

Regione Siciliana



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

Piano dei Controlli Regionale Pluriennale (PCRP) 2023-2027

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

Rendicontazione attività 2024

Introduzione

Il Regolamento (UE) n. 625 del 15 marzo 2017, all'art. 109, stabilisce che gli Stati membri debbano garantire che i controlli ufficiali siano eseguiti dalle autorità competenti sulla base di un Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP). Il Piano per il quinquennio 2023-2027 è stato approvato dalla Conferenza Stato-Regioni, confermando il Ministero della Salute come l'organismo unico di coordinamento incaricato di predisporre il PCNP con tutte le autorità competenti responsabili dei controlli ufficiali e garantendo la coerenza e la raccolta delle informazioni sull'attuazione del PCNP per le relazioni annuali.

Uno degli obiettivi strategici del Piano è la tutela del consumatore mediante il mantenimento di un elevato livello di protezione della salute umana, della salute degli animali, della sanità delle piante e della sicurezza alimentare, con l'attenzione rivolta anche verso l'eCommerce. Il Piano mira all'applicazione della legislazione in materia di alimenti e di sicurezza alimentare in tutte le fasi della produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori; nonché all'applicazione delle norme su materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

L'attuazione del Piano avviene grazie alla cooperazione e al coordinamento tra le autorità competenti e gli organi di controllo. A seguito dell'intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano, Rep. atti n. 55/CSR del 22 marzo 2023, ai sensi dell'art. 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003 n. 131 relativa al "Piano di Controllo Nazionale Pluriennale 2023-2027", la Regione Siciliana ha emanato il D.A. n. 276/2024, con il quale ha recepito l'intesa e adottato il Piano di Controllo Regionale Pluriennale 2023-2027 (PCRP).

In linea con il "Piano di Controllo Nazionale Pluriennale 2023-2027", il PCRP riprende la struttura e gli obiettivi strategici, la durata temporale, l'organizzazione e la gestione regionale dei controlli ufficiali nell'ambito della sicurezza alimentare, sia per quanto riguarda i controlli sugli operatori di settore (ispezioni e audit), sia per i controlli ufficiali tramite campionamento e analisi di alimenti, bevande e MOCA. Il PCRP fornisce alle Aziende Sanitarie Provinciali le linee guida affinché i controlli ufficiali sugli operatori economici del settore alimentare e sui materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti siano effettuati dai Servizi medici e veterinari afferenti ai rispettivi Dipartimenti di Prevenzione, ognuno per le proprie competenze, sulla base del rischio e con frequenza adeguata.

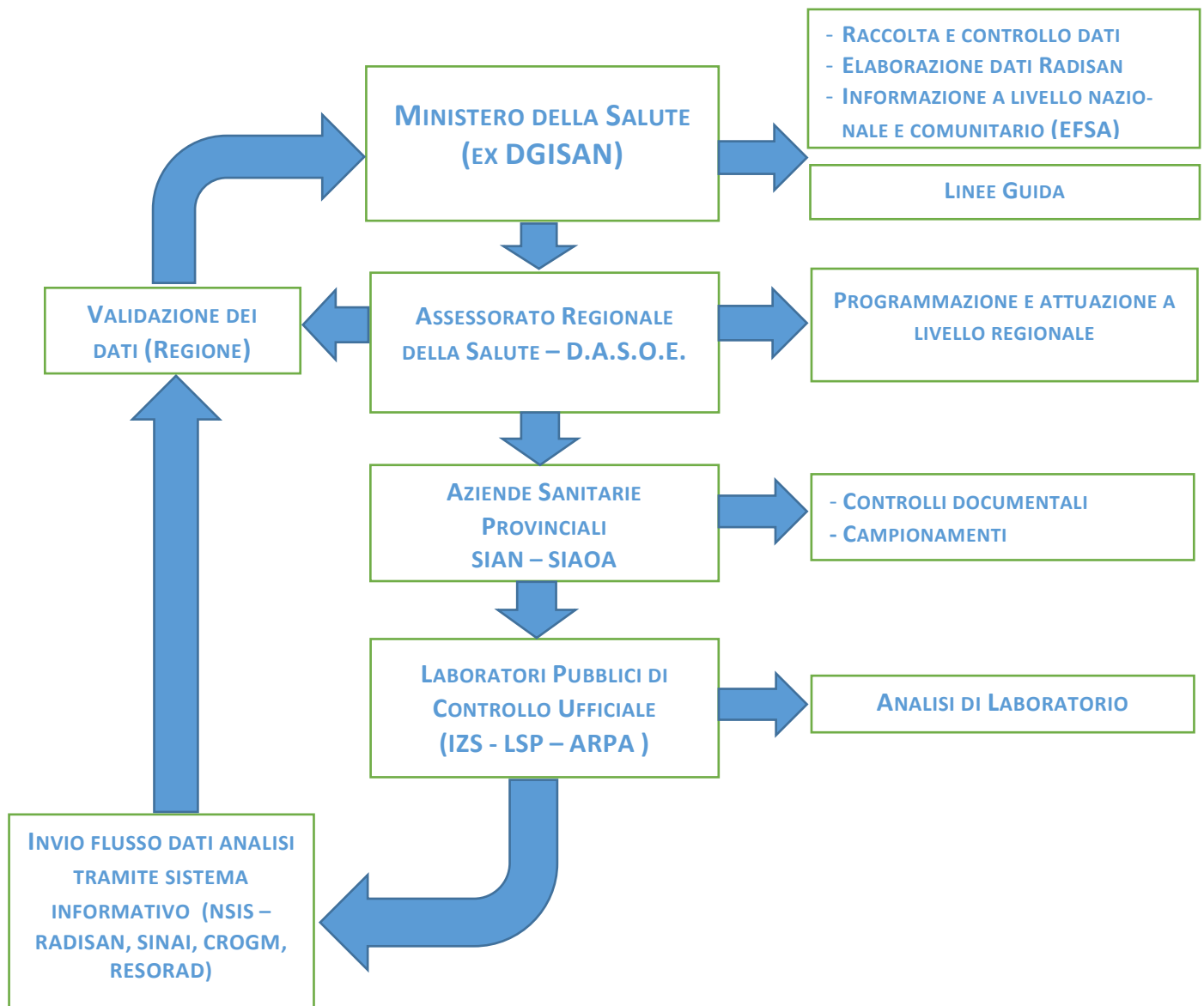
Fino all'adeguamento delle linee guida 882/854 al Regolamento (UE) 2017/625, da parte del gruppo di lavoro costituito ad hoc tra gli Uffici ministeriali e l'Istituto Superiore di Sanità (Dipartimento Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria), rimangono ancora di riferimento gli indirizzi strategici e di programmazione contenuti nelle "Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004", approvate con accordo della Conferenza Stato-Regioni n. 212/CSR del 10 novembre 2016 e recepite dalla Regione Siciliana con D.A. n. 4 del 29/01/2018, che forniscono indicazioni omogenee e condivise a livello nazionale per la programmazione, esecuzione, verifica e rendicontazione delle attività di controllo ufficiale.

La realizzazione dei controlli è affidata 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 si estende lungo l'intera filiera agroalimentare, dalla produzione alla lavorazione, trasformazione, distribuzione, deposito, trasporto, commercio e somministrazione. I campioni ufficiali riguardano sia le materie prime che i semilavorati e i prodotti finiti di origine italiana e di provenienza estera (da Paesi membri o Paesi terzi).

Il Regolamento (UE) 2017/625 prevede che i controlli siano effettuati periodicamente, con frequenza appropriata in base alla valutazione del rischio, tenendo conto del numero e della tipologia degli Operatori del Settore.

L'esecuzione delle analisi sugli alimenti (indagini fisiche, chimiche, biologiche e microbiologiche) è affidata ai laboratori incaricati (IZS Sicilia, LSP, ARPA Sicilia). La Direzione generale dell'igiene e della sicurezza alimentare – ex DGISAN del Ministero della Salute è il principale riferimento per l'attività pubblica di controllo degli alimenti e coordina i programmi nazionali e internazionali di sorveglianza sulla sicurezza alimentare.

Il Sistema dei controlli sugli alimenti



Sicurezza alimentare



Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali

La presente relazione riporta gli esiti dell'attività di controllo ufficiale svolta nel corso dell'anno 2024 in materia di sicurezza alimentare nel settore dell'igiene e della salubrità degli alimenti e delle bevande. Tale relazione si basa sulle risultanze comunicate dalle ASP e sui dati analitici inseriti dai laboratori incaricati nei sistemi informativi del Ministero della Salute (NSIS – RADISAN, S.I.N.A.I., CROGM).

Le attività di controllo ricomprese nel PCRP, nell'anno 2024, hanno riguardato:

- **Controlli ufficiali su alimenti e bevande**
- **Controllo ufficiale dei contaminanti agricoli e delle tossine vegetali negli alimenti**
- **Monitoraggio (alimenti) per i contaminanti agricoli e le tossine vegetali naturali non inclusi nel Reg.**
- **Monitoraggio di contaminanti industriali e ambientali in alimenti non regolamentati.**
- **Piano nazionale additivi e degli aromi alimentari**
- **Controllo ufficiale dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (MOCA)**
- **Prodotti fitosanitari**
- **Programma Nazionale e Comunitario Coordinato residui fitosanitari in alimenti**
- **Piano Nazionale OGM**
- **Acrilammide – Monitoraggio dei tenori negli alimenti**
- **Piano Nazionale di controllo degli alimenti e dei loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti**
- **Piano Regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito e sulla presenza del sale iodato nella distribuzione e utilizzo nella ristorazione pubblica/collettiva**
- **Piano Nazionale per la ricerca dei residui di farmaci veterinari**
- **Piano di Monitoraggio per la valutazione dello stato d'inquinamento ambientale da contaminanti chimici attraverso l'impiego di *Apis mellifera***
- **Piano regionale di controllo ufficiale sul ghiaccio alimentare**
- **Rischio di agenti zoonotici in alimenti: *Brucella* e *Mycobacterium bovis* - Predisposizione di controlli ufficiali su prodotti lattiero caseari a latte crudo.**

La trasmissione dei dati analitici da parte dei laboratori incaricati, per i successivi adempimenti ministeriali e comunitari, è avvenuta mediante il nuovo sistema informativo RaDISAN, ad esclusione dei dati derivanti da tipologie di controllo oggetto di rendicontazione mediante flussi informativi dedicati (es. OGM, irradiati, etc.).

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

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

Nella tabella di seguito riportata sono indicati gli estremi dei Piani di Controllo Ufficiale predisposti dalla Regione Siciliana e di competenza del Dipartimento A.S.O.E.- Servizio 7 “Sicurezza alimentare”, compresi nel Piano di Controllo Regionale Pluriennale (PCRP) 2023-2027.

Prospetto riepilogativo dei Piani di controllo ufficiale/Monitoraggio - Anno 2024

	Piani	Indirizzi operativi emanati dal Ministero Salute – DGISAN/Regione	Estremi provvedimento
a)	“Piano Regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito e sulla presenza del sale iodato nella distribuzione e utilizzo nella ristorazione pubblica/collettiva. Anni 2022 – 2025.”	Di iniziativa della Regione Siciliana	D.D.G. n.191 del 18/03/2022 GURS n.16 del 08/04/2022
b)	Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti 2023-2027	Nota prot. 0005689-17/02/2023-DGISAN-MDS-P	D.D.G.n.124 del 20/02/2023 – S.O. n.1 GURS n.12 del 17/03/2023
c)	Piano regionale di controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo, sia come materia prima che negli alimenti, nonché il controllo delle sostanze di cui all'allegato III del regolamento CE n.1334/2008. Anni 2020-2024	Nota prot.0006614- 27/02/2020 DGISAN-MDS-P	D.D.G. n.484 del 25/06/2020 GURS n.40 del 24/07/2020
d)	Piano regionale di controllo ufficiale dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (MOCA) - Anni 2023-2027	Nota prot. 0050394-28/12/2022-DGISAN-MDS-P	D.D.G. n.9 del 11/01/2023 GURS n. 5 del 03/02/2023-S.O. n.1
e)	Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2023-2027. Rev.2024	Nota prot. 0002575-26/01/2024-DGISAN-MDS_REV.2024	D.D.G. n.214 del 07/03/2023 GURS n.14 del 31/03/2023
f)	Piano Regionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali naturali negli alimenti. Anni 2023-2027- Revisione per l'anno 2024.	Nota prot. 0016245-17/04/2024-DGISAN-MDS-P	D.D.G. n.489 del 23/03/2024 GURS n. 22 del 17 maggio 2024 S.O. n.2
	Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti agricoli e tossine vegetali in alimenti non regolamentati.	Nota prot. 631281547-22/01/2024 DGISAN-MDS-P	D.D.G. n.175 del 20/02/2024 GURS n.13 del 15/03/2024 S.O. n.1
	Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti industriali e ambientali in alimenti non regolamentati.	Nota prot. 0013065-02/04/2024-DGISAN-MDS-P	D.D.G. n.396 del 08/04/2024 GURS n.20 del 03/05/2024

g)	Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande - Prorogato per il 2024	Nota prot. n.15168 del 12/04/2017 DGISAN – ripartizione regionale controlli analitici linee guida 882	D.D.G n.1889 del 18.10.2018 - GURS n.50 del 23/11/2018 Nota DASOE prot.n. 2432 del 22/01/2024 indicazioni C.U. 2024
h)	“Piano regionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale e Piano comunitario di controllo – Anno 2024”.	In assenza delle linee guida ministeriali per l’anno 2024, è stato predisposto secondo le indicazioni previste rispettivamente: dal D.M. 23 dicembre 1992 “Recepimento della direttiva n. 90/642/CEE relativa ai limiti massimi di residui di sostanze attive dei presidi sanitari tollerate su ed in prodotti” e dal Regolamento di Esecuzione (Ue) 2023/731 della Commissione del 3 aprile 2023 relativo a un programma coordinato di controllo pluriennale dell’Unione per il 2024, il 2025 e il 2026	Nota DASOE prot. n. 2432 del 22/01/2024 Nota DASOE prot. n.33234 del 04/10/2024
i)	Programma per i controlli sui prodotti fitosanitari	In assenza delle linee guida ministeriali per l’anno 2024 riproposto il precedente	Nota DASOE prot. n. 2432 del 22/01/2024
j)	Piano regionale di controllo ufficiale sul ghiaccio alimentare. Anni 2024-2027	Di iniziativa Regionale	D.D.G. n.791 del 26/06/2024
k)	Piano di Monitoraggio per la valutazione dello stato d’inquinamento ambientale da contaminanti chimici attraverso l’impiego di Apis mellifera - Anni 2024 - 2025.	Verbale della riunione tecnica del 31/01/2024 tra i rappresentanti del DASOE i rappresentanti dell’IZS Sicilia.	D.D.G. n.222 del 29.02.2024 – GURS n. 14 del 22/03/2024
l)	Reg. (UE) n.2158/2017 - Monitoraggio della presenza di acrilammide negli alimenti.	Nota DGISAN prot. 0010040– P- 14/03/2018, Reg. (UE) n.2158/2017	Nota DASOE prot. n.30043 del 09.09.2024
m)	Piano Nazionale per la ricerca dei Residui (PNR) – Anno 2024	Nota DGISAN 0047013-06/12/2023-DGISAN-MDS-P	Nota DASOE prot. n.2336 del 22/01/2024

Altre attività:

Piani	Indirizzi operativi emanati dal Ministero Salute – DGISAN/Regione	Estremi provvedimento
Attività di controllo coordinata a livello nazionale presso gli esercizi di vendita di prodotti etnici.	Ministero della Salute nota prot.0049281 del 22/12/2023-DGISAN-MDS-P	Nota DASOE prot. n.3577 del 31/01/2024
Rischio di agenti zoonotici in alimenti: Brucella e Mycobacterium bovis - Predisposizione di controlli ufficiali su prodotti lattiero caseari a latte crudo.	Di iniziativa Regione	Nota DASOE prot. n.35023 del 18/10.2024 e Nota DASOE prot. n. 35515 del 23/10.2024
Esecuzione campionamenti ed analisi per la ricerca di Salmonella Strathcona in pomodorini ciliegini e datterini.	Ministero della Salute nota prot. 0037848 del 24/09/2024-DGISAN-MDS-P	Nota DASOE prot. n.32614 del 01/10/2024 Nota DASOE prot. n.33898 del 09/10/2024 Nota DASOE prot. n.33850 del 09/10/2024 (Solo per RAGUSA)

a) “Piano Regionale di controllo ufficiale sul tenore di iodio nel sale arricchito e sulla presenza del sale iodato nella distribuzione e utilizzo nella ristorazione pubblica/collettiva. Anni 2022 – 2025.” Attività 2024.

L'Organizzazione Mondiale della Sanità (OMS) raccomanda la iodoprofilassi (IDD) come misura preventiva contro i disturbi dovuti alla carenza di iodio nella popolazione. Le principali conseguenze della carenza di iodio sulla salute umana sono:

- Gozzo: ingrossamento della ghiandola tiroidea causato da una bassa assunzione di iodio;
- Ipotiroidismo: ridotta produzione di ormoni tiroidei, che può rallentare il metabolismo e causare sintomi come stanchezza, aumento di peso e depressione;
- Problemi nello sviluppo: nei bambini e nei neonati la carenza di iodio può portare a ritardi nello sviluppo fisico e mentale;
- Disfunzioni tiroidee in gravidanza: durante la gravidanza una mancanza di iodio può influenzare negativamente lo sviluppo cerebrale del feto.

L'OMS stabilisce che il contenuto ottimale nel sale iodato debba essere di 20-40 mg di iodio per chilogrammo di sale, per garantire un adeguato apporto giornaliero alla popolazione.

Questo valore può variare leggermente in base ai consumi medi di sale della popolazione.

Il fabbisogno giornaliero di iodio, raccomandato per categorie di popolazione, è il seguente:

- Neonati (0-5 anni): 90 µg/die
- Bambini (6-12 anni): 120 µg/die
- Adolescenti e adulti: 150 µg/die
- Donne in gravidanza e allattamento: 250 µg/die (in quanto il fabbisogno aumenta per sostenere lo sviluppo del sistema nervoso del feto e del lattante).

La Legge n. 55 del 21 marzo 2005 promuove, in Italia, l'uso del sale iodato come misura preventiva per contrastare i problemi legati alla carenza di iodio.

In base a questa normativa, tutti i punti vendita sono obbligati a rendere disponibile il sale iodato accanto al sale comune, mentre produttori e distributori devono informare i consumatori sull'importanza di questa scelta attraverso etichette e campagne di sensibilizzazione.

Le normative prevedono che le confezioni di sale iodato riportino la dicitura: "Sale alimentare addizionato con iodio utile per prevenire carenze iodiche."

Tuttavia, l'industria alimentare non è obbligata a utilizzare il sale iodato nei prodotti confezionati o trasformati, come pane o formaggi.

Il Ministero della Salute raccomanda l'utilizzo del sale iodato al posto di quello comune sia nell'uso domestico sia nella ristorazione, sottolineando che il sale iodato è adatto per la preparazione di tutti i cibi, crudi e cotti, poiché lo iodio aggiunto rimane in quantità sufficiente anche dopo la cottura.

