

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 2025

Introduzione

Il Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 stabilisce, all'articolo 109, che gli Stati membri garantiscano l'esecuzione dei controlli ufficiali da parte delle autorità competenti sulla base di un Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP).

Per il quinquennio 2023-2027, il Piano è stato approvato dalla Conferenza Stato-Regioni confermando il Ministero della Salute quale organismo unico di coordinamento responsabile della predisposizione del PCNP, in collaborazione con tutte le autorità competenti coinvolte nei controlli ufficiali. Al Ministero è inoltre affidato il compito di assicurare la coerenza del sistema dei controlli e la raccolta delle informazioni necessarie alla predisposizione delle relazioni annuali sullo stato di attuazione del Piano.

Tra gli obiettivi strategici del PCNP rientra la tutela del consumatore attraverso il mantenimento di un elevato livello di protezione della salute umana, della salute animale, della sanità delle piante e della sicurezza alimentare, con particolare attenzione anche alle nuove modalità di commercializzazione tramite e-commerce. Il Piano mira a garantire la corretta applicazione della normativa in materia di alimenti e sicurezza alimentare lungo tutte le fasi della filiera produttiva, dalla produzione primaria alla trasformazione e distribuzione, comprendendo altresì le disposizioni volte ad assicurare pratiche commerciali leali, la tutela degli interessi dei consumatori e la corretta informazione degli stessi. Rientra inoltre tra gli obiettivi del Piano l'applicazione delle norme riguardanti i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA).

L'attuazione del Piano si fonda sulla cooperazione e sul coordinamento tra le autorità competenti e gli organismi di controllo.

In seguito all'Intesa sancita in sede di Conferenza Stato-Regioni e Province Autonome (Rep. Atti n. 55/CSR del 22 marzo 2023), ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della Legge 5 giugno 2003, n. 131, la Regione Siciliana ha recepito il Piano di Controllo Nazionale Pluriennale mediante il Decreto Assessoriale n. 276/2024, adottando il Piano di Controllo Regionale Pluriennale (PCRP) 2023-2027.

In coerenza con il PCNP, il PCRP ne recepisce struttura, obiettivi strategici, durata temporale e principi organizzativi, definendo le modalità di gestione dei controlli ufficiali sul territorio regionale nell'ambito della sicurezza alimentare. Il Piano disciplina sia i controlli sugli operatori del settore alimentare, effettuati mediante ispezioni e audit, sia le attività di campionamento e analisi ufficiale di alimenti, bevande e MOCA. Inoltre, fornisce alle Aziende Sanitarie Provinciali (ASP) gli indirizzi operativi necessari affinché i controlli ufficiali sugli operatori economici del settore alimentare e sui produttori e utilizzatori di MOCA siano eseguiti dai Servizi medici e veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione, ciascuno per le rispettive competenze, secondo un approccio basato sulla valutazione del rischio e con frequenza proporzionata al livello di rischio individuato.

Nelle more dell'aggiornamento delle Linee guida nazionali elaborate ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 882/2004 e n. 854/2004 al nuovo quadro normativo introdotto dal Regolamento (UE) 2017/625, continuano a costituire un importante riferimento gli indirizzi strategici e programmatori contenuti nelle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) n. 882/2004 e n. 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 gennaio 2018. Tali linee guida forniscono criteri omogenei e condivisi a livello nazionale per la programmazione, l'esecuzione, la verifica e la rendicontazione delle attività di controllo ufficiale.

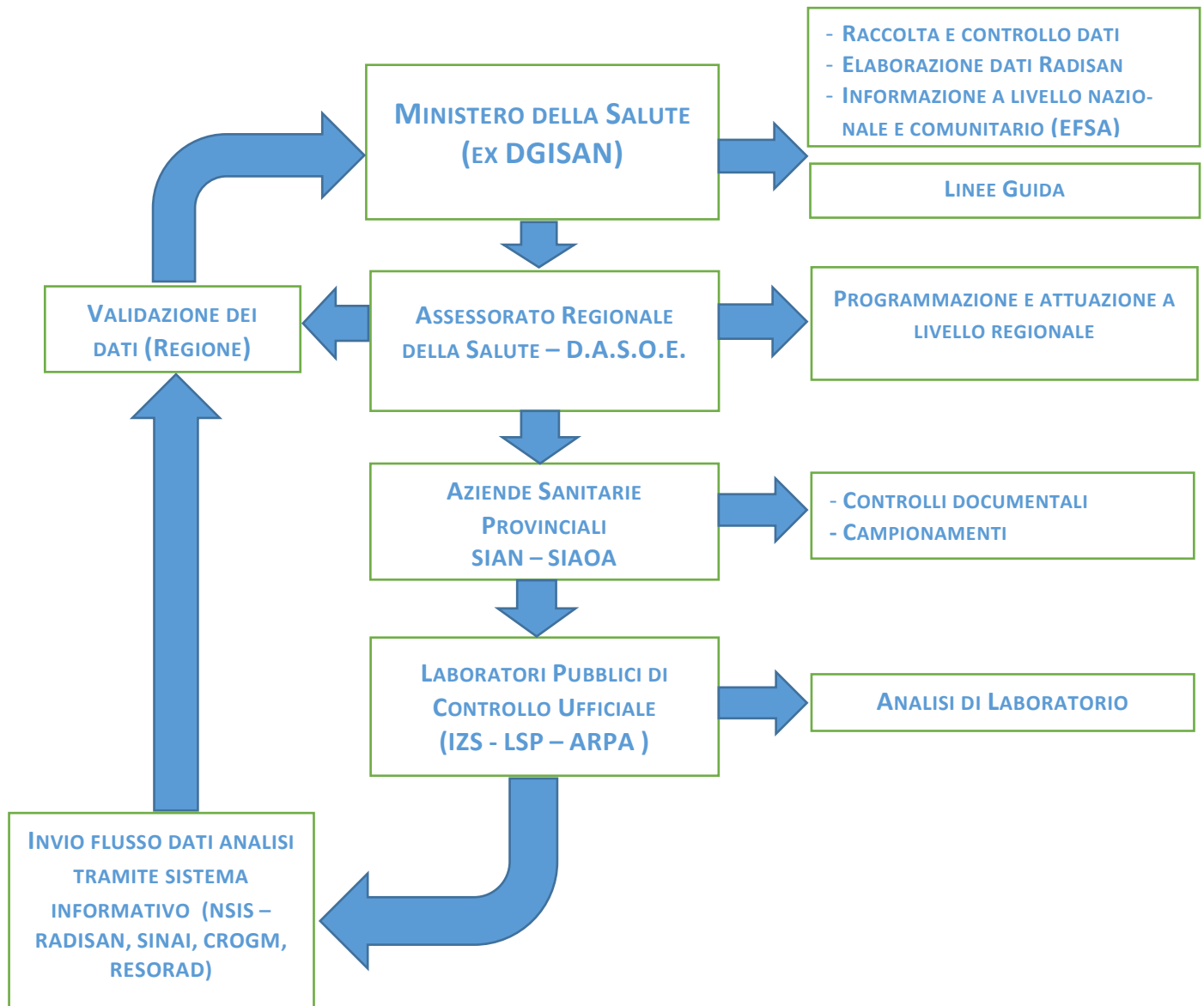
L'attività di controllo è svolta dalle Aziende Sanitarie Provinciali attraverso i Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN), i Servizi di Igiene degli Alimenti di Origine Animale (SIAOA) e, per il settore dei mangimi, i Servizi di Igiene degli Allevamenti e delle Produzioni Zootecniche (SIAPZ).

I controlli ufficiali interessano l'intera filiera agroalimentare e riguardano tutte le fasi della produzione, lavorazione, trasformazione, deposito, trasporto, distribuzione, commercializzazione e somministrazione degli alimenti. I campioni ufficiali possono essere prelevati sia su materie prime e semilavorati sia su prodotti finiti, indipendentemente dalla loro origine, nazionale o estera, provenienti da altri Stati membri dell'Unione europea o da Paesi terzi.

analisi ufficiali sugli alimenti, comprendenti indagini fisiche, chimiche, biologiche e microbiologiche, sono affidate ai laboratori ufficiali competenti, tra cui l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia (ISZS Sicilia), i Laboratori di Sanità Pubblica (LSP) delle Aziende Sanitarie Provinciali e l'Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente della Sicilia (ARPA Sicilia). A livello nazionale, la Direzione Generale per l'Igiene e della Sicurezza Alimentare del Ministero della Salute rappresenta il principale riferimento istituzionale per le attività di controllo ufficiale degli alimenti, coordinando i programmi di sorveglianza e monitoraggio nazionali e internazionali finalizzati alla tutela della sicurezza alimentare.



IL SISTEMA DEI CONTROLLI



Organizzazione e gestione dei controlli ufficiali

La presente relazione illustra gli esiti dell'attività di controllo ufficiale svolta nel corso dell'anno 2025 in materia di sicurezza alimentare, con particolare riferimento all'igiene e alla salubrità degli alimenti e delle bevande. Essa 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 2025, hanno riguardato:

- **Controlli ufficiali per il controllo dei rischi microbiologici 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 in alimenti non regolamentati**
- **Monitoraggio di contaminanti industriali e ambientali in alimenti non regolamentati.**
- **Piano nazionale additivi come materia prima e negli alimenti, comprese le sostanze aromatizzanti di affumicatura**
- **Controllo ufficiale dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (MOCA)**
- **Controllo sui prodotti fitosanitari, commercializzazione e utilizzo**
- **Programma Nazionale e Comunitario Coordinato di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale**
- **Piano Nazionale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti**
- **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 negli alimenti di origine animale**
- **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**

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”, ricompresi nel Piano di Controllo Regionale Pluriennale (PCRP) 2023-2027.

Prospetto riepilogativo dei Piani di Controllo Ufficiale/Monitoraggio - Anno 2025

n.	Piani 2025	Estremi provvedimento
1	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.	D.D.G n.191 del 18/03/2022 – GURS n.16 dell’08/04/2022
2	Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti 2023-2027.	D.D.G.n.124 del 20/02/2023 – S.O. n.1 GURS n.12 del 17/03/2023
3	Piano regionale di controllo ufficiale dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (MOCA) - Anni 2023-2027. Revisione 2025.	D.D.G. n.125 del 03/02/2025 - S.O. n.2 GURS n.11 del 28/02/2025
4	Piano regionale di controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari , come materia prima e negli alimenti, comprese le sostanze aromatizzanti di affumicatura - Anni 2025-2027	D.D.G. n.218 del 06/03/2025- S.O. n.1 GURS n.16 del 04/04/2025
5	Piano Regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti – Anni 2023-2027. Aggiornamento 2025.	D.D.G. n.427 del 09/04/2025 - S.O. n.14 alla GURS n. 21 del 9 maggio 2025
6	Piano Regionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali naturali negli alimenti. Anni 2023-2027 - Revisione per l’anno 2025.	D.D.G. n.165 del 17/02/2025 - S.O. n.1 GURS n.13 del 14/03/2025
7	Piano di monitoraggio di contaminanti industriali e ambientali in alimenti non regolamentati. Anno 2025.	D.D.G. n.127 del 03/02/2025- S.O. n.2 GURS n.11 del 28/02/2025
8	Piano regionale di monitoraggio di contaminanti agricoli e tossine vegetali in alimenti non regolamentati. Anno 2025.	D.D.G. n.126 del 03/02/2025- S.O. n.2 GURS n.11 del 28/02/2025
9	Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici, chimici e fisici su alimenti e bevande - Prorogato per il 2025	D.D.G n.1889 del 18.10.2018 - GURS n.50 del 23/11/2018

		Indicazioni per attività 2025 nota prot.1875 del 20/01/2025 e nota prot.2261 del 23/01/2025
10	Piano regionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale e Piano comunitario di controllo - Anno 2025.	D.D.G. n.768 del 01/07/2025
11	Piano regionale di controllo sui prodotti fitosanitari – Anno 2025	D.D.G. n.799 del 10/07/2025
12	Reg. (UE) n.2158/2017 - Monitoraggio della presenza di acrilammide negli alimenti .	Nota DASOE prot.52538 del 09 luglio 2018 Indicazioni nota Prot.2432 del 22/01/2024 e nota 30043 del 09/09/2024 - Precisazioni
13	Piano di Monitoraggio per la valutazione dello stato d'inquinamento ambientale da contaminanti chimici attraverso l'impiego di Apis mellifera - Anni 2024 - 2025.	D.D.G. n.222 del 29.02.2024 – GURS n. 14 del 22/03/2024
14	Piano regionale di controllo ufficiale sul ghiaccio alimentare . Anni 2024-2027	D.D.G. n.791 del 26.06.2024- GURS n.14 del 22/03/2024
15	Piano Nazionale per la Ricerca dei residui (PNR) – Anno 2025	DGISAN 0047100 – 10/12/2024 DASOE 3494 -04/02/2025

Di seguito si riporta l'analisi dei risultati delle attività espletate nell'ambito dei Piani di controllo ufficiale e di monitoraggio elencati nel prospetto riepilogativo sopra riportato.

1. 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.

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

- **Gozzo:** Un ingrossamento della ghiandola tiroidea causato da una bassa assunzione di iodio.
- **Ipotiroidismo:** Una 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 di iodio 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 raccomandato di iodio 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, in Italia, promuove 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 - le normative prevedono che le confezioni di sale iodato riportino la dicitura: "Sale alimentare addizionato con iodio utile per prevenire carenze iodiche." - e campagne di sensibilizzazione. 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, è 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, strutturato in sei Macro Obiettivi e il Macro Obiettivo O1 - Malattie croniche non trasmissibili 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, si pone - in attuazione della Legge 21 marzo 2005, n. 55 “Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica” - i seguenti obiettivi:

- la verifica del tenore di iodio nel sale destinato al consumo umano addizionato artificialmente di iodio sotto forma di ioduro o iodato di potassio (campionamenti presso: stabilimenti di produzione, depositi, distribuzione al dettaglio/GDO);
- 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, per il 2025, i seguenti risultati:

ASP	n. campioni programmati*	n. campioni* effettuati
AG	6	6
CL	5	5
CT	8	9
EN	4	8
ME	7	7
PA	8	8
RG	5	5
SR	6	6
TP	6	6
totale	55	60

* matrice: sale iodato t.q.

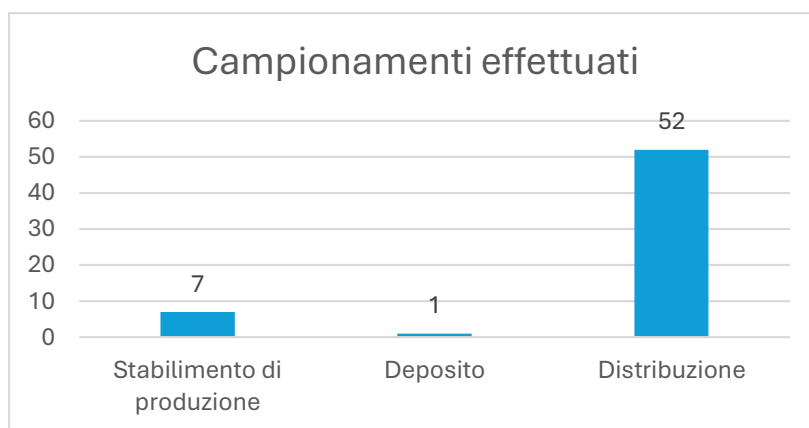
L'attività di campionamento è stata eseguita presso stabilimenti di produzione, depositi, distribuzione al dettaglio/GDO, come di seguito raffigurata:

ASP	n. campioni effettuati*	Tipologia Operatore del Settore		
		Stabilimento di produzione	Deposito	Distribuzione
AG	6	/	/	6
CL	5	2	/	3
CT	9	/	/	9
EN	8	/	/	8
ME	7	2	/	5

PA	8	1	1	6
RG	5	/	/	5
SR	6	/	/	6
TP	6	2	/	4
totale	60	7	1	52

* 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, l'impiego di sale iodato nella preparazione di alimenti destinati al consumo umano (ristorazione pubblica e collettiva).

