

Regione Siciliana



REGIONE SICILIA

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

**Piano Regionale Integrato dei Controlli – PRIC 2015/2018**

**Rendicontazione attività 2019**

(Proroga di cui all'art.5 del D.D.G. n.2435 dell'11/12/2018)

## Introduzione

Come è noto Il Piano Regionale Integrato dei Controlli (PRIC Sicilia 2015-2018) approvato con decreto assessoriale n.2273 del 22/11/2016 è stato prorogato anche per l'anno 2019, così come disposto dall'art.5 del D.D.G. n.2435 dell'11/12/2018, che recita: *“I Piani di Controllo Ufficiale ricompresi nel PRIC Sicilia 2015-2018, relativi alla sicurezza alimentare, al benessere animale, alla sanita animale ed alla sanita dei vegetali che entrano nella catena alimentare (PNI 2015-2018), **sono prorogati di un anno fino al 31 dicembre 2019, .....”***.

Il PRIC Sicilia 2015-2018, è stato predisposto in conformità ai principi e agli orientamenti contenuti nel Piano Nazionale Integrato (P.N.I.) sancito con l'Intesa Stato-Regioni 18 dicembre 2014, Rep. Atti n. 177/CSR ed è redatto ai sensi del Titolo V del Regolamento (CE) n.882/2004, che ne stabilisce l'ambito di applicazione, ed in conformità alla Decisione 2007/363/CE, che ne individua i requisiti fondamentali ed è corrispondente allo stesso periodo di vigenza.

Il Piano è relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali. Esso, descrive il “sistema” dei controlli ufficiali svolti lungo l'intera filiera alimentare al fine di tutelare i cittadini dai pericoli di natura sanitaria e dalle pratiche produttive sleali.

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

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

Per igiene degli alimenti, invece, si intende quell'insieme di comportamenti che dovrebbero essere adottati durante la produzione, manipolazione e distribuzione degli alimenti il cui fine è la salvaguardia del fondamentale principio della tutela della salute pubblica.

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

La realizzazione dei controlli è demandata alle Aziende Sanitarie Provinciali attraverso i Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) e i Servizi di Igiene Alimenti di Origine Animale (SIAOA) e per quanto riguarda i mangimi attraverso i Servizi Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche (SIAPZ). Il controllo ufficiale è svolto lungo l'intera filiera agro alimentare, dalla produzione, alla lavorazione, trasformazione, distribuzione, deposito, trasporto, commercio e somministrazione. I campioni

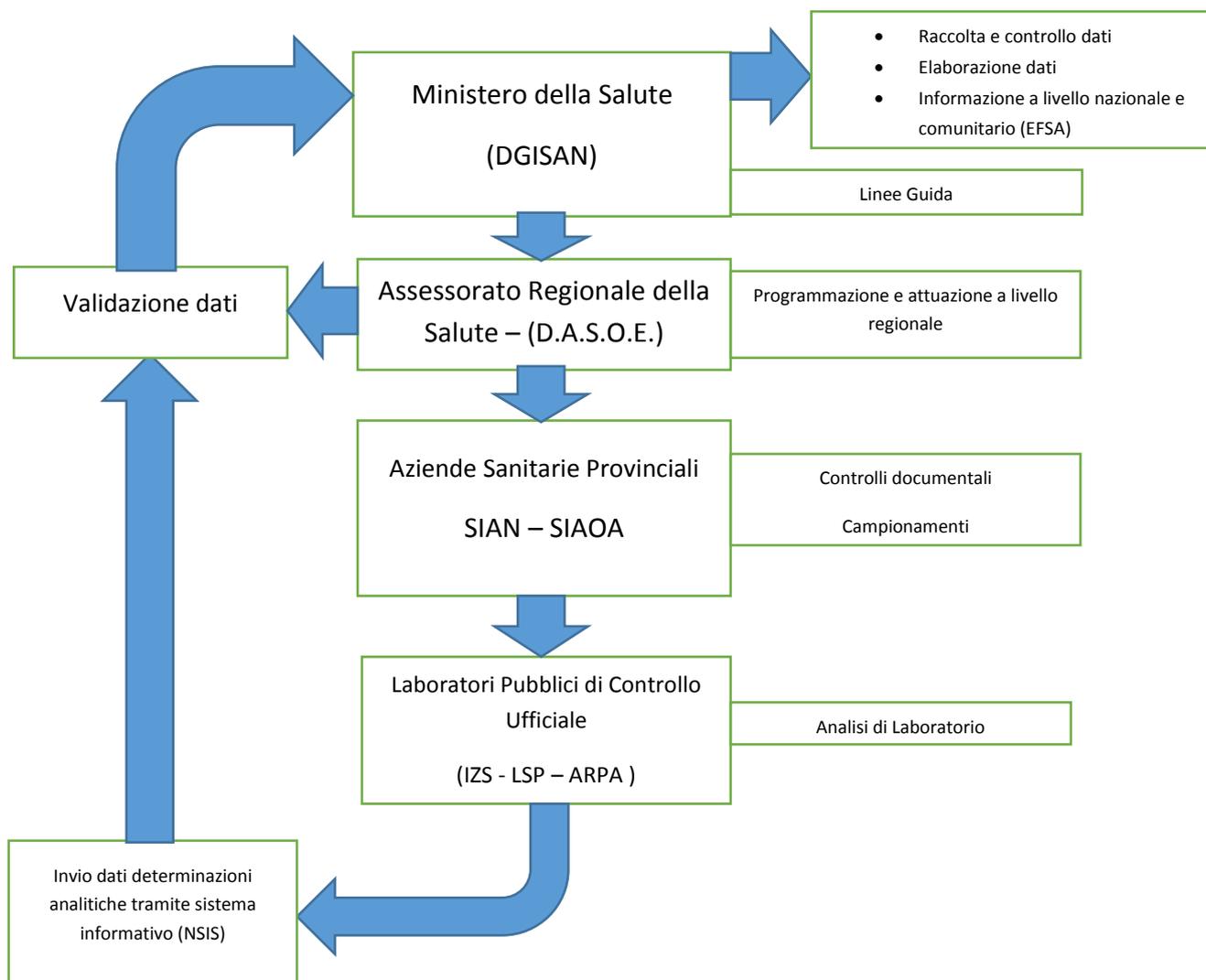
ufficiali riguardano sia le materie prime che i semilavorati e i prodotti finiti di origine italiana e di provenienza estera (da Paesi membri o Paesi terzi).

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 – DGI-SAN, 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.

Appare opportuno evidenziare che a seguito dell'entrata in vigore del **Regolamento (UE) n. 625 del 15 marzo 2017** e della scadenza del Piano Nazionale Integrato 2015 – 2018 e successiva proroga, il ciclo dei C.U. così come programmati è da intendersi concluso.

## Il Sistema dei controlli sugli alimenti



## Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali

La presente relazione illustra gli esiti dell'attività svolta nel corso dell'anno 2019.

La rappresentazione è basata sulle risultanze comunicate dalle ASP, sull'analisi dei flussi informativi presenti nel sistema NSIS e sui dati forniti dai laboratori incaricati.

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

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

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

A seguito dell'Intesa 155/CSR del 6 settembre 2018 concernente la proroga di un anno (2019) del Piano Nazionale Integrato dei controlli sulla sicurezza alimentare, il benessere animale, la sanità animale e la sanità dei vegetali che entrano nella catena alimentare, al fine di adeguare le date di validità delle attività di controllo ufficiale, anche il PRIC Sicilia è stato prorogato.

Tuttavia, a seguito di indicazioni ministeriali, nel corso del 2019, sono stati di nuova emanazione: il D.D.G. n.2011 dell'11/09/2019, recante il "Piano regionale di controllo ufficiale sui prodotti fitosanitari e sui residui degli stessi nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale - Anno 2019" e il D.D.G n.77 del 22/01/2019 relativo al "Piano regionale di monitoraggio conoscitivo di sostanze indesiderabili negli alimenti (contaminanti agricoli e tossine vegetali) per l'anno 2019".



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

**Prospetto riepilogativo dei piani di controllo ufficiale - Anno 2019**

	<b>Piano</b>	<b>Estremi di approvazione</b>	<b>Pubblicazione su Gazzetta Ufficiale Regione Siciliana</b>
a)	Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande	D.D.G n.1889 del 18.10.2018	GURS n.50 del 23 novembre 2018
b)	c.u. micotossine	DDG n.947 del 23 maggio 2016	GURS n. 25 del 10 giugno 2016
c)	c.u. impurità solide	DDG n. 1308 del 23 luglio 2015	GURS n. 34 del 21 agosto 2015
d)	Piano regionale di controllo ufficiale sugli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari	DDG n. 327 del 23/02/2017	GURS n. 10 del 10 marzo 2017
e)	Piano Regionale Allergeni anno 2019 - Controllo ufficiale sulla corretta applicazione del decreto l.vo 114/2006.	D.D.G. n.1038 del 06 giugno 2018	GURS n. 27 del 22 giugno 2018
f)	Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti	DDG n.993 del 10 giugno 2015 DDG n.326 del 23/02/2017	GURS n.27 del 3 luglio 2015 GURS n.10 del 10/03/2017
g)	Piano regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito e sulla presenza di sale iodato nella distribuzione	DDG n. 1519 dell'8 settembre 2015	GURS n. 40 del 2 ottobre 2015
h)	Piano regionale di monitoraggio della presenza di perclorato negli alimenti	DDG n. 1562 del 16 settembre 2015	GURS n. 40 del 2 ottobre 2015
i)	Monitoraggio sul tenore di acrilammide negli alimenti 2019	Nota DGISAN prot.0010040 - P - 14/03/2018; Nota DASOE prot.52538 del 9 luglio 2018	
j)	Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti	DDG n. 78 del 22 gennaio 2015 <b>Nota prot.4065 del 17/01/2019</b>	GURS n. 7 del 13 febbraio 2015
k)	“Piano regionale di controllo ufficiale sui prodotti fitosanitari e sui residui degli stessi negli alimenti – Anno 2019” <i>Linea n.1 – Controlli sulla commercializzazione;</i> <i>Linea n. 2 – Controlli ispettivi sugli utilizzatori dei prodotti fitosanitari;</i> <i>Linea n. 3 – Controlli sui residui di prodotti fitosanitari sugli alimenti ai sensi del DM 23 dicembre 1992 (adempimento annuale LEA) – Piano nazionale di controllo – Verifica non conformi UE 2016;</i> <i>Linea n. 4 – controllo dei residui di fitosanitari in alimenti di cui al Reg. (UE) n.555/2018 (Programma Coordinato di Controllo dell’Unione Europea – PCC-UE ) – Piano comunitario .</i>	D.D.G. n.2011 dell’11 settembre 2019	GURS n.46 dell’11 ottobre 2019
l)	Piano regionale di monitoraggio radioattività negli alimenti	DDG n. 1540 dell’11 settembre 2015	GURS n. 40 del 2 ottobre 2015
m)	“Piano regionale di monitoraggio conoscitivo di sostanze indesiderabili negli alimenti (contaminanti agricoli e tossine vegetali) per l’anno 2019”	D.D.G. n.77 del 22 gennaio 2019	GURS n.7 del 15 febbraio 2019
n)	Piano regionale di controllo ufficiale sul ghiaccio alimentare.	D.D.G. n.1560 del 03/08/2017	GURS n.35 del 25 agosto 2017
o)	Piano Nazionale per la ricerca dei Residui (PNR) – Anno 2019 (ai sensi del d.lvo n. 158 del 16 marzo 2006).	Nota DGISAN 0045187-P del 28/11/2018 Nota DASOE prot.93694 del 19/12/2018	

**a) “Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande – Anno 2019” approvato con D.D.G n.1889 del 18.10.2018.**

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

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

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

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

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

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

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

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

La ripartizione delle analisi per le diverse AA.SS.PP. della regione, è stata determinata sulla base sia del numero degli stabilimenti regionali presenti nel sistema

SINTESIS, per quanto riguarda la fase della produzione, e sulla base della popolazione residente, per quanto riguarda la distribuzione.

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

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

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

Tabella programmazione controlli

D.D.G. n.1889/2018 - Tabella analisi - Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande - Anno 2018																														
MACROCATEGORIA ALIMENTI	AG			CL			CT			EN			ME			PA			RG			SR			TP			TOTALE REGIONALE		
	N. analisi	N. analisi in fase di Produzione e (N OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (N Popolaz. Resid.)	N. analisi	N. analisi in fase di Produzione e (N OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (N Popolaz. Resid.)	N. analisi	N. analisi in fase di Produzione e (N OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (N Popolaz. Resid.)	N. analisi	N. analisi in fase di Produzione e (N OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (N Popolaz. Resid.)	N. analisi	N. analisi in fase di Produzione e (N OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (N Popolaz. Resid.)	N. analisi	N. analisi in fase di Produzione e (N OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (N Popolaz. Resid.)	N. analisi	N. analisi in fase di Produzione e (N OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (N Popolaz. Resid.)	N. analisi	N. analisi in fase di Produzione e (N OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (N Popolaz. Resid.)	N. analisi	N. analisi in fase di Produzione e (N OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (N Popolaz. Resid.)			
VEGETALI FRESCI E TRASFORMATI	108	2	106	72	0	72	266	2	264	46	10	36	154	2	152	250	0	250	81	0	81	101	0	101	108	0	108	1186	16	1170
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	36	0	36	24	0	24	90	0	90	15	8	7	52	0	52	80	0	80	27	0	27	34	0	34	36	0	36	394	8	386
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	19	0	19	13	0	13	46	0	46	8	4	4	27	0	27	46	0	46	14	0	14	18	0	18	19	0	19	210	4	206
CIBI PRONTI IN GENERE	72	0	72	44	0	44	181	0	181	28	14	14	104	0	104	210	0	210	53	0	53	66	0	66	71	0	71	829	14	815
PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), INTEGRATORI ALIMENTARI	62	0	62	38	0	38	152	0	152	24	2	22	87	0	87	125	0	125	45	0	45	56	0	56	60	0	60	649	2	647
MATERIALI DESTINATI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI	15	0	15	9	0	9	36	0	36	6	2	4	21	0	21	40	0	40	11	0	11	13	0	13	14	0	14	165	2	163
ACQUA E BEVANDE ANALCOLICHE	8	3	5	0	0	0	11	0	11	2	0	2	11	5	6	134	0	134	6	3	3	10	0	10	5	0	5	187	11	176
CONSERVE, SEMICONSERVE E REPERE	12	0	12	8	0	8	39	0	39	5	3	2	17	0	17	60	0	60	9	0	9	11	0	11	12	0	12	164	3	161
SPEDIE ED ERBE AROMATICHE	8	0	8	5	0	5	20	0	20	3	1	2	12	0	12	11	0	11	6	0	6	8	0	8	8	0	8	81	1	80
BEVANDE ALCOLICHE	11	0	11	7	0	7	28	0	28	5	3	2	16	0	16	33	0	33	8	0	8	10	0	10	11	0	11	129	3	126
ADDITIVI, AROMI, ENZIMI	10	0	10	6	0	6	24	0	24	4	0	4	14	0	14	28	0	28	7	0	7	9	0	9	10	0	10	112	0	112
<b>Totale SIAN</b>	<b>361</b>	<b>5</b>	<b>356</b>	<b>226</b>	<b>0</b>	<b>226</b>	<b>884</b>	<b>2</b>	<b>882</b>	<b>146</b>	<b>47</b>	<b>59</b>	<b>515</b>	<b>7</b>	<b>508</b>	<b>1017</b>	<b>0</b>	<b>1017</b>	<b>267</b>	<b>3</b>	<b>264</b>	<b>336</b>	<b>0</b>	<b>336</b>	<b>354</b>	<b>0</b>	<b>354</b>	<b>4106</b>	<b>64</b>	<b>4042</b>