Secondo il Decreto Legislativo 21 dicembre 2001, n. 538, che recepisce le direttive europee, e altre norme di riferimento come il Codex Alimentarius dell'OMS/FAO, il sale iodato deve contenere iodio nella forma di ioduro di potassio (KI) o iodato di potassio (KIO₃), in una quantità compresa tra 15 mg e 30 mg di iodio per chilogrammo di sale. Questo intervallo garantisce un apporto adeguato di iodio senza rischi di eccesso.

Il Piano Nazionale della Prevenzione 2020 - 2025, adottato il 6 agosto 2020 con intesa in Conferenza Stato-Regioni, costituisce lo strumento centrale di pianificazione degli interventi di prevenzione e promozione della salute da attuare sul territorio.

Tale piano si propone di garantire la salute individuale e collettiva, nonché la sostenibilità del Servizio Sanitario Nazionale, mediante azioni basate su evidenze di efficacia, equità e sostenibilità, che accompagnano il cittadino in tutte le fasi della vita e nei luoghi di vita e di lavoro.

Il PNP 2020-2025 è strutturato in sei Macro Obiettivi. Tra questi, il Macro Obiettivo O1 - Malattie croniche non trasmissibili, che include, tra gli obiettivi strategici al punto 1.11, il miglioramento delle attività di controllo sulla presenza di sale iodato presso punti vendita e ristorazione collettiva.

L'obiettivo è garantire una fonte sicura di iodio alla popolazione. Il sale arricchito è stato identificato come il mezzo più efficace per assicurare un'adeguata assunzione di iodio da parte di tutti. Questo mira a eliminare le malattie endemiche causate da carenza di iodio e i relativi costi socio-sanitari.

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

Il Piano, ricompreso nel Piano dei Controlli Regionale Pluriennale (PCRP) 2023-2027, approvato con D.A. n.276 dell'11 marzo 2024, si pone - in attuazione della Legge 21 marzo 2005, n. 55 “Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica” - i seguenti obiettivi da perseguire:

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

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

Il laboratorio designato per l'attività di analisi è la UOSD Tossicologia e Biochimica afferente al Dipartimento di Diagnostica di Laboratorio dell'ASP di Palermo che trasversalmente coopera con il Laboratorio di Sanità Pubblica del Dipartimento di Prevenzione dell'ASP di Palermo.

A seguito dell'attuazione del sopraindicato Piano, si riportano i seguenti risultati relativi all'attività 2024:

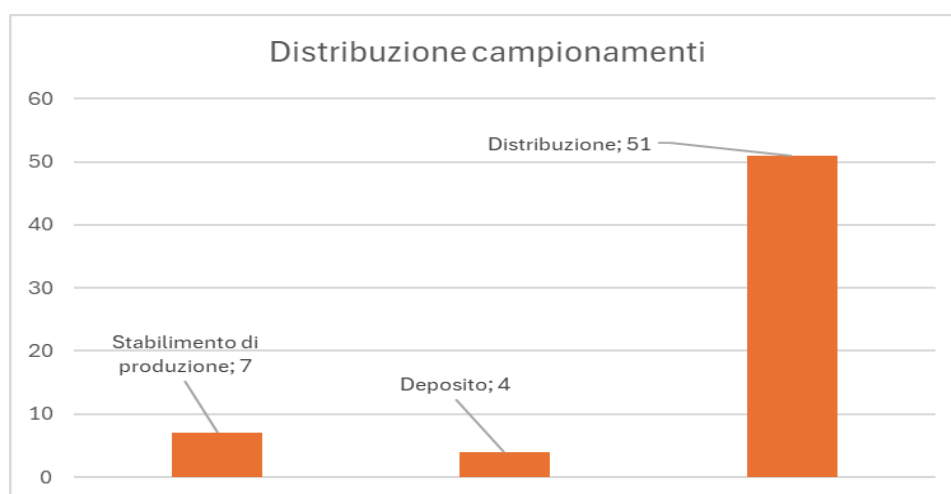
ASP	n. campioni* programmati	n. campioni* effettuati
AG	6	6
CL	5	5
CT	8	8
EN	4	7
ME	7	7
PA	8	12
RG	5	5
SR	6	6
TP	6	6
totale	55	62
* matrice: sale iodato t.q.		

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

ASP	n. campioni*	Tipologia Operatore del Settore		
		Stabilimento di produzione	Deposito	Distribuzione
AG	6	/	/	6
CL	5	2	/	3
CT	8	/	/	8
EN	7	/	1	6
ME	7	2	/	5
PA	12	1	2	9
RG	5	/	/	5
SR	6	/	/	6
TP	6	2	1	3
totale	62	7	4	51

* matrice: sale iodato t.q.

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



Durante i controlli effettuati presso gli operatori del settore della distribuzione al dettaglio e della Grande Distribuzione Organizzata (GDO), è stata verificata la disponibilità privilegiata di sale iodato per la vendita, la presenza della locandina informativa sull'incentivazione all'utilizzo di sale iodato (come da D.M. 9 luglio 2012) e, durante i controlli ufficiali nella ristorazione, è stato riscontrato l'impiego di sale iodato nella preparazione di alimenti destinati al consumo umano (ristorazione pubblica e collettiva).

Inoltre, dai risultati dell'attività analitica mirata a verificare il contenuto di iodio nei campioni, non sono state riscontrate non conformità. Tutti i campioni analizzati dal Laboratorio di Sanità Pubblica dell'ASP di Palermo sono risultati conformi alla normativa vigente.



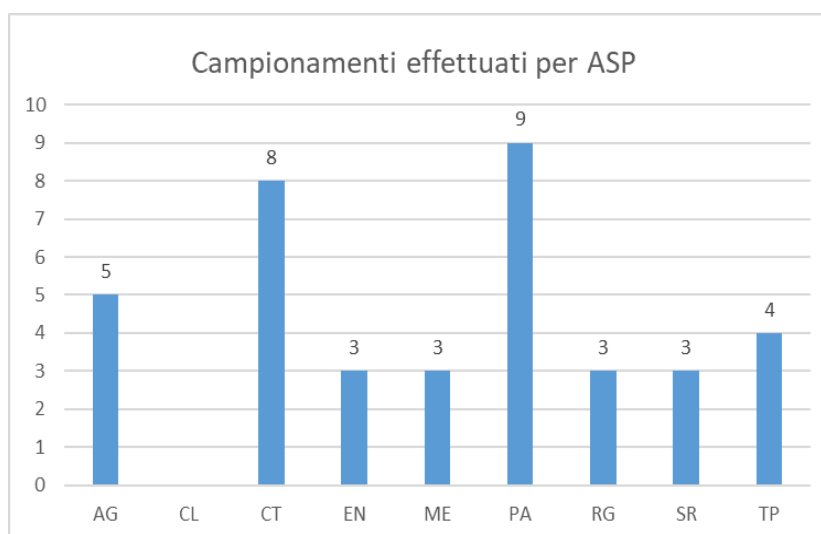
b) “Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti. Anni 2023-2027”. Attività 2024.

Con il D.D.G. n.124 del 20/02/2023, pubblicato sulla GURS n.12 del 17/03/2023 – S.O. n.1, la Regione Siciliana, tenuto conto delle indicazioni emanate dal Ministero della Salute (0005689-17/02/2023-DGISAN-MDS-P) ha adottato, in linea con la programmazione del Piano Nazionale di Controllo Pluriennale – PCNP 2023-2027, il Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti. Anni 2023-2027.

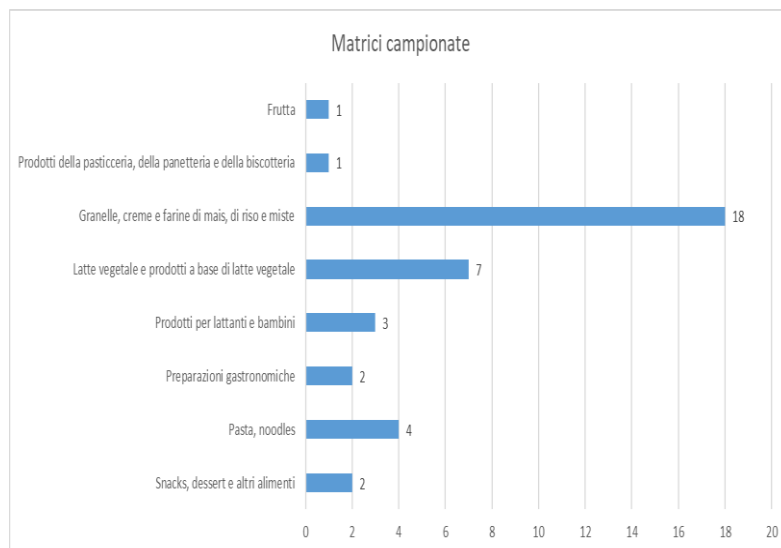
In relazione alla pianificazione territoriale per l'anno 2024, sono stati programmati i seguenti campionamenti per il controllo della presenza di OGM negli alimenti:

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

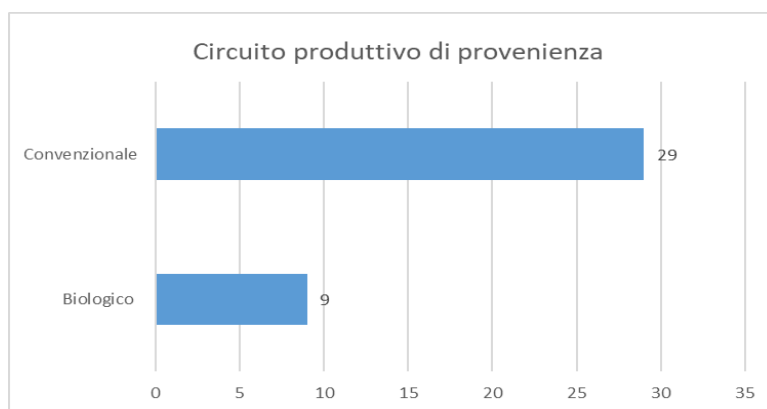
La programmazione, nel rispetto delle indicazioni ministeriali, è stata ripartita su un totale di n. 54 campioni, di cui n. 32 matrici di Materie prime/Intermedi di lavorazione (Mais, Soia e Riso) e n. 22 matrici di prodotti finiti confezionati per il consumatore finale, come sopra rappresentati, con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



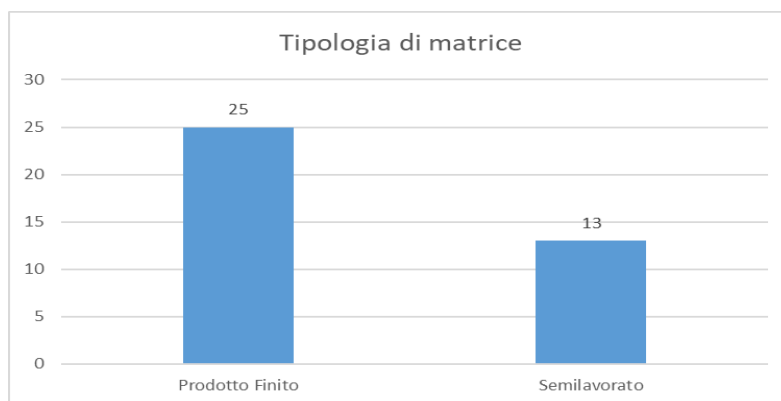
Complessivamente sono state prelevate n.38 matrici, ricomprese tra le categorie riportate nell'allegato 3 al Piano nazionale.



Delle matrici campionate n. 29 provengono dal circuito di produzione convenzionale e n. 9 da produzione biologica



I campioni processati sono stati complessivamente n. 38, di cui n.13 classificati come Materie prime/Semilavorato e n. 25 classificati come prodotto finito.



L'attuazione del Piano ha evidenziato le criticità, già segnalate negli anni precedenti dalle A.S.P., relative al reperimento delle matrici concernenti la materia prima (mais, soia e riso) nel territorio. Queste colture non sono praticate nella regione, se non in maniera residuale, e non prevalgono tra le materie prime utilizzate per ulteriori trasformazioni nell'industria alimentare regionale, che impiega principalmente grano e suoi derivati.

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

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

I dati analitici sono stati validati sul CROGM.

Non sono state rilevate non conformità.

c) **“Piano regionale di controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo, sia come materia prima che negli alimenti, nonché il controllo delle sostanze di cui all'allegato III del regolamento CE n. 1334/2008. Anni 2020-2024”. Attività 2024**

In riferimento al Piano regionale di controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, in conformità con il paragrafo 5.8 del Piano Nazionale (DGISAN 0006614-P-27/02/2020), si riportano di seguito i risultati dell'attività svolta nell'anno 2024.

Il Piano regionale Anni 2020-2024, adottato con D.D.G. n. 484 del 25/06/2020 e pubblicato nella G.U.R.S. n. 40 del 24/07/2020, include le seguenti linee di intervento:

- Controllo degli additivi alimentari prima del loro utilizzo nei prodotti;
- Verifica delle condizioni di impiego degli additivi nei prodotti alimentari, in linea con il Reg. (UE) n. 1129/2011;
- Controllo documentale e di identità degli aromi di fumo secondo il Regolamento CE n.1321/2012 e il Regolamento CE n. 2065/2003 sulla rintracciabilità;
- Controllo analitico degli aromi e dei prodotti che li contengono.

Il controllo ufficiale ha lo scopo di verificare l'uso di additivi non autorizzati o autorizzati ma vietati in certi prodotti, il livello massimo consentito e la corretta etichettatura.

La programmazione annuale dell'attività di controllo, affidata ai SIAN e ai SIAOA delle AA.SS.PP. regionali, è riportata nelle tabelle sottostanti.

Sugli additivi tal quali la pianificazione, come per gli anni precedenti, anche per il 2024 ha previsto un totale di n.22 campionamenti, distribuiti alle ASP siciliane come riportato in tabella.

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

Sull'impiego degli additivi negli alimenti, sono stati assegnati n. 80 campioni, suddivisi per matrici tra i Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (matrici di origine non animale) e i Servizi Igiene degli Alimenti di Origine Animale (matrici di origine animale). A ciascun Servizio sono stati assegnati n. 40 campioni, come indicato nelle tabelle sottostanti.

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

Tabella 3 All. al D.D.G. n.484/2020 - Additivi negli alimenti. Competenza SIAOA												
Piano regionale di controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo, sia come materia prima che negli alimenti, nonché il controllo delle sostanze di cui all'allegato III del regolamento CE n.1334/2008. Anni 2020-2024.												
Numerazione INS	Denominazione	Categoria Alimentare	ASP									
			AG Progr.	CL Progr.	CT Progr.	EN Progr.	ME Progr.	PA Progr.	RG Progr.	SR Progr.	TP Progr.	TOT Progr.
E110-E180	Coloranti	06.7 - Cereali precotti o trasformati (*) 8.1 - Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 8.2 - Preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004	1	1	2	0	1	2	0	1	1	9
E220-228	Anidride solforosa e i suoi Sali	08.1 – Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 08.2 - Preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 09.1.2- Molluschi e crostacei non trasformati 09.2 - Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei	1	1	5	1	1	5	1	0	1	16
E249-E252	Nitriti e Nitrati	08.1 – Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 (**) 08.2 - Preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 (**)	1	0	1	1	1	1	1	1	0	7
E300-E302	Acido ascorbico e i suoi Sali	09 - Pesce e prodotti della pesca (***)	1	0	1	0	1	1	1	1	2	8
Totali			4	2	9	2	4	9	3	3	4	40
(*) arancine di riso o tortellini categoria inquadabile 06.7 cereali precotti o trasformati												
(**) Concentrazioni di nitrati fino a 40 mg/kg sono dovute a presenza naturale.												
(***) L'addo ascorbico può essere utilizzato quantum satis ovvero fino a 300 mg/kg, così come indicato dalla Commissione europea (cfr. nota del 17 settembre 2018) Qualora venga riscontrato un limite superiore di 300 mg/kg sarebbe opportuno effettuare anche l'analisi per la ricerca dell'istamina.												

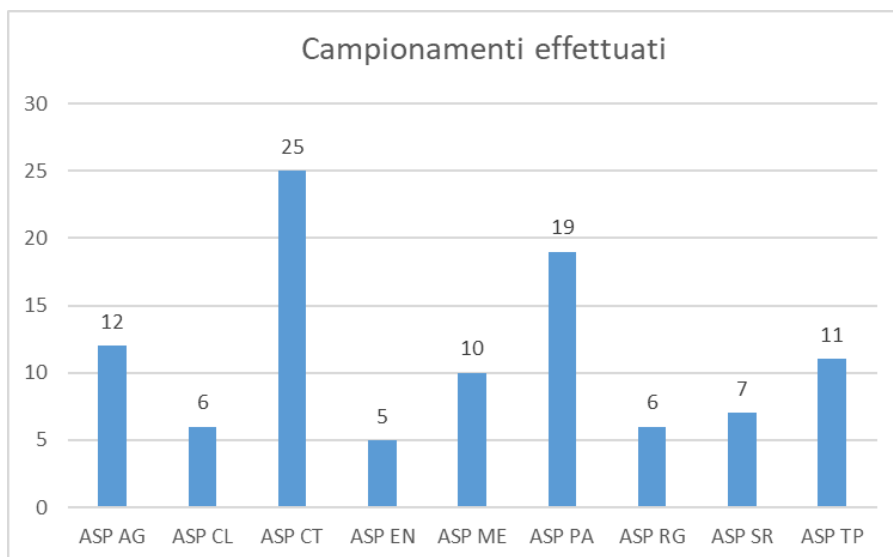
Per quanto riguarda gli aromi di fumo, i controlli per verificare le prescrizioni del Regolamento CE n. 1321/2012, la conformità dell'etichetta e la rintracciabilità secondo il Regolamento CE n. 2065/2003, sono stati programmati prevedendo in totale n. 14 campionamenti, suddivisi tra le ASP come appresso indicato in tabella.

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

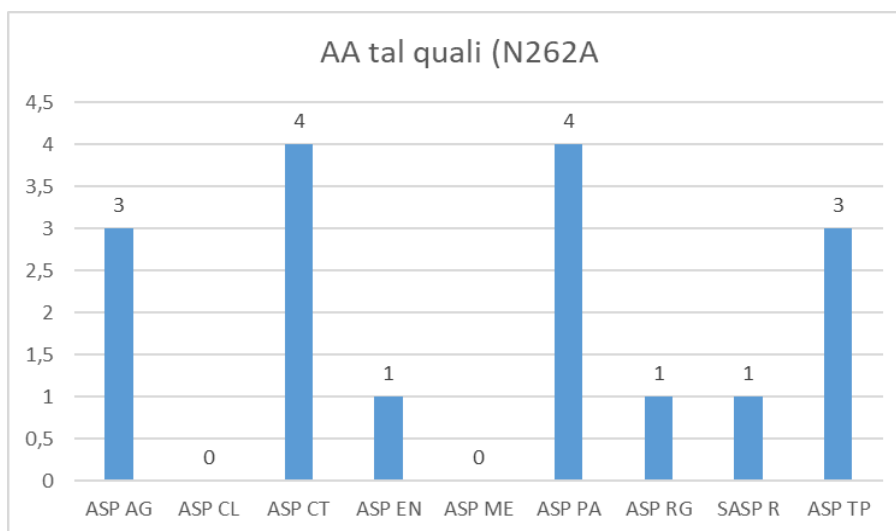
Il laboratorio di riferimento, identificato nell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri", ha processato i dati relativi all'attività di controllo per l'anno 2024 attraverso il sistema NSIS-RaDISAN, inserendo i risultati analitici nel sottosistema denominato ADD.