Dai risultati dell'attività analitica mirata a verificare il contenuto di iodio nei campioni, non sono state riscontrate non conformità.



2. “Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti. Anni 2023-2027”. Attività 2025.

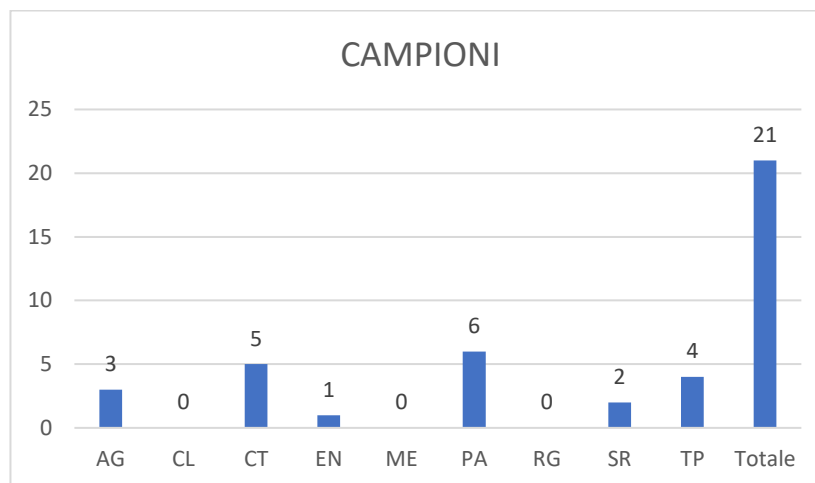


Con il D.D.G.n.124 del 20/02/2023, pubblicato sulla GURS n.12 del 17/03/2023 – S.O. n.1, la Regione Siciliana, tenuto conto delle indicazioni emanate da codesto Ministero (0005689-17/02/2023-DGISAN-MDS-P), ha adottato, in linea con la programmazione del Piano Nazionale di Controllo Pluriennale – PCNP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

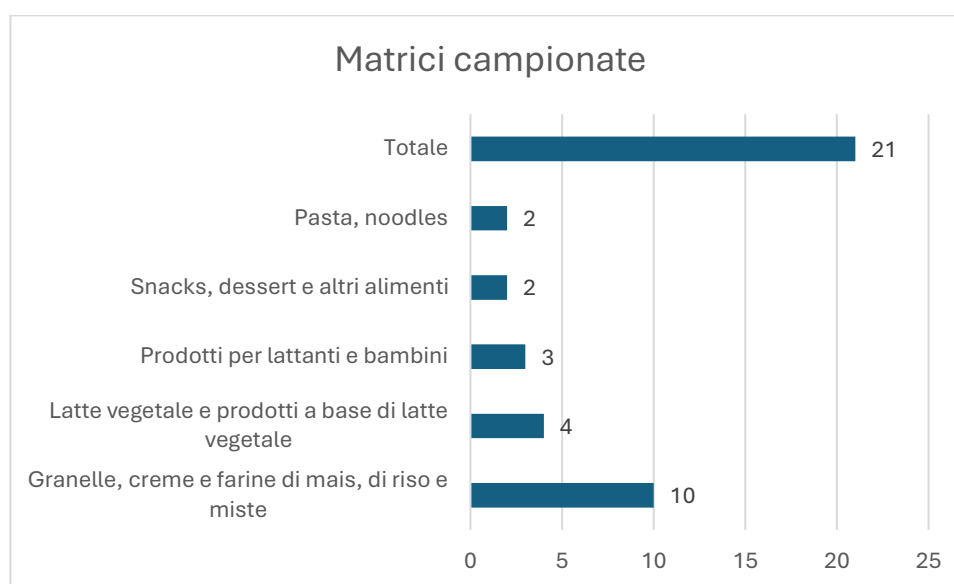
In relazione alla pianificazione territoriale per l'anno 2025, sono stati programmati i seguenti campionamenti per il controllo della presenza di OGM negli alimenti:

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 granello/ 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.													

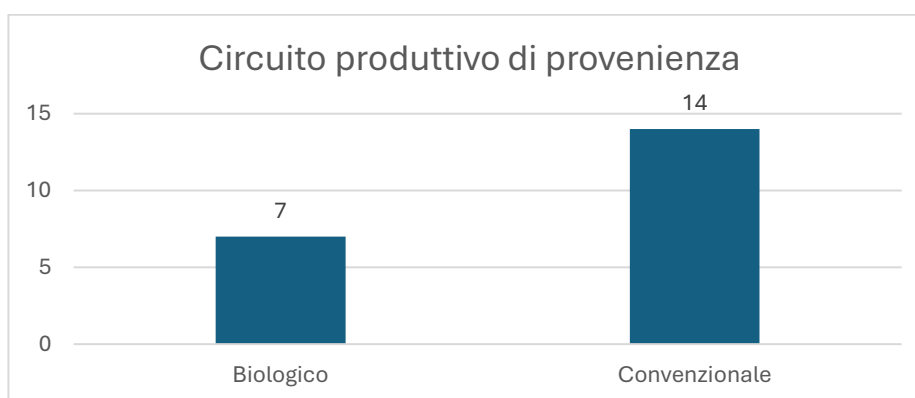
La programmazione, nel rispetto delle indicazioni ministeriali, è stata ripartita su un totale di 54 campioni, di cui n.32 matrici di Materie prime/Intermedi di lavorazione (Mais, Soia e Riso) e n.22 matrici di prodotti finiti confezionati per il consumatore finale, come sopra rappresentati, con almeno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



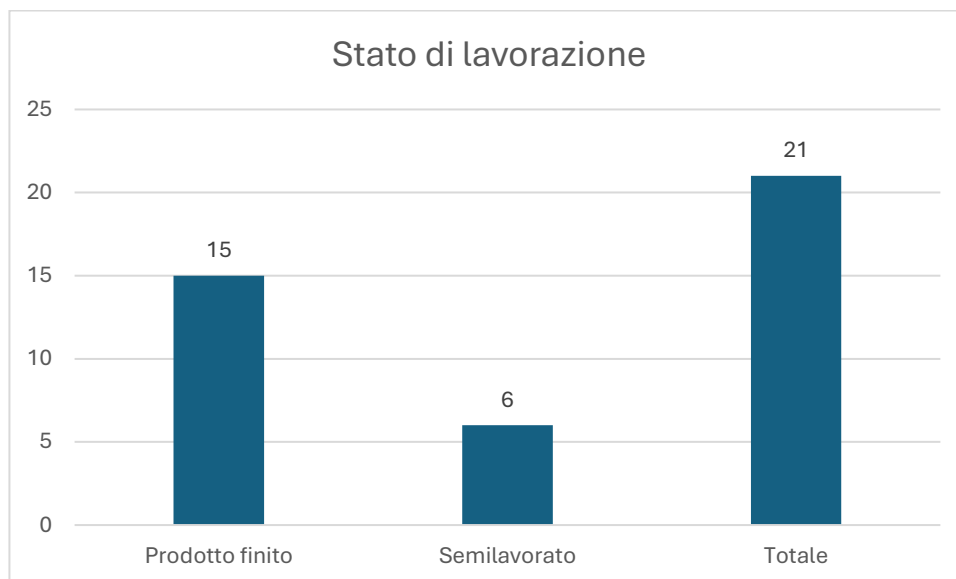
Complessivamente sono state prelevate n.21 matrici, ricomprese tra le categorie riportate nell'allegato 3 al Piano nazionale.



Delle matrici campionate, 14 provengono dal circuito di produzione convenzionale e 7 da produzione biologica.



I campioni processati sono stati complessivamente pari a n.21, di cui n.15 classificati come prodotto finito e n.6 classificati come semilavorato.



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 dal Piano, con particolare riferimento alla quota minima del 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, inseriti sul CROGM dal laboratorio incaricato (IZS Sicilia), non hanno evidenziato non conformità.

3. “Piano regionale di controllo ufficiale dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (MOCA) - Anni 2023-2027”. Attività 2025



Con riferimento all’attività svolta nel corso dell’anno 2025 nell’ambito del Piano, si rappresenta quanto segue.

Con D.D.G. n.125 del 03/02/2025, pubblicato nel S.O. n.2 GURS n.11 del 28/02/2025, 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. Revisione 2025.

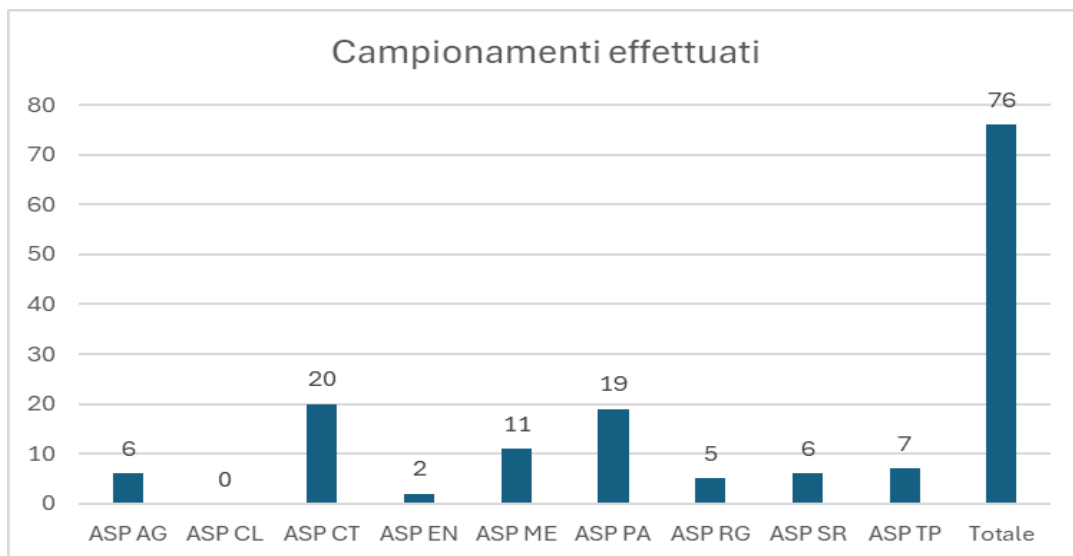
La revisione del Piano ha riguardato:

- la sostituzione, tra le matrici da campionare ai fini del controllo ufficiale, dei MOCA di plastica contenenti bambù con quelli di carta e cartone per i quali è prevista la determinazione analitica della migrazione di piombo;
- l’inserimento, nell’Elenco dei Laboratori ufficiali che effettuano le attività di controllo ufficiale dei MOCA, dei Laboratori: della Campania, della Sardegna e del Veneto.

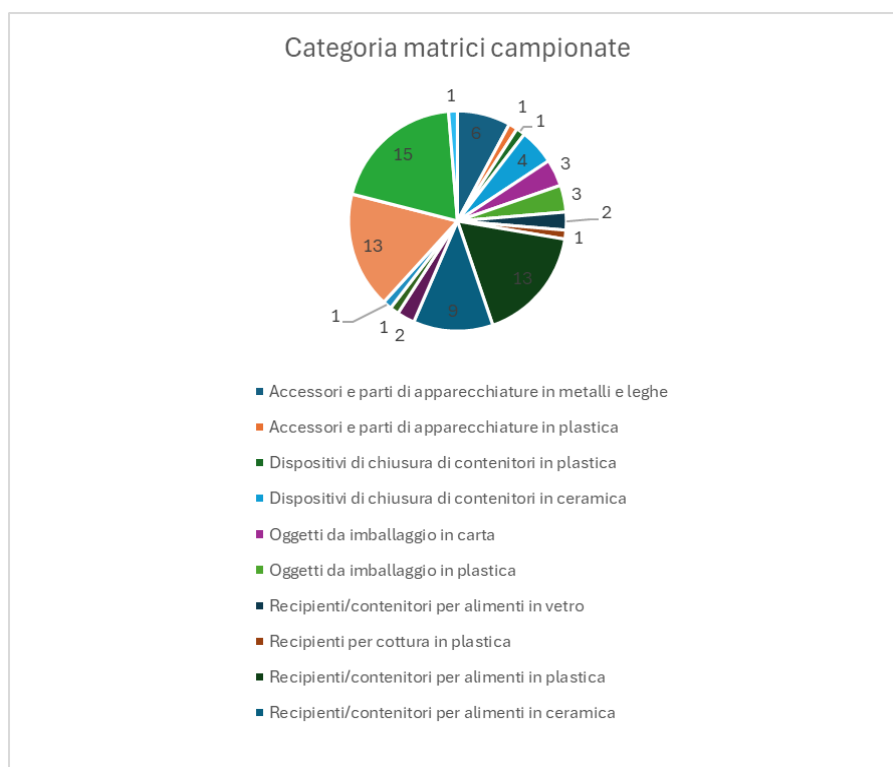
La programmazione annuale del Controllo Ufficiale prevede un totale di 83 campionamenti di matrici MOCA, suddivisi tra le diverse ASP secondo la tabella sotto riportata.

Piano regionale di controllo ufficiale dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari (MOCA) - Anni 2023-2027 _Revisione 2025.						
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 (1) (Reg.(UE) n.10/2011 e s. m. i.)	Vetro (D.M. 21/03/1973 e s.m.i.)	Carta e cartone (D.M. 21/03/1973 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 di Piombo	
AG	1	2	3	0	1	7
CL	1	1	2	0	0	4
CT	4	5	8	1	1	19
EN	1	0	1	0	1	3
ME	2	3	4	1	1	11
PA	4	6	9	1	1	21
RG	1	1	2	0	1	5
SR	1	2	2	0	1	6
TP	1	2	3	1	0	7
Totale	16	22	34	4	7	83
La ripartizione dei campioni, per tipologia di MOCA, è relativa ad ogni anno di validità del Piano salvo diverse indicazioni.						
Per ciascuna aliquota di ciascun campione si richiedono 6 pezzi identici per forma, dimensione e colore.						

Nel corso dell'anno 2025, l'attività di controllo ufficiale sul territorio regionale ha comportato il prelievo e l'analisi di 76 campioni, garantendo così il numero minimo di 75 campioni assegnato dal Ministero alla Regione, con il Piano nazionale.



Di seguito viene riportata la rappresentazione grafica della distribuzione dei campioni per tipologia.