MACROCATEGORIA ALIMENTI	AG			CL			CT			EN			ME			PA			RG			SR			TP			TOTALE REGIONALE		
	N. analisi	N. analisi in fase di Produzione e (N OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (N Popolaz. Resid.)	N. analisi	N. analisi in fase di Produzione e (N OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (N Popolaz. Resid.)	N. analisi	N. analisi in fase di Produzione e (N OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (N Popolaz. Resid.)	N. analisi	N. analisi in fase di Produzione e (N OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (N Popolaz. Resid.)	N. analisi	N. analisi in fase di Produzione e (N OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (N Popolaz. Resid.)	N. analisi	N. analisi in fase di Produzione e (N OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (N Popolaz. Resid.)	N. analisi	N. analisi in fase di Produzione e (N OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (N Popolaz. Resid.)	N. analisi	N. analisi in fase di Produzione e (N OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (N Popolaz. Resid.)	N. analisi	N. analisi in fase di Produzione e (N OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (N Popolaz. Resid.)	N. analisi	N. analisi in fase di Produzione e (N OSA)	N. analisi in fase di Distribuzione (N Popolaz. Resid.)
CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE, CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE	64	14	50	62	27	35	147	22	125	40	22	18	113	41	72	179	37	142	72	38	34	51	5	46	81	32	49	809	238	571
PESCI, PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI, RETTILI ED INVERTEBRATI	135	77	58	44	13	31	147	25	122	18	6	12	119	48	71	236	96	140	55	9	46	72	42	30	182	133	49	1008	449	559
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	103	59	44	47	24	23	142	29	113	61	40	21	86	22	64	202	76	126	142	100	42	60	20	40	91	47	44	934	417	517
UOVA ED OVOPRODOTTI	9	6	3	8	4	4	2	2	2	2	2	0	5	1	4	14	6	8	8	5	3	0	3	5	2	3	58	28	30	
GELATINE E COLLAGENE	1	0	1	1	0	1	17	5	12	1	0	1	2	0	2	0	3	0	0	0	1	0	1	1	0	1	27	5	22	
GRASSI E OLII D'OLIA	2	0	2	2	0	2	5	0	5	1	0	1	3	0	3	5	0	5	0	0	0	2	0	2	7	5	2	27	5	22
MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE	3	0	3	2	0	2	14	0	14	1	0	1	4	0	4	12	4	8	2	0	2	3	0	3	3	0	3	44	4	40
<b>Totale SIAO</b>	<b>317</b>	<b>156</b>	<b>161</b>	<b>166</b>	<b>68</b>	<b>98</b>	<b>476</b>	<b>83</b>	<b>393</b>	<b>124</b>	<b>70</b>	<b>54</b>	<b>332</b>	<b>112</b>	<b>220</b>	<b>651</b>	<b>219</b>	<b>432</b>	<b>279</b>	<b>152</b>	<b>127</b>	<b>192</b>	<b>67</b>	<b>125</b>	<b>370</b>	<b>219</b>	<b>151</b>	<b>2907</b>	<b>1146</b>	<b>1761</b>

Appare opportuno rilevare che, l'attività svolta conduce ad alimentare i flussi di dati nel sistema NSIS-Alimenti per consentire, attraverso l'elaborazione dei dati presenti, una corretta valutazione e gestione del rischio sanitario.

Nel predetto sotto flusso risultano processati, complessivamente, n.16.416 risultati analitici connessi a n.4.267 campioni di matrici alimentari con una media di analisi/campione pari a 3,85 (ricerche analitiche).

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

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

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

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

Dalla valutazione dei dati riferibili all'attività effettuata, così come comunicati dalle ASP, raffrontati alla attività programmata assegnata ad ogni ASP, si rileva che l'attività di C.U., complessivamente, è stata superiore a quella assegnata e pari ad un aumento percentuale del **4,9%**.

Rispettivamente, per le analisi riferibili agli alimenti di origine vegetale si registra un **+4.4%** e per le analisi relative agli alimenti di origine animale **+5,7%**.

Si riportano di seguito le tabelle riepilogative inerenti le analisi, per coppia pericolo/matrice, relative all'attività eseguita dai SIAN e dai SIAOA delle Aziende Sanitarie Provinciali della Sicilia nell'esecuzione del predetto Piano.

Il compimento del Piano può essere ritenuto adeguato e soddisfacente tenuto conto della carenza di risorse umane dedicate alle attività sul territorio.

Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande – Anno 2019

SIAN			TOTALE SIAN SICILIA				
MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti e se giustificati da un approccio risk-based.	N. di esami effettuati	N. analisi in fase di Produzione	N. analisi in fase di Distribuzione		
VEGETALI FRESCI E TRASFORMATI	VEGETALI FRESCI	Nitrati (Reg. 1881)	41	10	31		
	VEGETALI TERZA GAMMA (surgelati)	Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)	90	2	88		
		Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	42	1	41		
	VEGETALI QUARTA GAMMA (RTE)	Escherichia coli (Reg. 2073)	35	7	28		
		Salmonella spp (Reg. 2073)	40	4	36		
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	42	4	38		
		Virus epatite A (v. valori guida in Allegato 7)	22	6	16		
		Norovirus G1 e GII (v. valori guida in Allegato 7)	31	8	23		
		Nitrati (Reg. 1881)	18	0	18		
	SEMI E SEMI GERMOGUATI	Salmonella spp (Reg. 2073)	13	0	13		
	VEGETALI FRESCI E TRASFORMATI	FUNGHI	Escherichia coli STEC (Reg. 2073)	13	0	13	
		RADICI E TUBERI AMIDOCEI legumi e leguminose, spezie e miscela, salsa di soia, proteina vegetale idrolizzata	Metalli pesanti (Co, Pb) Reg.1881	50	9	41	
		OLII E GRASSI VEGETALI	Metalli pesanti Pb (legumi e leguminose), 3-MCPD (salsa di soia, proteina idrolizzata) (Reg. CE) 1881	73	0	73	
			Diossine, PCB (Reg. 1881)	23	3	20	
		TE CAFFÈ E ALTRI VEGETALI PER INFUSI	Acido erucico (anche alimenti a base di oli /grassi vegetali) IPA (Reg.1881)	14	2	12	
			Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)	29	3	26	
		VEGETALI FRESCI E TRASFORMATI	FRUTTA FRESCA	Metalli pesanti ( Piombo e cadmio) (Reg.1881)	50	18	32
			FRUTTA ESSICCATO E SECCA A GIUSCIO	Allatossine B e G	121	3	118
			FRUTTA TERZA GAMMA (surg)	Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7)	25	5	20
Norovirus G1 e GII (v. valori guida in Allegato 7)				20	0	20	
FRUTTA QUARTA GAMMA	Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)		22	0	22		
	Escherichia coli (Reg. 2073)		17	3	17		
	Stafilococchi coagulati positivi (v. valori guida in Allegato 7)		20	3	3		
	Salmonella spp (Reg. 2073)		3	0	3		
	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)		28	6	22		
	Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7)		28	6	22		
VEGETALI FRESCI E TRASFORMATI	SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA / VEGETALI/MISTI (Esami microbiologici previsti dal Reg. 2073 sono per i NON PASTORIZZATI).	Norovirus G1 e GII (v. valori guida in Allegato 7)	15	5	10		
	Escherichia coli (Reg. 2073)	18	6	12			
	Escherichia coli STEC (v. valori guida in Allegato 7)	7	0	7			
	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	5	0	5			
	Salmonella spp (Reg. 2073)	17	0	17			
	Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	18	0	18			
	Metalli pesanti (Pb) (Reg. 1881)	7	0	7			
	Metalli pesanti (Pb) (Reg. 1881)	39	0	39			
	Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)	21	10	11			
	Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	21	10	11			
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	Cereali e prodotti a base di cereali	Metalli pesanti (Pb-Cd) (Reg.1881) solo cereali	50	11	39		
	PANE, PIZZA, PIADINA, IMPASTI E ASSIMILABILI	Muffe (pane e prodotti di panetteria) (v. valori guida in Allegato 7)	41	32	9		
	PASTA FRESCA, SECCA, CONGELATA,SURGELATA	Stafilococchi coagulati positivi (v. valori guida in Allegato 7)	28	9	19		
		Enterotossine stafilococche (v. valori guida in Allegato 7)	15	0	15		
	PRODOTTI DA FORNO	Bacillus cereus presuntivo (v. valori guida in Allegato 7)	30	13	17		
		Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	27	14	13		
		Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)	15	8	7		
		Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	26	12	14		
	ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	ZUCCHERO	Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	61	40	21	
		SEMI DI CACAO E DERIVATI, FIBRA DI CACAO E DERIVATI	IPA E Cadmio Reg.(CE) 1881	0	0	0	
CIOCCOLATO E PRODOTTI A BASE DI CIOCCOLATO		Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	21	0	21		
		Metalli pesanti Cd Reg. (CE) 1881	20	1	19		
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE		Enterobacteriaceae (v. valori guida in Allegato 7)	20	1	19		
		Stafilococchi coagulati positivi (v. valori guida in Allegato 7)	15	8	8		
		Stafilococchi coagulati positivi (v. valori guida in Allegato 7)	24	19	5		
		Enterotossine stafilococche (v. valori guida in Allegato 7)	8	2	6		
		Bacillus cereus presuntivo (v. valori guida in Allegato 7)	25	20	5		
		Salmonella spp (Reg. 2073)	24	7	17		
	Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	12	1	11			
	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	28	12	16			
Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	15	10	5				
CIBI PRONTI IN GENERE	CONFETTERIA; CARAMELLE; PASTICCERIA	Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)	26	20	6		
	DESSERT E GELATI NON A BASE DI LATTE		0	0	0		
	CIBI PRONTI IN GENERE	Listeria monocytogenes (Reg.2073)	58	30	28		
		Salmonella spp (Reg.2073)	55	20	35		
		Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	55	27	28		
		Stafilococchi coagulati positivi (v. valori guida in Allegato 7)	133	97	36		
		Enterotossine stafilococche (v. valori guida in Allegato 7)	14	3	11		
		Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)	87	70	17		
		Bacillus cereus presuntivo (v. valori guida in Allegato 7)	133	97	36		
		Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)	159	119	40		
Enterobacteriaceae (v. valori guida in Allegato 7)		150	121	29			
Glutine		14	9	5			
PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), INTEGRATORI ALIMENTARI	Lattosio	6	2	4			
	FORMULE PER LATT. e di PROD. 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	23	0	23		
	INTEGRATORI ALIMENTARI	Deossivalenolo	19	0	19		
	ALIM. DESTINATI A GRUPPI SPECIFICI DELLA POPOLAZIONE (EX ADAP)	Zearalenone	21	0	21		
		Fumosina	19	0	19		
	MATERIALI DESTINATI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI	patulina	21	0	21		
		Anisalis	11	0	11		
		Glutine	17	0	17		
		α benzopirene IPA	324	9	315		
	ACQUA POTABILE	Cadmio	109	1	108		
Lattosio		21	1	20			
migrazione globale		52	0	52			
migrazione specifica (plastiche, metalli, gomma ecc.)		175	0	175			
ACQUA POTABILE		Escherichia coli , Enterococchi, Pseudomonas aeruginosa , CRT a 22°C e CRT a 37°C (D. Lvo 31/2001)	131	20	111		
		CMT a 20°C-22°C, CMT a 37°C, Coliformi e Escherichia coli, Streptococchi fecali, Anaerobi sporigeni solfito-riduttori, Pseudomonas aeruginosa ,Staphylococcus aureus (D.L.v. 176/2011, DM 10 febbraio 2015, Circolare Mds n.17 del 13/09/1991 (unicamente per i limiti della CMT per le acque minerali alla distribuzione)	370	72	298		
		pH (v. valori guida in Allegato 7)	0	0	0		
		Fe (v. valori guida in Allegato 7)	24	7	17		
		Stabilità microbiologica (v. valori guida in Allegato 7)	24	7	17		
		Anaerobi solfito riduttori (v. valori guida in Allegato 7)	0	0	0		
	Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	4	3	1			
	Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	19	9	10			
	Stafilococchi coagulati positivi (v. valori guida in Allegato 7)	14	7	7			
	Bacillus cereus presuntivo (v. valori guida in Allegato 7)	13	6	7			
Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)	12	4	8				
CONSERVE, SEMICONSERVE E REFFED	Clostridi produttori di tossine botuliniche (v. valori guida in Allegato 7)	15	6	9			
	Tossine botuliniche (v. valori guida in Allegato 7)	16	3	13			
	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	6	0	6			
	Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	25	0	25			
	Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)	6	3	3			
	Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	27	1	26			
	Bacillus cereus presuntivo (v. valori guida in Allegato 7)	13	7	6			
	Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)	11	5	6			
	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	16	0	16			
	Stagno (per bibite in lattina) (Reg.1881)	36	3	33			
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	BEVANDE ALCOLICHE	Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)	53	10	43		
	BIRRA E PRODOTTI ASSIMILABILI		16	2	14		
		WIND E PRODOTTI ASSIMILABILI		10	1	9	
	LIQUORI, DISTILLATI E ALTRE BEVANDE ALCOLICHE	LIQUORI, DISTILLATI E ALTRE BEVANDE ALCOLICHE		57	8	49	
		ACETI E PRODOTTI ASSIMILABILI		61	0	61	
	ADDITIVI, AROMI, ENZIMI	ADDITIVI, AROMI, ENZIMI	verifiche requisiti di purezza(*)	57	8	49	
			Verifiche uso corretto (*)	61	0	61	
	TOTALE			4285	1161	3124	

Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande – Anno 2019

SIAOA			TOTALE REGIONE		
MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Pericolo da ricercare** (n. singole determinazioni) Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based.	N. analisi totale	N. analisi in fase di Produzione	N. analisi in fase di Distribuzione
CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE, CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE	CARNE FRESCA (di qualsiasi specie) Sezione 1 e 2	Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	89	24	65
		Salmonella enteritidis e Salmonella typhimurium (Reg. 2073) (carne fresca di pollame)	100	7	93
		Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	76	39	37
		Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)	84	50	34
		Diossine e PCB (Reg.1881)	37	11	26
	CARNI MACINATE, PREPARAZIONI DI CARNE, CARNI SEPARATE MECC. Sezione 5	Salmonella spp (Reg.2073)	57	15	41
		Escherichia coli STEC (v. valori guida in Allegato 7)	10	1	10
		Escherichia coli ( Reg. 2073)	33	15	18
		Listeria monocytogenes (Reg. 2013)	31	10	19
		Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	27	8	21
		Microorganismi mesofili aerobi (Reg. 2073)	20	8	12
		Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)	22	8	14
		Diossine e PCB (Reg.1881)	14	6	8
	PRODOTTI A BASE DI CARNE (Tutti) Sezione 6	IPA per carni e derivati affumicati (Reg.1881)	11	3	8
		Salmonella spp (Reg. 2073)	40	5	35
		Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	21	6	15
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	42	13	29
		Escherichia coli STEC (v. valori guida in Allegato 7)	24	3	21
		Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)	32	14	18
		Stafilococchi coagulanti positivi (v. valori guida in Allegato 7)	31	16	15
		Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)	25	3	22
		Yersinia enterocolitica (v. valori guida in Allegato 7)	22	5	17
		Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)	15	4	11
	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI, ECHINODERMATI E TUNICATI VIVI E RANE Sezioni 7 e 11	Diossine e PCB (Reg.1881)	10	4	6
		IPA per carni e derivati affumicati (Reg.1881)	11	2	9
		Salmonella spp (Reg. 2073)	102	19	81
		Escherichia coli (Reg. 2073)	104	20	82
		Norovirus (v. valori guida in Allegato 7)	41	10	30
		Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7)	40	2	36
		Metalli pesanti (Cd, Pb, Hg), (Reg. 1881)	53	11	41
		Diossine e PCB (Reg.1881)	23	5	16
		IPA se affumicati (Reg.1881)	0	0	0
		PESCI, PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI, RETTILI ED INVERTEBRATI	Istamina (Reg.2073)	80	55
Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)			15	10	5
Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	59		39	19	
Stafilococchi coagulanti positivi (v. valori guida in Allegato 7)	40		33	7	
Escherichia coli (Reg. 2073) (crostacei e molluschi sgusciati cotti)	27		16	10	
Stafilococchi coagulanti positivi (Reg. 2073) (crostacei e molluschi sgusciati cotti)	17		8	7	
Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)	45		37	8	
Vibrio cholerae O1 e O139 (v. valori guida in Allegato 7)	32		8	24	
Vibrio cholerae non O1 e non O139 potenzialmente enteropatogeni (v. valori guida in Allegato 7)	40		15	25	
Vibrio parahaemolyticus potenzialmente enteropatogeno (v. valori guida in Allegato 7)	42		15	27	
Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	60		31	28	
Metalli pesanti (Cd, Pb, Hg), IPA, (Reg.1881)	115		52	66	
Diossina e PCB (Reg.1881)	41		30	12	
Anisakis	30		4	26	
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE Sezione 9		Escherichia coli STEC (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)	20	7
		Escherichia coli STEC (Formaggi a latte crudo o a latte trattato a temperature inferiori a quelle della pastorizzazione) (v. valori guida in Allegato 7)	31	8	23
		Escherichia coli (Reg. 2073)	152	132	20
		Escherichia coli (Formaggi a base di latte crudo) (v. valori guida in Allegato 7)	26	16	10
		Stafilococchi coagulanti positivi (Reg. 2073)	143	129	15
		Stafilococchi coagulanti positivi (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)	20	6	14
		Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073)	42	14	27
		Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)	27	6	20
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	198	113	85
		Listeria monocytogenes (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)	24	10	14
		Campylobacter termotolleranti (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)	20	6	14
		Enterobacteriaceae (Reg. 2073)	17	10	6
		Salmonella spp (Reg. 2073)	103	47	56
		Salmonella spp (Intesa Stato-Regioni Latte crudo)	20	6	14
		Muffe (solo formaggio grattugiato)(v. valori guida in Allegato 7)	14	7	8
		Stabilità microbiologica (latte UHT)	26	1	25
		Metalli pesanti (Pb) (Reg. 1881)	94	56	37
		Diossine e PCB (Reg.1881)	37	19	18
UOVA ED OVOPRODOTTI	UOVA ED OVOPRODOTTI Sezione 10	Salmonella spp (Reg. 2073)	30	20	11
		Enterobacteriaceae (Reg. 2073)	8	4	3
		Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	9	4	5
		Diossine e PCB (Reg. 1881)	22	14	8
GELATINE E COLLAGENE	GELATINE E COLLAGENE Sezione 14	Salmonella spp (Reg. 2073)	18	0	17
GRASSI E OLI DI O.A.	GRASSI E OLI DI O.A. Sezione 12	Diossine, PPCB (Reg. 1881)	6	1	5
		IPA, (Reg.1881)	7	1	6
		Metalli pesanti ( Pb) (Reg.1881)	15	3	12
MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE	MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE	Idrossimetilfurfurale	54	30	24
TOTALE			3073	1370	1688

In ordine alle non conformità rilevate durante l'esecuzione del Piano si riportano di seguito i prospetti riepilogativi recanti le matrici, i corrispondenti pericoli rinvenuti e i provvedimenti adottati. Nei casi di non conformità le ACL hanno proceduto ad adottare i previsti adempimenti consequenziali (comunicazione/denuncia all'Autorità giudiziaria, Reg. CE 882/04 – Art.54)

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

Non Conformità rilevate su matrici di origine non animale

Matrice oggetto della non conformità	Tipo di non conformità riscontrata	Provvedimenti adottati (Descrizione es. denuncia A.G., attivazione allerta, ecc.)
Cibi Pronti in Genere n.6	Superamento valori guida per i parametri Microbiologici: Stafilococco coagulasi positivo Enterobatteriacee, Escherichia Coli β Glucuronidasi (allegato 7 " Linee guida per il c.u. ai sensi del Reg Ce 882/04 e 854/04)	Prescrizioni e richiesta di : misure correttive all'Osa compreso il riesame delle procedure basate sui principi HACCP , richiesta dei controlli analitici effettuati sugli alimenti in autocontrollo

Non conformità rilevate su matrici di origine animale

Matrice oggetto della non conformità	Tipo di non conformità riscontrata	Provvedimenti adottati (Descrizione es. denuncia A.G., attivazione allerta, ecc.)
Acciughe fresche	Istamina oltre i limiti di legge	Denuncia A.G.
Tonno	Istamina oltre i limiti di legge	Denuncia A.G.
Salame	Temperatura di trasporto	Comunicazione
MBV	e.coli	Denuncia A.G.
Pasta fresca all'uovo	Enterobatteriaceae	Prescrizione
MBV	Salmonella SPP	REG. CE 882/04 ART. 28
Preparazioni di carni	Salmonella SPP	REG. CE 882/ ART. 54
Latte e prodotti a base di latte	Campylobacter	Denuncia A.G.
Involtini pollo con prosciutto	Salmonella	Denuncia A.G.
Prodotti della Pesca (Pesce Sgombro Fresco)	Presenza (in cavità celomatica) di Anisakis Tipo I	Prescrizione all'OSA
Prodotti della Pesca (Pesce Spatola/Sciabola Fresco)	Presenza di Anisakis Pegreffii	Prescrizione all'OSA
Prodotti a Base di Latte – Formaggio	E.Coli – Verifica di Igiene di Processo Reg. CE 2073/05	Prescrizione all'OSA con azione correttiva

Per talune non conformità si è provveduto all'attivazione della notifica di allerta sul portale iRasff.

Si è proceduto all'attivazione di una notifica di allerta per mercurio oltre i limiti consentiti su pesce spada congelato di provenienza spagnola (Rasff\_#388514)

Altresì, si è proceduto all'attivazione della notifica di allerta Rasff\_#411517 a seguito di non conformità per salmonella in cozze e all'attivazione delle notifiche di allerta sul sistema iRasff: Rasff\_#406188, Rasff\_#408499 e Raff\_#395774, per valori oltre i limiti di istamina in pesce.

In ordine alla Linee di attività connesse all'attuazione delle seguenti attività:

- Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di **micotossine** negli alimenti (D.D.G.n.78/2015 mod. dal D.D.G. n.947 del 23/05/2016);
- C.U. impurità solide (DDG n. 1308 del 23 luglio 2015)

si rappresenta quanto segue:

### b) C.U. Micotossine.

L'attività di controllo ufficiale sulla presenza di micotossine negli alimenti è stata programmata in ottemperanza agli indirizzi operativi dettati dall'Autorità Competente Centrale che ha prescritto una attività di controllo mediante azioni di monitoraggio, sorveglianza mirata e intensificazione di controlli delle micotossine negli alimenti. Detta attività è stata regolamentata dal decreto del Dirigente Generale del Dipartimento ASOE n.947 del 23/05/2016.

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

micotossina	matrice	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	totale
		Prog.	Prog.	Prog.	Prog.	Prog.	Prog.	Prog.	Prog.	Prog.	Prog.
afatossina B1											3
zearalenone											3*
ocratossina A											2
deossivalenolo											5
<b>totale</b>		<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>16</b>
<i>* a decorrere dal 2017</i>											
micotossina	matrice	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	Totale
		Prog.	Prog.	Prog.	Prog.	Prog.	Prog.	Prog.	Prog.	Prog.	Prog.
ocratossina A											19
											20
											13
citrinina											2
patulina											8
											10
afatossina B e G											18
<b>totale</b>		<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>8</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>7</b>	<b>10</b>	<b>13</b>	<b>90</b>
micotossina	matrice	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	Totale
		Prog.	Prog.	Prog.	Prog.	Prog.	Prog.	Prog.	Prog.	Prog.	Prog.
afatossina M1											9
afatossina B1											5
afatossina B1											2
<b>totale</b>		<b>2</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>16</b>

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

Nel sistema NSIS, flusso VIG2, sotto flusso VIG005AL - Contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali, sono stati prevalidati e successivamente validati i flussi relativi a n.179 campioni corrispondenti, rispetto a n.122 campioni programmati, a n.344 analisi di cui n.150 per la ricerca di aflatossine B1, B2, G1, G2 e somma di B1, B2, G1, G2, n.30 per la ricerca di aflatossina M1 nel latte, n.90 per la ricerca di OTA, n.21 per la ricerca di patulina, n.27 per la ricerca di deossivalenolo, n.24 per la ricerca di zearalenone e n. 2 per la ricerca di citrinina in integratori.

Nel corso dell'attività svolta nell'anno 2019 le matrici alimentari campionate ed analizzate sono risultate tutte regolamentari.

### c) C.U. Impurità solide.

L'attività programmata, di seguito rappresentata, prevedeva un campionamento ripartito sul territorio per un totale di n. 124 campioni, comprensivo di matrici di origine animale e vegetale (tabella 1). La tipologia di matrici è stata scelta sulla base di pregresse Non Conformità registrate nelle precedenti annualità di controllo ufficiale, ma anche basandosi sulle evidenze risultanti dall'analisi dell'ultimo quinquennio di dati relativi alle non conformità presenti sul RASFF *portal*.

Piano regionale di controllo ufficiale sulla verifica della presenza di impurità solide negli alimenti 2015 - 2019

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

\*\* preferibilmente quelli sfusi da banco freezer n.c.

\* proveniente da riseria (sacchetto di cotone) o sfuso

§ anche in somministrazione

\*\*\* preferibilmente artigianali

Al Laboratorio ufficiale sono pervenuti n.141 campioni a fronte di n.124 campioni attesi, le non conformità rilevate nel 2019 nell'ambito del controllo ufficiale sono state n.3 di cui:

- n.1 non conformità per presenza larve di insetto e frammenti di insetto adulto in fichi secchi;

- n.1 non conformità per presenza larve di insetto e frammenti di insetto adulto in prugne denocciolate;
- n.1 non conformità per presenza larve di insetto e frammenti di insetto adulto in spinaci a cubetti surgelati.

A seguito delle comunicazioni di non conformità si è proceduto all'attivazione delle notifiche di allerta nel sistema iRASFF.

In particolare, Rasff\_386772 (Fichi secchi), Rasff\_386398 (Prugne), e Rasff\_407817 (Spinaci).

Per la N.C. relativa al campione di fichi secchi in sede di revisione di analisi la non conformità non è stata confermata dall'I.S.S..

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

In attuazione del “Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di additivi negli alimenti per il quadriennio 2015-2018”, la Regione Siciliana, ha predisposto il “Piano Regionale di controllo ufficiale sugli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari 2015 - 2018”, approvato con D.D.G. n.978 del 09/06/2015 e successivamente modificato con D.D.G. n. 327 del 23 febbraio 2017.

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

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

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

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

I controlli programmati sugli additivi tal quali, la cui esecuzione è affidata ai SIAN, sono pari a n.22 campionamenti.

tabella n. 1 -linea di intervento n. 1 (additivi tal quali) - SIAN				ASP									
Numerazione INS	Denominazione	Categoria funzionale	Parametro/Limite	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	TOT
E330	Ac Citrico	Acidificante	As ≤ 1mg/kg Pb ≤ 0,5mg/kg Hg ≤ 1mg/kg	1	0	0	0	0	1	0	0	0	2
E300	Ac Ascorbico	Acidificante	As ≤ 3mg/kg Pb ≤ 2mg/kg Hg ≤ 1mg/kg	0	0	0	1	0	1	0	0	0	2
E420	Sorbitolo	Edulcorante	As ≤ 3mg/kg Pb ≤ 1mg/kg Nichel ≤ 2mg/kg	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
E100	Curcumina	Colorante	As ≤ 3 mg/kg Pb ≤ 10 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg Cd ≤ 1 mg/kg	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
E440	Pectina	Gelificante	As ≤ 3 mg/kg Pb ≤ 2 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg Cd ≤ 1 mg/kg	2	0	1	0	2	0	1	1	0	7
E414	Gomma di Acacia	Gelificante	As ≤ 3 mg/kg Pb ≤ 2 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg Cd ≤ 1 mg/kg	0	0	0	0	0	0	1	0	0	1
E410	farina di carrube	addensante	As ≤ 3 mg/kg Pb ≤ 2 mg/kg Hg ≤ 1 mg/kg Cd ≤ 1 mg/kg	0	0	2	1	0	0	1	2	2	8
<b>TOTALE</b>				<b>3</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>22</b>

fonte Reg. (UE) n. 1129/2011

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

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

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

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

vedi punti 5.3.2 pagina 9 piano nazionale

campionamento e ispezione contestuale

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

tabella n. 3-linea di intervento n. 2 (additivi negli alimenti) - Competenza SIAOA			ASP									
Numerazione INS	Denominazione	Categoria Alimentare *	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	TOT
E110	Giallo tramonto, Giallo arancio	06.7		2**		2**						4
E120	Cocciniglia, Ac Carminico	08.2,	1		1	1	1	1			1	6
E220-228	Anidride solforosa e i suoi Sali	8.2, 8.3, 09		3	3			1	1			8
E249-252	Nitriti e Nitrati	08		4		1				1		6
E620-625	acido glutammico e glutammati	06.7			1**						1**	2
E338-452	Polifosfati	8.3, 9.1, 9.2		1			1		1			3
			1	10	4	4	2	2	2	1	2	29
*fonte Reg. (UE) n. 1129/2011 - parte D, Piano nazionale												
vedi punti 5.3.2 pagina 9 piano nazionale												
campionamento e ispezione contestuale												
**arancine di riso o tortellini: categoria inquadrabile: 06.7 cereali precotti o trasformati												
*** 08.1.1 per macinati di carne												

Il Piano nazionale 2015-2018 assegnava alla Regione, annualmente, un numero minimo di n.90 campioni di cui n.18 matrici di additivi tal quali e n.72 campioni di matrici alimentari.

Il laboratorio di riferimento, individuato nell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri", ha processato il flusso dei dati relativi all'attività analitica nel sistema NSIS-Alimenti (VIG2) imputando i risultati nel sottoflusso denominato VIG001AD.

Nel predetto flusso risultano presenti, complessivamente, i risultati analitici di n.117 campioni, di cui n.30 riferiti ad additivi tal quali (A163R) e n.87 connessi a campioni di matrici alimentari.

Nel corso dell'attività svolta è stata rilevata una non conformità in confetti data dalla presenza di "E124 Ponceau 4R, Cochineal Red A" superiore ai limiti di legge.