Nel flusso ADD sopra menzionato sono risultati presenti complessivamente n. 370 determinazioni analitiche, inerenti a n. 101 campioni.

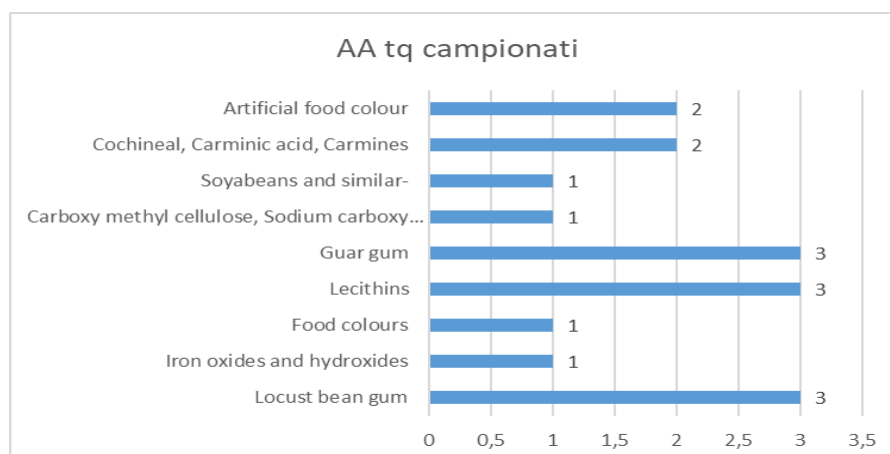
I campionamenti effettuati nell'anno 2024 sono così suddivisi per ASP:



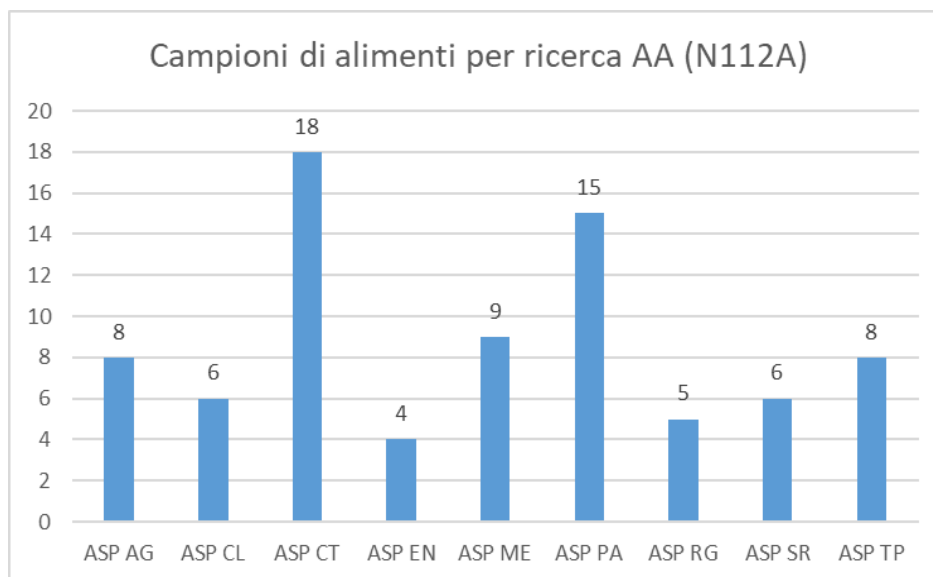
Di questi n. 101 campioni complessivi, n. 17 campioni sono riferiti ad additivi tal quali:



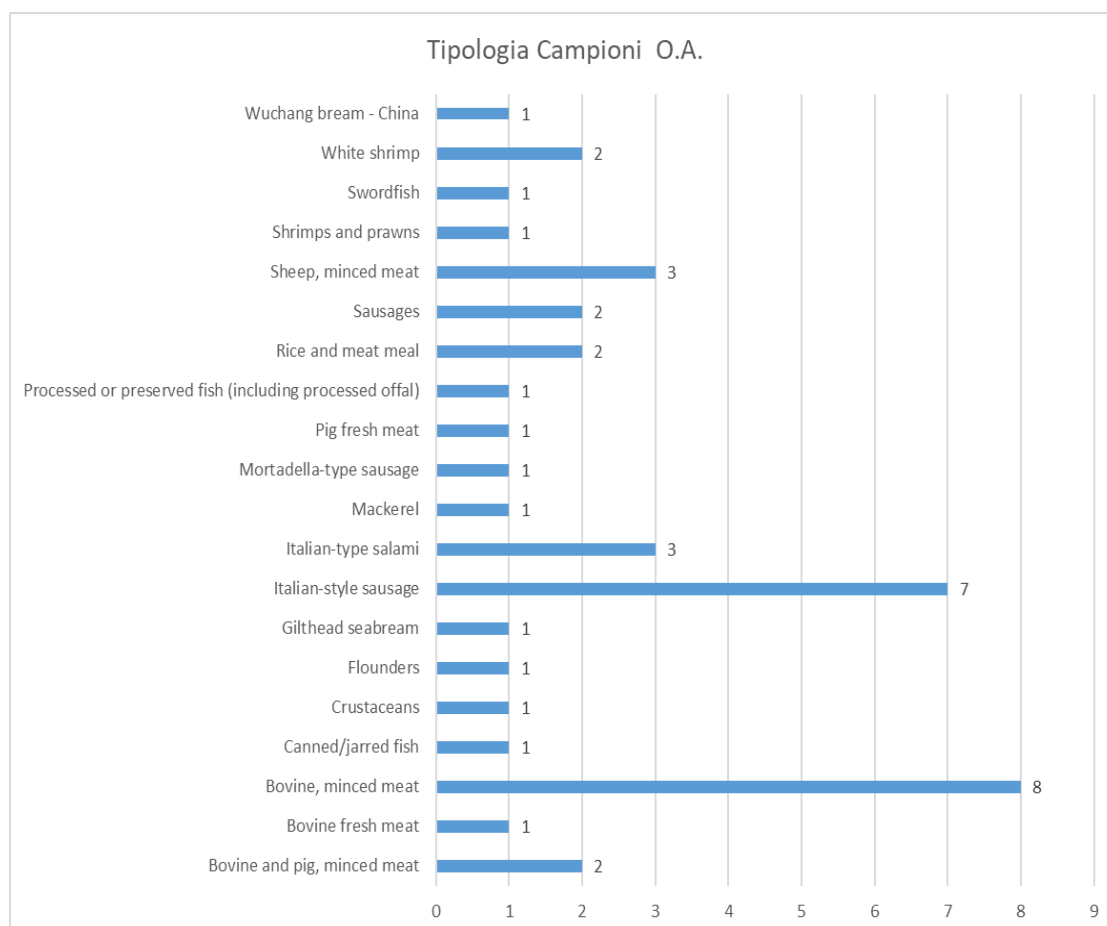
Nello specifico, i campioni di Additivi tal quali hanno riguardato:



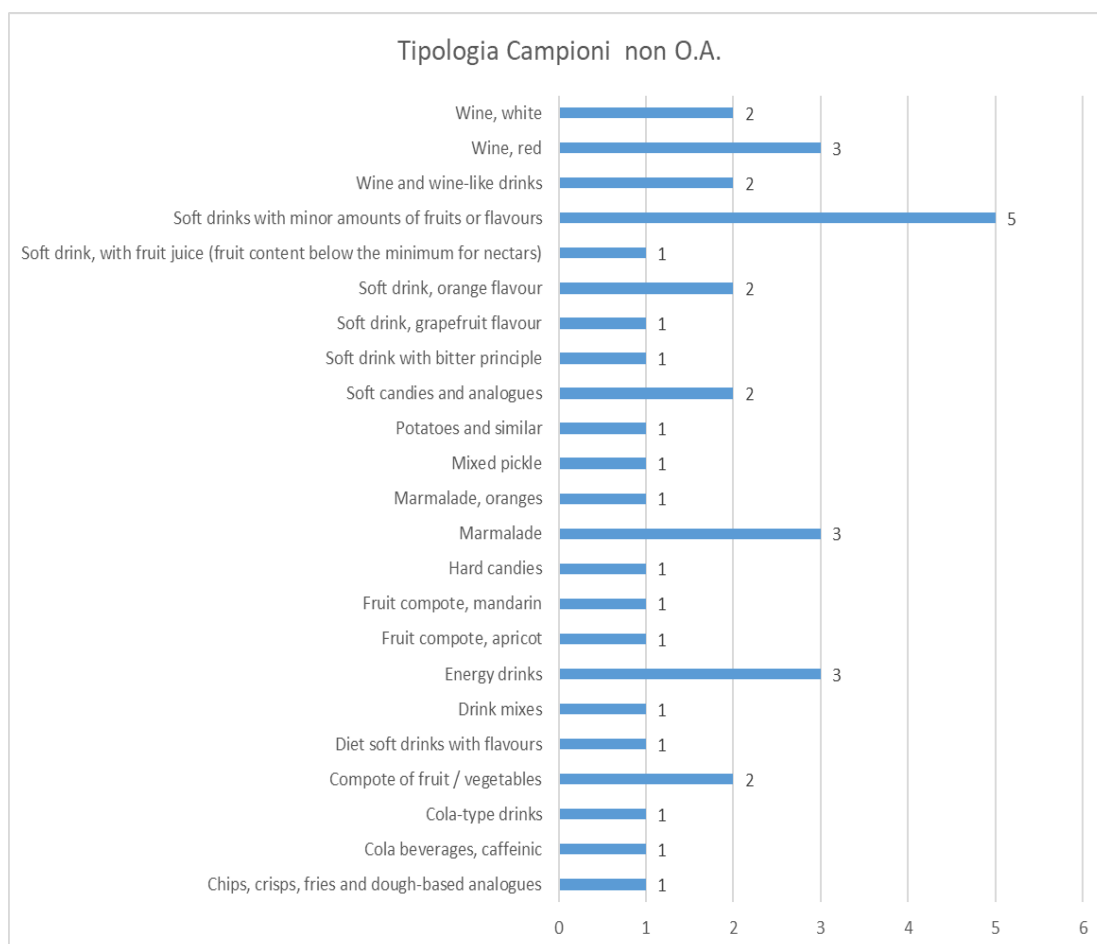
I campioni conferiti e processati, riferibili a matrici alimentari, sono stati complessivamente n.79:



Di questi n. 79 campioni riferibili a matrici alimentari, **n. 41** sono di matrici di origine animale:



e **n. 38** campioni riferiti a matrici di alimenti non di origine animale, che hanno riguardato in particolare le seguenti matrici:



Nell'ambito dell'attività di controllo espletata nell'anno 2024, è stata prestata particolare attenzione all'uso dei solfiti (anidride solforosa e suoi sali E220-E228) nelle carni e nei prodotti derivati dalla carne, in quanto questo additivo non è consentito dalla normativa vigente ed è riconosciuto come sostanza allergenica, ai sensi del D.lgs. n. 114/2006 e del Reg. CE n. 1169/2011.

È stato inoltre eseguito un controllo approfondito sull'uso dei coloranti alimentari.

L'attività posta in essere, rispetto a quanto previsto dal Piano nazionale, ha riguardato, relativamente agli Additivi Alimentari tal quali, n.17 campionamenti su n.18 previsti, e n.79 campionamenti di Additivi Alimentari in prodotti alimentari, sui n. 72 previsti.

Inoltre, sono stati effettuati controlli su n. 3 campioni relativi ad aromi di fumo tal quali per l'analisi degli IPA, rispetto ai n. 2 previsti dal Piano nazionale e n. 2 controlli su prodotti alimentari contenenti aromi sui n. 8 previsti.

Nel corso dell'attività di controllo del 2024 non sono state rilevate non conformità.



d) “Piano regionale di controllo ufficiale dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (MOCA) - Anni 2023-2027”. Attività 2024

Con riferimento all’attività svolta nel corso dell’anno 2024 nell’ambito del Piano indicato in oggetto, si rappresenta quanto segue.

Con D.D.G. n. 9 del 11/01/2023, pubblicato nel S.O. n.1 della GURS n. 5 del 03/02/2023, la Regione Siciliana si è dotata del Piano regionale di controllo ufficiale dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (MOCA) - Anni 2023-2027.

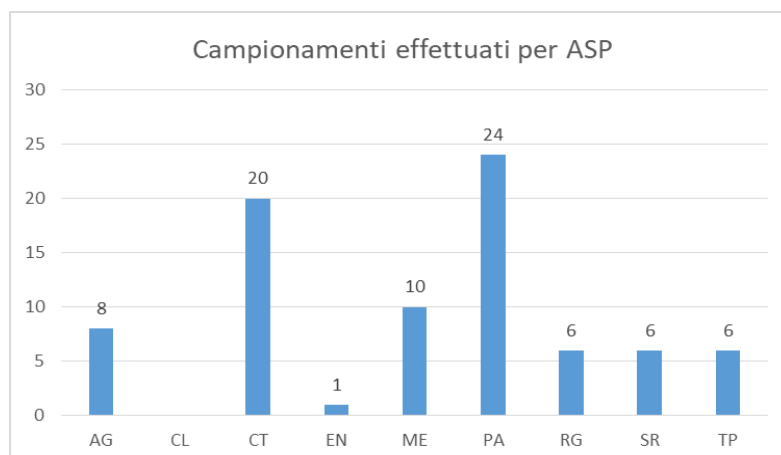
Il Piano di controllo riguarda i prodotti finiti, pronti per entrare in contatto con gli alimenti, disciplinati sia da normative dell’UE che nazionali. Nello specifico il Piano include MOCA realizzati in plastica, acciaio inossidabile, vetro, ceramica e plastica contenente bambù. Sono esclusi dal controllo ufficiale i semilavorati.



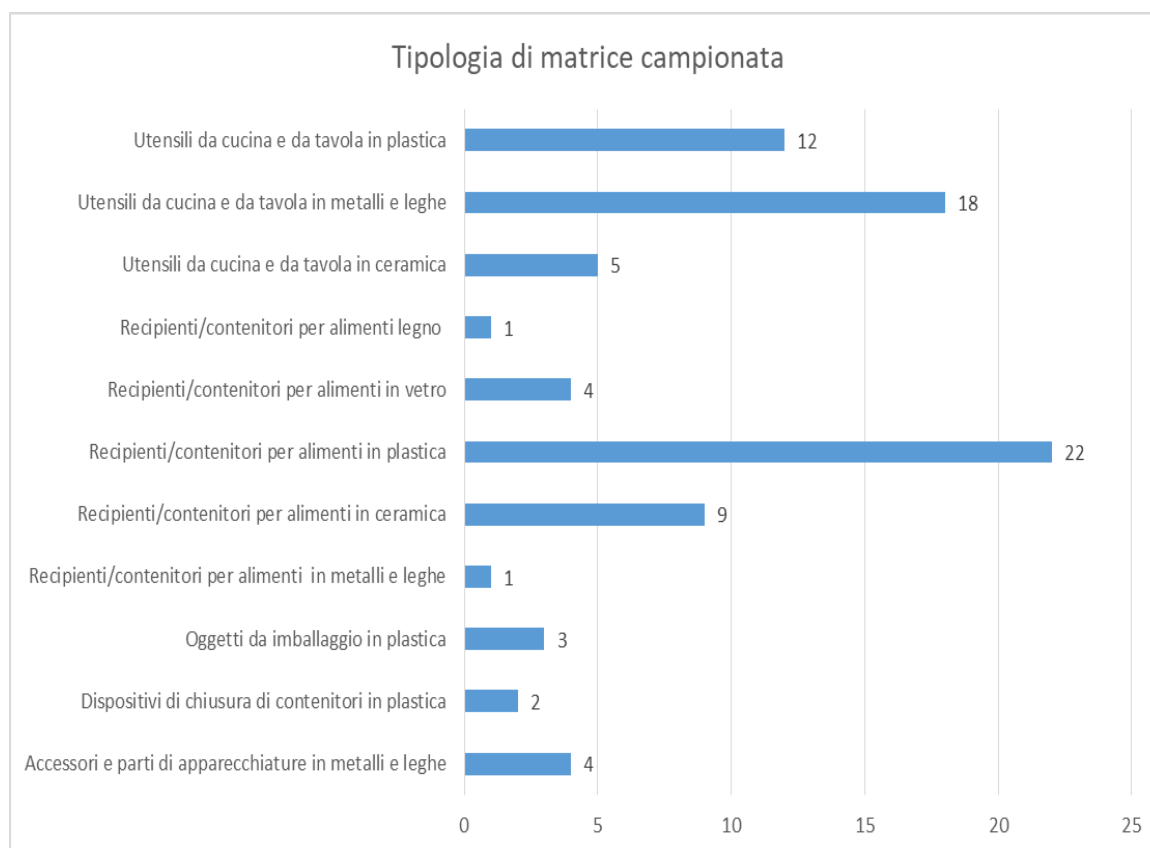
La programmazione annuale del Controllo Ufficiale prevede un totale di n. 84 campionamenti di matrici MOCA, suddivisi tra le diverse ASP secondo la tabella sotto riportata:

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

Nel corso dell'anno 2024, l'attività di controllo ufficiale sul territorio regionale ha comportato il prelievo e l'analisi di n. 81 campioni, che ha garantito il numero minimo di n. 75 campioni assegnati alla Regione Sicilia dal Ministero della Salute con il Piano nazionale.



Di seguito viene riportata la distribuzione dei campioni per tipologia di matrice.



I campioni oggetto di controllo ufficiale sono stati conferiti all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri", quale laboratorio regionale incaricato, che ha provveduto al caricamento dei dati analitici nel sottoflusso MOC (Materiali a contatto con gli alimenti) del flusso informatico unico RADISAN, del sistema NSIS-Alimenti.

A seguito dell'attività di analisi, nel sottoflusso MOC di RaDISAN sono state inserite, dal laboratorio incaricato, n. 778 determinazioni analitiche, riferite a n. 81 campioni prelevati.

Nell'anno 2024 non sono state rilevate non conformità.

e) “Piano Regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti – Anni 2023-2027 - Rev. 2024”. Attività 2024

Con il D.D.G. n. 214 del 07/03/2023, pubblicato sulla GURS n. 14 del 31 marzo 2023, la Regione ha adottato il Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti per il periodo 2023-2027.

L'uso delle radiazioni ionizzanti non risolve i problemi sanitari legati alla produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti, né rende sicura una materia prima che non sia idonea al consumo. Si tratta, piuttosto, di un'opportunità aggiuntiva per raggiungere gli obiettivi di sicurezza alimentare, mantenendo il rispetto per la qualità del prodotto.