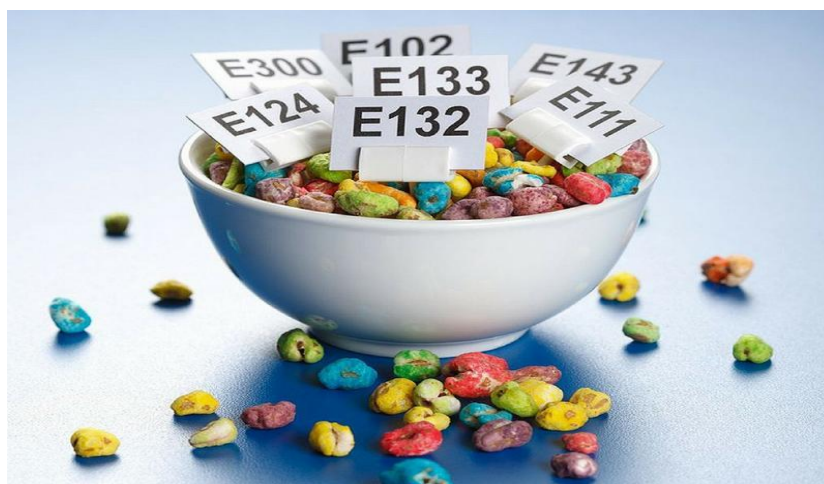


I campioni oggetto di controllo ufficiale sono stati conferiti all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri", quale laboratorio regionale incaricato il quale ha provveduto al caricamento dei dati analitici nel sottoflusso MOC (Materiali a contatto con gli alimenti) del flusso informatico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

A seguito dell'attività di analisi, nel sottoflusso MOC – RaDISAN, sono state caricate dal laboratorio n.625 determinazioni analitiche, riferite a n. 76 campioni.

Non sono state rilevate non conformità.

4. Piano regionale di controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, come materia prima e negli alimenti, comprese le sostanze aromatizzanti di affumicatura - Anni 2025-2027. Attività 2025



In riferimento al Piano regionale di controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, in conformità con il paragrafo 5.8 del Piano Nazionale (0005029-06/02/2025-DGISAN-MDS-P), si riportano di seguito i risultati dell'attività svolta nell'anno 2025.

Il Piano regionale Anni 2025-2027, adottato con D.D.G. n.218 del 06/03/2025 e pubblicato nel S.O. n.1 della GURS n.16 del 04/04/2025, pone l'attenzione su:

- Additivi alimentari come materie prime;
- Prodotti alimentari contenenti additivi e/o aromi alimentari;
- Aromi come materie prime;
- Sostanze aromatizzanti di affumicatura o "Aromi di fumo" come materie prime;

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

Tabella 1 - additivi come materia prima - Competenza SIAN Piano regionale di controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, come materia prima e negli alimenti, comprese le sostanze aromatizzanti di affumicatura - Anni 2025-2027.										
Criteri di scelta matrice	ASP									Totale progr.
	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	
	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	
- Additivi prodotti/confezionati sul proprio territorio; - Additivi utilizzati con maggiore frequenza presso gli OSA presenti sul proprio territorio (controllo dell'AA come materia prima presso l'azienda utilizzatrice); - La verifica dei requisiti di purezza degli AA può essere circoscritta anche solo alla determinazione dei metalli.			1							1
									1	1
			1							1
						1				1
					1	1				2
TOTALE	0	0	2	0	1	2	0	0	1	6
Il controllo analitico degli AA tal quali è finalizzato alla verifica della conformità ai requisiti specifici di cui al regolamento (UE) n. 231/2012 sia presso la produzione/deposito/confezionamento degli stessi, sia presso gli OSA che li utilizzano.										
Verificare se le informazioni presenti sui documenti di accompagnamento della partita o sull'imballaggio o recipienti siano in linea con il contenuto e la destinazione d'uso: consumatore finale e/o OSA.										

Relativamente alla verifica dell'impiego degli additivi nei prodotti alimentari, sono stati programmati 76 controlli, ripartiti per matrici tra i Servizi Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (per matrici di origine non animale) e i Servizi Igiene degli Alimenti di Origine Animale (per matrici di origine animale).



A ciascun Servizio sono stati assegnati n. 38 campioni, come riportato nelle tabelle sottostanti.

Tabella 2 - Controllo analitico AA da ricercare nei prodotti alimentari - Competenza SIAN

Piano regionale di controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, come materia prima e negli alimenti, comprese le sostanze aromatizzanti di affumicatura - Anni 2025-2027

Numerazione	Denominazione	Categorie alimentari di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008	ASP									
			AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	TOT
			Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.
E100-E180	Coloranti (La ricerca deve essere effettuata tra i coloranti ricompresi nella numerazione che va da E100 a E180)	FA-04.2.5 Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi FA-05.1 Prodotti di cacao e di cioccolato di cui alla direttiva 2000/36/CE FA-05.2 Altri prodotti di confetteria, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito FA-05.3 Gomme da masticare (chewing-gum) FA-06.3 Cereali da colazione FA-12.2.2 Condimenti FA-12.5 Zuppe, minestre e brodi FA-12.6 Salse FA-12.9 Prodotti a base di proteine, tranne i prodotti di cui alla categoria 1.8 FA-14.1.4 Bevande aromatizzate FA-14.2.1 Birra e bevande a base di malto FA-15. Salatini e snack pronti al consumo FA-17 Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	0	0	2	0	1	2	1	1	1	8
E200-E202 E210-213	acido sorbico e sorbato di potassio acido benzoico e i suoi Sali	FA-04.2.2 Ortofrutticoli sottaceto, sott'olio o in salamoia FA-04.2.3 Ortofrutticoli in recipienti FA-04.2.5 Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi FA-04.2.6 Prodotti trasformati a base di patate (patate addizionate con SO2) FA-06.4.1 Pasta fresca FA-06.4.4 Gnocchi di patate FA-07.2 Prodotti da forno fini FA-12.5 Zuppe, minestre e brodi FA-12.6 Salse FA-12.9 Prodotti a base di proteine, tranne i prodotti di cui alla categoria 1.8 FA-14.1.4 Bevande aromatizzate FA-15. Salatini e snack pronti al consumo FA-17 Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	1	0	1	0	1	1	0	1	1	6
E220-E228	Anidride solforosa e i suoi Sali	FA-04.2.1 Ortofrutticoli essiccati FA-04.2.5 Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi FA-04.2.6 Prodotti trasformati a base di patate (patate addizionate con SO2) FA-12.9 Prodotti a base di proteine, tranne i prodotti di cui alla categoria 1.8 FA-13 Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare, quali definiti dalla direttiva 2009/39/CE FA-14.1.2 Succhi di frutta, quali definiti dalla direttiva 2001/112/CE, e succhi di ortaggi FA-14.1.3 Nettare di frutta, quali definiti dalla direttiva 2001/112/CE, e nettari di ortaggi e prodotti analoghi FA-14.1.4 Bevande aromatizzate FA-14.2.1 Birra e bevande a base di malto FA-14.2.2 Vino e altri prodotti definiti nell'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n.1308/2013 FA-15. Salatini e snack pronti al consumo FA-17 Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	0	1	2	0	1	2	0	1	0	7
E 300-302	Acido ascorbico e suoi Sali	FA-14.1.4 Bevande aromatizzate	1	1	1	1	1	1	1	0	1	8
E950-E962	Edulcoranti	FA-04.2.5 Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi FA-05.1 Prodotti di cacao e di cioccolato di cui alla direttiva 2000/36/CE FA-05.2 Altri prodotti di confetteria, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito FA-05.3 Gomme da masticare (chewing-gum) FA-07.2 Prodotti da forno fini	1	0	2	0	1	3	1	0	1	9
Totale			3	2	8	1	5	9	3	3	4	38

Campionamento e ispezione contestuale

Per l'individuazione delle categorie alimentari da campionare/additivi da analizzare si rimanda al paragrafo 10.4 del Piano e all'Allegato 12

Tabella 3 - Controllo analitico AA da ricercare nei prodotti alimentari - Competenza SIAOA

Piano regionale di controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, come materia prima e negli alimenti, comprese le sostanze aromatizzanti di affumicatura - Anni 2025-2027.

Numerazione INS	Denominazione	Categoria Alimentare	ASP									
			AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	TOT
			Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.
E220-228	Anidride solforosa e i suoi Sali	FA-08.1 Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n.853/2004 FA-08.2 Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 FA-09.1.1 Pesce non trasformato FA-09.1.2 Molluschi e crostacei non trasformati FA-09.2 Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei FA-12.9 Prodotti a base di proteine, tranne i prodotti di cui alla categoria 1.8	1	1	3	1	2	3	1	1	1	14
E110-E180	Coloranti (La ricerca deve essere effettuata tra i coloranti ricompresi nella numerazione che va da E110 a E180)	FA-08.1 Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n.853/2004 FA-08.2 Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 FA-08.3.1 Prodotti a base di carne non sottoposti a trattamento termico (Campionare a livello territoriale preferibilmente prodotti etnici importati) FA-08.3.2 Prodotti a base di carne sottoposti a trattamento termico (Campionare a livello territoriale preferibilmente prodotti etnici importati) FA-08.3.4 Prodotti a base di carne tradizionali e tradizionalmente ottenuti mediante salatura con disposizioni specifiche riguardanti nitriti e nitrati FA-09.1.1 Pesce non trasformato (Limitare le analisi ai coloranti rossi) FA-09.1.2 Molluschi e crostacei non trasformati (Limitare le analisi ai coloranti rossi) FA-09.2 Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei (Limitare le analisi ai coloranti rossi)	1	0	1	0	1	1	0	1	1	6
E200-E202 E210-213	acido sorbico e sorbato di potassio acido benzoico e i suoi Sali	FA-01.7.2 Formaggio stagionato FA-01.7.5 Formaggio fuso FA-09.2 Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei FA-12.9 Prodotti a base di proteine, tranne i prodotti di cui alla categoria 1.8	1	0	2	0	1	2	0	0	1	7
E 249-250 E251-252	Nitriti di sodio e potassio Nitrati di sodio e potassio	FA-08.1 Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n.853/2004 FA-08.2 Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 FA-08.3.1 Prodotti a base di carne non sottoposti a trattamento termico (Campionare a livello territoriale preferibilmente prodotti etnici importati) FA-08.3.2 Prodotti a base di carne sottoposti a trattamento termico (Campionare a livello territoriale preferibilmente prodotti etnici importati) FA-08.3.4 Prodotti a base di carne tradizionali e tradizionalmente ottenuti mediante salatura con disposizioni specifiche riguardanti nitriti e nitrati FA-08.3.4.2 Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura a secco (il procedimento di salatura a secco consiste nell'applicazione a secco di una miscela contenente nitriti e/o nitrati, sale e altri componenti sulla superficie della carne, cui fa seguito un periodo di stabilizzazione/stagionatura)	1	0	0	1	1	1	0	1	0	5
E300-E302	Acido ascorbico e i suoi Sali	FA-08.2 Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 FA-09.1.1 Pesce non trasformato FA-09.2 Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei	1	1	1	0	1	1	0	0	1	6
Totali			5	2	7	2	6	8	1	3	4	38

Per quanto riguarda gli aromi alimentari e le sostanze aromatizzanti di affumicatura (Regolamento (CE) n. 1331/2008 e Regolamento (CE) n. 1334/2008), sono stati programmati in totale n. 26 campionamenti, suddivisi tra le ASP come appresso indicato.

Tabella 4 - Aromi Alimentari - Sostanze aromatizzanti di affumicatura - Competenza SIAN + SIAOA

Piano regionale di controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, come materia prima e negli alimenti, comprese le sostanze aromatizzanti di affumicatura - Anni 2025-2027

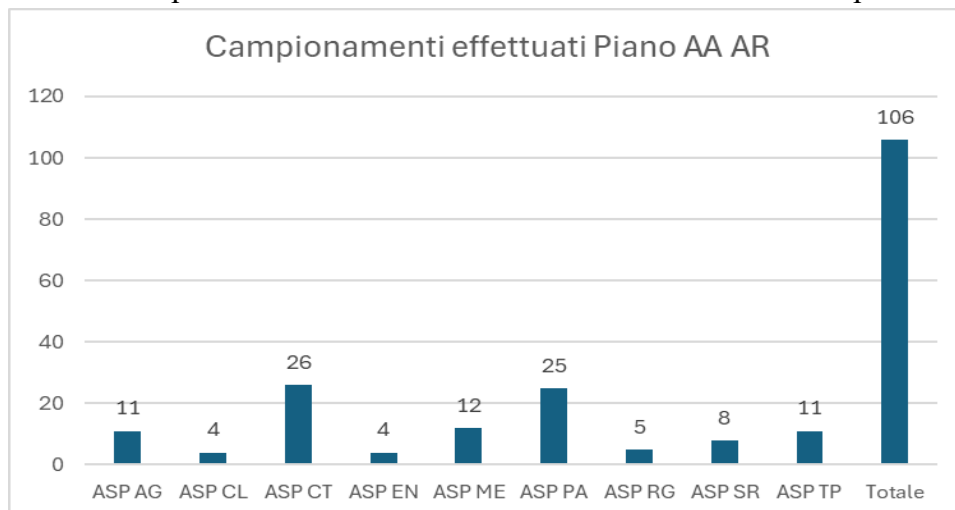
Denominazione	Parametro	ASP									Totale
		AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	
		Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	
Aromi Alimentari come materia prima	Acido sorbico e sorbato di potassio (E 200-202) Acido benzoico e suoi Sali (E210-213)			1			1				2
Controllo analitico Aromi Alimentari nei prodotti alimentari	Sostanze naturalmente presenti dell'Allegato III del regolamento (CE) n.1334/2008 Cumarina - Prodotti di panetteria tradizionale e/o stagionale contenenti un riferimento alla cannella nell'etichettatura - Cereali per prima colazione, compreso il muesli	2	1	3	1	2	3	1	2	2	17
	Sostanza aromatizzante Caffaina (Tabella 1 dell'allegato I del regolamento (CE) 1334/2008) Prodotti di confetteria, 14.1 Bevande analcoliche			1			1				2
	Sostanza aromatizzante Teobromina (Tabella 1 dell'allegato I del regolamento (CE) 1334/2008) 14.1 Bevande analcoliche			1			1				2
Sostanze aromatizzanti di affumicatura come materia prima (1)	Rispetto dei Tenori massimi di IPA (benzo benzo(a)pirene e benzo(a)antracene di cui all'allegato I del regolamento (UE) n. 2065/2013	1		1			1				3
Totali		3	1	7	1	2	7	1	2	2	26

(1) Competenza SIAOA - I campioni di sostanze aromatizzanti di affumicatura o "aromi di fumo", vanno prelevati TAL QUALI presso gli stabilimenti di produzione delle categorie alimentari: **Prodotti a base di carne - Pesce e prodotti della pesca trasformati - Formaggi e prodotti caseari** - che ne prevedano l'impiego nei propri processi al fine di accertarne il grado di purezza.