In ragione della non conformità riscontrata l'ACL ha adottato i relativi provvedimenti consequenziali (art.54 Reg.882) e denuncia all'A.G..

Complessivamente l'attuazione del Piano non ha evidenziato particolari criticità, tuttavia, nell'attività relativa al campionamento degli additivi tal quali, è stato più volte segnalata dalle ASP la difficoltà nel reperimento, nel territorio regionale, delle matrici relative a curcumina e gomma di acacia.

#### **e) Piano Regionale Allergeni 2015 – 2019 - Controllo ufficiale sulla corretta applicazione del D.lvo 114/2006 – D.D.G. n.1038 del 06 giugno 2018.**

Con decreto del Dirigente Generale del Dipartimento ASOE n.1038 del 06 giugno 2018, pubblicato sulla GURS n.27 del 22.06.2018, è stato approvato il piano regionale allergeni (PRA) di controllo ufficiale sulla verifica della corretta applicazione del decreto legislativo n.114/2006.

Con il citato Piano è stato disposto un campionamento ripartito sul territorio (tabella 1), comprensivo di matrici di origine animale e vegetale per la ricerca dei seguenti allergeni: glutine, ovoalbumine,  $\beta$ -lattoglobuline, caseina, proteine dei molluschi e dei crostacei, allergeni della frutta a guscio, delle arachidi, della soia, del sesamo e ricerca solfiti. In particolare, sono state prese in considerazione alcune

tipologie di matrici alimentari, particolarmente a rischio, di seguito elencate, per un totale di n.500 campioni:

- Carni macinate e preparazioni gastronomiche a base di carne per la ricerca dell'anidride solforosa e dei suoi sali, tenuto conto delle non conformità registrate negli anni precedenti per le stesse matrici e rilevate in corso di ispezione. Valutata l'analisi del rischio, trattandosi, fra l'altro, di una sostanza non consentita e fonte di pericolo per i soggetti allergici;
- Crostacei non trasformati, per la ricerca dell'anidride solforosa e dei suoi sali;
- Carni macinate, preparazioni gastronomiche a base di carne, preparati a base di pesce, crostacei non trasformati per la ricerca delle proteine dell'uovo, del latte e del glutine, se non dichiarati in etichetta;
- Prodotti da forno per la prima colazione per la ricerca delle proteine dell'uovo, del latte, del glutine, della frutta a guscio, della soia e delle arachidi, se non dichiarati in etichetta;
- Omogeneizzati vegetali, per la ricerca di glutine;
- Omogeneizzati di carne o pesce, per la ricerca di solfiti, glutine, proteine dei molluschi e proteine dei crostacei e dei molluschi.
- Preparati a base di pesce per la ricerca delle proteine allergeniche del glutine, crostacei, molluschi e solfiti

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

Inoltre, il comma 1 lett. a) dell'art. 44 del citato Regolamento CE 1169/2011 stabilisce che la fornitura delle indicazioni di cui all'articolo 9, paragrafo 1, lettera c), è obbligatoria;

**Tabella n. 1.** Piano regionale allergeni (PRA) di controllo ufficiale sulla verifica della corretta applicazione del decreto legislativo n.114/2006. Anno 2019. **Piano Regionale Allergeni - Anno 2019**

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

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

Le analisi per il rilevamento degli allergeni sono state effettuate dal Laboratorio dell'IZS Sicilia "A. Mirri" sui campioni provenienti da tutto il territorio regionale l'attività di campionamento è stata eseguita al fine di ricercare tutti gli allergeni oggetto del controllo ufficiale, con particolare attenzione al controllo della presenza di solfiti negli alimenti, il cui uso non è consentito per le carni ed è consentito, entro i limiti di legge, per i prodotti della pesca. Nel corso dell'attività ispettiva sono stati effettuati anche i relativi controlli documentali e di identità.

Nel corso dell'attività svolta nell'anno 2019 da parte delle AA.SS.PP. sono stati prelevati complessivamente **n.677** campioni rispetto ai n.500 programmati.

Rilevante, per un totale di n.400 campionamenti, è stata la ricerca della presenza di solfiti nelle matrici: carne macinata e preparazioni di carne; prodotti gastronomici a base di carne; preparati a base di pesce e nei crostacei non trasformati.

In particolare sono state rilevate le seguenti non conformità:

- n. 8 positività per presenza solfiti in carne macinata e preparazioni di carne;
- n.1 positività per presenza solfiti oltre i limiti consentiti in crostacei;
- n.2 positività per presenza di proteine dell'uovo in preparazioni di carne.

Nessuna non conformità è stata registrata a carico delle altre matrici previste nel Piano.

In ordine alle N.C. relative ai solfiti in "Carne macinata e preparazioni di carne" si evidenzia ancora la costante azione di controllo svolta dalle ACL, ancora una volta emerge il problema dell'utilizzo non consentito dei solfiti nelle carni e nelle preparazioni a base di carne. L'additivo, non ammesso per legge, nonché sostanza allergica ai sensi del D.lgs 114/2006e del Reg. CE 1169/11, evidenzia una pratica scorretta dell'OSA in quanto viene aggiunto per prevenire lo stato di ossidazione delle carni macinate.

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

Con D.D.G. 326 del 23/02/2017, pubblicato sulla GURS n.10 del 10/03/2017, la Regione si è dotata del Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti.

La programmazione annuale del Controllo Ufficiale prevedeva, n.16 campionamenti di matrici di origine animale e n.18 campionamenti di matrici di origine vegetale così come si seguito rappresentato.

Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti - Anno 2019										
Matrici	AA.SS.PP.									Totale
	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	
<b>origine animale*</b>	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.
molluschi bivalvi con guscio, seppie con osso non eviscerate, calamari e polpi non eviscerati	0	0	1	0	1	1	0	0	0	3
gamberi, gamberetti e scampi non eviscerati	1	1	0	0	0	1	0	1	0	4
pesci con lisca	1	0	1	0	1	0	1	0	1	5
pollame, suino, bovino con ossa	0	1	0	1	0	1	0	0	1	4
<b>subtotale</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>16</b>
<b>origine vegetale**</b>	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.
estratti e radici	0	0	0	0	0	1	0	0	1	2
cereali in granella	1	1	0	0	0	0	0	0	0	2
funghi secchi	0	0	1	0	0	1	0	0	0	2
erbe secche (pepe in grani, sesamo)	0	0	0	1	1	0	0	0	0	2
legumi secchi	0	0	0	0	0	0	1	1	0	2
frutta a guscio: pistacchio, noci, nocciole, mandorle ***	1	1	0	0	1	0	0	0	0	3
frutta secca e uvetta	0	0	0	0	0	1	0	0	0	1
frutti di bosco e tropicali	0	0	0	0	1	0	0	0	1	2
aglio, patate e cipolle con buccia	0	0	0	1	0	0	0	1	0	2
<b>subtotale</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>18</b>
<b>totale generale</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>34</b>
* campionamento in 5 aliquote										
**campionamento in 6 aliquote										
***non tostata										

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

Il report per il 2019, recante i dati analitici dei campioni processati dal laboratorio, contiene i dati di n.35 campioni di cui n.32 relativi a campionamenti effettuati dalle ASP (n.16 matrici origine animale e n.16 matrici di origine vegetale), e n.3 relativi a campionamenti effettuati dal PIF Palermo.

Autorità competente per il controllo	Anno di campionamento	Anno di analisi	Laboratorio di analisi	Categoria alimentare analizzata	Descrizione matrice alimentare (1)	Descrizione matrice alimentare (se non in elenco nel campo precedente) (4)	Metodo CEN utilizzato (screening)	Esito analitico (screening)	Metodo CEN utilizzato (conferma)	Esito analitico (conferma)	Esito analitico finale	Motivo della non conformità (2)	Motivo della non conformità (se non in elenco nel campo precedente) (2) (4)	Motivo della non effettuazione dei controlli (3)
<i>(1) Descrivere l'alimento in modo più dettagliato possibile. (2) Da compilare solo nel caso di campione non conforme. (3) Da compilare solo se non sono stati effettuati controlli. (4) Da compilare solo se si scrive "altro" nel campo che precede.</i>														
Regione Sicilia	2019	2019	ZS SI	Pesci e prodotti della pesca, freschi, refrigerati o congelati	Sgombri (con lisca)				EN 1786	Negativo	Conforme			
Regione Sicilia	2019	2019	ZS SI	Altri prodotti vegetali	Altro	Legumi	EN 13784	Negativo			Conforme			
Regione Sicilia	2019	2019	ZS PB	Altri prodotti vegetali	Altro	Funghi			EN 1788	Negativo	Conforme			
Regione Sicilia	2019	2019	ZS PB	Pesci e prodotti della pesca, freschi, refrigerati o congelati	Scampi non eviscerati				EN 1788	Negativo	Conforme			
Regione Sicilia	2019	2019	ZS PB	Pesci e prodotti della pesca, freschi, refrigerati o congelati	Vongole				EN 1788	Negativo	Conforme			
Regione Sicilia	2019	2019	ZS PB	Pesci e prodotti della pesca, freschi, refrigerati o congelati	Altro	Alici			EN 1786	Negativo	Conforme			
Regione Sicilia	2019	2019	ZS SI	Altri prodotti vegetali	Altro	Legumi	EN 13784	Negativo			Conforme			
Regione Sicilia	2019	2019	ZS SI	Ortaggi	Cipolle (con buccia)		EN 13784	Negativo			Conforme			
Regione Sicilia	2019	2019	ZS SI	Pesci e prodotti della pesca, freschi, refrigerati o congelati	Altro	Nasello			EN 1786	Negativo	Conforme			
Regione Sicilia	2019	2019	ZS SI	Frutta a guscio	Mandorle con guscio		EN 13784	Negativo			Conforme			
Regione Sicilia	2019	2019	ZS SI	Ortaggi	Aglio (con buccia)		EN 13784	Negativo			Conforme			
Regione Sicilia	2019	2019	ZS PB	Cereali e loro prodotti	Riso				EN 1788	Negativo	Conforme			
Regione Sicilia	2019	2019	ZS SI-PB	Altri prodotti vegetali	Altro	Sesamo	EN 13784	Positivo	EN 1788	Negativo	Conforme			
Regione Sicilia	2019	2019	ZS SI	Carni e prodotti della carne, freschi, refrigerati o congelati	Pollame (con ossa)				EN 1786	Negativo	Conforme			
Regione Sicilia	2019	2019	ZS SI	Pesci e prodotti della pesca, freschi, refrigerati o congelati	Gamberi non eviscerati		EN 13751	Negativo			Conforme			
Regione Sicilia	2019	2019	ZS PB	Frutta fresca	Mango	Analizzato con Metodo interno PT/CH/305.2018 Rev.1					Conforme			
Regione Sicilia	2019	2019	ZS SI	Erbe, spezie, condimenti vegetali	Altro	Pepe	EN 13784	Negativo			Conforme			
Regione Sicilia	2019	2019	ZS SI	Frutta a guscio	Noci con guscio		EN 13784	Negativo			Conforme			
Regione Sicilia	2019	2019	ZS PB	Pesci e prodotti della pesca, freschi, refrigerati o congelati	Vongole		EN 13751	Negativo			Conforme			
Regione Sicilia	2019	2019	ZS SI	Pesci e prodotti della pesca, freschi, refrigerati o congelati	Sgombri (con lisca)				EN 1786	Negativo	Conforme			
Regione Sicilia	2019	2019	ZS PB	Frutta fresca	Altro	Ananas			EN 1788	Negativo	Conforme			
Regione Sicilia	2019	2019	ZS PB	Ingredienti per integratori alimentari	Altro	Finocchio			EN 1788	Negativo	Conforme			
Regione Sicilia	2019	2019	ZS PB	Frutta secca	Uvetta secca				EN 1788	Negativo	Conforme			
Regione Sicilia	2019	2019	ZS SI	Frutta a guscio	Noci con guscio		EN 13784	Negativo			Conforme			
Regione Sicilia	2019	2019	ZS SI	Pesci e prodotti della pesca, freschi, refrigerati o congelati	Altro	Spigola			EN 1786	Negativo	Conforme			
Regione Sicilia	2019	2019	ZS SI	Pesci e prodotti della pesca, freschi, refrigerati o congelati	Altro	Ombrina			EN 1786	Negativo	Conforme			
Regione Sicilia	2019	2019	ZS SI	Carni e prodotti della carne, freschi, refrigerati o congelati	Altro	Muscolo bovino con ossa			EN 1786	Negativo	Conforme			
Regione Sicilia	2019	2019	ZS PB	Pesci e prodotti della pesca, freschi, refrigerati o congelati	Altro	Totano			EN 1788	Negativo	Conforme			
Regione Sicilia	2019	2019	ZS PB	Pesci e prodotti della pesca, freschi, refrigerati o congelati	Gamberi non eviscerati		EN 13751	Negativo			Conforme			
Regione Sicilia	2019	2019	ZS PB	Cereali e loro prodotti	Altro	Farro			EN 1788	Negativo	Conforme			
Regione Sicilia	2019	2019	ZS SI	Carni e prodotti della carne, freschi, refrigerati o congelati	Pollame (con ossa)				EN 1786	Negativo	Conforme			
Regione Sicilia	2019	2019	ZS PB	Pesci e prodotti della pesca, freschi, refrigerati o congelati	Gamberi non eviscerati				EN 1788	Negativo	Conforme			
PIF_Palermo Porto	2019	2019	ZS PB	Pesci e prodotti della pesca, freschi, refrigerati o congelati	Altro	Totano			EN 1788	Negativo	Conforme			
PIF_Palermo Porto	2019	2019	ZS SI	Pesci e prodotti della pesca, freschi, refrigerati o congelati	Tonni (con lisca)				EN 1786	Negativo	Conforme			
PIF_Palermo Porto	2019	2019	ZS PB	Pesci e prodotti della pesca, freschi, refrigerati o congelati	Gamberi non eviscerati				EN 1788	Negativo	Conforme			

L'attività svolta dalle ASP nel 2019 ha assicurato e superato il numero minimo di campioni (n.24) fissato dal Piano nazionale per la Regione.

Non sono state rilevate non conformità.

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

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

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

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

L'attività di campionamento, condotta dai Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione delle ASP, ha portato all'esecuzione di n.140 campionamenti su un totale di n.135 programmati, come da dettaglio riportato nella tabella sottostante.

ASP	n. campioni*		Tipologia OSA		
	Programmati	Effettuati	stabilimento	deposito	distribuzione
AG	15	15			15
CL	15	15	3		12
CT	15	15	0	0	15
EN	15	15	1		14
ME	15	15			15
PA	15	20	3	1	16
RG	15	15			15
SR	15	15			15
TP	15	15	1	2	12
<b>Totale</b>	<b>135</b>	<b>140</b>	<b>8</b>	<b>3</b>	<b>129</b>
* matrice: sale iodato t.q.					

In ordine ai controlli previsti sui punti vendita e centri di cottura, si riportano nelle sottostanti tabelle, rispettivamente, il numero dei controlli effettuati presso gli OSA, e le risultanze sulla presenza del sale iodato presso gli operatori del settore.