Il controllo ufficiale riguarda sia i prodotti italiani o di altra provenienza destinati ad essere commercializzati nel territorio nazionale che quelli destinati ad essere esportati in un altro Stato dell'UE o in uno Stato terzo.

Le matrici da campionare sono scelte tra le categorie di alimenti che vengono maggiormente irradiate a livello mondiale e in base alla possibilità di effettuare, sul territorio regionale, le analisi per la rilevazione del trattamento con radiazioni ionizzanti.

In questo contesto, la programmazione annuale del Controllo Ufficiale, suddivisa tra le ASP della regione, ha previsto un totale di n. 32 campionamenti. Di questi, n. 16 riguardano matrici di origine animale e n. 16 matrici di origine vegetale.

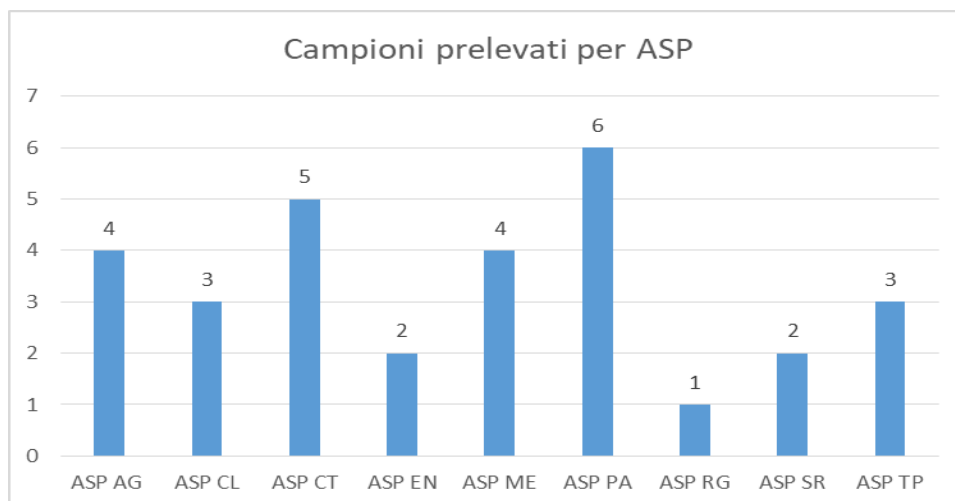
Le attività di controllo degli alimenti sul territorio regionale sono effettuate secondo le indicazioni riportate nell'Allegato 2 e nell'Allegato 3 del Piano nazionale.

A causa della peculiarità del territorio e delle tradizioni culinarie e culturali, non trovando matrici di riferimento relative alle cosce di rana, le stesse sono state sostituite con altre matrici previste dal piano.

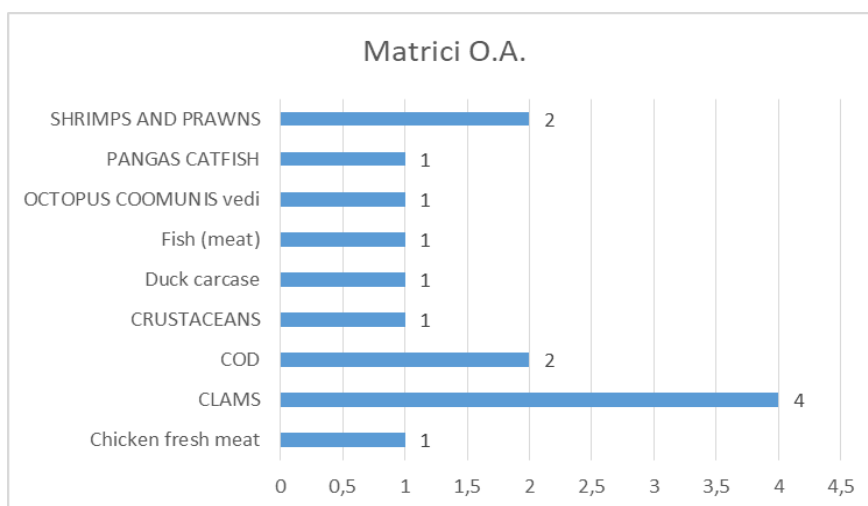
Si riporta di seguito la programmazione regionale.

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

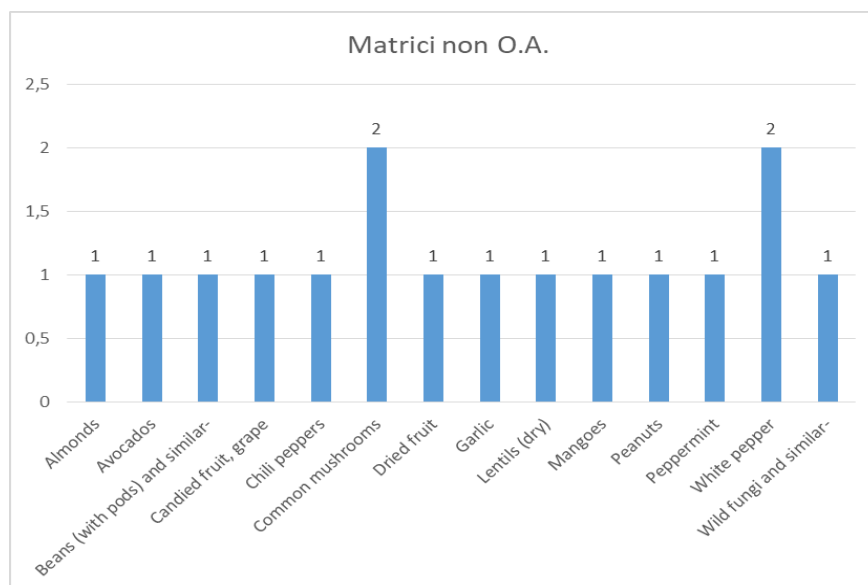
Complessivamente, nel corso dell'anno 2024, l'attività di controllo ufficiale espletata nel territorio regionale ha riguardato il prelievo e l'analisi di n. 30 **campioni** di prodotti, sia di origine animale che non animale, così suddivisi per ASP:



Sui n. 30 campioni totali, n.14 campioni rientrano nelle categorie Pesci e prodotti della pesca, freschi, refrigerati o congelati e Carni e prodotti della carne, freschi, refrigerati o congelati.



N.16 campioni, invece, sono relativi a matrici non di origine animale, quali: erbe, spezie, condimenti vegetali, ortaggi, funghi, frutta a guscio e fresca, legumi.



I campioni sottoposti a controllo ufficiale sono stati affidati all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri", designato come laboratorio regionale di riferimento che, per l'esecuzione delle analisi, si è avvalso della collaborazione dell'IZS di Puglia e Basilicata nell'ambito della rete dei laboratori.

L'inserimento dei dati analitici è avvenuto tramite il nuovo Sistema Informativo Nazionale Alimenti Irradiati (S.I.N.A.I.) e in data 27/02/2024 è stato effettuato l'invio al Ministero dei dati presenti nel sistema.

Con riferimento ai metodi di analisi, si rappresenta che i campioni prelevati sono stati analizzati con i metodi indicati nelle linee guida nazionali: EN 13784 (DNA-comet assay), EN 13751 (Luminescenza fotostimolata), EN 1788 (Termoluminescenza), EN 1786 (Risonanza di spin elettronico) EN 1787 (Risonanza elettronica di spin (ESR)) e il metodo interno basato sulla GC/MS accreditato dall'IZS PB (PT/CH/305: 2018 Rev.1).

L'attività svolta dalle ASP ha assicurato il raggiungimento del numero minimo dei n. 24 campioni assegnati alla Regione Sicilia dal Ministero della Salute mediante il Piano nazionale.

Si segnala che, dall'attività di controllo svolta nel 2024, non sono state rilevate non conformità.



- f) **“Piano di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali naturali negli alimenti. Anni 2023-2027 - Revisione per l’anno 2024”;**
“Piano regionale di monitoraggio di contaminanti agricoli e tossine vegetali in alimenti non regolamentati”;
“Piano regionale di monitoraggio di contaminanti industriali e ambientali in alimenti non regolamentati”.
Attività 2024

Facendo seguito alle indicazioni emanate dal Ministero della Salute (Nota 0016245-17/04/2024-DGI-SAN-MDS-P), la Regione siciliana con il D.D.G. n. 489 del 23/04/2024 – “Piano Regionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali naturali negli alimenti. Anni 2023-2027 - Revisione per l’anno 2024”, ha provveduto alla programmazione del C.U. in parola.

La programmazione del predetto Piano dispone che l’attività di campionamento e analisi sia volta, nello specifico, al controllo di:

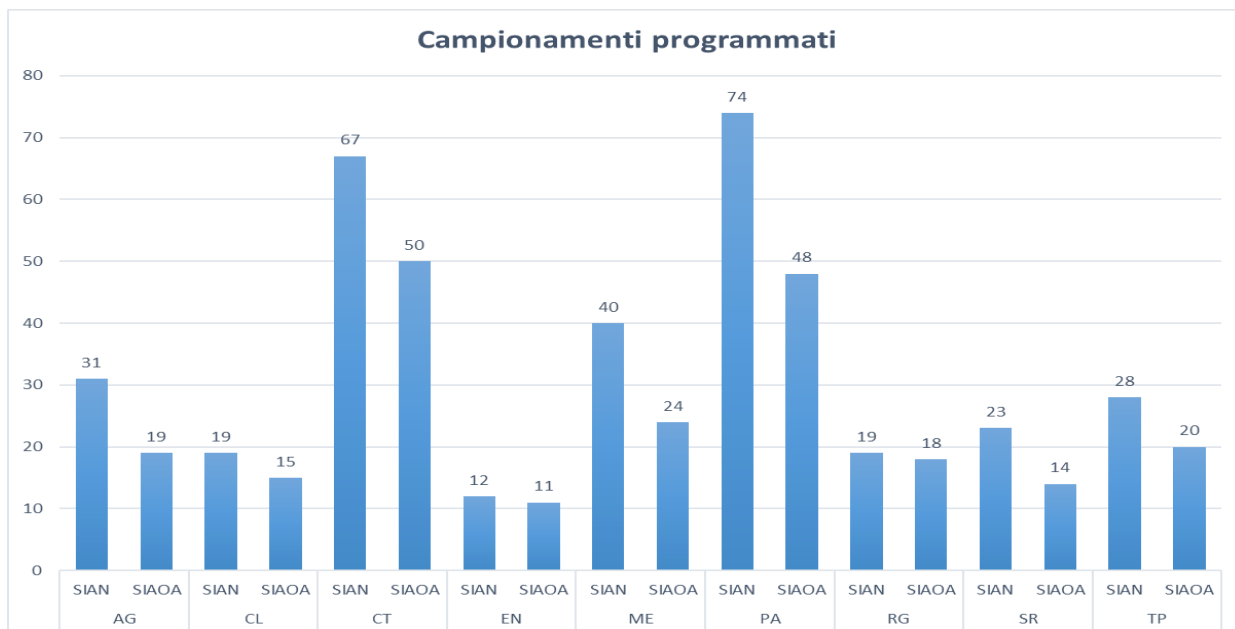
- contaminanti e tossine vegetali nei prodotti alimentari di cui al Reg. (UE) 2023/915 e successive modifiche, per i quali sono definiti i limiti massimi. A partire dall’anno 2023, comprende anche i controlli sui contaminanti chimici (metalli, diossine e PCB, micotossine) previsti in precedenza dal Piano Nazionale Residui delle sostanze farmacologicamente attive (PNR), in attuazione della direttiva 96/23/CE abrogata dal Reg. UE n. 625/2017;
- acido erucico (tossina vegetale) nelle formule per lattanti e di proseguimento, di cui al par. 5.3 dell’allegato I del regolamento delegato (UE) 2016/127 della Commissione;
- **tossine vegetali naturali e micotossine per le quali, in alcune raccomandazioni della Commissione (raccomandazione della Commissione relativa alla presenza di tossine T-2 e HT-2 nei cereali e nei prodotti a base di cereali -2013/165/UE- (dal 1°luglio 2024, per le tossine T-2 e HT-2, sono applicativi i limiti massimi; raccomandazione (UE) 2022/553 della Commissione relativa al monitoraggio della presenza di tossine dell'Alternaria negli alimenti;**
- **raccomandazione (UE) 2022/561 della Commissione relativa al monitoraggio della presenza di glicocalcoidi nelle patate e nei prodotti derivati dalle patate), sono definiti i livelli indicativi;**
- altri contaminanti per i quali, tramite regolamenti/raccomandazioni della Commissione, sono stabiliti livelli di riferimento: regolamento UE 2158/2017 che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti; raccomandazione (UE) 2022/495 della Commissione relativa al monitoraggio della presenza di furano e di alchil furani negli alimenti; raccomandazione (UE) 2022/1431 della Commissione relativa al monitoraggio delle sostanze perfluoroalchiliche negli alimenti; direttiva 2001/110/CE del Consiglio, concernente la determinazione della sostanza idrossimetilfurfurale (HMF) nel miele.

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

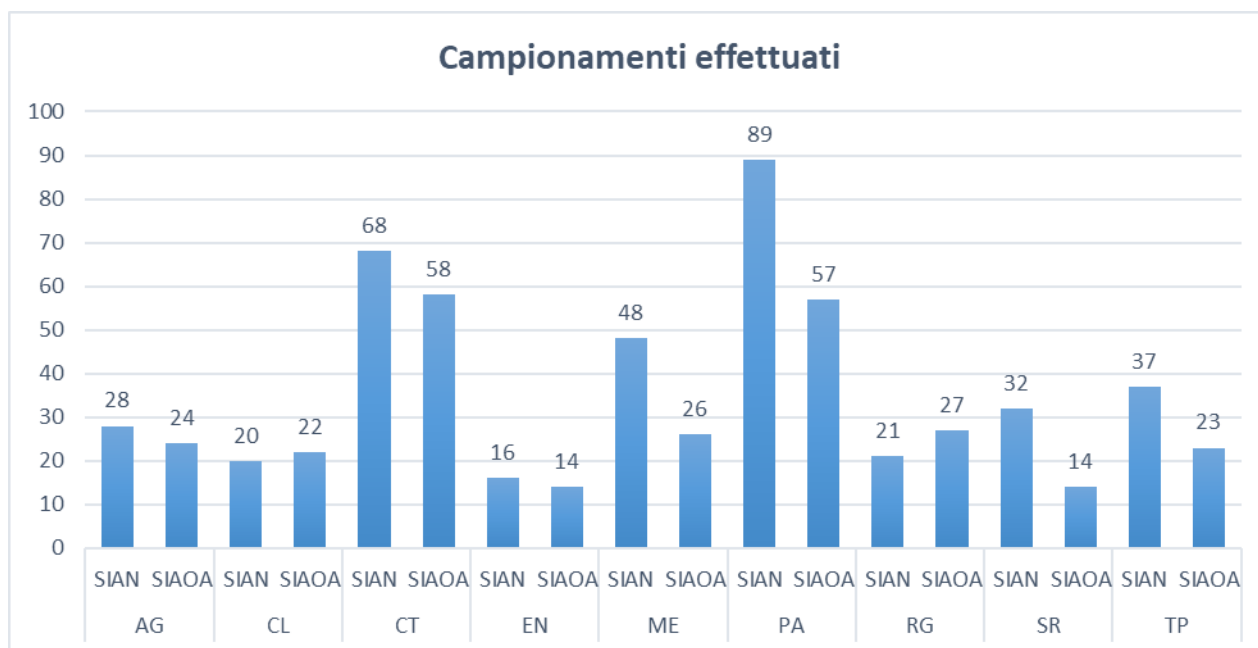
- alle AA.SS.PP., sul territorio di propria competenza, per l’espletamento delle attività locali di controllo;
- all’I.Z.S. della Sicilia per l’effettuazione delle analisi di laboratorio e l’inserimento dei dati del campionamento ed analisi nel sistema NSIS-RADISAN.

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

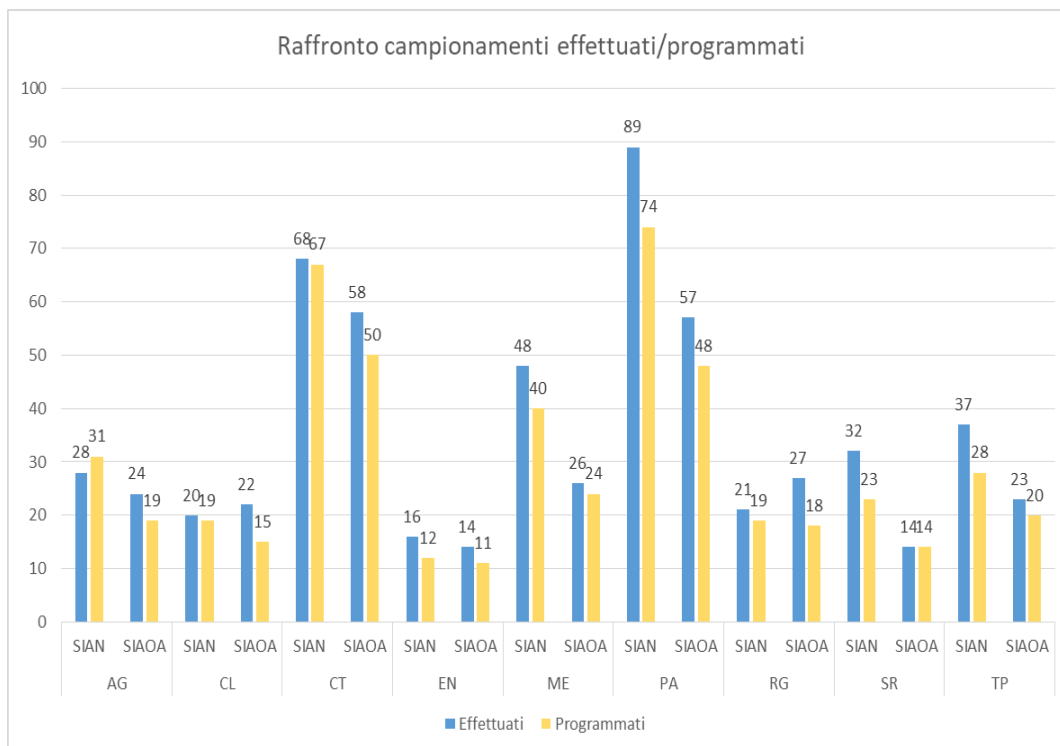
La programmazione ha previsto n. 313 campionamenti per matrici non di origine animale e n. 219 campionamenti di matrici di origine animale.



Dall'analisi dei dati relativi ai campioni processati ed inseriti dal laboratorio ufficiale (IZS Sicilia) nel sistema NSIS - RADISAN – **flusso 1881**, si rileva che sono confluiti nel flusso i dati relativi a n. 4.027 analisi attinenti a n. 624 campioni prelevati.