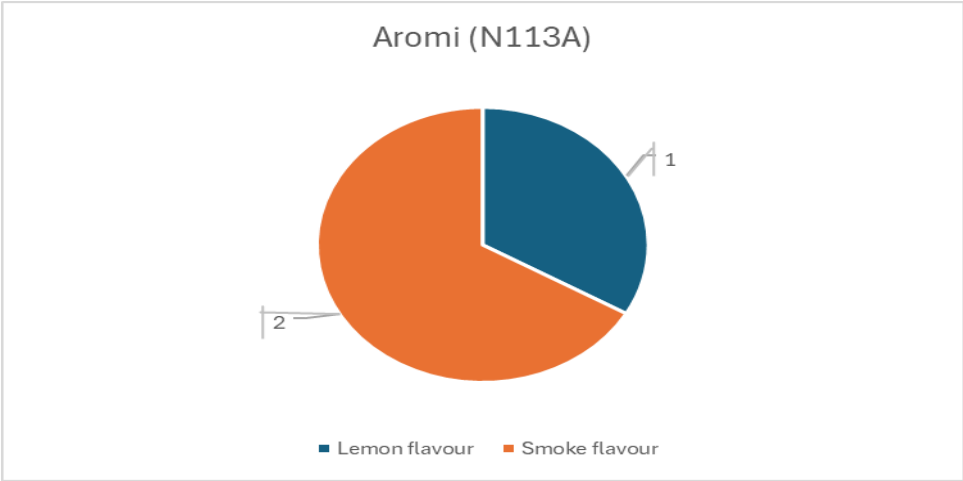
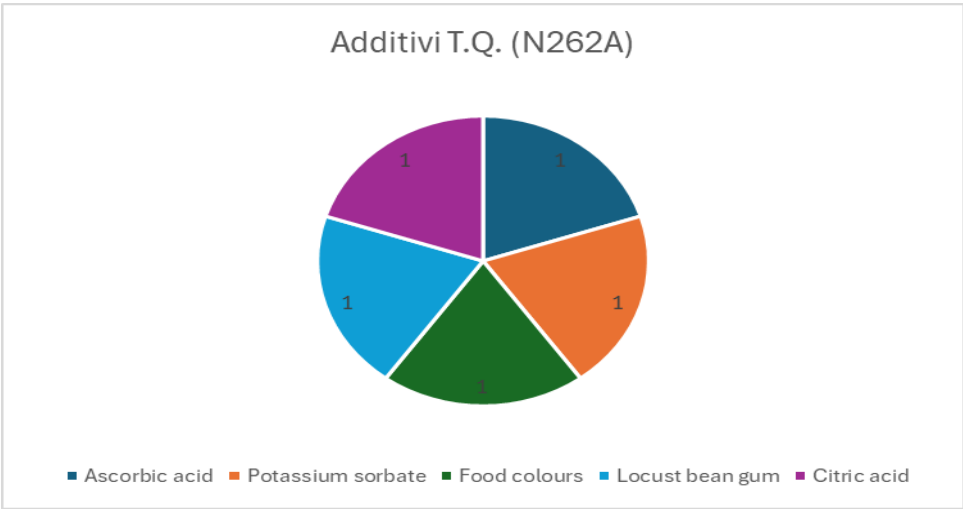
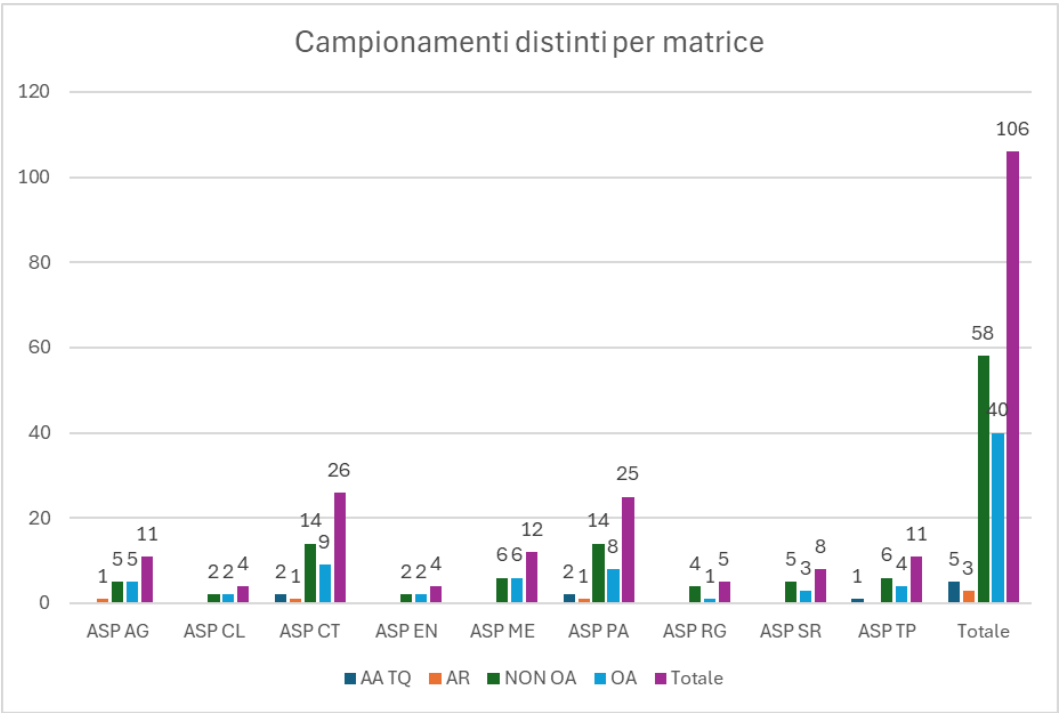
Il laboratorio di riferimento, identificato nell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri", ha processato i dati relativi all'attività di controllo per l'anno 2025 attraverso il sistema NSIS-RaDISAN, inserendo i risultati analitici nel sottoflusso denominato ADD.

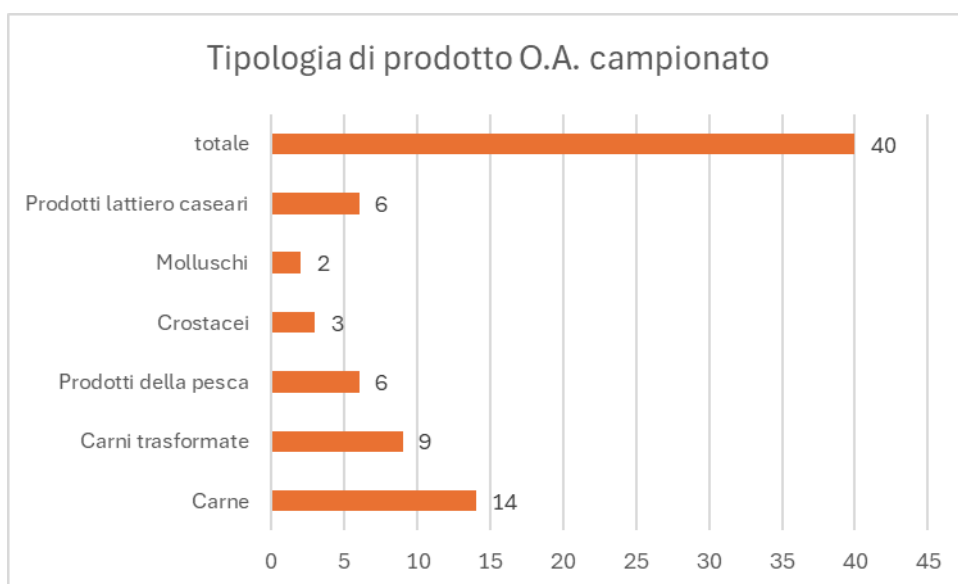
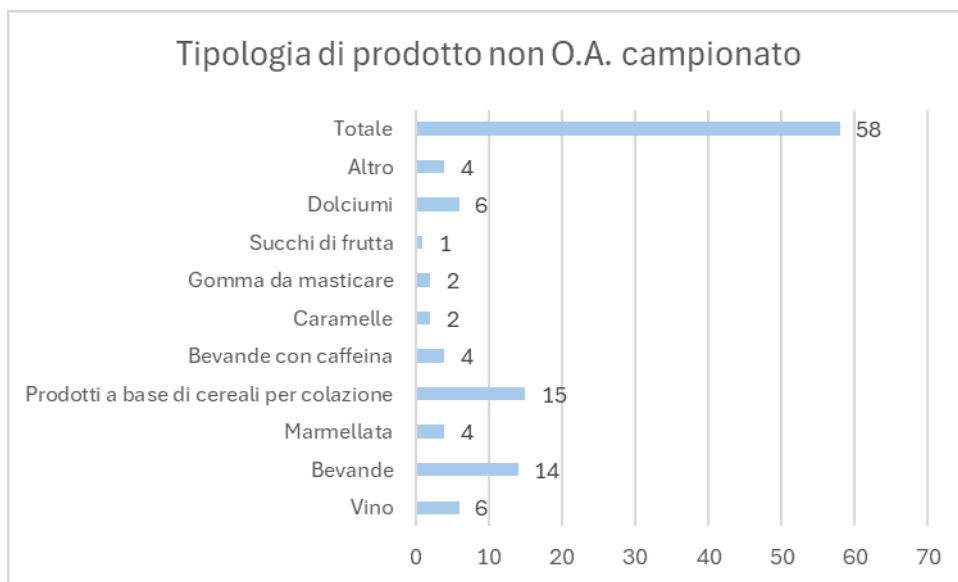
Nel sottoflusso ADD sopra menzionato sono risultate presenti complessivamente n. 237 determinazioni analitiche inerenti a n. 106 campioni.

I campionamenti complessivi effettuati nell'anno 2025 sono così suddivisi per ASP:



Di seguito si rappresenta graficamente l'attività posta in essere, distinta per tipologia di campionamenti eseguiti.





Su un totale di n. 106 campioni, n. 5 campioni sono riferiti ad additivi tal quali, n. 3 ad aromi, n. 58 a matrici di origine non animale e n. 40 a matrici di origine animale.

L'attività posta in essere, rispetto a quanto previsto dal Piano nazionale, ha conseguito, relativamente agli AA tal quali, n. 5 campionamenti su n. 3 previsti e n. 98 campionamenti per il controllo analitico degli AA in prodotti alimentari sui 76 previsti.

Inoltre, sono stati effettuati controlli su n. 3 campioni relativi ad aromi alimentari e sostanze aromatizzanti di affumicatura come materia prima, per l'analisi degli IPA, nel rispetto di quanto previsto dal Piano nazionale.

Nel corso dell'attività di controllo del 2025 non sono state rilevate non conformità.

5. Piano Regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti – Anni 2023-2027. Attività 2025

Con il D.D.G. n.427 del 09/04/2025 “Piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti - Anni 2023-2027 - Aggiornamento 2025”, questa Regione, sulla base delle indicazioni ministeriali (nota 0003574–28/01/2025-DGISAN-MDS-P), ha adottato la programmazione per il Controllo Ufficiale del Piano in parola per il 2025.

Le radiazioni ionizzanti non risolvono tutti i problemi sanitari alimentari e non rendono sicure materie prime già inadatte al consumo, ma rappresentano uno strumento aggiuntivo per la sicurezza degli alimenti, nel rispetto della qualità.

Il controllo ufficiale si rivolge sia ai prodotti italiani sia ai prodotti esteri destinati al mercato nazionale o all’esportazione.

I campioni sono scelti tra le categorie di alimenti più irradiate a livello mondiale. Il Piano annuale prevede 30 campionamenti, equamente suddivisi tra matrici animali e vegetali.

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

In ragione della peculiarità del territorio e delle tradizioni culinarie e culturali, il reperimento nella Regione della matrice “cosce di rana” è difficoltoso; pertanto, nel rispetto del numero di campionamenti assegnato, la stessa è stata sostituita con altre matrici previste nel piano di campionamento.

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- AGGIORNAMENTO 2025 (0003574 – 28/01/2025 - DGISAN-MDS-P)										
Matrici	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	1				4
Cosce di rana (con osso, congelate o surgelate)										0
Crostacei (congelati o surgelati) (2)			1			1		1	1	4
Pesci (congelati o surgelati non cotti) (3)	1		1			1			1	4
Carne (congelati o surgelati, non cotti) (4)				1	1		1			3
subtotale	1	1	3	1	2	3	1	1	2	15
Matrici	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						2
Erbe aromatiche e Spezie essiccate (NO mix di spezie e/o erbe)	1		1		1	1			1	5
Legumi secchi (NON devono essere decorticati)						1				1
Frutta secca con o senza guscio (pistacchi, castagne, arachidi, noci, nocciole, mandorle)			2							2
Frutta essicata (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	1	15
totale generale	3	2	6	2	4	6	2	2	3	30

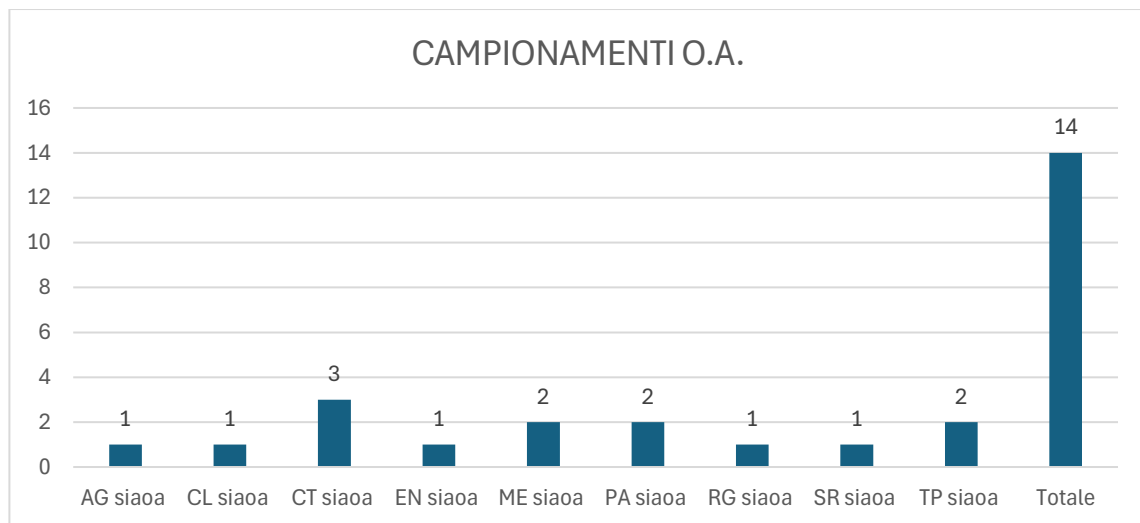
(1) Vongole, Cozze, Ostriche, (NON in MIX con altre matrici) Seppie, Calamari, Polpi (NON eviscerati - NON in MIX con altre matrici)

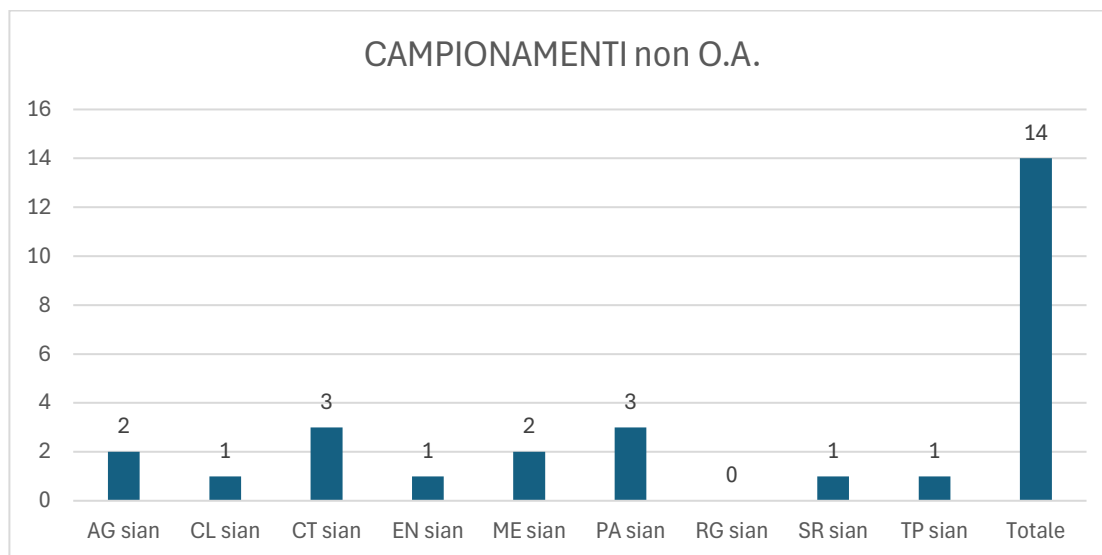
(2) Gamberi, Gamberetti, Mazzancolle e Scampi (NON eviscerati - NON in MIX con altre matrici)