Controlli presso OSA:

Piano regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito - Anno 2019																				
Accertamento della presenza e/o utilizzo di sale iodato sui punti vendita della distribuzione o presso i centri di cottura																				
OSA	ASP																		totale	
	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		Prog.	Eff.
tipologia distributore	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.	Prog.	Eff.
supermercato	1	74	2	22	1	72	1	0	1	0	1	1	1	95	1	20	1	1	10	285
ipermercato	1	5	1	1	1	6	1	0	1	0	2	2	2	1	0	0	1	1	10	16
dettaglio tradizionale	2	8	2	4	1	18	1	0	1	0	0	0	0	127	0	4	0	0	7	161
mercato rionale	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	1	1	1	4	2	2	6	9
centro di cottura ristorazione collettiva	1	3	0	3	2	33	2	0	0	0	2	2	0	131	1	6	0	0	8	178
<b>totale</b>	<b>5</b>	<b>90</b>	<b>5</b>	<b>30</b>	<b>5</b>	<b>129</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>4</b>	<b>355</b>	<b>3</b>	<b>34</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>41</b>	<b>649</b>

Verifica presenza del sale iodato nella distribuzione:

OSA	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		totale	
	N. Controlli	Presenza del Prodotto																		
supermercato	74	74	22	22	72	71	0	0	0	0	1	1	95	95	20	20	1	1	285	284
ipermercato	5	5	1	1	6	6	0	0	0	0	2	2	1	1	0	0	1	1	16	16
dettaglio tradizionale	8	8	4	4	18	13	0	0	0	0	0	0	127	107	4	4	0	0	161	136
mercato rionale	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	2	2	1	1	4	1	2	2	9	6
centro di cottura ristorazione collettiva	3	3	3	3	33	33	0	0	0	0	2	2	131	131	6	4	0	0	178	176
<b>totale</b>	<b>90</b>	<b>90</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>129</b>	<b>123</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>355</b>	<b>335</b>	<b>34</b>	<b>29</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>649</b>	<b>618</b>

Si comunica che dall'attività espletata non sono state segnalate Non Conformità.

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

A seguito della Raccomandazione (UE) 2015/682 della Commissione del 29 aprile 2015, pubblicata nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea del 30/04/2015, sul monitoraggio della presenza di perclorato negli alimenti, codesto Ministero con nota n. DGISAN 31759/2015 ha invitato le Regioni a svolgere un monitoraggio sulla presenza di perclorato negli alimenti.

Come è noto il perclorato è un contaminante ambientale la cui presenza può essere rilevata negli alimenti in quanto rilasciato nell'ambiente sia da fonti naturali che antropiche (fertilizzanti, trattamenti post raccolta, disinfezione delle acque, ecc..) e si accumula prevalentemente nei vegetali a foglia larga e nelle acque di approvvigionamento idrico.

Esposizioni prolungate, soprattutto in soggetti giovani o debilitati, sono in grado di interferire con l'assorbimento dello iodio nella tiroide favorendo talune patologie tiroidee.

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

Le matrici individuate, per un totale di 45 campionamenti ripartiti tra le AA.SS.PP., sono state le seguenti:

<b>Piano dei campionamenti per il monitoraggio della presenza di perclorato negli alimenti - Anno 2019</b>										
(Raccomandazione (UE) 2015/682 della Commissione)										
Allegato al D.D.G. n.1562/2015										
Matrici	ASP									
	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	Totale
	Progr.									
Pomodoro	1	1	0	0	1	1	1	1	1	7
Zucchina	0	0	1	1	0	1	1	0	0	4
Lattuga	1	0	1	0	1	1	1	1	0	6
Ortaggi da serra	1	0	0	1	0	0	1	0	1	4
Acque potabilizzate	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
Frutta essiccata	1	1	1	1	1	1	0	0	0	6
Alimenti per lattanti	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
<b>Totale</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>45</b>

Dall'esame della rendicontazione dei dati analitici, predisposta dall'I.Z.S. della Sicilia "A. Mirri" quale laboratorio incaricato, si evince che i campioni conferiti sono stati pari a n.48 (n.3 matrici – omogeneizzato di carne - sono risultate non idonee per la ricerca di perclorato).

Sono stati processati dal laboratorio incaricato n.45 campioni, così come di seguito specificati:

- N.11 campioni di acque;
- N.7 campioni di alimenti per lattanti;
- N.6 campioni di frutta essiccata;
- N.15 campioni di ortaggi (pomodoro, zucchina, etc...);

- N.6 campioni di lattuga.

Si riporta il modello di rendicontazione ufficiale predisposto dall'I.Z.S. della Sicilia "A. Mirri", quale laboratorio regionale incaricato, recante i dati analitici dei campioni processati relativi all'anno 2019.

Anno	Sede	N° Registro	Accertamento	Metodo	Esito	Data Inizio Analisi	Data Fine Analisi	Data Distribuzione	Materiale Campione	Specie Campione	Proprietario	Comune	Provincia	Data prelievo
2019	BA	3685	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	13/05/2019	14/05/2019	24/04/2019	PRUGNE SECCHE	PRUGNA	COMMERCIALE GICAP SPA INGROSSO LETOJANNI	LETOJANNI	MESSINA	11/04/2019
2019	CL	2944	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	09/04/2019	10/04/2019	04/04/2019	PRUGNE SECCHE	PRUGNA	Soc. Coop. a.r.l. ASTROPLANET	SERRADIFALCO	CALTANISSETTA	03/04/2019
2019	CL	10006	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	31/10/2019	31/10/2019	28/10/2019	CUCURBITACEE CON BUCCIA COMMESTIBILE (CETRIURI E ZUCCHINE)	ZUCCHINA	TROVATO MONASTRA SALVATORE	TROINA	ENNA	24/10/2019
2019	PA	20542	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	30/07/2019	31/07/2019	24/07/2019	CUCURBITACEE CON BUCCIA COMMESTIBILE (CETRIURI E ZUCCHINE)	ZUCCHINA	LA PIANA S.R.L.	PALERMO	PALERMO	23/07/2019
2019	PA	24844	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	19/09/2019	19/09/2019	13/09/2019	CUCURBITACEE CON BUCCIA COMMESTIBILE (CETRIURI E ZUCCHINE)	ZUCCHINA	GAMAC GROUP SRL	MILANO	MILANO	12/09/2019
2019	CT	6947	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	23/07/2019	23/07/2019	16/07/2019	PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA PER DIETE SPECIALI	.	MERKANT S.r.l. "INTERSPAR"	ROSOLINI	SIRACUSA	10/07/2019
2019	PA	6088	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	12/03/2019	13/03/2019	08/03/2019	PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA PER DIETE SPECIALI	.	FARMACIA F.LLI DI CARLO DEI DOTTORI G. BATTISTA ED EPIFANIO DI CARLO S.n.c.	LERCARA FRIDDI	PALERMO	07/03/2019
2019	PA	29276	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	28/10/2019	29/10/2019	25/10/2019	PRODOTTI PER L'INFANZIA	.	SUPERMERCATI SAN GIORGIO S.r.l. "SIDIS"	SCIACCA	AGRIGENTO	21/10/2019
2019	PA	3957	Perdorato	LC-MS-MS	Matrice non idonea	18/02/2019	18/02/2019	15/02/2019	OMOGENEIZZATO DI CARNE	.	SUPERMARKET MARGHERITA DI MISTRETTA ANTONINO	ALCAIMO	TRAPANI	12/02/2019
2019	BA	3684	Perdorato	LC-MS-MS	Matrice non idonea per la ricerca di perclorato	02/05/2019	02/05/2019	24/04/2019	OMOGENEIZZATO DI CARNE	.	COMMERCIALE GICAP SPA INGROSSO LETOJANNI	LETOJANNI	MESSINA	19/04/2019
2019	RG	5876	Perdorato	LC-MS-MS	Matrice non idonea per la ricerca richiesta	20/12/2019	20/12/2019	03/04/2019	OMOGENEIZZATO DI CARNE	.	FANF SRLS - (CRAI SUPERMERCATI)	VITTORIA	RAGUSA	02/04/2019
2019	CL	5439	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 3,0)	18/06/2019	18/06/2019	13/06/2019	CREME MULTICEREALE PER LO SVEZZAMENTO	.	SARRA MINICHELLOFRANCESCO	CAPIZZI	MESSINA	07/06/2019
2019	BA	11827	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	29/11/2019	29/11/2019	22/11/2019	ACQUA PER L'ALIMENTAZIONE UMANA	.	COMUNE DI VILLAFRANCA TIRRENA	VILLAFRANCA TIRRENA	MESSINA	22/11/2019
2019	RG	16582	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	30/09/2019	30/09/2019	23/09/2019	ACQUA PER L'ALIMENTAZIONE UMANA	.	MERKANT SRL	RAGUSA	RAGUSA	23/09/2019
2019	BA	10028	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	21/10/2019	21/10/2019	15/10/2019	OMOGENEIZZATO DI FRUTTA	.	SO.FARMA.MORRA SPA	TORREGROTTA	MESSINA	09/10/2019
2019	CT	2797	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	02/04/2019	02/04/2019	27/03/2019	OMOGENEIZZATO DI FRUTTA	.	SMA S.P.A	CATANIA	CATANIA	22/03/2019
2019	CL	2417	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	26/03/2019	26/03/2019	21/03/2019	OMOGENEIZZATO DI FRUTTA	.	ORTOSAN S.R.L.	SAN CATALDO	CALTANISSETTA	19/03/2019
2019	PA	21639	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	09/08/2019	09/08/2019	05/08/2019	PRUGNE SECCHE	.	AUGUSTO S.r.l.	LICATA	AGRIGENTO	26/07/2019
2019	PA	22319	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	20/08/2019	20/08/2019	12/08/2019	ACQUA POTABILE	.	F.LLI AVARELLO DI AVARELLO SALVATORE GAETANO & C. SNC	RAVANUSA	AGRIGENTO	02/08/2019
2019	CT	6946	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	23/07/2019	23/07/2019	16/07/2019	ACQUA POTABILE	.	ARTALE SRL	AVOLA	SIRACUSA	02/07/2019
2019	CT	7479	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	19/08/2019	20/08/2019	30/07/2019	ACQUA POTABILE	.	CASA DELL'ACQUA	SAN GIOVANNI LA PUNTA	CATANIA	25/07/2019
2019	PA	9798	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	15/04/2019	15/04/2019	11/04/2019	ACQUA POTABILE	.	AMAP S.p.A.	PALERMO	PALERMO	09/04/2019
2019	CL	2857	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	09/04/2019	10/04/2019	03/04/2019	ACQUA POTABILE	.	NISSANA BIBITE SAS DI MILAZZO GIUSEPPE & C.	CALTANISSETTA	CALTANISSETTA	29/03/2019
2019	CL	3194	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	15/04/2019	15/04/2019	11/04/2019	ACQUA POTABILE	.	COMUNE DI NICOSIA - RETE IDRICA URBANA	NICOSIA	ENNA	09/04/2019
2019	CL	3194	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	15/04/2019	15/04/2019	11/04/2019	ACQUA POTABILE	.	COMUNE DI NICOSIA - RETE IDRICA URBANA	NICOSIA	ENNA	09/04/2019
2019	CL	3194	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	15/04/2019	15/04/2019	11/04/2019	ACQUA POTABILE	.	COMUNE DI NICOSIA - RETE IDRICA URBANA	NICOSIA	ENNA	09/04/2019
2019	PA	5409	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	04/03/2019	05/03/2019	28/02/2019	ACQUA POTABILE	.	PIANETA S.R.L.	MARSALA	TRAPANI	07/02/2019
2019	CL	5801	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	28/06/2019	01/07/2019	24/06/2019	FRUTTA ESSICCATA	.	GEA SRL	GAGLIANO CASTELFERRATO	ENNA	19/06/2019
2019	PA	4770	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	27/02/2019	27/02/2019	22/02/2019	FRUTTA ESSICCATA	.	MERIDI S.R.L.	PALERMO	PALERMO	22/02/2019
2019	RG	997	Perdorato	LC-MS-MS	Risultato < cc beta 100 microg/kg	28/01/2019	28/01/2019	21/01/2019	CUCURBITACEE CON BUCCIA COMMESTIBILE (CETRIURI E ZUCCHINE)	REGNO VEGETALE	M.D.M SRL	RAGUSA	RAGUSA	21/01/2019
2019	CT	6957	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	23/07/2019	23/07/2019	16/07/2019	SOLANACEE (POMODORI, PEPERONI, MELANZANE)	REGNO VEGETALE	PENNY - MARKET S.r.l.	AVOLA	SIRACUSA	15/07/2019
2019	RG	987	Perdorato	LC-MS-MS	Risultato < cc beta 100 microg/kg	28/01/2019	28/01/2019	21/01/2019	SOLANACEE (POMODORI, PEPERONI, MELANZANE)	REGNO VEGETALE	M.D.M SRL	RAGUSA	RAGUSA	21/01/2019
2019	RG	6613	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	24/04/2019	24/04/2019	15/04/2019	SOLANACEE (POMODORI, PEPERONI, MELANZANE)	REGNO VEGETALE	CONAD.	VITTORIA	RAGUSA	12/04/2019
2019	CT	2570	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	26/03/2019	26/03/2019	20/03/2019	ZUCCA	REGNO VEGETALE	F.LLI ARENA SRL - IPERSTORE DECO'	CATANIA	CATANIA	20/03/2019
2019	CT	6960	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	23/07/2019	23/07/2019	16/07/2019	LATTUGA ICEBERG	REGNO VEGETALE	PENNY - MARKET S.r.l.	AVOLA	SIRACUSA	15/07/2019
2019	CT	2796	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	02/04/2019	02/04/2019	27/03/2019	FRUTTA ESSICCATA	REGNO VEGETALE	SMA S.P.A	CATANIA	CATANIA	22/03/2019
2019	PA	30142	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	13/11/2019	14/11/2019	04/11/2019	LATTUGA COMUNE	REGNO VEGETALE	ROCCETTA S.R.L.	FAVARA	AGRIGENTO	28/10/2019
2019	RG	6607	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	24/04/2019	24/04/2019	15/04/2019	LATTUGA COMUNE	REGNO VEGETALE	CONAD.	VITTORIA	RAGUSA	12/04/2019
2019	CT	2571	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	26/03/2019	26/03/2019	20/03/2019	LATTUGA COMUNE	REGNO VEGETALE	F.LLI ARENA SRL - IPERSTORE DECO'	CATANIA	CATANIA	20/03/2019
2019	PA	23524	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	02/09/2019	03/09/2019	29/08/2019	SOLANACEE (POMODORI, PEPERONI, MELANZANE)	POMODORO	ALIOTO S.p.A.	ISOLA DELLE FEMMINE	PALERMO	29/08/2019
2019	PA	21501	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	09/08/2019	09/08/2019	02/08/2019	SOLANACEE (POMODORI, PEPERONI, MELANZANE)	POMODORO	GGP S.R.L.	PORTO EMPEDOCLE	AGRIGENTO	25/07/2019
2019	PA	5504	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	04/03/2019	05/03/2019	01/03/2019	SOLANACEE (POMODORI, PEPERONI, MELANZANE)	POMODORO	ALIOTO S.R.L.	CASTELVETRANO	TRAPANI	27/02/2019
2019	CL	4674	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	30/05/2019	31/05/2019	23/05/2019	SOLANACEE (POMODORI, PEPERONI, MELANZANE)	POMODORO	LA FORNARINA - SRLS	CALTANISSETTA	CALTANISSETTA	22/05/2019
2019	PA	3912	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	19/02/2019	19/02/2019	15/02/2019	SOLANACEE (POMODORI, PEPERONI, MELANZANE)	POMODORO	MATFRUIT S.R.L.	MAZARA DEL VALLO	TRAPANI	13/02/2019
2019	BA	3991	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	13/05/2019	14/05/2019	08/05/2019	SOLANACEE (POMODORI, PEPERONI, MELANZANE)	POMODORO	NAXOS FRUTTA DI FRANCO PASQUALE	GIARDINI-NAXOS	MESSINA	07/05/2019
2019	CL	10014	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	31/10/2019	31/10/2019	28/10/2019	SOLANACEE (POMODORI, PEPERONI, MELANZANE)	MELANZANA	TROVATO MONASTRA SALVATORE	TROINA	ENNA	24/10/2019
2019	BA	3990	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	13/05/2019	14/05/2019	08/05/2019	LATTUGA ROMANA	LATTUGA	NAXOS FRUTTA DI FRANCO PASQUALE	GIARDINI-NAXOS	MESSINA	07/05/2019
2019	PA	8938	Perdorato	LC-MS-MS	Non rivelato (< 5,2)	05/04/2019	08/04/2019	02/04/2019	LATTUGA COMUNE	LATTUGA	AURORA ORTOFRUTTICOLA STAND 8 DI LO GELFO ANTONINO E ALESSANDRO SAGUNTO GRAMMAUTA & C. S.A.S.	MISILMERI	PALERMO	02/04/2019

Non sono state rilevate non conformità.