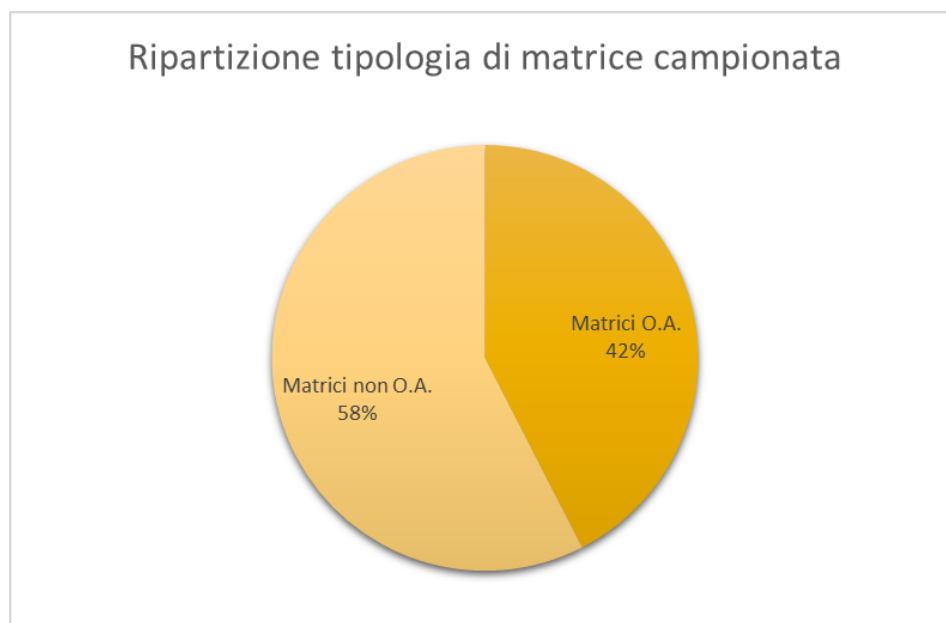


L'attività posta in essere dalle ASP ha fatto registrare un numero di campionamenti effettuati superiore a quello programmato, infatti sono stati effettuati in totale n. 624 campioni a fronte dei n. 523 campionamenti programmati.

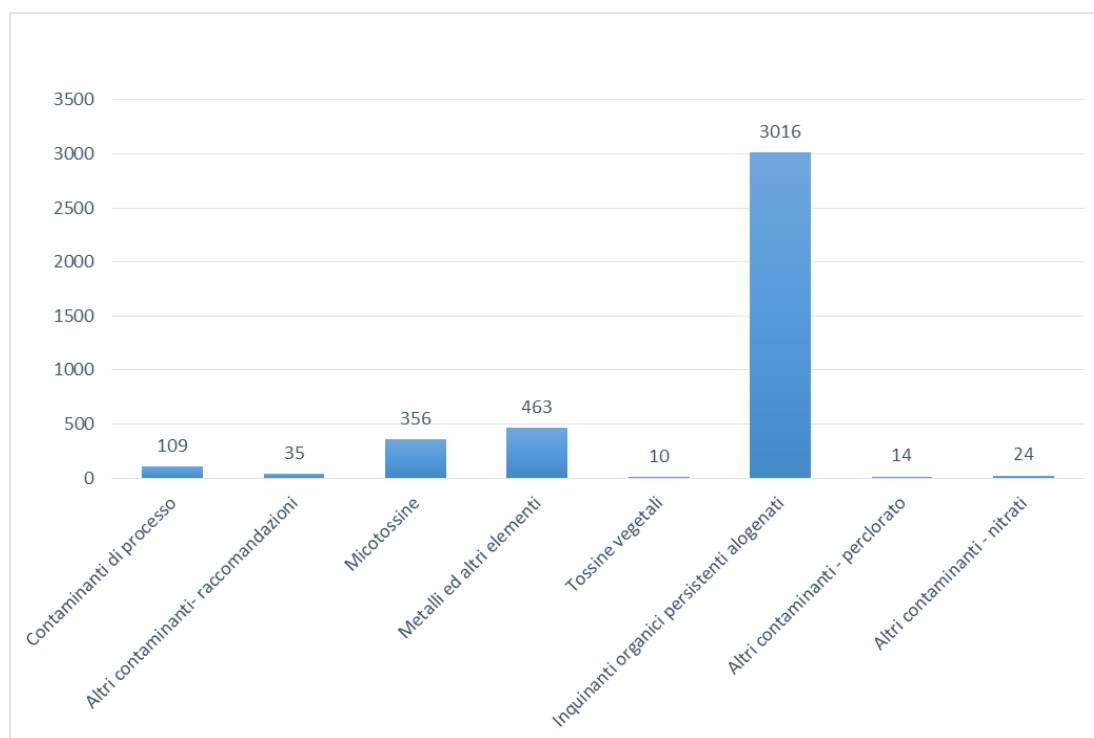


I campionamenti effettuati sono stati suddivisi tra matrici di origine non animale, che hanno rappresentato il 58% del totale, e matrici di origine animale, che hanno costituito il restante 42%.

Questa distribuzione evidenzia un'attenzione bilanciata verso entrambe le categorie, permettendo di analizzare una varietà di campioni e di garantire un controllo accurato su una gamma diversificata di matrici.



In ordine ai pericoli ricercati, ricompresi nel Piano, si rappresenta di seguito il numero delle analisi effettuate.



In riferimento al **Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti agricoli e tossine vegetali in alimenti non regolamentati per l'anno 2024** e al **Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti industriali e ambientali in alimenti non regolamentati per l'anno 2024**, emanati rispettivamente dal Ministero della Salute con note DGISAN prot. 631281547-22/01/2024 e prot. 0013065-02/04/2024 e adottati da questa Regione rispettivamente con D.D.G. n.175 del 20/02/2024 e D.D.G. n.396 del 08/04/2024, si comunica che, erroneamente, i dati analitici relativi sono stati caricati nel flusso MON invece di essere inseriti nel flusso 1881 del sistema informativo NSIS-RADISAN, come indicato nei Piani emanati.

Di seguito è riportata la programmazione dei sopracitati Piani per l'anno 2024.

D.D.G. n.175 del 20.02.2024 - Piano di monitoraggio di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali in alimenti non regolamentati - 2024						
Tabella 1						
Sottareda ricercare	Ocratoxina A nei prodotti stagionati a base di carne (maiale)			Alcaloidi del tropano in ortaggi	Nitrati/Nitriti in alcuni ortaggi (1)	N. totale di campioni per Regioni/Province autonome
ASP	Prosciutto crudo nazionale, in confezione	Prosciutto crudo intero stagionato	Altri prodotti a base di carne di maiale stagionati, in confezione: salame, pancetta, lonza, speck	Ortaggi: cime di rapa, spinaci, fagiolini	Biete, cavolo verza (o cavolo cappuccio), cavolfiore, scarola, radicchio, valeriana	
Agrigento			1	1	1	3
Calabria		1			1	2
Canino	1		1	1	3	6
Enna	1	1		1	1	4
Messina	1	1			1	3
Palermo	1		1	1	3	6
Ragusa	1	1		1	1	4
Siracusa	1				1	2
Trapani			1	1	1	3
TOTALE	6	4	4	6	13	33
(1) Laddove il metodo analitico già in uso presso il laboratorio ufficiale include la ricerca dei nitriti, potrà essere ricercata anche tale sostanza sull'ortaggio oggetto di analisi per i nitrati						

Tabella 1

Pericoli da ricercare	Mercurio e metilmercurio	Acrilammide		Iodio	Nichel			PEDE	PFAS		N. totale di campioni per Regioni/Province autonome
ASP	Tonno e pesce spada (1) SIAOA	Chips vegetali	Frutti a guscio tostati	Alga e marine (2)	Crema spalmabile a base di cioccolato e/o noccioline	Bevande a base di soia	Prodotti a base di soia	Alici/acciughe (1) SIAOA	Latte bovino confezionato (3) SIAOA	Alimenti per la prima infanzia a base di carne o pesce (4)	
Agrigento	1							1			2
Calabria		1									1
Campania				1			1			1	3
Emilia			1								1
Marche	1				1						2
Palermo				1		1		1			3
Ragusa		1							1		2
Siracusa						1			1		2
Trapani	1									1	2
TOTALE	3	2	1	2	1	2	1	2	2	2	18

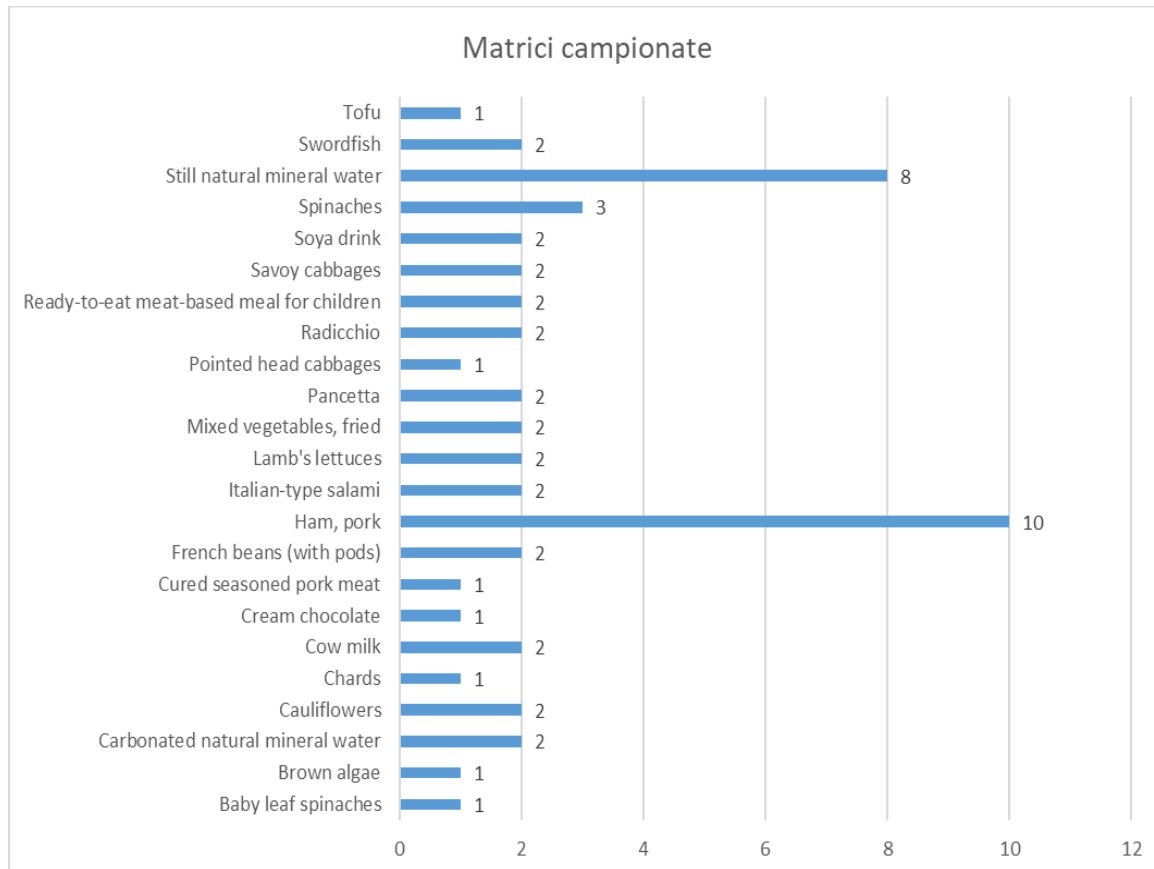
(1) - Campionare esclusivamente il prodotto fresco e/o congelato (non campionare il prodotto trasformato).

(2) - Precisare la specie e se trattato il prodotto fresco, essiccato o trasformato.

(3) - Campionare latte bovino confezionato.

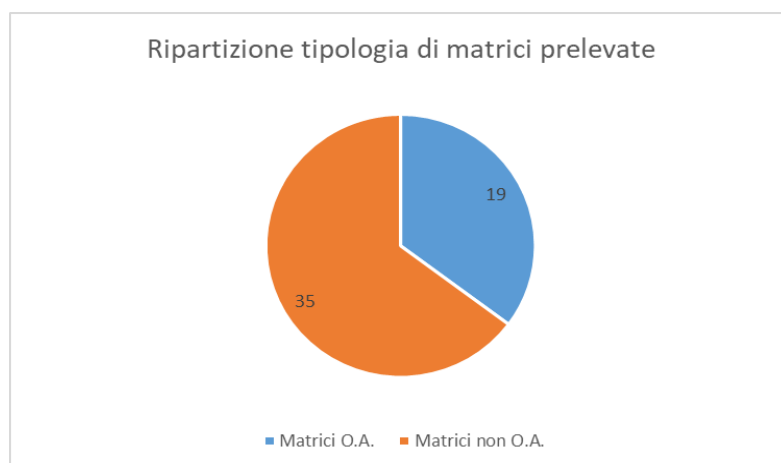
(4) - Limitatamente ad alimenti per la prima infanzia a base di carne o pesce.

Dall'analisi dei dati relativi ai campioni processati ed inseriti dal laboratorio ufficiale (IZS Sicilia) nel sistema NSIS - RADISAN – flusso MON, si rileva che sono confluiti i dati relativi a n. 72 analisi riferite a n. 54 campioni prelevati.



Si precisa che il flusso reca dati analitici relativi a matrici (n.10 acque minerali), non afferenti ai Piani in argomento.

Al netto di tali matrici risultano presenti n. 44 matrici alimentari così suddivise:



Si riporta di seguito una panoramica dei contaminanti agricoli, tossine vegetali, contaminanti industriali e ambientali presenti negli alimenti non regolamentati, cioè in quegli alimenti per i quali non esistono limiti massimi o regolamentazioni specifiche nella normativa vigente (es. Reg. UE 2023/915).

Contaminanti agricoli e tossine vegetali

Contaminante	Origine	Alimenti coinvolti	Effetti	Normativa / EFSA
Residui di fitofarmaci non autorizzati	Uso improprio o illegale	Erbe, spezie, tè	Tossicità acuta o cronica	Reg. (UE) 396/2005 – solo per sostanze autorizzate
Alcaloidi pirrolizidinici (PAs)	Piante infestanti	Miele, tisane, integratori	Epatotossici, cancerogeni	Raccomandazioni EFSA; limiti introdotti nel Reg. UE 2020/2040 per alcuni alimenti
Glicosidi cianogenici	Semi di frutta	Mandorle amare, farine, dolci	Tossicità acuta (cianuro)	Non regolamentato, parere EFSA (2016)
Lectine	Legumi crudi	Zuppe, legumi poco cotti	Gastroenterite	Non regolamentato; raccomandazioni EFSA
Solanina	Patate verdi o germogliate	Patate conservate male	Neurotossicità	Non regolamentato, ma soglia tossicologica nota
Micotossine emergenti (enniatine, beauvericina)	Funghi (<i>Fusarium</i>)	Cereali, spezie	Tossicità intestinale, immunotossicità	Non regolamentate, monitoraggio EFSA in corso

Contaminanti industriali e ambientali

Contaminante	Origine	Alimenti coinvolti	Effetti	Normativa / EFSA
Arsenico inorganico	Suolo/acque contaminate	Riso, alghe, acqua	Cancerogeno	Reg. UE 2023/915 solo per riso e derivati
Cadmio	Inquinamento del suolo	Cacao, funghi, verdure	Tossico per reni	Reg. UE 2023/915 (limiti per alcune categorie)
Mercurio	Inquinamento ambientale, miniere	Pesce predatore	Neurotossicità	Reg. UE 2023/915 per alcuni pesci, non per tutti
IPA (idrocarburi policiclici)	Fumi, affumicatura	Carni affumicate, street food	Cancerogeni	Reg. UE 2023/915 per alimenti affumicati e oli
Diossine e PCB	Inceneritori, industrie	Pesci grassi, carni selvatiche	Cancerogeni, endocrini	Reg. UE 2023/915 – limiti per grassi animali e uova
Bisfenolo A (BPA)	MOCA (contenitori plastici)	Conservate, bottiglie	Interferente endocrino	Reg. UE 10/2011 (MOCA) – TDI rivisto da EFSA (2023)
Ftati	MOCA plastici	Oli, alimenti grassi	Tossicità riproduttiva	Pareri EFSA; Reg. REACH limita alcuni ftalati

Si riporta di seguito l'elenco delle matrici alimentari e contaminanti ricercati:

n.	Identificativo	Matrice	Contaminante
1	2024_IZSSIC_6266PA22492459	Spinaches	Alcaloidi del Tropano: Atropina, scopolamina - Somma alcaloidi tropanici
2	2024_IZSSIC_6487PA22499612	Pancetta	Ocratossina A
3	2024_IZSSIC_6914PA22512879	Ham, pork	Ocratossina A
4	2024_IZSSIC_2213CT22532899	Italian-type salami	Ocratossina A
5	2024_IZSSIC_7807PA22554330	Cauliflowers	Nitrati
6	2024_IZSSIC_8158PA22565200	Cauliflowers	Nitriti - Nitrati
7	2024_IZSSIC_8160PA22565213	Chards	Nitriti - Nitrati
8	2024_IZSSIC_8143PA22564146	Lamb's lettuces	Nitriti - Nitrati
9	2024_IZSSIC_8149PA22564867	Spinaches	Alcaloidi del Tropano: Atropina, scopolamina - Somma alcaloidi tropanici
10	2024_IZSSIC_2789CT22603378	Savoy cabbages	Nitriti - Nitrati
11	2024_IZSSIC_3582CT22708867	Cow milk	Sostanze Poli-Perfluoroalchiliche PFNA - PFOA - PFOS - PFHxS
12	2024_IZSSIC_2784CL22645988	French beans (with pods)	Alcaloidi del Tropano: Atropina, scopolamina - Somma alcaloidi tropanici
13	2024_IZSSIC_3267CT22666650	Ham, pork	Ocratossina A
14	2024_IZSSIC_3327CT22675480	Tofu	Metalli Pesanti: Nichel
15	2024_IZSSIC_3247CL22720757	Mixed vegetables, fried	Acrilammide
16	2024_IZSSIC_7585RG22743091	Ham, pork	Ocratossina A
17	2024_IZSSIC_14290PA22793935	Soya drink	Nichel
18	2024_IZSSIC_9452RG22894233	Savoy cabbages	Nitriti - Nitrati
19	2024_IZSSIC_9985RG22929917	Cow milk	Sostanze Poli-Perfluoroalchiliche PFNA - PFOA - PFOS
20	2024_IZSSIC_20595PA23061130	Soya drink	Metalli Pesanti: Nichel
21	2024_IZSSIC_23594PA23174606	Pancetta	Ocratossina A
22	2024_IZSSIC_6284BA23192097	Italian-type salami	Ocratossina A
23	2024_IZSSIC_6285BA23192213	Swordfish	Mercurio
24	2024_IZSSIC_7217CT23203027	Radicchio	Nitrati
25	2024_IZSSIC_7161CL23208566	Ham, pork	Ocratossina A
26	2024_IZSSIC_24764PA23237978	Cured seasoned pork meat	Ocratossina A
27	2024_IZSSIC_25338PA23264186	Swordfish	Mercurio - Metilmercurio
28	2024_IZSSIC_7783CL23296395	Ham, pork	Ocratossina A
29	2024_IZSSIC_28141PA23364262	Baby leaf spinaches	Alcaloidi del Tropano: Atropina, Scopolamina - Somma alcaloidi tropanici
30	2024_IZSSIC_16178RG23372534	French beans (with pods)	Alcaloidi del Tropano: Atropina, Scopolamina - Somma alcaloidi tropanici
31	2024_IZSSIC_8398BA23494640	Ham, pork	Ocratossina A
32	2024_IZSSIC_33514PA23588025	Ready-to-eat meat-based meal for children	Sostanze Poli-Perfluoroalchiliche PFNA - PFHxS - PFOS
33	2024_IZSSIC_9150BA23558879	Cream chocolate	Nichel
34	2024_IZSSIC_9151BA23558934	Pointed head cabbages	Nitrati
35	2024_IZSSIC_18342RG23553202	Ham, pork	Ocratossina A
36	2024_IZSSIC_9431BA23581205	Ham, pork	Ocratossina A
37	2024_IZSSIC_10198CL23580917	Ham, pork	Ocratossina A
38	2024_IZSSIC_10354CL23592920	Ham, pork	Ocratossina A
39	2024_IZSSIC_9864CT23591974	Radicchio	Nitriti - Nitrati
40	2024_IZSSIC_9866CT23592062	Ready-to-eat meat-based meal for children	Sostanze Poli-Perfluoroalchiliche PFNA - PFHxS - PFOS
41	2024_IZSSIC_9943CT23605945	Spinaches	Alcaloidi del Tropano: Atropina, Scopolamina - Somma alcaloidi tropanici
42	2024_IZSSIC_19080RG23606095	Mixed vegetables, fried	Acrilammide
43	2024_IZSSIC_10187CT2363733	Lamb's lettuces	Nitrati - Nitriti
44	2024_IZSSIC_10277CT23648914	Brown algae	Iodio

In merito alla criticità relativa alla mancata imputazione nel flusso 1881 dei dati analitici concernenti i Piani di monitoraggio, saranno adottate azioni correttive rivolte agli enti prelevatori e al laboratorio incaricato, affinché questa criticità non si ripresenti nel 2025.