(3) Pesci con lisca (anche essiccati), Filetto di pangasio, Filetto di merluzzo, Filetto di sgombero, Filetto di tonno (NON salati)

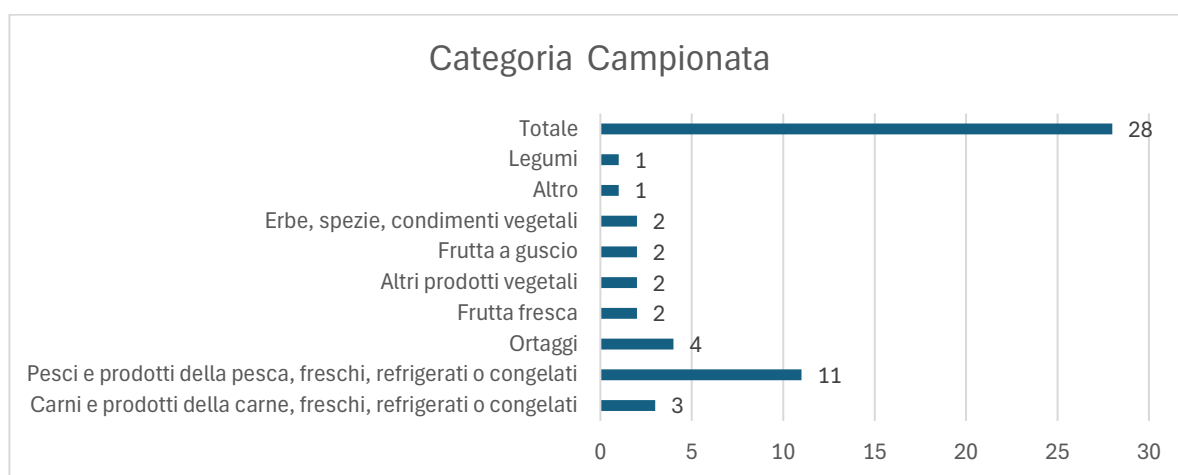
(4) Pollo, Anatra, tacchino, (con o senza osso)

Complessivamente, nel corso dell'anno 2025, l'attività di controllo ufficiale espletata dalle Autorità Competenti nel territorio regionale ha riguardato il prelievo e l'analisi di n. 28 campioni di prodotti alimentari, di cui 14 di origine animale e 14 di origine non animale, così suddivisi per ASP.





L'attività ha assicurato il numero minimo di campionamenti assegnati alla Regione (n. 24).



I campioni sottoposti a controllo ufficiale sono stati conferiti all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri", designato quale 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 nel Sistema Informativo Nazionale Alimenti Irradiati (S.I.N.A.I.) e, in data 25/02/2026, è stato effettuato l'invio dei dati presenti nel sistema all'Autorità competente centrale, per la successiva trasmissione all'EFSA e alla Commissione europea.

Con riferimento ai metodi di analisi, si rappresenta che i campioni prelevati sono stati analizzati con i metodi indicati nelle linee guida nazionali: EN 13708 (ESR), EN 13784 (DNA-comet assay), EN 13751 (luminescenza fotostimolata), EN 1788 (termoluminescenza), EN 1786 (risonanza di spin elettronico) e il metodo interno basato sulla GC/MS accreditato dall'IZS PB (PT/CH/305: 2018 Rev.1).

Si segnala che, dall'attività svolta nel 2025, non sono state rilevate non conformità.



6. Piano Regionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali naturali negli alimenti. Anni 2023-2027 - Revisione per l'anno 2025.

Facendo seguito alle indicazioni emanate da codesto Ministero con nota 0003326-27/01/2025-DGISAN-MDS-P, con la quale è stato diramato alle Regioni il Piano nazionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali negli alimenti - Anni 2023-2027 - Revisione per l'anno 2025, la Regione Siciliana, con il D.D.G. n.165 del 17/02/2025 "Piano Regionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali naturali negli alimenti. Anni 2023-2027 - Revisione per l'anno 2025", ha provveduto alla programmazione, per il 2025, del Piano di C.U. in parola.

La programmazione del predetto Piano dispone attività di campionamento e analisi volte, nello specifico, al controllo di:

- contaminanti e tossine vegetali nei prodotti alimentari di cui al Regolamento (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 Regolamento (UE) n. 625/2017;
- acido erucico (tossina vegetale) nelle formule per lattanti e di proseguimento, di cui al paragrafo 5.3 dell'allegato I del Regolamento delegato (UE) 2016/127 della Commissione;
- micotossine e tossine vegetali naturali per le quali, in alcune raccomandazioni della Commissione UE (*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 glicoalcaloidi nelle patate e nei prodotti derivati dalle patate*), sono definiti i livelli indicativi. L'attività di controllo di micotossine e tossine vegetali con livelli indicativi è altra attività ufficiale;
- altri contaminanti per i quali, tramite regolamenti o 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; Direttiva 2001/110/CE del Consiglio, concernente la determinazione della sostanza idrossimetilfurfurale (HMF) nel miele).

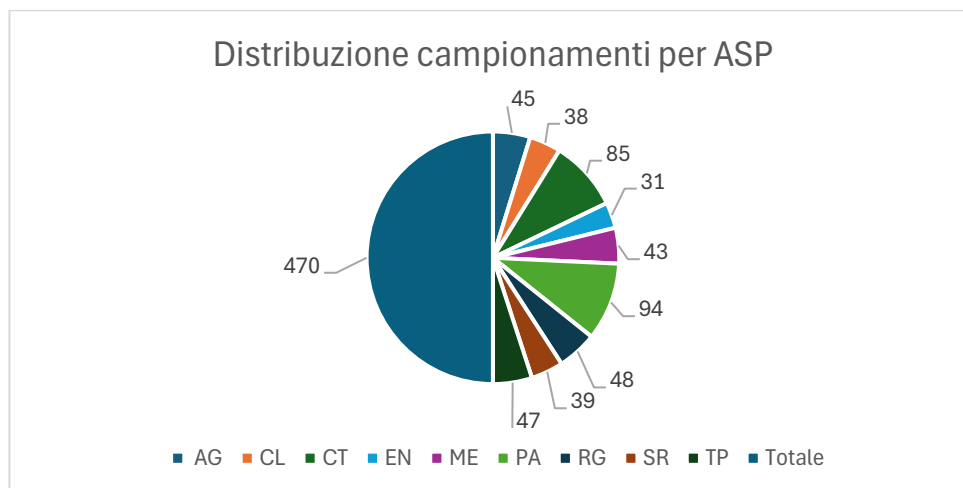
L'attuazione del Piano, per le parti e negli ambiti territoriali di rispettiva competenza, è stata affidata:

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

Il Piano è parte integrante del Piano di Controllo Regionale Pluriennale (PCRP) 2023-2027, approvato con D.A. n. 276 dell'11/03/2024.

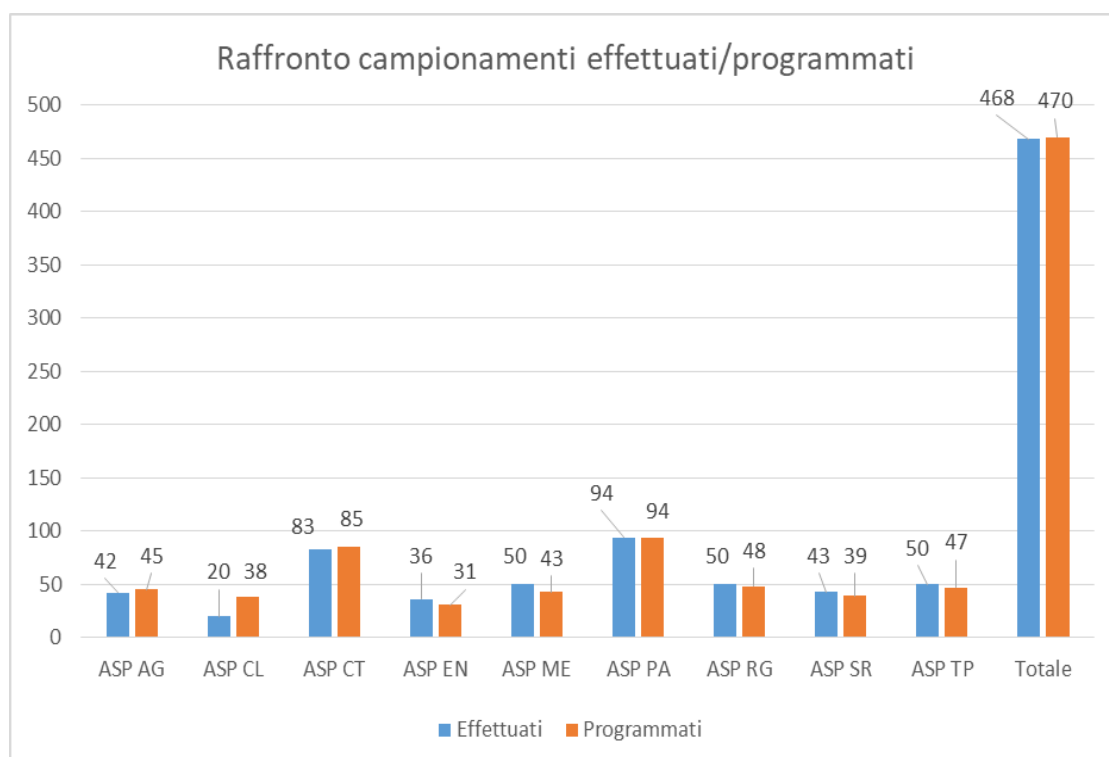
La programmazione prevedeva un numero di campionamenti pari a n. 470, così suddivisi.

Distribuzione numero totali campioni per i prodotti di origine non animale per combinazione gruppo di prodotti alimentari di origine non animale/contaminante o gruppi di contaminanti suddivisa per ASP									
AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	Totale
13	10	19	9	13	20	12	11	13	120
Ripartizione del numero totali di campioni per i gruppi di prodotti alimentari di origine animale suddivisa per ASP									
AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	Totale
16	14	33	11	15	37	18	14	17	175
ALLEGATO 8 bis. Programma di campionamento di alimenti per la ricerca di contaminanti agricoli e tossine vegetali sul territorio nazionale									
AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	Totale
13	11	27	9	12	31	14	11	14	142
ALLEGATO 8 ter. "Programma di campionamento, sul territorio nazionale, per le combinazioni critiche "alimenti/contaminanti agricoli e tossine vegetali"									
AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	Totale
3	3	5	2	3	5	3	3	3	30
ALLEGATO 8 quater. "Programma di campionamento di latte bovino, di origine UE, per la ricerca di aflatossina M1"									
AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	Totale
0	0	1	0	0	1	1	0	0	3

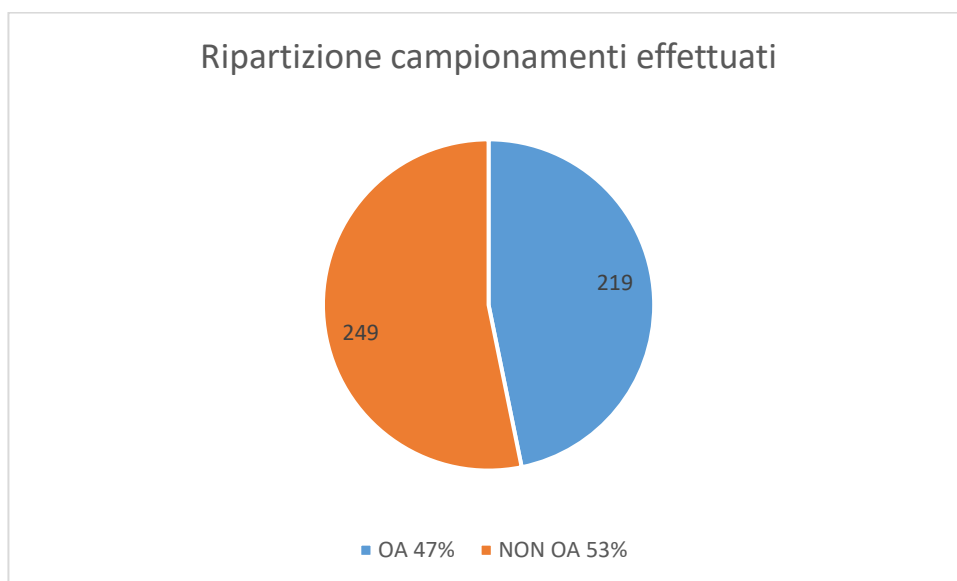
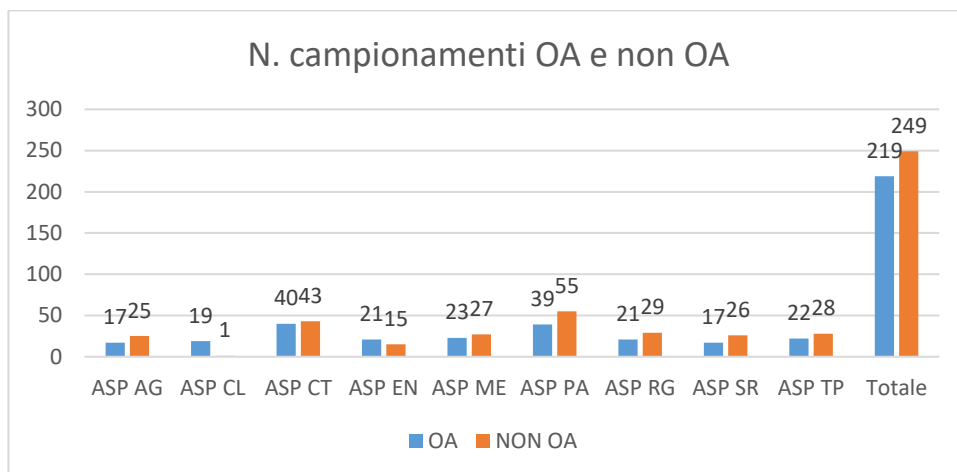


Dall'analisi dei dati relativi ai campioni processati e inseriti dal laboratorio ufficiale (IZS Sicilia) nel sistema NSIS-RaDISAN – flusso 1881, si rileva che sono confluiti nel flusso 1881 i dati relativi a 2.994 analisi attinenti a n. 468 campioni.