## **i) Monitoraggio sul tenore di acrilammide negli alimenti.**

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

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

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

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

I prodotti alimentari in questione sono:

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

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

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

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

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

Premesso quanto sopra, per l'anno 2019, a seguito dei controlli effettuati dalle AA.SS.PP. presso le imprese del settore alimentare ricomprese nell'art.2, par. 1, 2, e 3 del Regolamento (UE) 2158/2017, sono state trasmesse n.64 schede di rilevazione pari a n.75 controlli effettuati. Su n.68 controlli è stato accertato che gli OSA avevano adottato misure di attenuazione del tenore di acrilammide adeguate (Guide cromatiche, Ottimizzazione del tenore di umidità, Abbassamento della temperatura del forno e prolungamento della cottura, implementazione del manuale HACCP) per n.7 OSA le misure adottate sono state ritenute non adeguate.

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

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

Per completezza di informazione, si riporta tabella riepilogativa degli esiti di laboratorio inseriti nel sistema NSIS relativi a n.23 campionamenti effettuati.

REGCODE	FLTYPE	PROGCODE	SAMPPOINT	SAMPORG	LABANALISI	SAMPID	DESCRIZIONE COD PRODOTTO	PARAMCODE	DESCRIZIONE COD PARAMETRO	EVALCODE
190	VIG	VIG001AL	MS.010.700	190206	I2SSIC	2019_I2SSIC_597PA13200546	Coffee beans, roasted	RF-00000410-ORG	Acrylamide	J002A
190	VIG	VIG001AL	MS.060.200	190203	I2SSIC	2019_I2SSIC_416CT13215549	Coffee ground, roasted	RF-00000410-ORG	Acrylamide	J002A
190	VIG	VIG001AL	MS.060.200	190209	I2SSIC	2019_I2SSIC_1083PA13217379	Biscuits	RF-00000410-ORG	Acrylamide	J002A
190	VIG	VIG001AL	MS.060.200	190203	I2SSIC	2019_I2SSIC_675CT13254682	Coffee ground, roasted	RF-00000410-ORG	Acrylamide	J002A
190	VIG	VIG001AL	MS.010.700	190206	I2SSIC	2019_I2SSIC_1889PA13259384	Coffee ground, roasted and decaffeinated	RF-00000410-ORG	Acrylamide	J002A
190	VIG	VIG001AL	MS.060.100	190203	I2SSIC	2019_I2SSIC_855CT13283988	Coffee ground, roasted and decaffeinated	RF-00000410-ORG	Acrylamide	J002A
190	VIG	VIG001AL	MS.060.200	190203	I2SSIC	2019_I2SSIC_1055CT13317259	Non-fermented tea, infusion	RF-00000410-ORG	Acrylamide	J002A
190	VIG	VIG001AL	MS.060.100	190201	I2SSIC	2019_I2SSIC_4425PA13377550	Coffee ground, roasted	RF-00000410-ORG	Acrylamide	J002A
190	VIG	VIG001AL	MS.060.200	190207	I2SSIC	2019_I2SSIC_3208RG13404073	Coffee ground, roasted	RF-00000410-ORG	Acrylamide	J002A
190	VIG	VIG001AL	MS.060.200	190207	I2SSIC	2019_I2SSIC_3212RG13404703	Coffee ground, roasted and decaffeinated	RF-00000410-ORG	Acrylamide	J002A
190	VIG	VIG001AL	MS.060.200	190209	I2SSIC	2019_I2SSIC_13433PA13855721	Coffee ground, roasted and decaffeinated	RF-00000410-ORG	Acrylamide	J002A
190	VIG	VIG001AL	MS.060.200	190209	I2SSIC	2019_I2SSIC_13434PA13855735	Coffee ground, roasted and decaffeinated	RF-00000410-ORG	Acrylamide	J002A
190	VIG	VIG001AL	MS.010.700	190202	I2SSIC	2019_I2SSIC_5634CL14057209	Coffee beans, green	RF-00000410-ORG	Acrylamide	J002A
190	VIG	VIG001AL	MS.010.700	190202	I2SSIC	2019_I2SSIC_5637CL14057697	Instant coffee powder	RF-00000410-ORG	Acrylamide	J002A
190	VIG	VIG001AL	MS.060.200	190204	I2SSIC	2019_I2SSIC_5657CL14058721	Coffee ground, roasted and decaffeinated	RF-00000410-ORG	Acrylamide	J002A
190	VIG	VIG001AL	MS.010.700	190206	I2SSIC	2019_I2SSIC_23991PA14443883	Coffee beans, roasted and decaffeinated	RF-00000410-ORG	Acrylamide	J002A
190	VIG	VIG001AL	MS.060.200	190202	I2SSIC	2019_I2SSIC_9220CL14659529	Coffee ground, roasted	RF-00000410-ORG	Acrylamide	J002A
190	VIG	VIG001AL	MS.060.200	190208	I2SSIC	2019_I2SSIC_9947CT14664696	Coffee ground, roasted and decaffeinated	RF-00000410-ORG	Acrylamide	J002A
190	VIG	VIG001AL	MS.060.200	190208	I2SSIC	2019_I2SSIC_9948CT14664816	Coffee ground, roasted and decaffeinated	RF-00000410-ORG	Acrylamide	J002A
190	VIG	VIG001AL	MS.060.200	190206	I2SSIC	2019_I2SSIC_28511PA14729036	Herbal and other non-tea infusions	RF-00000410-ORG	Acrylamide	J002A
190	VIG	VIG001AL	MS.010.700	190206	I2SSIC	2019_I2SSIC_27854PA14674814	Coffee ground, roasted	RF-00000410-ORG	Acrylamide	J002A
190	VIG	VIG001AL	MS.060.200	190201	I2SSIC	2019_I2SSIC_28359PA14723668	Coffee ground, roasted and decaffeinated	RF-00000410-ORG	Acrylamide	J002A
190	VIG	VIG001AL	MS.010.700	190202	I2SSIC	2019_I2SSIC_9732CL14749290	Coffee beans, roasted	RF-00000410-ORG	Acrylamide	J002A

In ordine ai tenori di acrilammide nelle matrici processate non sono state rilevate non conformità.

**j) Piano Regionale di controllo ufficiale sulla presenza di O.G.M. negli alimenti 2015-2018. D.D.G. n.78 del 22/01/2015. Anno 2019.**

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

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

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

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

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

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

La programmazione regionale, ripartita su un totale di 51 campioni, di cui n.31 matrici di materia prima (Mais, Soia e Riso) e n.20 matrici di prodotti finiti, era indirizzata a realizzare almeno il 60% dei campionamenti sulle materie prime.

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

ASP	MAIS e derivati				SOIA e derivati				RISO e derivati				Altro (Prodotti finiti)		Totali	
	Program.	Materia Prima	Program.	Prodotto Finito	Program.	Materia Prima	Program.	Prodotto Finito	Program.	Materia Prima	Program.	Prodotto Finito	Program.	Prodotto	Materia Prima	Prodotto finito
AG	2	granella	1	fiocchi	1	granella	0		1	granella	1	pasta	0	fiocchi patate	4	2
CL	1	granella	0		1	granella	1	salsa	1	granella	0		0		3	1
CT	1	granella	0		1	granella	1	latte	2	granella	1	prodotto dietetico	1	succo papaya	4	3
EN	1	granella	1	prodotto prima infanzia	1	granella	0		1	granella	0		0		3	1
ME	1	granella	0		1	granella	1	besiamella	1	granella	1	lattanti	1	fiocchi patate	3	3
PA	2	granella	0		1	granella	1	prodotto prima	2	granella	1	biscotti	1	fecola di patate	5	3
RG	1	granella	1	Tortilla	1	granella	1	barretta dietetica	1	granella	0		0		3	2
SR	1	granella	1	ortaggi derivati (*)	1	granella	0		1	granella	1	dessert infanzia	1	fecola di patate	3	3
TP	1	granella	0		1	granella	1	spezzatino	1	granella	0		1	succo papaya	3	2
<b>Totale</b>	<b>11</b>		<b>4</b>		<b>9</b>		<b>6</b>		<b>11</b>		<b>5</b>		<b>5</b>		<b>31</b>	<b>20</b>

(\*\*) mais dolce e soia colti e inscatolati, anche presentati nelle insalate miste, pannocchie di mais

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

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

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

I campioni processati sono stati pari a n.44, tutti classificati come "prodotto finito" e non sono state rilevate non conformità.

Si riporta di seguito il report dei dati validati sul Cruscotto di Reportistica Sanitaria (CROGM).

ENTE_PRELIEVO	DESTINAZIONE_USO	MONITORAGGIO	NOME_MATRICE	BIOLOGICO	PROVENIENZA	ENTE_ANALISI	NUMERO_REGISTRAZIONE	NUM_VERBALE	DATA_PREL	DATA_REG	STATO_DI_LAVORAZIONE
A.S.P. DI AGRIGENTO	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Pasta, noodles	NO	ITALIA	I.Z.S SICILIA	18582	10	25/06/2019	08/07/2019	PRODOTTO FINITO
A.S.P. DI CATANIA	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale	NO	ITALIA	I.Z.S SICILIA	3530	214	11/04/2019	16/04/2019	PRODOTTO FINITO
A.S.P. DI CATANIA	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale	SI	ITALIA	I.Z.S SICILIA	3531	215	11/04/2019	16/04/2019	PRODOTTO FINITO
A.S.P. DI ENNA	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	SI		I.Z.S SICILIA	3621	14	16/04/2019	23/04/2019	PRODOTTO FINITO
A.S.P. DI PALERMO	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	NO	CAMBOGIA	I.Z.S SICILIA	12373	131	08/05/2019	09/05/2019	PRODOTTO FINITO
A.S.P. DI PALERMO	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	NO	SRI LANKA (CEYLON)	I.Z.S SICILIA	14587	157	27/05/2019	29/05/2019	PRODOTTO FINITO
A.S.P. DI SIRACUSA	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	NO	ITALIA	I.Z.S SICILIA	4857	15/D1/"2"/SOR	18/02/2019	25/02/2019	PRODOTTO FINITO
A.S.P. DI SIRACUSA	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Ortaggi e prodotti derivati	NO	ITALIA	I.Z.S SICILIA	1889	12/19/D1/SIR	25/02/2019	28/02/2019	PRODOTTO FINITO
A.S.P. DI SIRACUSA	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Prodotti per lattanti e bambini	NO	ITALIA	I.Z.S SICILIA	10905	40/2019/D1	09/04/2019	23/04/2019	PRODOTTO FINITO
A.S.P. DI TRAPANI	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Frutta	NO	ITALIA	I.Z.S SICILIA	6990	32/SIAN/A	14/03/2019	15/03/2019	PRODOTTO FINITO
ASL SICILIA AGRIGENTO	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	NO	ITALIA	I.Z.S SICILIA	27262	05/2019	25/09/2019	27/10/2019	PRODOTTO FINITO
ASL SICILIA AGRIGENTO	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	NO	ITALIA	I.Z.S SICILIA	27271	6/2019	27/09/2019	07/10/2019	PRODOTTO FINITO
ASL SICILIA CALTANISSETTA	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	NO	ITALIA	I.Z.S SICILIA	11416	361	27/11/2019	03/12/2019	PRODOTTO FINITO
ASL SICILIA CALTANISSETTA	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	NO	ARGENTINA	I.Z.S SICILIA	11417	362	27/11/2019	03/12/2019	PRODOTTO FINITO
ASL SICILIA CALTANISSETTA	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	NO	ITALIA	I.Z.S SICILIA	11418	364	29/11/2019	03/12/2019	PRODOTTO FINITO
ASL SICILIA CALTANISSETTA	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Snacks, dessert e altri alimenti	NO	ITALIA	I.Z.S SICILIA	6015	206	21/06/2019	01/07/2019	PRODOTTO FINITO
ASL SICILIA CATANIA	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Frutta	NO	ITALIA	I.Z.S SICILIA	7611	388	31/07/2019	01/08/2019	PRODOTTO FINITO
ASL SICILIA CATANIA	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	NO	ARGENTINA	I.Z.S SICILIA	6736	341	05/07/2019	08/07/2019	PRODOTTO FINITO
ASL SICILIA CATANIA	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	NO	ITALIA	I.Z.S SICILIA	8737	428	05/09/2019	10/09/2019	PRODOTTO FINITO
ASL SICILIA CATANIA	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	NO	ITALIA	I.Z.S SICILIA	8738	429	05/09/2019	10/09/2019	PRODOTTO FINITO
ASL SICILIA CATANIA	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	NO	ITALIA	I.Z.S SICILIA	9064	442	16/09/2019	17/09/2019	PRODOTTO FINITO
ASL SICILIA MESSINA	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	NO	ITALIA	I.Z.S SICILIA	34404	101/NPL/19	06/12/2019	12/12/2019	PRODOTTO FINITO
ASL SICILIA MESSINA	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	NO	ITALIA	I.Z.S SICILIA	34431	101/CRS/19	06/12/2019	12/12/2019	PRODOTTO FINITO
ASL SICILIA MESSINA	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	NO	ITALIA	I.Z.S SICILIA	34509	53/VLL/19	03/12/2019	13/12/2019	PRODOTTO FINITO
ASL SICILIA MESSINA	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale	NO	ITALIA	I.Z.S SICILIA	10717	45/PLL/19	24/10/2019	29/10/2019	PRODOTTO FINITO
ASL SICILIA MESSINA	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Prodotti per lattanti e bambini	SI	ITALIA	I.Z.S SICILIA	10219	90/CRS/19	09/10/2019	18/10/2019	PRODOTTO FINITO
ASL SICILIA MESSINA	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Radici e Tuberi	NO	ITALIA	I.Z.S SICILIA	10218	89/CRS/19	08/10/2019	18/10/2019	PRODOTTO FINITO
ASL SICILIA PALERMO	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	NO	ITALIA	I.Z.S SICILIA	1206	135	13/05/2019	13/05/2019	PRODOTTO FINITO
ASL SICILIA PALERMO	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	SI	ITALIA	I.Z.S SICILIA	14999	156	30/05/2019	30/05/2019	PRODOTTO FINITO
ASL SICILIA PALERMO	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	NO	STATI UNITI D'AMERICA	I.Z.S SICILIA	17246	185	17/06/2019	24/06/2019	PRODOTTO FINITO
ASL SICILIA PALERMO	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria	NO	ITALIA	I.Z.S SICILIA	3902	38	14/02/2019	15/02/2019	PRODOTTO FINITO
ASL SICILIA PALERMO	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Prodotti per lattanti e bambini	NO	ITALIA	I.Z.S SICILIA	3905	39	14/02/2019	15/02/2019	PRODOTTO FINITO
ASL SICILIA PALERMO	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Radici e Tuberi	NO	ITALIA	I.Z.S SICILIA	1748	17	23/01/2019	23/01/2019	PRODOTTO FINITO
ASL SICILIA RAGUSA	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	NO	ITALIA	I.Z.S SICILIA	12449	02/OGM/RG/19	08/07/2019	12/07/2019	PRODOTTO FINITO
ASL SICILIA RAGUSA	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	NO	ITALIA	I.Z.S SICILIA	13052	01/OGM/RG/19	04/07/2019	23/07/2019	PRODOTTO FINITO
ASL SICILIA RAGUSA	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	NO	ITALIA	I.Z.S SICILIA	17436	06/OGM/RG/19	30/09/2019	04/10/2019	PRODOTTO FINITO
ASL SICILIA RAGUSA	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria	NO	ITALIA	I.Z.S SICILIA	12450	04/OGM/RG/19	08/07/2019	12/07/2019	PRODOTTO FINITO
ASL SICILIA RAGUSA	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria	NO	ITALIA	I.Z.S SICILIA	9348	03/OGM/RG/19	27/05/2019	29/05/2019	PRODOTTO FINITO
ASL SICILIA SIRACUSA	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	NO	ITALIA	I.Z.S SICILIA	35319	299/19/D1/SIR	17/12/2019	20/12/2019	PRODOTTO FINITO
ASL SICILIA SIRACUSA	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	NO	ITALIA	I.Z.S SICILIA	35320	302/19/D1/SIR	18/12/2019	20/12/2019	PRODOTTO FINITO
ASL SICILIA SIRACUSA	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	NO	ITALIA	I.Z.S SICILIA	35322	301/19/D1/SIR	18/12/2019	20/12/2019	PRODOTTO FINITO
ASL SICILIA SIRACUSA	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	NO	ITALIA	I.Z.S SICILIA	4867	16/2019/D1/SOR	18/02/2019	25/02/2019	PRODOTTO FINITO
ASL SICILIA SIRACUSA	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale	NO	ITALIA	I.Z.S SICILIA	4860	7/19/D1/SIR	19/02/2019	25/02/2019	PRODOTTO FINITO
ASL SICILIA SIRACUSA	ALIMENTAZIONE UMANA	PIANO NAZIONALE OGM ALIMENTI PER L'UOMO	Radici e Tuberi	NO	ITALIA	I.Z.S SICILIA	4871	6/19/D1/SIR	19/02/2019	25/02/2019	PRODOTTO FINITO