**g) “Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande”.
Attività 2024**

Con riferimento all’attività di Controllo Ufficiale relativa al Piano sopraindicato si rappresenta che, nelle more dell’emanazione delle nuove Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi del Reg. (UE) 2017/625 – destinate a sostituire le “Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004” approvate in sede di Conferenza Stato-Regioni con atto di repertorio n. 212 del 10/11/2016, sono state fornite alle Autorità Competenti Locali (ACL), per l’anno 2024, le indicazioni operative necessarie al fine di garantire la continuità delle attività.

Il Piano in oggetto, nella sua formulazione originaria (D.D.G. n. 1889 del 18/10/2018), prevedeva l’inclusione della ricerca di pericoli non microbiologici (quali, a titolo esemplificativo: metalli pesanti – Cd, Pb, Hg –, stagno inorganico, idrocarburi policiclici aromatici – IPA –, diossine, PCB, nitrati, acrilamide, 3-MCPD, melamina, perclorato, micotossine, ecc.).

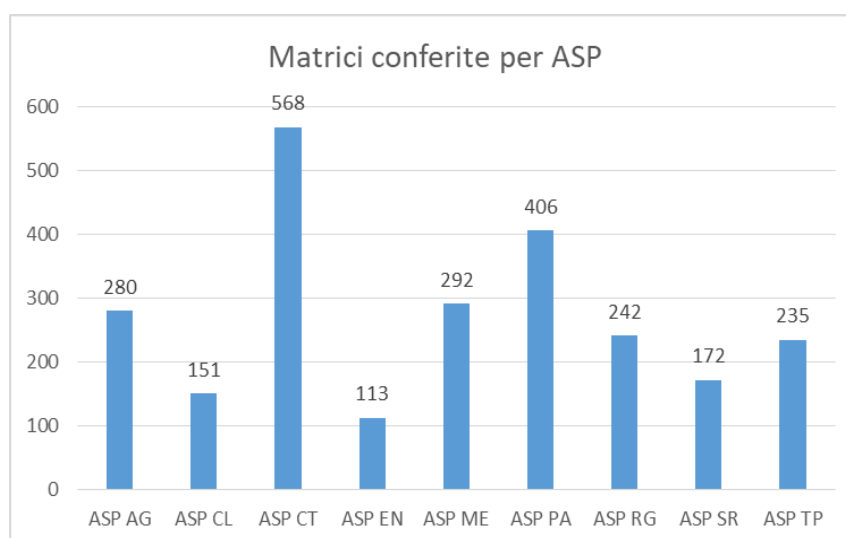
Alla luce dell’adozione dei nuovi Piani specifici di C.U. ricompresi nel PNCP (Contaminanti – monitoraggio e controllo ufficiale, Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti – MOCA, Additivi), declinati nella regione nel Piano di Controllo Regionale Pluriennale (PCRP) per il quinquennio 2023–2027, approvato con D.A. n. 276 dell’11/03/2024, l’attività di controllo è stata indirizzata esclusivamente alla ricerca dei pericoli microbiologici.

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 Provinciali.

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

Nel Nuovo Sistema Alimenti – RADISAN - Sottoflusso MCG – sono risultati presenti n.13.271 determinazioni analitiche relative a n. 2.459 matrici conferite dalle ASP.

Si riporta di seguito la rappresentazione grafica del numero dei campionamenti effettuati da ogni Azienda Sanitaria Provinciale.



Nel corso dell’attività ispettiva presso gli OSA sono stati effettuati anche i relativi controlli documentali e di identità previsti dal Piano.

Il controllo ufficiale è stato effettuato sulla base delle “Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei

Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004” approvate in sede di Conferenza Stato-Regioni con atto di repertorio n. 212 del 10 novembre 2016, attualmente in corso di aggiornamento per l’adeguamento al Reg. UE 2017/625.

Tale aggiornamento risulta ormai improrogabile, alla luce dell’evoluzione normativa e dell’esigenza di un pieno allineamento delle linee guida con i requisiti del Reg. UE 2017/625, sia in termini di approccio integrato al rischio che di efficacia dei controlli

Le nuove linee guida nazionali si rendono necessarie per avere indicazioni aggiornate sulla valutazione del rischio delle singole attività produttive per l’individuazione dei pericoli microbiologici, chimici e fisici correlati allo specifico alimento, sulla programmazione dei controlli (ispezioni, audit, campionamenti) e la gestione dei risultati ai fini della riprogrammazione annuale dei controlli e della rivalutazione del rischio.



h) “Piano regionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale e Piano comunitario di controllo”. Attività 2024

Il Piano regionale, in assenza delle linee guida ministeriali per l'anno 2024, è stato predisposto secondo le indicazioni previste rispettivamente: dal D.M. 23 dicembre 1992 “Recepimento della direttiva n. 90/642/CEE relativa ai limiti massimi di residui di sostanze attive dei presidi sanitari tollerate su ed in prodotti” e dal Regolamento di Esecuzione (UE) 2023/731 della Commissione del 3 aprile 2023 relativo a un programma coordinato di controllo pluriennale dell'Unione per il 2024, il 2025 e il 2026, destinato a garantire il rispetto dei livelli massimi di residui di antiparassitari e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale e che abroga il regolamento di esecuzione (UE) 2022/741.

Di seguito si riportano le tabelle riepilogative relative alla programmazione regionale per il 2024.

Programma campionamento complessivo anno 2024			
Matrici	Riferimento Normativo	Tabella di riferimento	Totale
Origine vegetale regione	D.M. 23/12/1992 - Piano Nazionale	Tabella 1	800
Origine vegetale fuori regione	D.M. 23/12/1992 - Piano Nazionale	Tabella 2	160
Origine animale regione	D.M. 23/12/1992 - Piano Nazionale	Tabella 3	85
Origine animale fuori regione	D.M. 23/12/1992 - Piano Nazionale	Tabella 4	69
PCCUE 2024 - origine animale, origine vegetale e campioni di alimenti per bambini a base di cereali.	Regolamento di Esecuzione (Ue) 2023/731 della Commissione del 3 aprile 2023	Tabella 5	78
Totale programmazione			1.192



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

Tabella 1 - ripartizione numero e tipologia dei campioni di origine vegetale prodotti in Sicilia

Tipologia campioni	AA.SS.PP.									Totale
	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	
	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.
Cereali	15	15	10	15	7	15	7	6	10	100
Ortaggi	8	5	25	20	10	25	35	26	18	172
Frutta	38	35	60	26	45	60	45	45	38	392
Vino	10	10	14	5	10	18	14	15	20	116
Olio di oliva	2	2	2	2	2	4	1	2	3	20
Totali	73	67	111	68	74	122	102	94	89	800

Tabella 2 - ripartizione numero e tipologia dei campioni di origine vegetale prodotti fuori Sicilia

Tipologia campioni	AA.SS.PP.									Totale
	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	
	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.
Cereali	3	3	4	4	3	4	4	3	3	31
Ortaggi	7	7	8	8	5	8	5	5	5	58
Frutta	5	8	5	5	8	8	5	7	7	58
Vino	1	1	1	1	1	1	0	0	1	7
Olio di oliva	1	0	1	0	1	1	1	1	0	6
Totali	17	19	19	18	18	22	15	16	16	160

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

Tabella 3 - ripartizione numero e tipologia dei campioni di origine animale prodotti in Sicilia

Tipologia campioni	AA.SS.PP.									Totale
	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	
	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.
Carni fresche	3	3	7	3	5	8	7	3	4	43
Latte e derivati	2	2	2	2	2	2	3	2	2	19
Uova	1	1	1	1	1	2	1	1	1	10
Pesci	0	0	1	0	1	1	0	1	1	5
Miele	1	0	2	1	1	2	0	1	0	8
Totali	7	6	10	7	10	12	11	8	8	85

Tabella 4 - ripartizione numero e tipologia dei campioni di origine animale prodotti fuori Sicilia

Tipologia campioni	AA.SS.PP.									Totale
	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	
	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.
Carni fresche	2	1	3	3	3	3	2	2	1	20
Latte e derivati	3	4	4	2	3	5	5	3	3	32
Uova	1	0	1	0	1	0	1	1	1	6
Pesci	0	0	1	0	1	1	0	1	1	5
Miele	1	1	0	1	1	1	1	0	0	6
Totali	6	5	8	5	7	8	8	6	5	69

Piano di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale - Piano comunitario di controllo – Anno 2024.															
REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2023/731 DELLA COMMISSIONE del 3 aprile 2023 relativo a un programma coordinato di controllo pluriennale dell'Unione per il 2024, il 2025 e il 2026, destinato a garantire il rispetto dei livelli massimi di residui di antiparassitari e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale e che abroga il regolamento di esecuzione (UE) 2022/741															
Matrici		Prodotto		ASP								Totale Convenzionale	Totale Biologico	Totale Complessivo	
				AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR				TP
				Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.
SIAN	Origine vegetale	Uve da tavola(1)	Convenzionale	1	1	2		1	2		2		9		11
			Biologico	1		1								2	
		Banane(1)	Convenzionale	1	1	2	1		2		1	1	9		10
			Biologico					1						1	
		Pompelmi(1)	Convenzionale			1			1			1	3		3
			Biologico											0	
		Melanzane(1)	Convenzionale	1		1		1	1	1	1	1	7		7
			Biologico											0	
		Cavoli broccoli(1)	Convenzionale	1		1		1	1	1		1	6		7
			Biologico								1			1	
		Meloni(1)	Convenzionale					1	1	1		1	4		4
			Biologico											0	
		Funghi coltivati(1)	Convenzionale	1	1	1			1				4		4
			Biologico											0	
		Peperoni(1)	Convenzionale	1		1		1		1	1		5		5
			Biologico											0	
Chicchi di frumento (2)	Convenzionale	1	1		1			1	1		5		6		
	Biologico				1							1			
	Olio di oliva vergine da olive da olio (in mancanza di un fattore di trasformazione specifico per l'olio, gli Stati membri sono tenuti a comunicare i fattori di trasformazione utilizzati).	Convenzionale	1	1	1			1			2	6		7	
		Biologico							1				1		
SIAN	Alimenti per la prima infanzia	Alimenti per bambini a base di cereali	Convenzionale	1	1		1		1		1	5		6	
	Biologico				1							1			
SIAOA	Origine Animale	Grasso bovino (1)	Convenzionale	1		1			1			1	4		4
			Biologico										0		
		Uova di gallina (1)	Convenzionale					1	1	1		1	4		4
			Biologico											0	
totale				11	6	13	4	7	13	7	8	9	71	7	78
<p>(1) Si devono analizzare prodotti non trasformati. In caso di prodotti sottoposti a campionamento in stato congelato deve essere indicato un fattore di trasformazione, se del caso.</p> <p>(2) In mancanza di un numero sufficiente di campioni di chicchi di segale, frumento, avena od orzo, è possibile analizzare anche la farina integrale di segale, frumento, avena od orzo indicando un fattore di trasformazione.</p>															

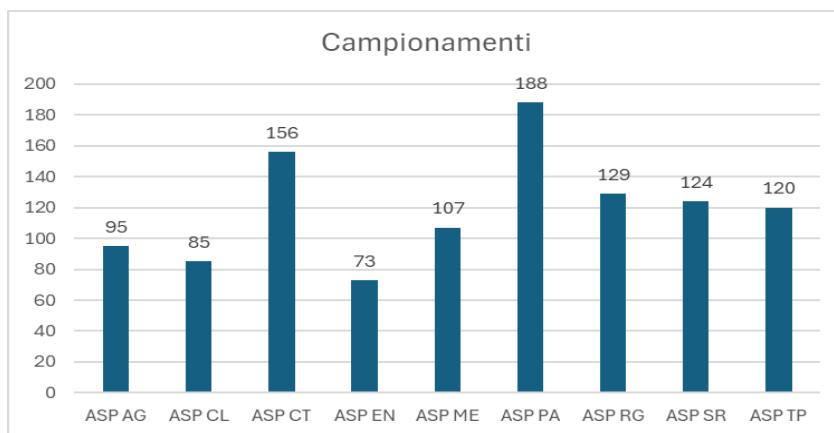
Il laboratorio ufficiale incaricato per le analisi e la gestione del flusso dei dati analitici tramite il Nuovo Sistema Informatico Sanitario è stato individuato nell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri".

In ordine ai dati relativi alle analisi effettuate sui campioni prelevati nel corso dell'anno 2024, si rappresenta che il flusso caricato, sul **Nuovo Sistema Alimenti – RADISAN - Sottoflusso PSD**, dal laboratorio incaricato, comprende complessivamente n. 108.222 determinazioni analitiche. Tali determinazioni si riferiscono ad un totale di n. 1.077 matrici diverse, conferite dalle Aziende Sanitarie Provinciali nell'ambito delle attività di controllo ufficiale e monitoraggio del 2024.

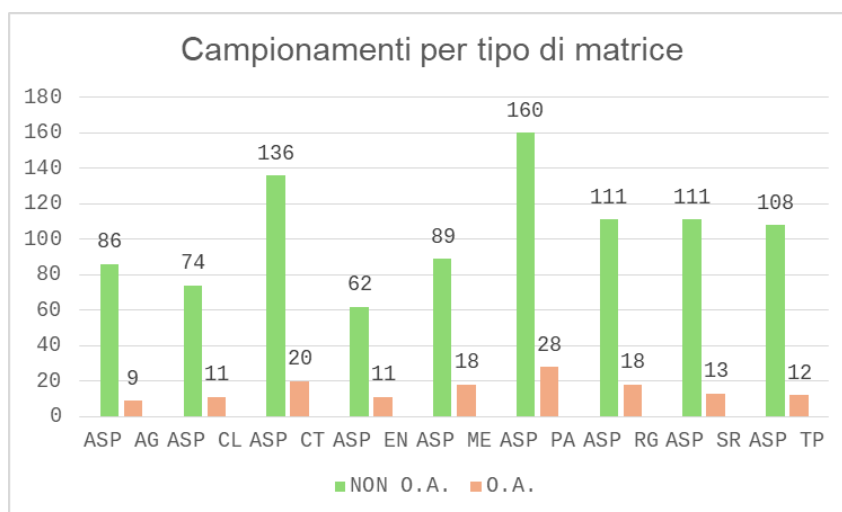
Ne consegue una media pari a n. 100,48 analisi/parametri effettuate per ciascuna matrice.

Questo dato risulta indicativo della rilevante mole di lavoro svolta dal laboratorio incaricato e della complessità dell'attività di sorveglianza sanitaria sui prodotti alimentari, che mira a garantire elevati standard di sicurezza e qualità per i consumatori.

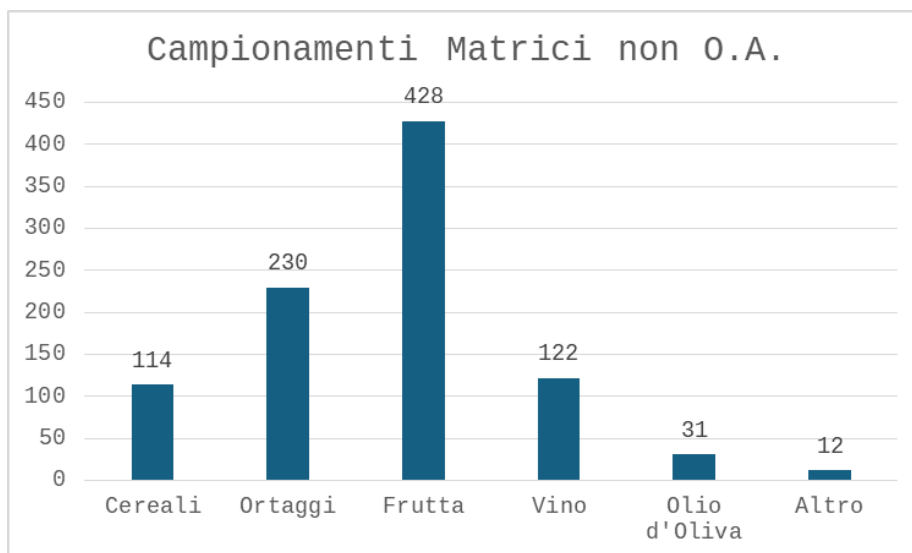
Si riporta di seguito la rappresentazione grafica del numero dei campionamenti effettuati da ogni ASP.