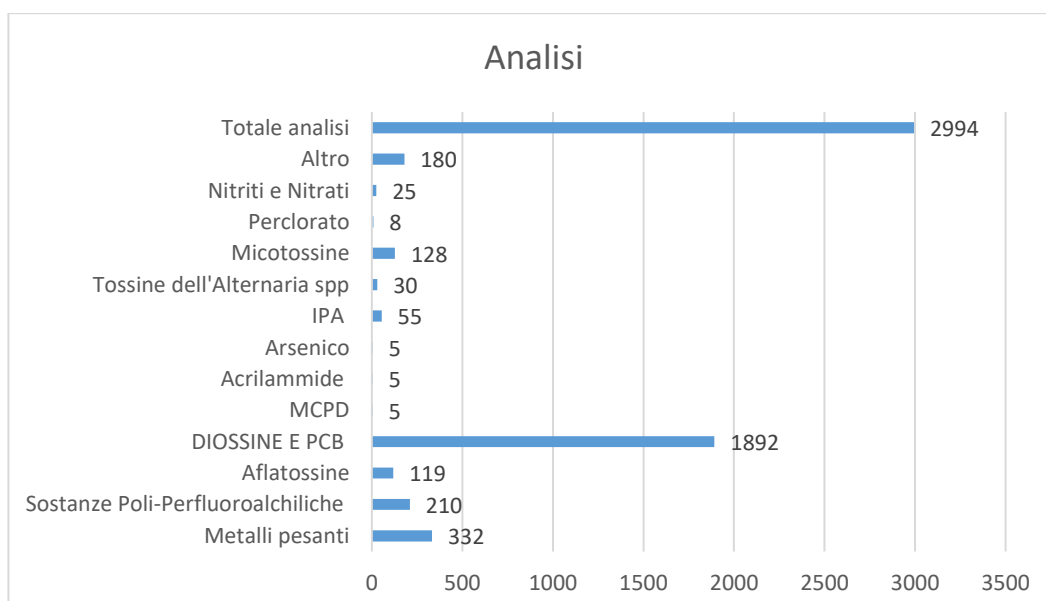
L'attività posta in essere dalle ASP ha registrato n. 468 campionamenti effettuati a fronte di n. 470 programmati.



I campionamenti effettuati, suddivisi tra matrici di origine non animale, che hanno rappresentato il 53% del totale, e matrici di origine animale, che hanno costituito il restante 47%, evidenziano un'attenzione bilanciata verso entrambe le categorie, consentendo 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, si rilevano n. 4 campioni risultati non conformi:

Pistacchio - 2025_IZSSIC_26815PA24 - Aflatossine totali, Aflatossina B1 e B2 e somma di Aflatossine B1, B2, G1, G2 - 799455 - attivazione iRASFF notifica #790823.

n. 3 campioni di uova di gallina:

- 2025_IZSSIC_3113CT24094135 - Sostanze poli- e perfluoroalchiliche PFHxS (acido perfluoro-esansulfonico), somma isomeri lineari e ramificati - attivazione iRASFF notifica #767017;
- 2025_IZSSIC_6284CT24531812 - Sostanze poli- e perfluoroalchiliche PFHxS (acido perfluoro-esansulfonico), somma isomeri lineari e ramificati - azioni amministrative, distruzione lotto;
- 2025_IZSSIC_6285CT24532393 - Sostanze poli- e perfluoroalchiliche PFHxS (acido perfluoro-esansulfonico), somma isomeri lineari e ramificati - azioni amministrative, distruzione lotto.



7. Piano di monitoraggio di contaminanti industriali e ambientali in alimenti non regolamentati. Anno 2025.

8. Piano regionale di monitoraggio di contaminanti agricoli e tossine vegetali in alimenti non regolamentati. Anno 2025.

In riferimento al Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti agricoli e tossine vegetali in alimenti non regolamentati per l'anno 2025 e al Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti industriali e ambientali in alimenti non regolamentati per l'anno 2025, emanati rispettivamente dal Ministero della Salute con note DGISAN prot. 0002684-22/01/2025-DGISAN-MDS-P e prot. 0002684-22/01/2025-DGISAN-MDS-P e adottati da questa Regione rispettivamente con D.D.G. n.126 del 03/02/2025 e D.D.G. n.127 del 03/02/2025, è stata prevista per l'attività del 2025, la seguente programmazione:

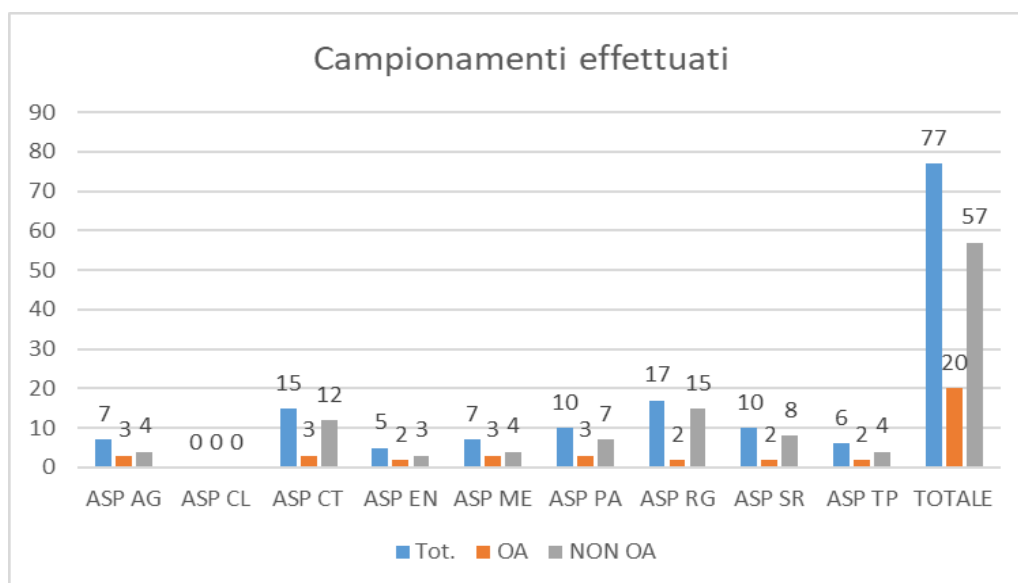
Piano di monitoraggio di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali in alimenti non regolamentati - Anno 2025									
Tabella 1									
Sostanze da ricercare	Ocratossina A nei prodotti stagionati a base di carne (maiale)			Alcaloidi del tropano in ortaggi	Nitrati e/o Nitriti in alcuni ortaggi	Alcaloidi chinolizidinici nei lupini e prodotti a base di lupini	Micotossine nelle bevande (o lattici) vegetali	Glicocalcoidi nei pomodori	N. totale di campioni per Regioni/Province autonome
ASP	N. di campioni Prosciutto crudo, in confezione	N. di campioni Prosciutto crudo intero stagionato	N. di campioni altri prodotti a base di carne di maiale stagionati, in confezione: salame, pancetta, lonza, speck	N. di campioni Ortaggi: cime di rapa, spinaci, fagiolini	N. di campioni Biete, cavolo verza (o cavolo cappuccio), scarola, cime di rapa, valeriana	N. di campioni (farina, miscele di farine, prodotti in confezione, sostituti di latte/carne/uova/café)	N. di campioni Bevande da cereali (riso, avena) (1) Bevande da semi di soia (2) Bevande da frutta a guscio (mandorle, noci di cocco, altra) (3)	N. di campioni pomodori e pomodorini da insalata	
Agrigento			1	1	1				3
Caltanissetta					1		1	1	3
Catania	1	1	1	1	3	2			9
Enna	1	1		1	1				4
Messina	1	1			1		1	1	5
Palermo	1		1	1	3	1			7
Ragusa	1			1	1			1	4
Siracusa	1				1	1	1	1	5
Trapani			1	1	1		1		4
TOTALE	6	3	4	6	13	4	4	4	44
(1) Aflatossine, ocratossina A, deossinivalenolo, zearalenone, tossine T-2/HT-2									
(2) Aflatossine, ocratossina A									
(3) Aflatossine									

Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti industriali e ambientali in alimenti non regolamentati. Anno 2025

Tabella 1											
Pericoli da ricercare	Mercurio e metilmercurio	Acrilammide		Iodio	Nichel			PBDE	PFAS		N. totale di campioni per Regioni/Province autonome
ASP	Tonno e pesce spada (1) SIAOA	Chips vegetali	Frutta a guscio tostata	Alghe marine (2)	Crema spalmabile a base di cioccolato e/o noccioline	Bevande a base di soia	Prodotti a base di tofu	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
Caltanissetta		1									1
Catania				1			1			1	3
Enna			1								1
Messina	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

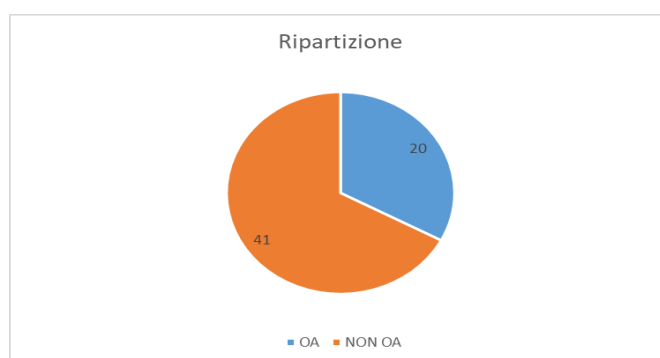
- (1) - Campionare esclusivamente il prodotto fresco e/o congelato (non campionare il prodotto trasformato).
 (2) - Precisare la specie e se trattasi di prodotto fresco, essiccato o trasformato.
 (3) - Campionare latte bovino confezionato.
 (4) - Limitatamente ad alimenti per la prima infanzia a base di carne o pesce.

Dall'analisi dei dati relativi ai campioni processati e inseriti dal laboratorio ufficiale (IZS Sicilia) nel sistema NSIS-RaDISAN – flusso MON, si rileva che sono stati caricati i dati di n. 588 analisi relative a n. 77 campioni.



Si precisa che il flusso reca dati analitici relativi a matrici non afferenti ai Piani in argomento (n. 16 acque minerali).

Al netto di tali matrici, risultano presenti nel flusso MON i dati di n. 61 campioni alimentari così suddivisi:



In riferimento al Piano di monitoraggio di contaminanti industriali e ambientali in alimenti non regolamentati, sono stati rilevati nel 2025 n. 2 campioni non conformi:

- Pesce spada - 2025_IZSSIC_6779PA23916593 (Mercurio – Metilmercurio) – attivazione iRASFF notifica #761286;
- Alga marina - 2025_IZSSIC_9902PA24045392 (Iodio) – azioni amministrative.



9. “Piano regionale di controllo dei rischi microbiologici”. Attività 2025.



Con riferimento all'attività di Controllo Ufficiale (C.U.) relativa al Piano di che trattasi, si rappresenta che nelle more dell'emanazione del nuovo Piano da parte del Ministero, anche per il 2025 è proseguita l'attività di controllo sui rischi microbiologici negli alimenti, fornendo alle Autorità Competenti Locali (ACL) le necessarie indicazioni operative al fine di garantire la continuità delle attività di C.U.

La presente relazione illustra i risultati dei controlli microbiologici sugli alimenti eseguiti nell'ambito del Piano Nazionale Controlli Microbiologici sugli Alimenti (PMCG) nell'anno 2025, con riferimento alle attività svolte dalle nove Aziende Sanitarie Provinciali (ASP) della Regione Siciliana e documentate nel sistema informativo RaDISAN.

L'attività è stata condotta in conformità al Regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari, alle disposizioni del Regolamento (UE) 2017/625 sul controllo ufficiale e alle indicazioni operative del Ministero della Salute per la gestione dei parametri microbiologici non normati (valori guida).

La qualificazione degli esiti analitici è stata effettuata ai sensi dell'art. 5 del D.Lgs. 27/2021, in funzione della gravità del rischio per la salute pubblica.

Le analisi per il rilevamento dei pericoli sui campioni prelevati dal personale delle ASP sono state effettuate dal laboratorio dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale 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.

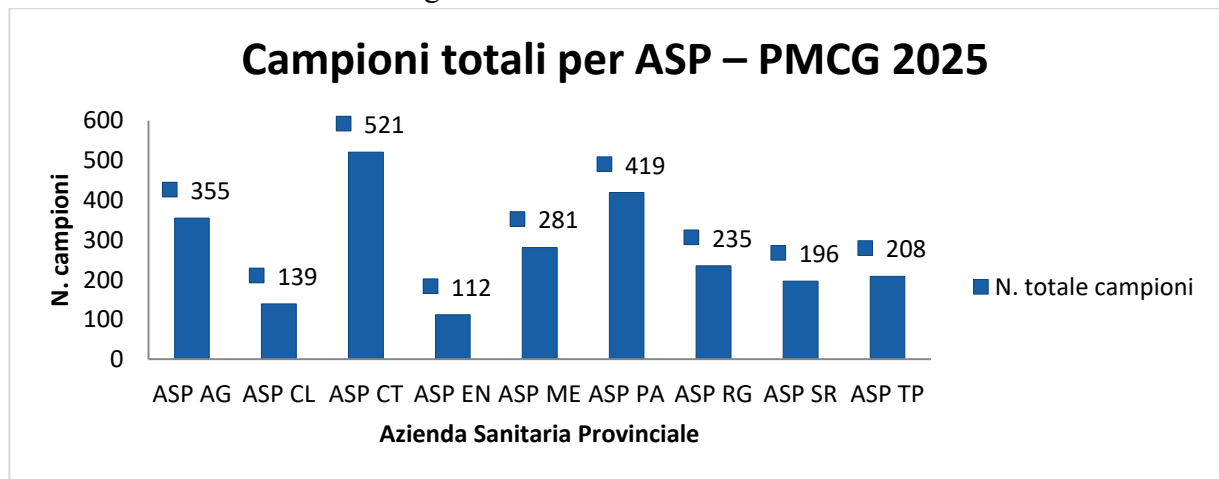
I dati elaborati nella presente relazione sono stati estratti dal sistema informativo Nuovo Sistema Alimenti – RaDISAN, sottoflusso MCG, nel quale risultano presenti n. 12.485 determinazioni analitiche relative a n. 2.466 matrici conferite dalle ASP.

In base all'origine della matrice alimentare risultano nel sistema: 1.603 campioni (65,0%) relativi a matrici di origine animale e 691 campioni (28,0%) relativi a matrici di origine vegetale; i restanti 172 campioni appartengono a matrici miste, principalmente acque e alimenti composti.