**k) D.D.G. n. 2011 dell'11/09/2019 “Piano regionale di controllo ufficiale sui prodotti fitosanitari e sui residui degli stessi nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale - Anno 2019”.**

In attuazione della normativa comunitaria del settore fitofarmaci e del quadro normativo dei controlli ufficiali, il Ministero della Salute ha predisposto, per l'anno 2019, le **linee guida nazionali dei controlli ufficiali sui residui di prodotti fitosanitari in alimenti** (DGISAN n.47313 del 13/12/2018), integrando il D.M. 23 dicembre 1992, da attuare, in linea con la programmazione del Piano Nazionale Integrato 2015 - 2018, del Piano di Azione Nazionale (D.Lvo 150/2012, D.M. 22 gennaio 2014) e del Reg di di esecuzione (UE) 2018/555 della Commissione, del 9 aprile 2018.

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

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

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

Per quanto attiene i **controlli sui prodotti fitosanitari** in commercio il Ministero, ha emanato con nota DGISAN n.4889 del 01/02/2019, gli indirizzi operativi per l'anno 2019.

Al fine di ottemperare alla pianificazione delle attività regionali sulla base dei criteri contenuti nei sopra citati indirizzi operativi nazionali la Regione, con il D.D.G. n. 2011 dell'11/09/2019, ha inteso dare uniformità alle attività dei controlli su tutto il territorio garantendo i flussi informativi e rimodulando i piani di campionamento in funzione delle non conformità rilevate.

Il Piano predisposto consta di quattro linee di intervento:

– Linea di intervento n.1 – Controlli sulla commercializzazione dei prodotti fitosanitari

Nell'ambito della predetta linea di azione sono previsti n.165 controlli di carattere documentale e n.38 controlli materiali con campionamento di formulati.

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

Nel corso dell'anno 2019, le ASP (SIAN) hanno comunicato di avere effettuato rispettivamente n.322 controlli di tipo documentale e n.28 controlli di tipo materiale, nel corso dei quali sono state riscontrate n.3 violazioni. In particolare si è riscontrato: la mancata identificazione utilizzatore - art 24 c.2 del D. Lgs 150/2012, la violazione degli obblighi in materia dei registrazione dei dati - art 67 del Reg. Ce 1107 del 2009, violazione ai sensi dell'art. 46 reg. n. 1107/09. Avverso detti illeciti amministrativi sono stati adottati i provvedimenti previsti dall'art. 54 del Reg. CE n. 882/2004 e irrogate sanzioni amministrative (D.lgs n.150/2012, art.24 c.2 - art. 5 D. lgs. n. 69/2014).

Tabella Linea 1 n. 1 -				
ASP	controllo documentale o di identità		controllo materiale con campionamento (*)	
	Programmati	Eseguiti	Programmati	Eseguiti
AG (**)	25	22	5	5
CL	12	28	3	3
CT (**)	30	31	6	6
EN	6	6	3	0
ME	6	6	3	0
PA (**)	20	20	4	4
RG	32	41	6	6
SR	10	143	3	3
TP	24	25	5	1
<b>Totali</b>	<b>165</b>	<b>322</b>	<b>38</b>	<b>28</b>

Dal 2019, con la convenzione di durata quadriennale (2019-2022), prot./DASOE/n.63822 e prot. IZS/n.U/0011105 del 28/08/2019, stipulata tra il Dipartimento regionale per le Attività Sanitarie e Osservatorio Epidemiologico e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale per la Sicilia "A. Mirri" sono state stabilite le modalità di collaborazione per l'espletamento di analisi specialistiche sui campioni di formulati commerciali di fitofarmaci e coadiuvanti prelevati nell'ambito dell'esecuzione del Piano.

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

I controlli sulle aziende, realizzati per questa linea, che devono coprire almeno lo 0.1% delle aziende agricole che insistono sul territorio di competenza di ciascuna ASP, sono stati pari a n. 189 rispetto ai 100 previsti nella programmazione (+89% rispetto al programmato).

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

Tabella 2 n.1 - controlli ufficiali presso utilizzatori fitofarmaci - Monitoraggio 2019

Tipologia azienda	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		Totali	
	Program.	Effettuati	Program.	Effettuati	Program.	Effettuati	Program.	Effettuati	Program.	Effettuati	Program.	Effettuati	Program.	Effettuati	Program.	Effettuati	Program.	Effettuati	Program.	Effettuati
aziende agrumicole	2	2			5	5			5	5	4	5			2	4			18	21
aziende orticole (*)			1	10	1	1			2	2	1	1	8	56	3	12	2	2	18	84
aziende frutticole	2	2	3	8	3	3	4	4	1	1	4	6			2	6	2	3	21	33
aziende viticole	3	4	2	5	4	4	1	1	3	3		1	2	2	1	1	5	5	21	26
aziende olivicole	3	4	2	3	2	2	1	1	2	2	3	3	4	4	2	3	3	3	22	25
<b>Totali</b>	<b>10</b>	<b>12</b>	<b>8</b>	<b>26</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>13</b>	<b>13</b>	<b>12</b>	<b>16</b>	<b>14</b>	<b>62</b>	<b>10</b>	<b>26</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>100</b>	<b>189</b>

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

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

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

ASP	Non Conformità (Valore Numerico)	Oggetto della non conformità	Provvedimenti adottati (Descrizione es. denuncia A.G., ecc.)
CL	3	1) abilitazione acquisto fitosanitari scaduta 2) assenza registro trattamenti 3) assenza registro trattamenti	sanzioni amministrative
CT	1	ART. 6 C. 2 REG. N. 852/2004	ART. 6 C. 3 d. LGS. N. 193/07
SR	10	Tenuta registri e prodotti fitosanitari non autorizzati	sanzioni amministrative
<b>Totale</b>	<b>14</b>		

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

I controlli programmati hanno avuto riguardo, seguendo le indicazioni contenute negli indirizzi operativi nazionali per l'anno 2019:

- alla verifica dei non conformi rilevati in ambito nazionale nel 2017 (DGISAN n.47313 del 13/12/2018);
- alla verifica dei non conformi in ambito UE nel 2016 (lett.b allegato alla nota DGISAN n.47313 del 13 dicembre 2018);
- al campionamento ai sensi del DM 23/12/1992 - sia di prodotti di origine vegetale che di origine animale con distinzione per i prodotti aventi origine regionale o extra regionale.
- al controllo dei residui di fitosanitari in alimenti di cui al Regolamento di esecuzione (UE) n.2018/555 e alla nota DGISAN n.47313 del 13/12/2018.

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

Tabella linea di attività 3 n.1 -																				
Tipologia campioni	AA.SS.PP.																		Totale	
	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		Progr.	Eff.
	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.		
Fichi d'India					1	1			1	0	1	1					1	1	4	3
Zucchine																	1	1	1	1
Limoni									1	0	1	1	1	1					3	2
Spinaci															1	1			1	1
Pesche	1	1			1	1			1	0	1	1			1	1			5	4
Pomodori	1	1	1	1	1	1	1	1											4	4
Kiwi											1	1							1	1
Cachi	1	0									1	1							2	1
Nespole							1	0			1	1							2	1
Sedano					1	1							1	1					2	2
Albicocche	1	1																	1	1
Prezzemolo													1	1					1	1
Patate			1	1													1	1	2	2
Piccoli frutti e frutti di bosco			1	1											1	1			2	2
Uva da tavola	1	1																	1	1
Cavoletti di Bruxelles			1	0			1	0											2	0
Ciliegie					1	1					1	1							2	2
The					1	1											1	1	2	2
Semi di colza									1	0									1	0
Semi di Soya															1	1			1	1
<b>Totali</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>3</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>3</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>0</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>40</b>	<b>32</b>

Tabella linea di attività 3 n.2 - "Verifica non conformi UE - 2016"

Matrice	AA.SS.PP.																		Totale	
	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		Progr.	Eff.
	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.		
Mele	1				1	1					1	1							3	2
Fragole			1	1													1	0	2	1
Lattuga									1	1	1	1							2	2
Pesche							1	0						1	1				2	1
Cavoli Cappucci					1	1							1	1					2	2
Pomodori			1	1									1	1					2	2
Uva da Vino														1	1	1	1		2	2
Spinaci	1	1							1	1									2	2
Ribes					1	1					1	1							2	2
The							1	1						1	1				2	2
Miele					1	1					1	1							2	2
<b>Totale</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>	<b>23</b>	<b>20</b>

I campioni devono essere campionati in ragione Piano Nazionale

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

Tipologia campioni	AA.SS.PP.																Totale			
	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		Progr.	Eff.
	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.				
Cereali (1)	15	15	15	15	9	9	15	15	7	7	15	15	7	7	6	9	15	15	104	107
Ortaggi (2)	8	8	5	5	25	25	20	20	10	10	25	27	35	35	26	26	18	18	172	174
Frutta (3)	45	40	42	42	66	66	40	40	55	55	67	68	50	50	52	54	50	51	467	466
Vino (4)	10	8	10	10	12	12	5	5	10	10	18	18	14	14	15	15	20	20	114	112
Olio di oliva	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	3	3	1	1	1	1	2	2	13	13
<b>Totali</b>	<b>79</b>	<b>72</b>	<b>73</b>	<b>73</b>	<b>113</b>	<b>113</b>	<b>81</b>	<b>81</b>	<b>84</b>	<b>84</b>	<b>128</b>	<b>131</b>	<b>107</b>	<b>107</b>	<b>100</b>	<b>105</b>	<b>105</b>	<b>106</b>	<b>870</b>	<b>872</b>

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

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

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

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

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

Tipologia campioni	AA.SS.PP.																Totale			
	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		Progr.	Eff.
	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.				
Carne (1)	3	3	3	3	7	8	5	5	5	5	8	8	8	8	3	3	4	4	46	47
Latte e derivati (2)	2	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	2	2	2	2	19	20
Uova (3)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	1	1	1	1	9	10
Miele (4)			1	1	2	3					1	1	1	1	1	1			6	7
<b>Totali</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>14</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>12</b>	<b>12</b>	<b>13</b>	<b>14</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>80</b>	<b>84</b>

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

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

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

(4) L'elenco di analisi da ricercare è riportato nell'allegato VII del Documento SANCO/12745/2013 del 26 - 27 novembre 2018, rev.10 (3)

Fonte: Nota DGISAN Prot.47313-P-13/12/2018 - Programma per i controlli dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti - Indirizzi operativi per l'anno 2019.

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

Tipologia campioni	AA.SS.PP.																Totale	Totale		
	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		Progr.	Eff.
	Progr.	Eff.																		
Cereali (1)	3	3	3	3	4	4	4	4	3	3	4	2	4	4	3	3	3	3	31	29
Ortaggi (2)	7	7	7	7	8	8	8	8	5	5	8	9	5	5	5	5	5	5	58	59
Frutta (3)	5	5	8	8	5	5	5	5	8	8	8	8	5	5	7	9	7	7	58	60
Vino (4)	1	1	1	1	1	1	1	1	0	0	1	1	0	0	0	3	1	1	6	9
Olio di oliva	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	1	2	1	1	1	1	0	0	6	7
<b>Totali</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>19</b>	<b>18</b>	<b>18</b>	<b>17</b>	<b>17</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>16</b>	<b>21</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	<b>159</b>	<b>164</b>

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

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

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

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

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

Tipologia campioni	AA.SS.PP.																Totale	Totale		
	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		Progr.	Eff.
	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.				
Carne (1)	2	2	1	2	3	4	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	1	1	20	22
Latte e derivati (2)	3	3	4	5	4	4	3	3	3	1	5	6	5	6	3	3	3	3	33	34
Uova (3)	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	0	0	1	1	1	1	1	1	6	6
Miele (4)	1	1	1	1	2	1	1	1	1	1	1	1	1	1					6	8
<b>Totali</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>8</b>	<b>8</b>	<b>11</b>	<b>7</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>6</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>9</b>	<b>10</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>5</b>	<b>5</b>	<b>65</b>	<b>70</b>

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

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

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

(4) L'elenco di analisi da ricercare è riportato nell'allegato VII del Documento SANCO/12745/2013 del 26 - 27 novembre 2018, rev.10 (3)

Fonte: Nota DGISAN Prot.47313-P-13/12/2018 - Programma per i controlli dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti - Indirizzi operativi per l'anno 2019.