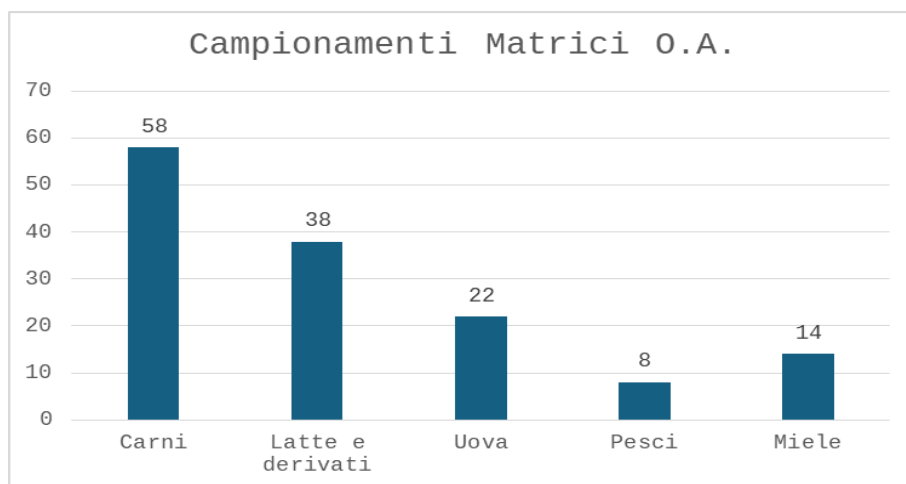
Nel grafico i campionamenti distinti per ASP e per matrici di O.A. (n.140) e non O.A. (n.937):



Campioni di origine non animale prelevati dalle ASP, distinti per categorie:



Campioni di origine animale prelevati distinti per categorie:



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

Nei casi in cui la non conformità era riferita a un prodotto campionato in un'altra regione sono state inserite le informazioni relative alle attività intraprese presso l'azienda di origine o di provenienza e le conclusioni delle indagini effettuate.

i) “Programma per i controlli sui prodotti fitosanitari”. Attività 2024

Con nota prot. 0023280–05/06/2023–DGISAN-MDS-P, il Ministero della Salute ha reso noto che, nell'attesa della revisione della programmazione e al fine di procedere nelle attività di controllo ufficiale previste dall'art. 68 del Reg. (CE) n. 1107/2009, relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari e s.m.i., gli indirizzi operativi diramati per l'anno 2022 erano **prorogati anche per l'anno 2024**.

L'esecuzione dei controlli e l'attività di campionamento relativa al Programma è effettuata dai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) delle AA.SS.PP. della Sicilia.

Il controllo è strutturato in tre linee di attività:

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

L'attività di controllo sulla commercializzazione è svolta presso le rivendite o i depositi di fitosanitari, grossisti o distributori; presso gli importatori di importazioni parallele (ove presenti) e le officine di produzione, titolari di autorizzazione all'immissione in commercio di prodotti fitosanitari.

Il controllo prevede:

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

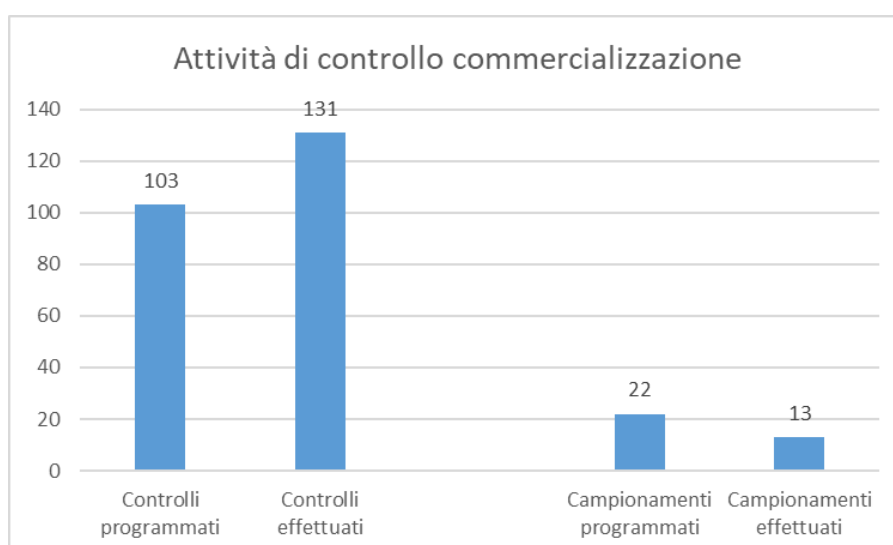
Per l'esecuzione delle analisi, è stata stipulata apposita convenzione con l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A. Mirri”.

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

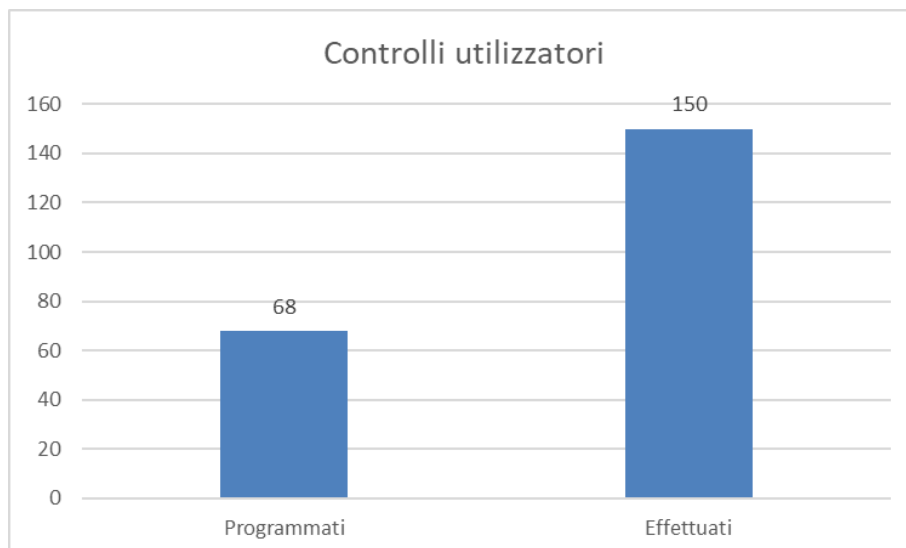
I controlli, inoltre, sono indirizzati alla verifica della conformità dei magazzini di stoccaggio dei fitofarmaci alla normativa vigente (D.M. 22 gennaio 2014) e alle modalità di esecuzione dei trattamenti.

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

In riferimento ai controlli sui rivenditori, si riporta di seguito grafico riepilogativo dell'attività 2024.



Con riferimento ai controlli sugli utilizzatori, dai dati comunicati dalle ASP, si evince che i controlli sulle aziende agricole sono stati pari a n.150, rispetto ai n. 68 controlli programmati.



L'evidente differenza tra il numero dei controlli programmati e quelli effettuati è dovuta all'aumento dei controlli sulle aziende orticole. Questo settore è stato sottoposto a maggiore verifica in relazione ai casi di salmonellosi (*Salmonella* Strathcona ST2559) che potrebbero essere associati al consumo di pomodorini.

In ordine ai controlli analitici volti ad accertare la corrispondenza del contenuto del prodotto fitosanitario con quello autorizzato, effettuati dall'IZS Sicilia "A. Mirri", gli stessi hanno riguardato n. 12 campioni su n. 14 conferiti dal personale delle ASP di Agrigento, Catania, Enna, Palermo, Ragusa e Trapani.

L'IZS Sicilia ha comunicato che per il campione di formulato NRG RG18521, che richiedeva la determinazione della molecola Alcol Isodecilico Etossilato, la stessa non è disponibile in commercio come Materiale di Riferimento Certificato, pertanto l'analisi non è stata eseguita.

È stato comunicato inoltre che, per il campione di formulato NRG PA31348, per il quale era prevista la determinazione della molecola Acido Naftil Acetico, per motivi tecnici, non è stato possibile procedere alla determinazione analitica.

Il protocollo analitico ha previsto l'analisi diretta in Gascromatografia associata a Spettrometria di Massa e in ICP Massa, previa diluizione con idoneo solvente dei formulati interessati.



j) “Piano regionale di controllo ufficiale sul ghiaccio alimentare. Anni 2024-2027”. Attività 2024

Il Reg. CE 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, in quanto destinato ad essere ingerito è, quindi, secondo la definizione sopracitata, da considerarsi un alimento.

L’uso del ghiaccio si è notevolmente diffuso sia nel settore della ristorazione, per la preparazione di cocktail e bevande, sia in quello ittico, dove è impiegato per il condizionamento del pescato dalla cattura fino alla vendita. Questo aumento dei consumi ha portato a una parallela crescita dell’autoproduzione da parte degli esercizi di somministrazione e della produzione industriale del ghiaccio confezionato.



Alla luce delle peculiarità del territorio regionale e delle criticità rilevate nella produzione, nello stoccaggio e nel consumo di ghiaccio alimentare, è stato avviato un piano di controllo, intensificato nel periodo estivo, concentrando le attività ispettive nelle zone turistiche e balneari, dove viene registrata la maggiore concentrazione di popolazione e quindi di consumo.

I controlli ufficiali sono stati svolti dai Servizi SIAN e SIAOA delle ASP siciliane. L’attività dei SIAOA si è focalizzata in particolare sulle imprese operanti nel settore degli alimenti di origine animale, come pescherie, mercati e stabilimenti ittici.

In parallelo, le verifiche hanno interessato anche stabilimenti di produzione di ghiaccio, ristoranti, bar, fast food, mense, discoteche, chioschi ambulanti e punti vendita della grande distribuzione.

Per gli accertamenti analitici, eseguiti dai Laboratori di Sanità Pubblica delle ASP della Sicilia, si è fatto riferimento ai requisiti minimi relativi ai valori di parametro utilizzati per valutare la qualità delle acque destinate al consumo umano, secondo la normativa europea (Direttiva UE 2020/2184) e il recepimento italiano (Decreto Legislativo 23 febbraio 2023, n. 18).

Le principali non conformità rilevate hanno riguardato pericoli di natura microbiologica (E.Coli/Coliformi totali/Enterococchi) con conseguente prescrizione di azioni correttive concernenti:

- **Gestione dell’acqua di partenza:**

L’acqua utilizzata per produrre il ghiaccio deve essere potabile e sottoposta a regolari analisi microbiologiche e chimiche.

- **Manutenzione delle macchine:**

- Le macchine per la produzione di ghiaccio devono essere regolarmente pulite e sanificate, con attenzione particolare ai punti di contatto con l'acqua.

- **Igiene del personale e dei contenitori:**

Il personale deve seguire le corrette procedure igieniche e utilizzare contenitori adeguati alla conservazione del ghiaccio, evitando contaminazioni crociate.

- **Formazione del personale:**

Il personale deve essere formato sulle procedure di igiene e sulle pratiche HACCP, comprese le modalità di manipolazione del ghiaccio.

- **Monitoraggio del processo produttivo:**

Il processo di produzione deve essere soggetto a periodici e pianificati monitoraggi per identificare e correggere eventuali deviazioni dalle procedure HACCP.

Il ghiaccio alimentare non è normato specificamente, in maniera distinta, rispetto all'acqua potabile e pertanto, essendo considerato alimento, deve rispettare i requisiti dell'acqua potabile da cui si genera, previsti dal Decreto Legislativo 23 febbraio 2023, n. 18.

Per il ghiaccio alimentare destinato all'uso ittico, in un campionamento sono stati rilevati i parametri di sodio (Na^+) e cloruri (Cl^-).

Anche nel settore ittico il ghiaccio viene a contatto diretto con i prodotti destinati al consumo umano e deve essere assicurata la sicurezza per il consumatore:

- deve essere prodotto con acqua potabile;
- deve conservare le caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche dell'acqua potabile da cui è stato prodotto anche dopo la fusione;
- non deve riscontrarsi la presenza di sodio e cloruri in eccesso che potrebbe alterare le proprietà organolettiche dei prodotti ittici e accelerarne il deterioramento.

Se i valori di sodio e cloruri riscontrati nel ghiaccio sono elevati (es. $\text{Na}^+ > 200 \text{ mg/L}$, $\text{Cl}^- > 250 \text{ mg/L}$ di molto), si può ipotizzare che per la sua produzione sia stata usata acqua non potabile, forse marina.

Grazie a questa attività, che sarà ripetuta nel 2025, è stata rafforzata la sicurezza alimentare legata all'uso del ghiaccio, contribuendo a tutelare la salute pubblica.

k) “Piano di Monitoraggio per la valutazione dello stato d’inquinamento ambientale da contaminanti chimici attraverso l’impiego di Apis mellifera - Anni 2024 – 2025”. Attività 2024

Le api svolgono un ruolo cruciale per l’ecosistema grazie all’impollinazione, contribuendo al mantenimento della biodiversità.

Il Piano di Monitoraggio, la cui programmazione è stata concordata con l’Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia “A. Mirri”, impiega Apis mellifera come bioindicatore ambientale per rilevare la presenza di contaminanti chimici, come metalli pesanti e fitosanitari, presenti nell’ambiente.

Le api, esplorando quotidianamente un’ampia area intorno all’alveare, raccolgono sostanze che possono indicare livelli di inquinamento.

La loro sensibilità agli inquinanti è confermata anche dall’EFSA, che ha evidenziato il ruolo di pesticidi, in particolare i neonicotinoidi, nel fenomeno della “sindrome dello spopolamento degli alveari” (CCD).



L’ape domestica è un eccellente sensore biologico per le sue caratteristiche biologiche, comportamentali ed ecologiche, offrendo un’alternativa efficace e a basso costo rispetto alle centraline fisse per il monitoraggio ambientale.

Alla luce di quanto detto sopra, il piano di monitoraggio intende fornire nuove conoscenze sulla presenza di una pluralità di sostanze fitosanitarie ed altri contaminanti ambientali utilizzando l’ape domestica ed i suoi prodotti come bioindicatori.

Nel contesto del monitoraggio ambientale attraverso l’impiego di Apis mellifera, viene condotta un’attenta analisi su diversi campioni prelevati all’interno e nei pressi dell’alveare: **miele, favo e api morte**.

Questi campioni rappresentano una fonte preziosa di informazioni per valutare l’esposizione delle api a contaminanti chimici presenti nell’ambiente.

Le analisi si concentrano su quattro categorie principali di sostanze inquinanti.

In primo luogo, viene effettuata la ricerca di pesticidi appartenenti alle classi degli **esteri fosforici e degli organoclorurati**, composti largamente impiegati in agricoltura e noti per la loro persistenza e tossicità.

Questi pesticidi possono accumularsi nei tessuti delle api e nei prodotti dell’alveare, con possibili effetti dannosi sia per la colonia che per il consumatore umano.

In secondo luogo, si procede con l’analisi dei **metalli pesanti**, sia essenziali che non essenziali, come piombo, cadmio, mercurio e arsenico. Tali elementi possono essere veicolati dalle api all’interno dell’alveare attraverso l’acqua, il polline o il nettare contaminati. La loro presenza viene attentamente monitorata per valutare il livello di inquinamento ambientale e il rischio per la salute delle api e dell’uomo.

Una specifica attenzione è rivolta ai **pesticidi neonicotinoidi**, oggetto di crescente preoccupazione scientifica per il loro impatto neurotossico sulle api. Tali sostanze, anche a basse concentrazioni, possono

compromettere l'orientamento, la capacità di foraggiamento e la sopravvivenza delle api, contribuendo al fenomeno della sindrome da spopolamento degli alveari (CCD).

Infine, vengono analizzati i **policlorobifenili (PCB)**, composti organici clorurati di origine industriale, noti per la loro elevata stabilità e capacità di accumulo nella catena alimentare. La loro presenza nei campioni analizzati indica un inquinamento ambientale persistente e richiede un'attenta valutazione del potenziale rischio ecotossicologico.

Queste indagini analitiche, condotte con metodologie standardizzate e strumentazioni sensibili, permettono di disporre di un quadro dettagliato dello stato di contaminazione chimica dell'ambiente, fornendo un prezioso strumento per la prevenzione e la gestione dei rischi ambientali e per la tutela della salute pubblica.

Il campionamento è stato programmato nelle realtà produttive di apicoltura ed alveari selvatici limitrofi alle zone cosiddette "a rischio", compresi i SIN, in un raggio di 30 Km, e coinvolge le province di Agrigento, Caltanissetta, Catania, Messina, Palermo, Siracusa e Trapani.

Come comunicato dall'IZS Sicilia, sono stati effettuati n. 78 campionamenti, di seguito elencati:

ASP	N. Campionamenti effettuati
Agrigento	7
Catania	25
Messina	36
Palermo	5
Siracusa	5
Totale	78

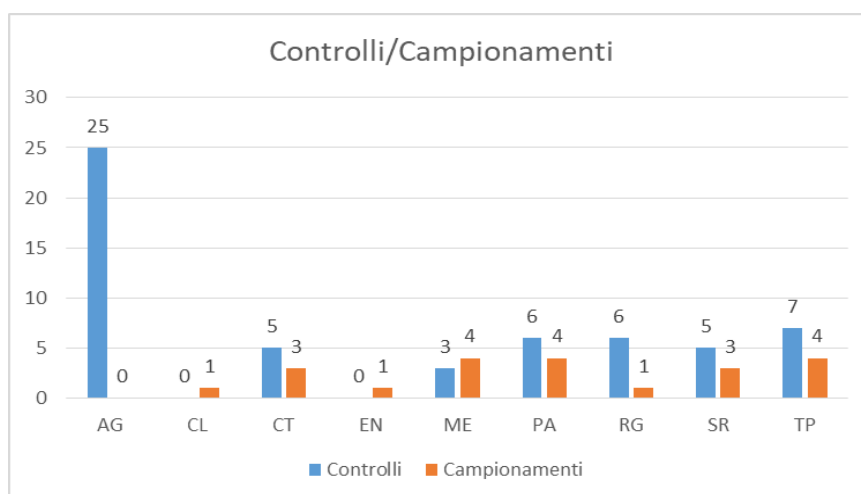
Non sono state evidenziate non conformità.

1) Regolamento (UE) 2158/2017 della Commissione, istituzione di misure di attenuazione e di livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilamide negli alimenti. Attività 2024

Sulla base delle indicazioni impartite dal Ministero della Salute con le note DGISAN prot. n. 10040 del 14/03/2018 e prot. n. 40715 del 25/10/2018, anche per l'anno 2024 è stata attuata, da parte delle AA.SS.PP., l'attività di monitoraggio e di verifica presso gli OSA dell'osservanza dei criteri contenuti nel Regolamento (UE) 2158/2017 della Commissione del 20 novembre 2017, che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti.



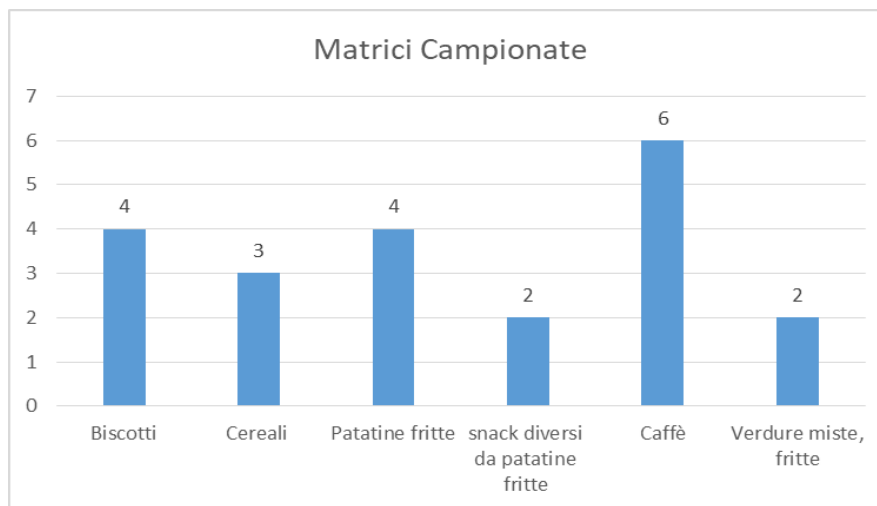
A seguito dei controlli ufficiali svolti nel corso dell'anno sono pervenute n. 57 schede riepilogative recanti i risultati dall'attività di controllo effettuata.