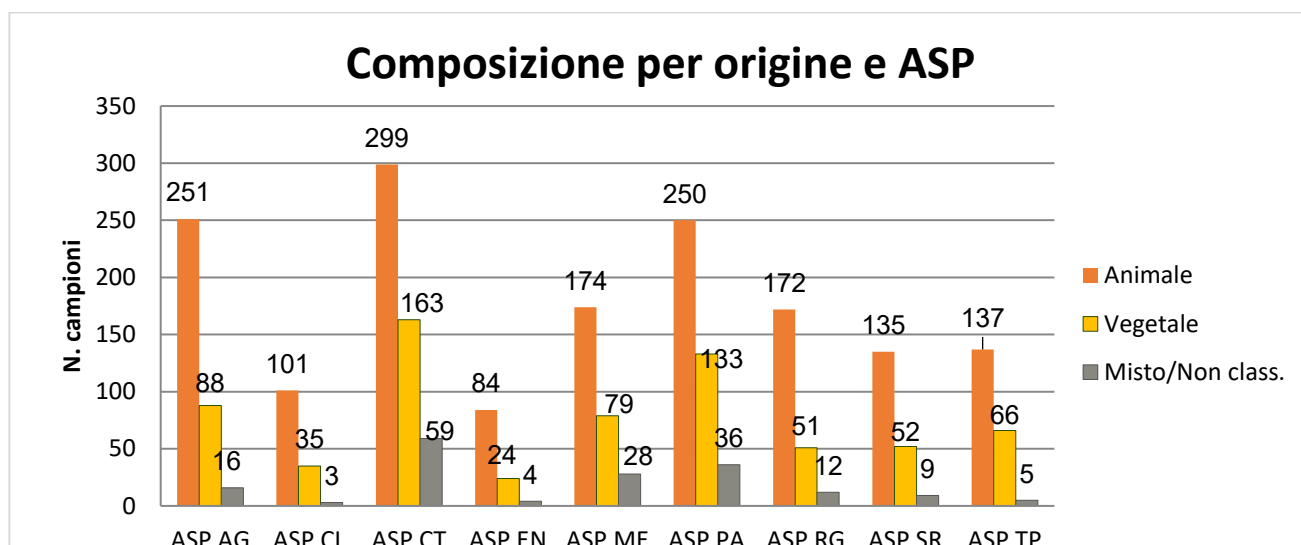
Origine	N. campioni	% sul totale	Conformi	Non conformi	% NC
Origine animale	1.603	65,0%	1525	78	4,9%
Origine vegetale	691	28,0%	545	146	21,1%
Non classificato / misto	172	7,0%	124	8	—
TOTALE	2.466	100,0%	2194	232	9,4%

ASP	N. campioni	% sul tot. regionale
ASP AG	355	14.4%
ASP CL	139	5.6%
ASP CT	521	21.1%
ASP EN	112	4.5%
ASP ME	281	11.4%
ASP PA	419	17.0%
ASP RG	235	9.5%
ASP SR	196	7.9%
ASP TP	208	8.4%
TOTALE	2.466	100.0%

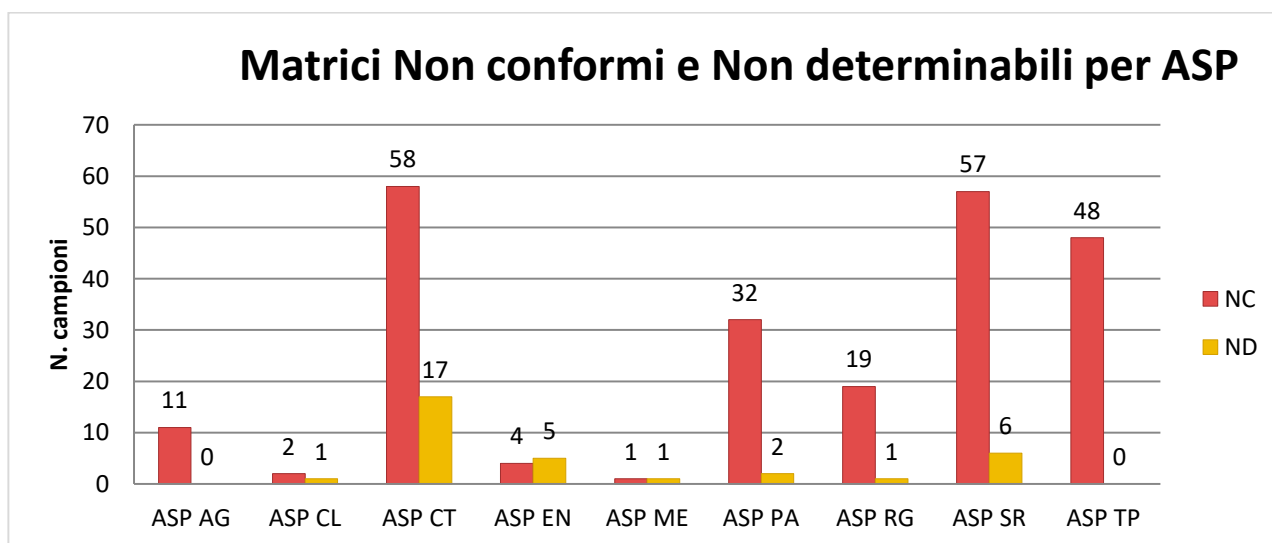
La distribuzione dei 2.466 campioni tra le ASP della Regione evidenzia una marcata variabilità territoriale. L'ASP di Catania presenta il numero più elevato di campioni (n.521; 21,1% del totale regionale), seguita dall'ASP di Palermo (n.419; 17,0%), dall'ASP di Agrigento (n.355; 14,4%) e dall'ASP di Messina (n.281; 11,4%). Le restanti ASP mostrano volumi inferiori, con i valori più contenuti registrati nelle ASP di Enna (n.112; 4,5%) e Caltanissetta (n.139; 5,6%). Le differenze si riflettono nella dimensione territoriale, nella popolazione servita, nella numerosità degli OSA presenti e/o nell'organizzazione delle attività di controllo. Diverse ASP risultano sottorganico.



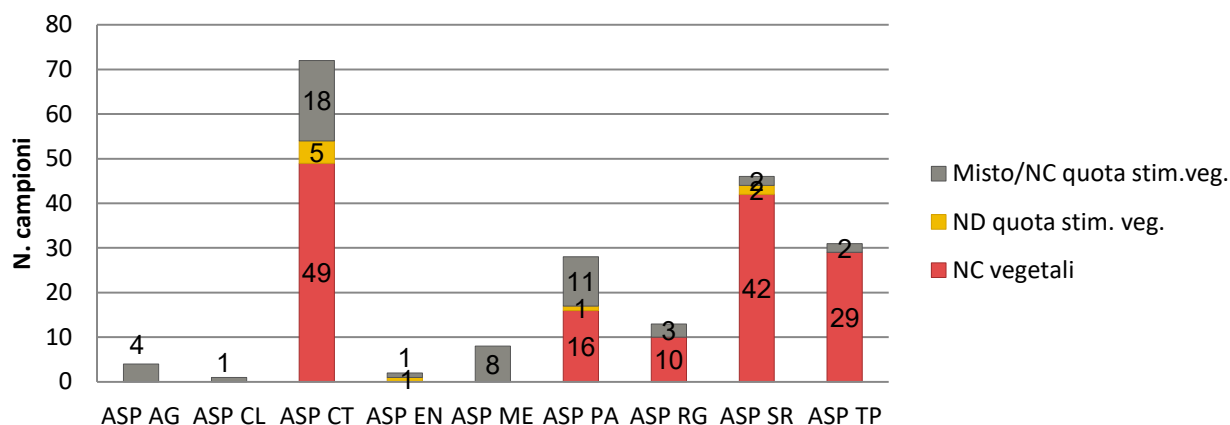
Si riporta di seguito la rappresentazione grafica del numero dei campionamenti effettuati da ogni ASP, distinti per tipo di matrice prelevata.



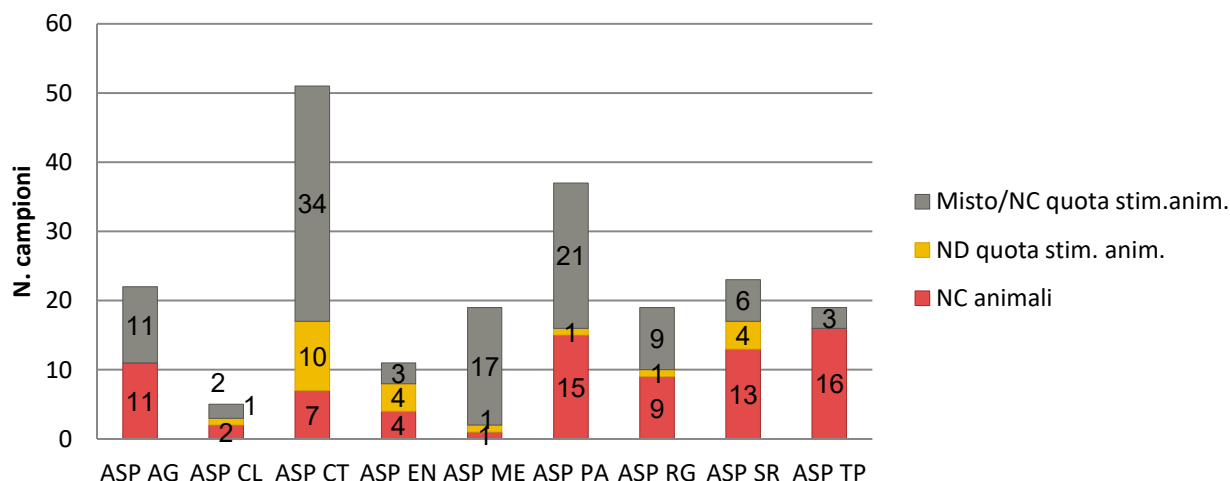
L'analisi del tasso di non conformità evidenzia una differenza significativa tra le due categorie: le matrici di origine animale mostrano un tasso di non conformità del 4,9% (78 non conformità su 1.603 campioni), mentre le matrici di origine vegetale presentano un tasso di NC del 21,1% (146 non conformità su 691 campioni), tre volte superiore.



Origine Vegetale: NC - ND - Misto



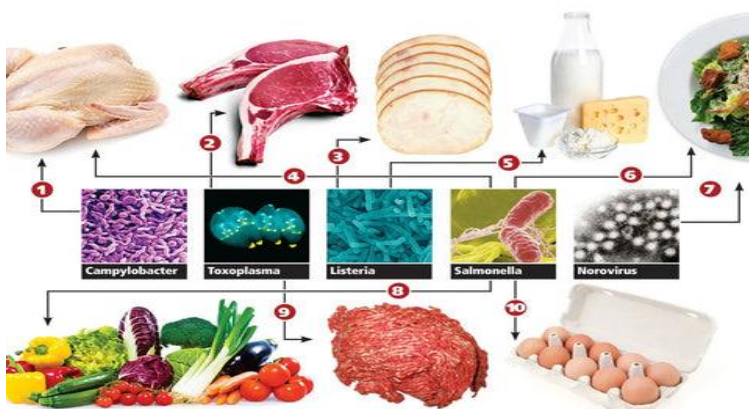
Origine Animale: NC - ND - Misto



Nel sistema RaDISAN sono presenti i dati di n. 33 campioni i cui risultati analitici non sono valorizzati (codice J041A); la causa è da ricondurre ad analisi incomplete per motivi tecnici o a risultati non interpretabili, ad esempio presenza/assenza non distinguibile (risultato borderline) o risultato al di fuori dell'intervallo di incertezza misurabile.

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

L'analisi del PMCG 2025 per la Regione Siciliana restituisce un quadro complessivamente in linea con i benchmark nazionali.



10. “Piano regionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale e Piano comunitario di controllo”. Attività 2025



Il Piano regionale, emanato con D.D.G. n. 768 del 01/07/2025, è stato predisposto in ossequio alle indicazioni contenute nella nota prot. 0022376-22/05/2025-DGISAN-MDS-P e alle 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 e in prodotti” e dal Regolamento di Esecuzione (UE) 2024/989 della Commissione del 2 aprile 2024, relativo a un programma coordinato di controllo pluriennale dell’Unione per il 2025, il 2026 e il 2027, 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) 2023/731.

Di seguito si riportano le tabelle relative alla programmazione regionale per il 2025.

Programma campionamento complessivo anno 2025			
Matrici	Riferimento Normativo	Tabella di riferimento	Totale
Origine vegetale regione	D.M. 23/12/1992 - Piano Nazionale (progType K005A)	Tabella 1	800
Origine vegetale fuori regione	D.M. 23/12/1992 - Piano Nazionale (progType K005A)	Tabella 2	160
Origine animale regione	D.M. 23/12/1992 - Piano Nazionale (progType K005A)	Tabella 3	85
Origine animale fuori regione	D.M. 23/12/1992 - Piano Nazionale (progType K005A)	Tabella 4	69
PCCUE 2025 - origine animale, origine vegetale e campioni di alimenti destinati ai lattanti e ai bambini.	REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2024/989 DELLA COMMISSIONE del 2 aprile 2024 (progType=K018A)	Tabella 5	52
Totale			1.166

Piano regionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale e Piano comunitario di controllo – (D.M. 23 dicembre 1992) - Anno 2025.

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

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

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

Tipologia campioni	AA.SS.PP.									Totale programmati
	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	
Cereali (1)	3	3	4	4	3	4	4	3	3	31
Ortaggi (2)	7	7	8	8	5	8	5	5	5	58
Frutta (3)	5	8	5	5	8	8	5	7	7	58
Vino (4)	1	1	1	1	1	1	0	0	1	7
Olio di oliva (5)	1	0	1	0	1	1	1	1	0	6
Totali	17	19	19	18	18	22	15	16	16	160

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

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

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

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

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

Piano regionale di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale e Piano comunitario di controllo (D.M. 23 dicembre 1992) - Anno 2025

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

Tipologia campioni	AA.SS.PP.									Totale programmati
	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	
Carni fresche (1)	3	3	7	3	5	8	7	3	4	43
Latte e derivati (2)	2	2	2	2	2	2	3	2	2	19
Uova (3)	1	1	1	1	1	2	1	1	1	10
Miele (4)	1	0	2	1	1	2	0	1	0	8
Totali	7	6	10	7	9	12	11	7	7	80

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

Tipologia campioni	AA.SS.PP.									Totale programmati
	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	
Carni fresche (1)	2	1	3	3	3	3	2	2	1	20
Latte e derivati (2)	3	4	4	2	3	5	5	3	3	32
Uova (3)	1	0	1	0	1	0	1	1	1	6
Miele (4)	1	1	0	1	1	1	1	0	0	6
Totali	6	5	8	5	7	8	8	6	5	64

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

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

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

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

Tab. 5 - Piano di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale - Piano comunitario di controllo – Anno 2025

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2024/989 DELLA COMMISSIONE del 2 aprile 2024 relativo a un programma coordinato di controllo pluriennale dell'Unione per il 2025, il 2026 e il 2027, 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) 2023/731 (progType=K018A)

Matrici		Prodotto		ASP								Totale Convenzionale	Totale Biologico	Totale Programmati	
				AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR				TP
SIAN	Origine vegetale	Mele (1)	Convenzionale						1				1		2
			Biologico			1								1	
		Fragole (1)	Convenzionale									1	1		1
			Biologico											0	
		Pesche comprese le pesche noci e ibridi simili (1)	Convenzionale	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9		9
			Biologico											0	
		Vino (rosso o bianco) da uve da vino	Convenzionale	1		1		1	1	1	1	1	7		8
			Biologico						1					1	
		Lattughe (1)	Convenzionale	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9		9
			Biologico											0	
		Cavoli cappucci (1)	Convenzionale								1		1		1
			Biologico											0	
		Pomodori (1)	Convenzionale	1	1	1	1	1	1	1	1	1	9		10
			Biologico							1				1	
		Spinaci (1)	Convenzionale						1				1		1
			Biologico											0	
Chicchi di avena (2)(3)	Convenzionale	1									1		1		
	Biologico											0			
Chicchi d'orzo (3)(4)	Convenzionale				1						1		1		
	Biologico											0			
SIAN	Alimenti per la prima infanzia	Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini diversi dalle formule per lattanti, dalle formule di proseguimento e dagli alimenti per bambini a base di cereali	Convenzionale			1						1		1	
			Biologico												0
SIAOA	Origine Animale	Latte vaccino (5)	Convenzionale		1	1				1	1	4		4	
			Biologico												0
		Grasso suino (6)(7)	Convenzionale			1	1	1	1				4		4
			Biologico												
Totale				5	4	8	5	5	8	6	6	5	49	3	52

(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.

(2) In mancanza di un numero sufficiente di campioni di chicchi di avena, la parte del numero di campioni di chicchi di avena richiesti che non è stato possibile prelevare può essere aggiunta al numero di campioni di chicchi d'orzo con la conseguente riduzione del numero di campioni di chicchi di avena e un aumento proporzionale del numero di campioni di chicchi d'orzo.

