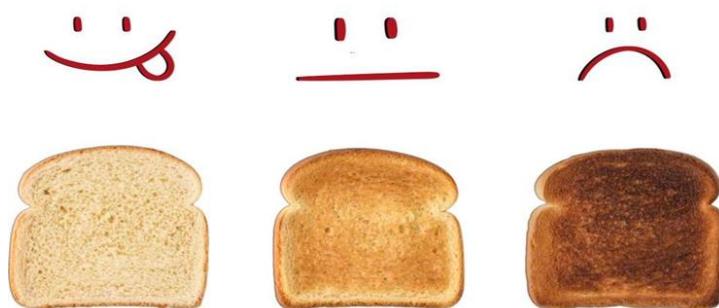
Il monitoraggio è stato effettuato presso le imprese del settore alimentare ricomprese nell'art.2, par. 1, 2, e 3 del Regolamento (UE) 2158/2017.

I controlli sono stati orientati sui prodotti alimentari di cui all'art. 1, par. 2, del Reg. (UE) 2158/2017, effettuando n.17 campionamenti, acquisendo i risultati derivanti dall'autocontrollo effettuato dall'OSA e verificando l'efficacia delle misure di attenuazione del tenore di acrilammide, attuate dagli operatori del settore alimentare.



L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha confermato che l'acrilammide aumenta potenzialmente il rischio di cancro.

L'attività di monitoraggio è volta a verificare che gli OSA integrino nel proprio manuale di autocontrollo le misure operative atte a ridurre i livelli di acrilammide negli alimenti prodotti. Tali misure, per il caffè, riguardano la riduzione della temperatura di torrefazione e il prolungamento dei tempi di torrefazione; per i prodotti da forno un adeguato rapporto tempo-temperatura di cottura, l'adozione di guide cromatiche e l'utilizzo di farine a base di riso che presentano tenori più bassi di asparagina.



Nel sottoflusso 1881(RaDISAN) sono stati rilevati i dati analitici di n.17 matrici campionate.

ASP PA	2023_IZSSIC_2510PA20788430	A03GN	Caffè
ASP TP	2023_IZSSIC_3540PA20831937	A03GN	Caffè
ASP TP	2023_IZSSIC_3563PA20832966	A03GN	Caffè
ASP TP	2023_IZSSIC_3565PA20832973	A03GN	Caffè
ASP PA	2023_IZSSIC_3653PA20836305	A03GN	Caffè
ASP AG	2023_IZSSIC_3871PA20842741	A03GN	Caffè
ASP RG	2023_IZSSIC_2444RG20839017	A03GN	Caffè
ASP RG	2023_IZSSIC_2448RG20839293	A03GN	Caffè
ASP CT	2023_IZSSIC_1370CT20872992	A03GN	Caffè
ASP TP	2023_IZSSIC_5994PA20940031	A03GN	Caffè
ASP SR	2023_IZSSIC_1927CT20939421	A03GN	Caffè
ASP PA	2023_IZSSIC_13143PA21198059	A005Y	Crackers
ASP ME	2023_IZSSIC_5452BA21470977	A007L	Pasta secca
ASP EN	2023_IZSSIC_5178CL21472480	A03GN	Caffè
ASP CT	2023_IZSSIC_7399CT21654306	A006M	Fette biscottate
ASP CT	2023_IZSSIC_7564CT21681553	A009V	Biscotti
ASP CT	2023_IZSSIC_10321CT22210579	A009V	Biscotti

Non è stata registrata alcuna non conformità e nei controlli i livelli di acrilammide sono risultati inferiori ai cosiddetti "valori indicativi" fissati dalla Commissione.

I) Piano Nazionale per la ricerca dei Residui (PNR) – Anno 2023



Il Piano Nazionale per la ricerca di Residui (PNR), ai sensi del D.Lgs. n. 158 del 16 marzo 2006 e dell'art. 150 del regolamento (UE) n. 625/2017), 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 di riferimento.

In adempimento al Piano per la ricerca dei residui negli animali e nei prodotti di origine animale per l'anno 2023, emanato dal Ministero della Salute con nota n. 0047013-06/12/2023-DGISAN-MDS-P, è stata predisposta la programmazione regionale.

Sono stati complessivamente programmati n. 673 campioni, di cui n. 588 per il piano mirato e n. 85 per il piano di sorveglianza. Di questi campioni, n. 57 sono stati prelevati presso gli stabilimenti di imballaggio uova, n. 551 presso gli allevamenti di ungulati domestici e pollame, n. 60 su latte e miele, n. 3 su budelli e n. 2 in acquacoltura.

In data 22 febbraio 2024 è stata effettuata la validazione annuale sulla piattaforma NSIS/RaDISAN, dei dati relativi all'attività per l'anno 2023.

Sono stati complessivamente validati n. 662 campioni, idonei e conformi, per complessive n. 5859 analisi.

I campioni non idonei e non validati risultano essere complessivamente pari a n. 23, per i quali nel corso dell'anno si è proceduto a ripetere il previsto campionamento.

È stata rilevata soltanto una non conformità, relativa alla ricerca di sostanze antimicrobiche – diidro-streptomicina nel miele.

Palermo, 25/06/2024

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