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

I controlli sono stati orientati sui prodotti alimentari di cui all'articolo 1, paragrafo 2, del Regolamento (UE) 2158/2017, effettuando n.21 campionamenti e acquisendo i risultati derivanti dall'autocontrollo effettuato dall'OSA, nonché verificando l'efficacia delle misure di attenuazione del tenore di acrilammide, attuate dagli operatori del settore alimentare.

Di seguito si riportano i dati relativi alle matrici campionate.



I livelli di riferimento dell'acrilammide stabiliti dal Regolamento (UE) 2017/2158 non costituiscono limiti legali, bensì valori guida volti ad assistere le aziende nel monitoraggio dei livelli di acrilammide.

Qualora tali livelli venissero superati, l'operatore del settore alimentare è tenuto a riesaminare i processi adottati e ad implementare appropriate misure di mitigazione.

L'attività di monitoraggio, è volta a verificare che gli OSA integrino nel proprio manuale di auto-controllo le misure operative atte a ridurre i livelli di acrilammide negli alimenti prodotti, così come stabilito dall'art. 2 comma 2 del Regolamento, ponendo in essere misure quali:

- riduzione della temperatura di torrefazione e prolungamento dei tempi di torrefazione (caffè);
- adozione di guide cromatiche e utilizzo di farine a base di riso che presentano tenori più bassi di asparagina;
- controllo della doratura dei prodotti da forno attraverso adeguato rapporto tempo-temperatura di cottura.

Nei sottoflussi 1881 e MON del RADISAN sono stati rilevati i dati analitici di n. 21 matrici (n.2 in MON) campionate, come di seguito elencate.

ASP	SAMPID	SAMPMATCODE	PARAMTEXT
ASP CL	2024_IJSSIC_1908ORG23606095	Mixed vegetables, fried	Acrilammide
ASP RG	2024_IJSSIC_3247CL22720757	Mixed vegetables, fried	Acrilammide
ASP CT	2024_IJSSIC_425CT22312813	Rusk	Acrilammide
ASP SR	2024_IJSSIC_975CT22394170	Chips, crisps, fries and dough-based analogues	Acrilammide
ASP SR	2024_IJSSIC_977CT22394533	Extruded breakfast cereal products	Acrilammide
ASP ME	2024_IJSSIC_907BA22394277	Biscuits	Acrilammide
ASP TP	2024_IJSSIC_4678PA22433884	Coffee beans, roasted	Acrilammide
ASP TP	2024_IJSSIC_4826PA22437357	Coffee beans, roasted and decaffeinated	Acrilammide
ASP TP	2024_IJSSIC_4825PA22437098	Coffee ground, roasted and decaffeinated	Acrilammide
ASP PA	2024_IJSSIC_7688PA22545201	Cereal flakes and similar	Acrilammide
ASP EN	2024_IJSSIC_4017CL22823657	Coffee ground, roasted	Acrilammide
ASP PA	2024_IJSSIC_15377PA22835617	Potatoes and similar-	Acrilammide
ASP PA	2024_IJSSIC_15378PA22835625	Coffee ground, roasted	Acrilammide
ASP PA	2024_IJSSIC_17585PA22931351	Biscuits, sweet, wheat wholemeal	Acrilammide
ASP TP	2024_IJSSIC_20535PA23057318	Coffee ground, roasted	Acrilammide
ASP ME	2024_IJSSIC_6651BA23256387	Cereal grains (and cereal-like grains)	Acrilammide
ASP ME	2024_IJSSIC_7804BA23430483	Snacks other than chips and similar	Acrilammide
ASP ME	2024_IJSSIC_7805BA23430544	Snacks other than chips and similar	Acrilammide
ASP CT	2024_IJSSIC_8828CT23428135	Biscuits	Acrilammide
ASP SR	2024_IJSSIC_30870PA23457408	Chips/crisps	Acrilammide
ASP CT	2024_IJSSIC_9314CT23524510	Chips/crisps	Acrilammide

Non sono emerse non conformità e i tenori di acrilammide rilevati si sono attestati al di sotto dei valori di riferimento indicativi stabiliti dalla Commissione europea, come previsto dal Regolamento (UE) 2017/2158.

m) “Piano Nazionale per la ricerca dei Residui (PNR) – Anno 2024” – Attività 2024

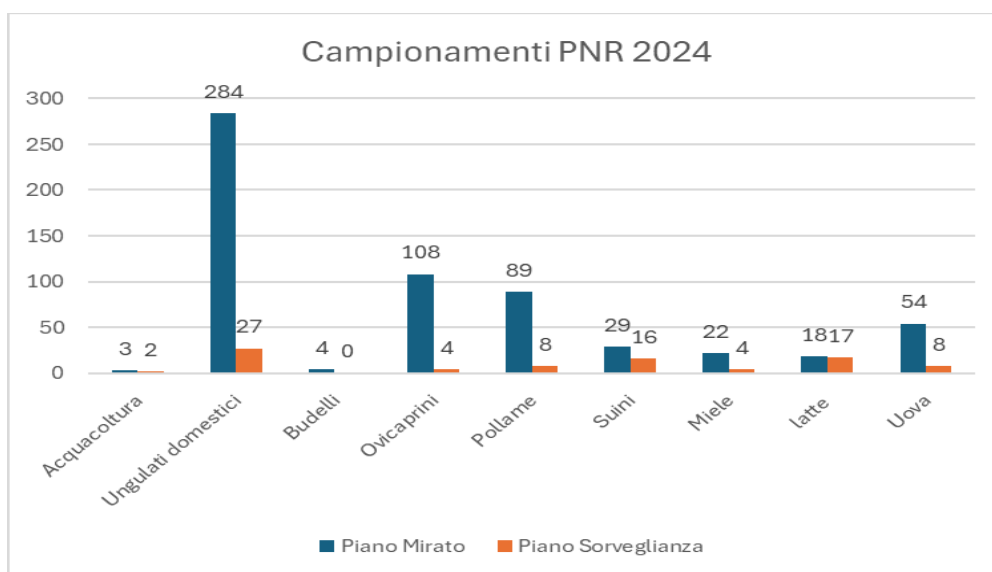


Il Piano Nazionale per la ricerca di Residui (PNR), ai sensi del D.Lgs. n. 158 del 16 marzo 2006 e dell’art. 150 del regolamento (UE) n. 625/2017, è un piano di sorveglianza del processo di allevamento degli animali e di prima trasformazione dei prodotti di origine animale che mira a:

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

In adempimento al Piano emanato dal Ministero della Salute con prot. 0047013 del 06/12/2023 DGISAN-MDS-P per la ricerca dei residui negli animali e nei prodotti di origine animale per l’anno 2024, è stata predisposta, con nota DASOE prot. n. 2336 del 22/01/2024, la programmazione regionale.

Sono stati complessivamente realizzati n. 697 campioni, di cui n. 611 per il piano mirato e n. 86 per il piano di sorveglianza di seguito rappresentati.



In data 28 febbraio 2025 è stata effettuata la validazione annuale sulla piattaforma NSIS/RaDISAN dei dati analitici relativi all'attività per l'anno 2024.

Sono stati complessivamente validati, unitamente ai dati relativi al piano istologico, n. 709 campioni, idonei e conformi, per complessive n. 5.634 analisi.

Non sono state riscontrate non conformità.

Ulteriori attività di controllo effettuate nel 2024

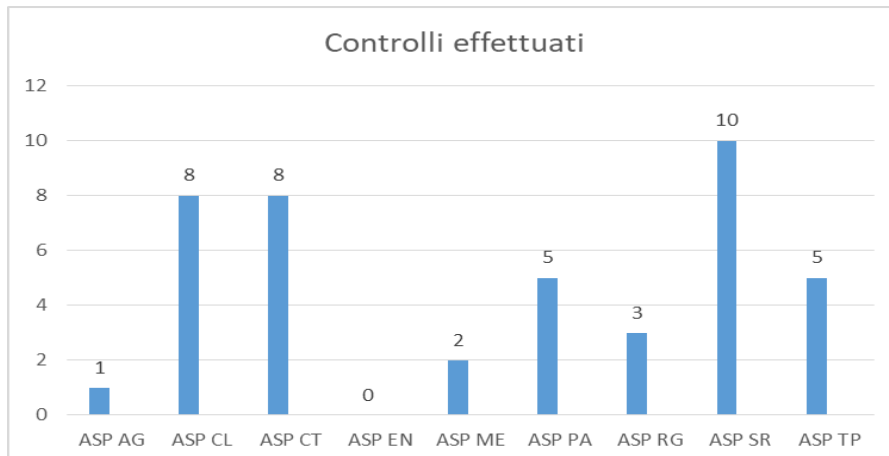
Nel corso del 2024 sono state realizzate ulteriori attività di controllo volte alla tutela della sicurezza alimentare e della salute pubblica.

Queste attività si articolano in diversi ambiti specifici, spesso coordinati a livello nazionale e basati su evidenze di rischio emergenti.

– **Attività di controllo coordinata a livello nazionale presso gli esercizi di vendita di prodotti etnici.**

L'attività, limitata temporalmente ai mesi di Gennaio, Febbraio e Marzo, ha riguardato il controllo presso gli esercizi di vendita di prodotti etnici, finalizzato a verificare la conformità degli alimenti commercializzati, a seguito di riscontri di alimenti etnici contenenti ingredienti di origine animale introdotti illegalmente sul territorio nazionale, con particolare attenzione anche ad altri alimenti che li potrebbero contenere senza una corretta indicazione in etichetta.

La concomitante emergenza da Peste Suina Africana (PSA) e le evidenze acquisite attraverso il sistema di allerta (Rasff), riguardo all'elevato rischio di introduzione e diffusione della malattia attraverso prodotti alimentari, ha fatto ritenere opportuno aggiungere alle ordinarie attività di controllo un piano di monitoraggio straordinario per la ricerca del virus della PSA nel caso in cui i prodotti rinvenuti con irregolarità nelle modalità di immissione in commercio contengano elementi organici di origine suina.



Nel corso dei controlli, a seguito dei campionamenti effettuati, sono state rilevate n.6 Non Conformità per rilevata presenza di PSA in prodotti a base di carne suina, dandone al contempo comunicazione al Ministero della Salute per i successivi adempimenti di competenza.

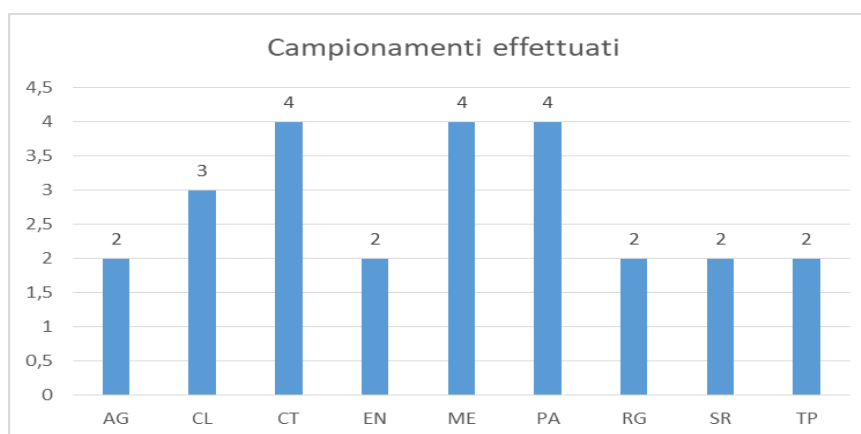
– **Rischio di agenti zoonotici in alimenti: Brucella e Mycobacterium bovis - Predisposizione di controlli ufficiali su prodotti lattiero caseari a latte crudo.**

Tenuto conto della situazione epidemiologica nelle specie animali sensibili soggette ai piani di eradicazione, desunta dal Sistema Informativo Veterinario VETINFO, e dei casi umani di brucellosi e tubercolosi,

desunti dal sistema informativo PREMAL (dati anno 2024), effettuata una valutazione del rischio sulla diffusione di tali microrganismi nell'uomo attraverso gli alimenti di origine animale, si è ravvisata l'esigenza di predisporre una specifica attività di campionamento di alimenti di O.A., in particolare su latte bovino e prodotti lattiero caseari a base di latte bovino crudo o prodotti con trattamento inferiore a quello della pastorizzazione, sia nella fase di produzione che di distribuzione.

Pertanto, è stato predisposto un piano di controllo ufficiale sui prodotti lattiero-caseari ottenuti da latte crudo, al fine di individuare eventuali contaminazioni e ridurre il rischio di trasmissione all'uomo attraverso il consumo di alimenti non trattati termicamente.

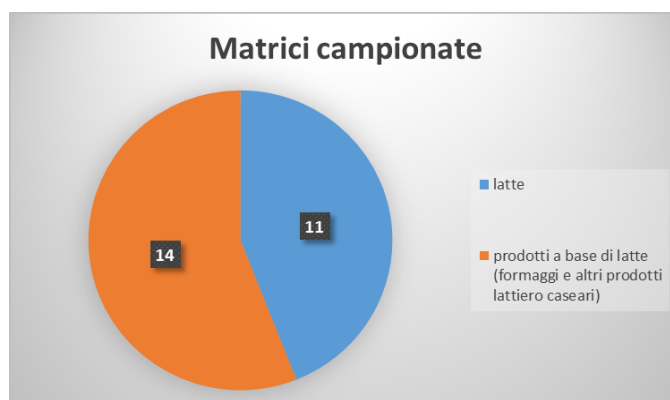
Nel prendere atto che l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri", nella qualità di laboratorio incaricato, per mancanza di prova accreditata non era nelle condizioni di poter effettuare la ricerca del pericolo *Mycobacterium bovis* negli alimenti, l'attività è stata rivolta esclusivamente alla ricerca del pericolo Brucella.



I controlli sono stati effettuati presso:

- Stabilimenti riconosciuti ai sensi del Regolamento (CE) n. 853/2004, autorizzati alla lavorazione e trasformazione del latte;
- Imprese registrate ai sensi del Regolamento (CE) n. 852/2004 per la produzione di latte e di prodotti a base di latte (formaggi e altri prodotti lattiero caseari);
- Distribuzione (GDO, mercati rionali, etc.).

I campioni effettuati sono stati imputati in ragione del Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande, di cui al D.D.G n.1889 del 18/10/2018.



Dai dati analitici inseriti in RaDISAN, per tutti i campioni, si evince che nessuna non conformità è stata rilevata:

- EVALCODE J040A Conforme. Nessuna non conformità rilevata
- EVALINFO_SAMPTKASSES J037A Conforme. Il valore misurato è sotto la soglia/livello.
- **Esecuzione campionamenti ed analisi per la ricerca di *Salmonella strathcona* in pomodorini ciliegi e datterini.**

Tra gennaio 2023 e gennaio 2024, l’Austria ha registrato un totale di 24 casi confermati di epidemia di *Salmonella* Strathcona.

Durante il primo ciclo di interviste con i casi, l’indagine epidemiologica ha rivelato che tutti i 14 casi avevano riferito di aver mangiato pomodorini.

Durante il secondo ciclo di interviste, n. 9 casi su 12 avevano affermato di preferire prodotti a base di pomodoro biologico e n. 7 casi su 12 avevano menzionato specificamente l'acquisto e il consumo di "pomodorini biologici".

Per quanto sopra, in data 18/01/2024 sul sistema RASFF, a seguito della news 2024.0384, l’Austria formulava richiesta di assistenza amministrativa in merito al rilevamento di casi di infezione da *S. Strathcona*.

Tramite le indagini epidemiologiche l’AC austriaca aveva individuato come fornitore del prodotto un operatore del ragusano.



A seguito del coinvolgimento, da parte dell’Austria, dell’European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC) venivano evidenziati altri casi in Germania, Danimarca, Francia e Norvegia con isolati geneticamente simili di *S. Strathcona* ST2559, isolata in Austria, confermando un'epidemia multi-paese in corso.

Facendo seguito al cross-sectoral meeting svoltosi in data 20/09/2024, il Ministero della Salute con nota prot.0037848-24/09/2024-DGISAN-MDS-P, in relazione alle sollecitazioni da parte dell’ECDC, come pure di alcuni paesi intervenuti, relativamente al coinvolgimento del nostro paese e specificatamente della Sicilia, nell'outbreak di *S. Strathcona*, ed in particolare alla matrice “pomodorini” nel contesto dei casi segnalati, ha disposto una intensificazione dell’attività di controllo con riguardo alla matrice Pomodorino nel territorio di Ragusa e nel territorio di Caltanissetta (Gela) per la ricerca di *Salmonella* Strathcona.

L'IZS Sicilia è stato individuato quale laboratorio incaricato per l'esecuzione delle analisi sui pomodori.

In caso di positività di *Salmonella* spp, per le attività di sequenziamento dei relativi isolati, il riferimento è stato il Centro di Referenza Nazionale per le Salmonellosi presso l'IZS delle Venezie.

L'attività successivamente è stata ampliata, prendendo in esame, nelle medesime aziende agricole, anche altre matrici quali acqua di irrigazione, terreno e fertilizzanti.

I campioni di acqua sono stati analizzati dal Laboratorio Sanità Pubblica dell'ASP di Ragusa, mentre i campioni di terreno e fertilizzante sono stati analizzati dal laboratorio dell'ARPA Sicilia.

Nell'ambito delle attività di controllo sono stati prelevati i seguenti campioni:

n.140 - Pomodoro datterino/cilieginio

n. 30 - Basilico

n. 30 – Acqua di irrigazione

n. 89 – Terreno

n. 8 – Fertilizzanti

Sono stati eseguiti controlli anche in allevamenti bovini e macelli dove in precedenza si era rilevata positività alla *Salmonella* strathcona, quali ipotetica causa di contaminazione.

Dalle indagini svolte è emerso che le uniche positività riscontrate riguardano alcuni campioni di acqua di irrigazione utilizzata nelle aziende di produzione primaria.

Nessuna contaminazione è stata rilevata nella matrice pomodoro ciliegino/datterino, facendo ritenere l'acqua l'unico veicolo plausibile per la presenza di *Salmonella*.

Le AC hanno adottato i conseguenti provvedimenti prescrittivi per risalire alla origine della contaminazione e vietare l'utilizzo di acqua di irrigazione proveniente da fonti contaminate (pozzi) fino alla risoluzione della criticità.

I dati ottenuti evidenziano l'importanza del controllo, nelle aziende agricole che producono prodotti destinati al pronto consumo, delle fonti idriche utilizzate per l'irrigazione, soprattutto in contesti territoriali complessi come quello siciliano, dove le condizioni ambientali e infrastrutturali possono favorirne la contaminazione.

Palermo, 19/06/2025

Il Dirigente Generale
*Dr. Giacomo Scalzo

La Dirigente del Servizio
*Dr.ssa Daniela Zora

L'Istruttore Direttivo
*V. Lo Presti

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