Complessivamente, per le attività sopra descritte, ricadenti nella Linea 3, sono state campionate n.1.086 matrici di origine vegetale su un numero di 1.137 programmate, rilevando n.8 non conformità e, con riferimento alle matrici di origine animale (carne, latte e derivati, miele e uova), i campionamenti effettuati sono stati n.156 su n.147 programmati.

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

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

RESID	SAMPORG	SAMPID	SAMPMATTEXT
2020_006442348	190206	2019_I1000000_PA5744PA1p1	Chicchi di grano
2020_006450466	190206	2019_I1000000_PA8710PA1p1	Farina di grano duro
2020_006489697	190203	2019_I1000000_CT477CT1p1	Fichi d'India
2020_006576417	190208	2019_I1000000_PA18255PA1p1	Pesche comuni
2020_006604424	190204	2019_I1000000_CL10142CL1p1	Arancia
2020_006637967	190204	2019_I1000000_CL10529CL1p1	Mela
2020_006634860	190209	2019_I1000000_PA29947PA1p1	Mandarino
2020_006633762	190202	2019_I1000000_CL10045CL1p1	Mandarino

– Linea di intervento n. 4 – controllo dei residui di fitosanitari in alimenti di cui al Reg. (UE) n.555/2018 (piano coordinato comunitario - PCC).

Il programma comunitario coordinato per l'anno 2019 prevedeva campionamento e analisi da effettuarsi su prodotti di origine vegetale e animale secondo quanto riportato nella tabella 4, per la ricerca controllo dei residui fitosanitari in alimenti di cui al Reg. (UE) n.555/2018.

Linea di attività n. 4 - Campionamento di cui al Reg. (UE) n.555/2018 - Anno 2019  
 Tabella Linea 4 n.1 - Piano Regionale di controllo pluriennale coordinato dall'UE per i residui di fitofarmaci negli alimenti (PCC)  
 Rif. Par.3 DGISAN n.47313 del 13/12/2018

matrici	Prodotto	AG		CL		CT		EN		ME		PA		RG		SR		TP		Totale Convenzionale		Totale Biologico		Totale Complessivo			
		Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.	Progr.	Eff.		
origine vegetale	Mele (1)	Convenzionale			1	1							1	1			1	1			6	3			8	4	
		Biologico											1	1											2	1	
	Fragole (1)	Convenzionale	1	1	1	1	3	3	1	0	1	1	1	3	3	3	1	1	3	1		28	14			28	14
		Biologico																							0	0	
	Pesche incluse le nettarine e simili ibridi (1)	Convenzionale	2		2	2	2	2	2	0	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2		30	14			35	16
		Biologico					1	1	1	0					1	1									5	2	
	Vino (Bianco o Rosso) da uva	Convenzionale	2	1	1	2	2	2					3	5	1	1	1	1	3	3		25	15			29	17
		Biologico			1	0							1	1						1	1				4	2	
	Lattuga (1)	Convenzionale	2		2	2	2	2	0		2	2	2	1	2	2	2	2	2	2		29	13			33	15
		Biologico					1	1									1	1							4	2	
	Cavolo cappuccio (1)	Convenzionale					1	1			1	1	2	1					1	1		8	4			8	4
		Biologico																							0	0	
	Pomodori (1)	Convenzionale	3	2	3	3	3	3	3	0	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3		47	23			52	25
Biologico				1	1							1	1	1										5	2		
Spinaci (1)	Convenzionale					1	1					1	2			1	1				7	4			7	4	
	Biologico																							0	0		
Chicchi di Avena (2) (3)	Convenzionale	1	1	1	0	1	1	1	0			1	1								8	3			8	3	
	Biologico																							0	0		
Chicchi di Orzo (4) (5)	Convenzionale	1		1	2	1	1					1									7	4			7	4	
	Biologico																							0	0		
Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, diversi dalle formule per lattanti, dalle formule di proseguimento e dagli alimenti per bambini a base di cereali	Omogeneizzato	Convenzionale						1	0	1	1	1	2			1	1				8	4			8	4	
		Biologico																							0	0	
Suocco di frutta	Convenzionale							1	0			1	1	1	1	1	1				7	3			7	3	
	Biologico																							0	0		
origine animale	Latte vaccino (6)	Convenzionale			2	3	2	2	2	2				2	2							17	9			25	13
		Biologico			1	1	1	1	1	1				1	1										8	4	
Grasso suino (1)	Convenzionale	2	2					2	2			2	2					2	2		14	8			14	8	
	Biologico																							0	0		
<b>totale</b>		14	7	17	18	21	21	17	5	10	10	24	29	16	15	14	14	17	15	241	121	28	13	269	134		

Il programma attuato dalle AA.SS.PP prevedeva complessivamente il prelievo di n.269 campioni di origine vegetale e animale di cui n.241 da produzione convenzionale e n. 28 da produzione biologica.

I campionamenti effettuati, così come comunicati dalle ASP, sono stati n.121 da produzione convenzionale e n.14 da produzione biologica.

Il flusso dei dati analitici elaborati dal laboratorio incaricato (IZS Sicilia) derivanti dall'attuazione del "Piano regionale di controllo ufficiale sui prodotti fitosanitari e sui residui degli stessi negli alimenti – Anno 2019", è stato inserito nel sistema informativo ministeriale **NSIS** alla sezione "**Nuovo Sistema Alimenti – Pesticidi SDD2**".

Nel sistema risultano inserite **n.303.016** determinazioni analitiche relative a **n.1.433 campioni** di cui: **n.8** valutati "**greater than maximum permissible quantities**" e **n.1.425** campioni valutati "**Compliant due to measurement uncertainty**" o "**Less than or equal to maximum permissible quantities**".

Il laboratorio incaricato (IZS Sicilia) ha provveduto alla elaborazione e trasmissione dei dati e questa Autorità Competente Regionale, nel rispetto della scadenza prevista (10/07/2020), in data 09/07/2020 ha validato sul "**Nuovo Sistema Alimenti – Pesticidi SDD2**" i dati relativi all'attività 2019.

In particolare, si è provveduto a validare, in maniera puntuale, i dati per i parametri dei campioni "**non conformi**" (n.8) ed in maniera massiva tutti i dati riguardanti gli esiti delle analisi dei campioni "**conformi**" (n.1.425).

**1) Piano regionale di monitoraggio radioattività negli alimenti 2015 – 2019 - D.D.G. n.1540 dell'11 settembre 2015.**

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

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

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

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

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

<b>Piano dei campionamenti per il monitoraggio della radioattività in alimenti 2015 - 2018 - Anno 2018</b>										
(decreto legislativo n. 230 del 17 marzo 1995)										
MATICI	ASP									
	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	totale
	Progr.									
<b>matrici di origine animale</b>										
latte	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
carne (muscolo)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
pesce da taglio	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
miele	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
<b>totale</b>	<b>4</b>	<b>36</b>								
<b>matrici di origine vegetale</b>										
pasta di semola di frumento	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
farina	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
ortaggi	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
funghi	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9
<b>totale</b>	<b>4</b>	<b>36</b>								
<b>totale</b>	<b>8</b>	<b>72</b>								

– Matrici analizzate

In particolare dalle risultanze dell'attività espletata dalle ASP risultano conferite al laboratorio incaricato dell'ARPA n.77 matrici, rispetto a n. 72 programmate, di cui 39 di Origine animale e n.38 di origine vegetale.

Per ogni campione sono stati analizzati i parametri relativi ai radionuclidi: Cs-137, Cs-134 e K-40.

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

Nessun superamento di livello di radioattività è stato riscontrato nei campioni di alimenti analizzati.

In tutte le matrici analizzate non sono stati rilevati livelli di radiazioni che superino i valori limiti indicati dalla normativa o che rappresentino comunque interesse dal punto di vista radioprotezionistico.

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

**m) Piano regionale di monitoraggio conoscitivo di sostanze indesiderabili negli alimenti (contaminanti agricoli e tossine vegetali) per l'anno 2019 - D.D.G. n.77 del 22 gennaio 2019.**

Sulla scorta delle indicazioni impartite dal Ministero della Salute – DGISAN, con la nota 0045656-03/12/2018-DGISAN-MDS-P, la Regione, con il D.D.G. n.77 del 22/01/2019, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Regione siciliana n.7 del 15/02/2019, ha provveduto alla pianificazione del monitoraggio conoscitivo di sostanze indesiderabili negli alimenti (contaminanti agricoli e tossine vegetali) per l'anno 2019".

La programmazione del predetto Piano, per l'anno 2019, prevedeva il campionamento di n.48 matrici di origine vegetale e n.6 matrici di origine animale secondo la ripartizione di seguito riportata.

TABELLA A Allegata al D.D.G. n. 77 del 22/01/2019											
PIANO DI MONITORAGGIO CONOSCITIVO DI SOSTANZE INDESIDERABILI NEGLI ALIMENTI - ANNO 2019											
Matrice	Contaminante	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	TOTALE
		Progr.									
Integratori vegetali anche a base di polline	Alcaloidi Pirolicidinici			3							3
Erbe aromatiche essiccate (Erba cipollina, sedano, prezzemolo, salvia, rosmarino, timo, basilico, maggiorana, origano, coriandolo, foglie di alloro, dragoncello, foglie di menta)	Alcaloidi Pirolicidinici			3						3	6
Mandorle e prodotti trasformati	Acido cianidrico/cianuro	3	3						3		9
Vegetali della famiglia delle solanaceae (es. patate, melanzane)	Alcaloidi del Tropano						3	3			6
Cereali in grani e prodotti trasformati a base di cereali	Tossine T-2/HT-2		3		3						6
Ortaggi a foglia (crescione, scarola, bietola da foglia o da coste, indivia...) cavoli (Broccoli, cauliflore, cavolo cinese e cavolo cappuccio)	Nitrati					3		3	3	3	12
Cereali (grano, orzo, avena, segale e mais) e prodotti trasformati a base di cereali	Deossivalenolo, forme acetilate (3-Ac-DON; 15-Ac-DON) e Forma modificata (DON-3-Glucoside)	3					3				6
Alimenti di Origine Animale - Prodotti di origine suina - (es. Salame, Prosciutto crudo)	Ocratossina A				3	3					6
Totale		6	6	6	6	6	6	6	6	6	54

Dall'analisi dei dati relativi ai campioni processati ed inseriti dal laboratorio ufficiale (IZS Sicilia) nel sistema NSIS, flusso VIG2 – sotto flusso VIG00MON, si rileva quanto segue:

Sono confluiti nel sotto flusso VIG00MON i dati relativi a n.44 campioni processati dal laboratorio incaricato.

Di questi n.40, di cui n.35 matrici di origine vegetale e n.5 matrici di origine animale (prodotti di origine suina) attengono alla programmazione del Piano in argomento. Si rammenta che le indicazioni ministeriali prevedevano un numero minimo di n.10 campioni per le Regioni e n.5 per le Province Autonome.

Con riferimento alle matrici previste dalla programmazione regionale sono stati campionati e processati:

- n.1 integratore vegetale per la ricerca di Alcaloidi Pirrolizidinici;
- n.4 erbe aromatiche (n.3 Origano e n.1 Alloro) per la ricerca di Alcaloidi Pirrolizidinici;
- n.9 mandorla per la ricerca di Acido cianidrico/cianuro;
- n.14 cereali e trasformati per la ricerca di Tossine T-2/HT-2 e Deossinivalenolo...;
- n.2 vegetali della famiglia delle solanaceae (n.1 patata, n.1 melanzana)
- n.5 ortaggi a foglia per la ricerca di nitrati;
- n.5 prodotti di origine animale – Suino per la ricerca di Ocratossina A.

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

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

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

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

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

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

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

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

Nella tabella sotto riportata si rappresenta l'attività relativa all'anno 2019.0

Programmati/Effettuati		
ASP	Progr.	Eff.
AG	21	0
CL	14	11
CT	54	24
EN	9	7
ME	32	32
PA	62	49
RG	15	15
SR	20	20
TP	21	21
<b>TOTALE</b>	<b>248</b>	<b>179</b>

(\*) ASP di AG ha comunicato che il laboratorio non è accreditato per gli esami relativi

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

Si evidenzia che l'attività non è stata posta in essere dall'ASP di Agrigento in quanto il Laboratorio di Sanità Pubblica non è accreditato per gli esami relativi.

Nel corso dei controlli sono state rilevate n.5 non conformità di natura microbiologica su ghiaccio alimentare confezionato, prodotto industrialmente, per le quali si è proceduto all'attivazione delle notifiche di allerta su iRasff.

N.2 non conformità riguardavano la presenza di **Escherichia coli** (Rasff\_403602 e Rasff\_405217), n.2 la presenza di **Enterococchi** (Rasff\_381515 e Rasff\_416162) e n.1 per presenza di **Pseudomonas aeruginosa** (Rasff\_413310). In quest'ultimo caso il prodotto era di provenienza spagnola.

**o) Piano Nazionale per la ricerca dei Residui (PNR) – Anno 2019 (ai sensi del d.lvo n. 158 del 16 marzo 2006).**

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

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

Il Ministero della Salute, con nota DGISAN 0045187-P del 28/11/2018, ha trasmesso il Piano Nazionale per la ricerca dei Residui negli animali e nei prodotti di origine animale (PNR) per l'anno 2019.

Sulla scorta delle indicazioni ministeriali, la Regione, con nota prot.93694 del 19/12/2018 ha predisposto la Pianificazione Regionale della attività di campionamento, da effettuare nel corso dell'anno 2019, per ciascuna Azienda Sanitaria Provinciale.

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

La validazione dei dati, da parte dell'Autorità regionale, è avvenuta il 26/02/2020, nel rispetto della scadenza indicata dal Ministero del 28/02/2020.

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

	ALLEVAMENTO	CACCIATO	MACELLO	STABILIMENTO	Totale	Analisi validate	% analizzati/ programmazione
<b>Campioni Programmati</b>	<b>391</b>	<b>0</b>	<b>521</b>	<b>12</b>	<b>924</b>	<b>8.133</b>	<b>99,13%</b>
<b>Campioni Effettuati</b>	<b>383</b>	<b>0</b>	<b>521</b>	<b>12</b>	<b>916</b>		

Nell'ambito dei controlli sono state riscontrate n.3 non conformità.

ASP	Matrice	Luogo del prelevamento	Non Conformità
Catania	Volatili	Macello	Zeranololo e metaboliti
Catania	Volatili	Macello	Zeranololo e metaboliti
Catania	Volatili	Macello	Zeranololo e metaboliti

Le attività sopra descritte, rientranti nel PRIC Sicilia 2015-2019, condotte, ognuno per la parte di rispettiva competenza, dalle Amministrazioni coinvolte, ASP, Laboratori (IZS Sicilia, ARPA Sicilia e Laboratori di Sanità Pubblica) e Autorità regionale, possono essere ritenute soddisfacenti contribuendo al raggiungimento degli obiettivi prefissati dalla programmazione regionale, nel corso del 2019 e complessivamente nel quinquennio di vigenza del PNI 2015-2019.

Palermo li 29/07/2020

L'Istruttore  
(Vincenzo Lo Presti)

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

Il Dirigente del Servizio  
(Dr.ssa Daniela Nifosi)



Il Dirigente Generale  
Dr.ssa Maria Letizia Di Liberti

*[Handwritten signature]*