(3) 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.

(4) In mancanza di un numero sufficiente di campioni di chicchi d'orzo, la parte del numero di campioni di chicchi d'orzo richiesti che non è stato possibile prelevare può essere aggiunta al numero di campioni di chicchi di avena con la conseguente riduzione del numero di campioni di chicchi d'orzo e un aumento proporzionale del numero di campioni di chicchi di avena.

(5) Devono essere analizzati il latte fresco (non trasformato) come pure il latte congelato, pastorizzato, riscaldato, sterilizzato o filtrato.

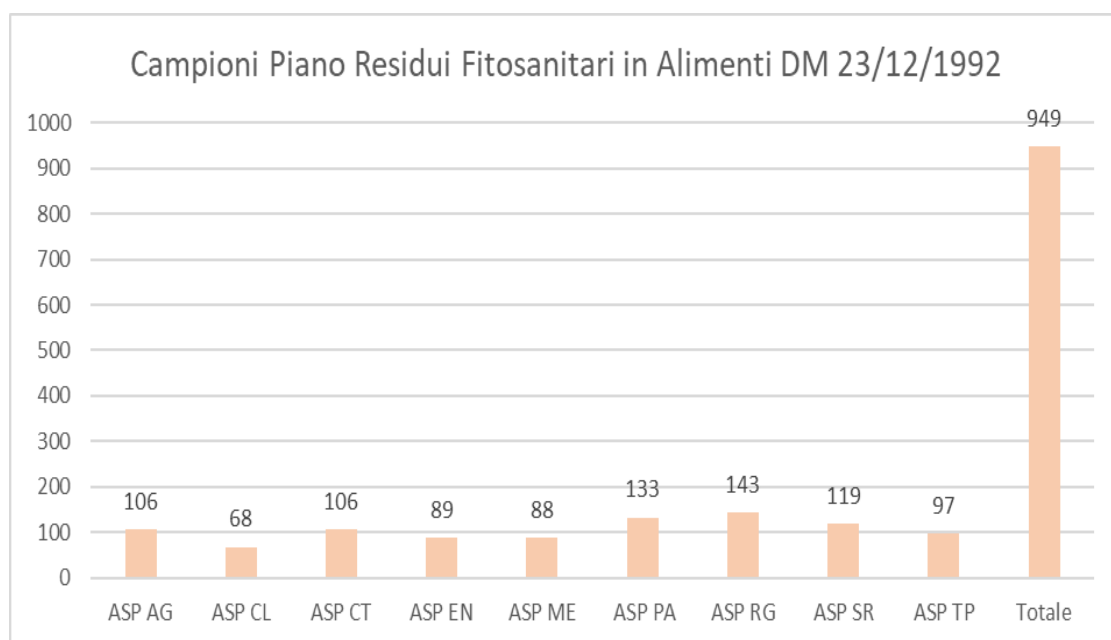
(6) Si devono analizzare prodotti non trasformati. In caso di prodotti sottoposti a campionamento in stato congelato deve essere indicato un fattore di trasformazione, se del caso.

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

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

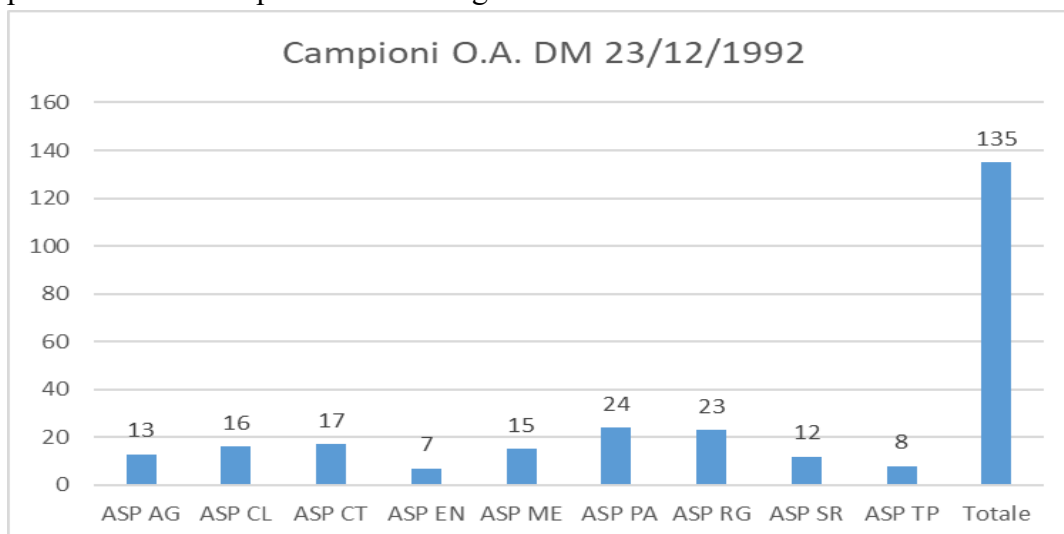
In ordine ai dati relativi alle analisi effettuate sui campioni prelevati nel corso dell'anno 2025, si rappresenta che il flusso dati caricato dal laboratorio incaricato sul Nuovo Sistema Alimenti – RaDISAN, sottoflusso PSD, comprende complessivamente determinazioni analitiche riferite a un totale di n. 949 matrici (Piano nazionale + PCC), conferite dalle Aziende Sanitarie Provinciali (ASP) nell'ambito delle attività di controllo ufficiale.

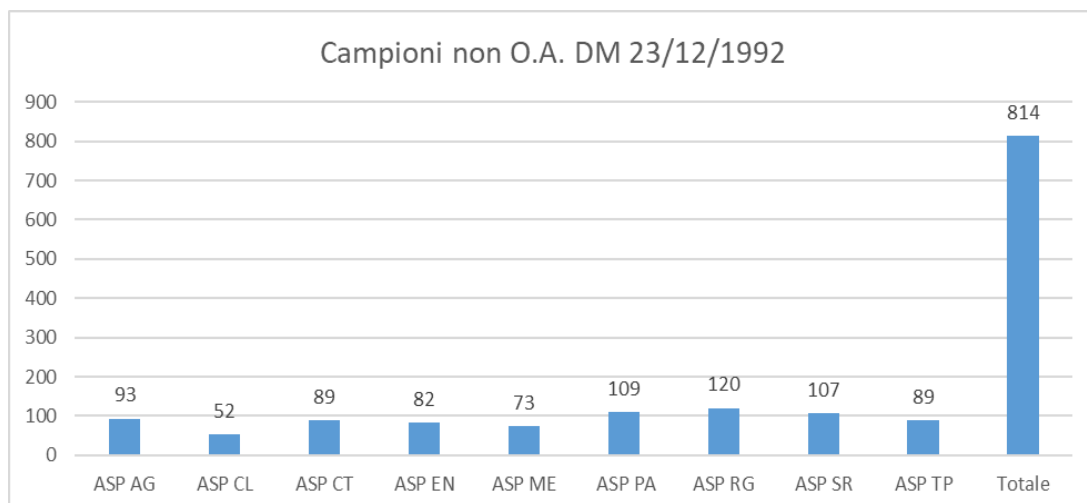
Si riporta di seguito la rappresentazione grafica dei campionamenti effettuati da ogni ASP.



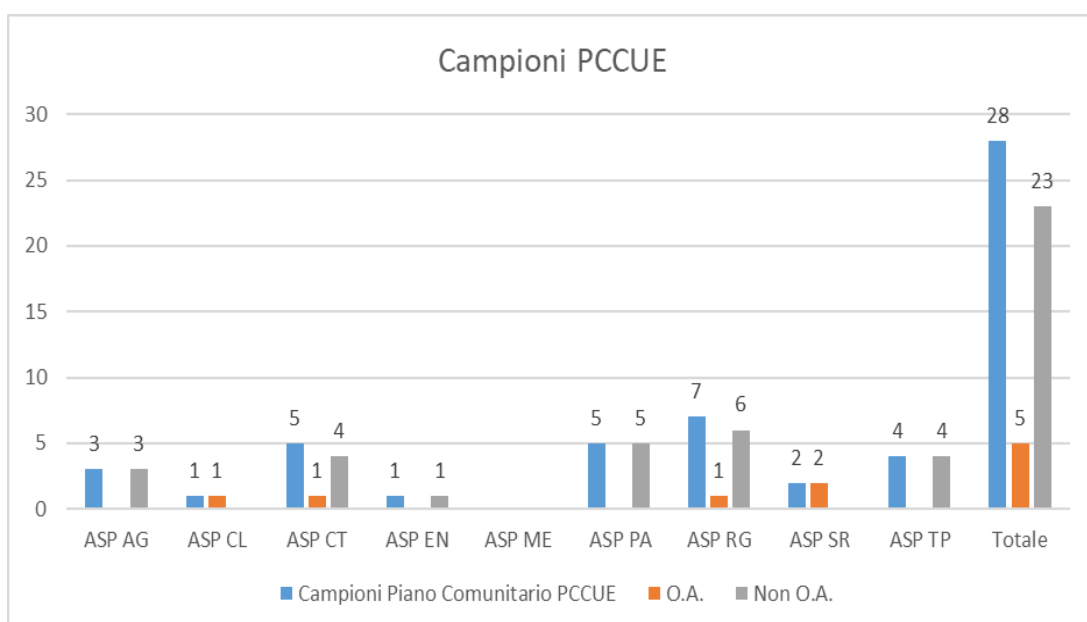
Con riferimento al numero minimo dei campioni da sottoporre annualmente a controllo ufficiale, previsto dal D.M. 23/12/1992, la percentuale di compimento risulta pari al 106 per cento per le matrici di origine animale e all'87 per cento per le matrici di origine vegetale. La criticità relativa alle matrici vegetali è da imputarsi al mancato reperimento di talune matrici legate alla stagionalità del prodotto.

Campionamenti distinti per matrici di origine animale e non animale.





In ottemperanza al Regolamento di Esecuzione (UE) 2024/989, sono stati eseguiti i campionamenti di seguito rappresentati.



Nel rispetto della scadenza prevista, si è provveduto alla validazione, nel sistema NSIS-RaDISAN, sottoflusso PSD, dei dati relativi ai campioni risultati conformi e alla validazione puntuale dei campioni che hanno evidenziato non conformità.

Si rilevano n. 2 campioni non conformi: mela 2025_IZSSIC_BA1847BA1p1 e fichi d'india 2025_IZSSIC_PA23111PA1p1 (EVALINFOSAMPTKASSES J038A - EVALCODE J002A).

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.

11. “Programma per i controlli sui prodotti fitosanitari”. Attività 2025

A seguito della nota prot. 0027757-30/06/2025-DGISAN-MDS-P, con la quale il Ministero della Salute ha reso noti gli indirizzi operativi in merito all'attività di controllo ufficiale prevista dall'art. 68 del Reg. (CE) n. 1107/2009, relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari e s.m.i., la Regione Siciliana, con D.D.G. n. 799 del 10/07/2025, si è dotata del “Piano regionale di controllo sui prodotti fitosanitari – Anno 2025”.

L'esecuzione dei controlli e l'attività di campionamento relativa al Piano sono effettuate dai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) delle AA.SS.PP. della Sicilia, e le analisi sui campioni dall'IZS della Sicilia.

Il controllo è strutturato su tre linee di attività:

- controlli sulla commercializzazione dei prodotti fitosanitari;
- controllo analitico dei prodotti fitosanitari;
- controlli sui 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 presso le officine di produzione titolari di autorizzazione all'immissione in commercio di prodotti fitosanitari.

Il controllo prevede:

- un controllo di tipo documentale, relativo ad autorizzazione alla vendita, registro vendite, ecc., comprendente 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 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 dei prodotti, anche attraverso controlli documentali e materiali, la conformità dei magazzini di stoccaggio dei fitofarmaci alla normativa vigente (D.M. 22 gennaio 2014) e le 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).

Con la presente si relaziona in merito all'analisi specialistica effettuata sui campioni di formulati commerciali di fitofarmaci e loro coadiuvanti, nell'ambito delle attività previste dal provvedimento approvato con D.D.G. n. 2264/2019 del 29/10/2019.

La base normativa di riferimento comprende:

- Regolamento (CE) n. 1107/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari;
- D.Lgs. n. 150/2012 – Attuazione della Direttiva 2009/128/CE sull'utilizzo sostenibile dei pesticidi;
- Regolamento (UE) n. 546/2011 – Metodi uniformi di valutazione e autorizzazione dei prodotti fitosanitari;
- Piano di Azione Nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari (PAN) – D.M. 22 gennaio 2014.

L'attività di campionamento dei prodotti fitosanitari svolta nel 2025 ha portato al prelevamento di n. 19 campioni totali; n. 2 campioni non sono stati sottoposti ad analisi strumentale per le motivazioni di seguito specificate.

Campione	Nome prodotto	Sostanza attiva dichiarata	Motivazione esclusione
PA 23127	Bacto Speine 32WG	<i>Bacillus thuringiensis subsp. Kurstaki</i>	Formulato biologico – l'analisi strumentale LC-MS/MS non è applicabile a principi attivi di natura biologica (microrganismi vivi)
RG 17226	Azumo 80 WG	Zolfo (<i>S elementare</i>)	Analita non determinabile dal laboratorio con la metodica LC-MS/MS disponibile (il zolfo elementare non è ionizzabile con tecnica ESI)

Dei 17 campioni analizzati dall'IZS Sicilia, tutti hanno evidenziato la presenza della sostanza attiva dichiarata in etichetta, con concentrazioni rientranti nei limiti di tolleranza previsti dalla normativa vigente. Non sono state rilevate impurezze o coformulanti non dichiarati nei campioni esaminati.

Indicatore	N.	%	Conformi	NC
Campioni totali pervenuti	19	100,0%	—	—
Campioni analizzati	17	89,5%	17	0
Campioni non analizzati	2	10,5%	—	—
Tasso di conformità (su campioni analizzati)	17/17	100%	17	0

Distribuzione dei campioni per ASP

ASP prelevatore	N. campioni	Analizzati	Non analizzati	Esito analizzati
ASP Agrigento	3	3	0	Tutti conformi
ASP Catania	4	4	0	Tutti conformi
ASP Messina	2	2	0	Tutti conformi
ASP Palermo	2	2	0	Tutti conformi
ASP Ragusa	3	2	1	2 conformi – 1 non analizzato (zolfo)
ASP Siracusa	2	2	0	Tutti conformi
ASP Trapani	3	2	1	2 conformi – 1 non analizzato (biologico)

ASP prelevatore	N. campioni	Analizzati	Non analizzati	Esito analizzati
TOTALE	19	17	2	17/17 conformi (100%)

I n.2 campioni non sottoposti ad analisi strumentale (*PA 23127 – formulato biologico; RG 17226 – zolfo elementare, analita non determinabile con la metodica disponibile*) non sono stati conteggiati nel calcolo del tasso di conformità, in quanto l'impossibilità di analisi non è riconducibile a non conformità del prodotto.

Il protocollo analitico ha previsto l'analisi diretta in Cromatografia Liquida associata a Spettrometria di Massa in tandem (LC-MS/MS). L'esito delle analisi evidenzia che:

- nessun campione ha evidenziato assenza o concentrazione deficitaria della sostanza attiva dichiarata;
- nessuna impurezza o coformulante non dichiarato è stato rilevato nei campioni esaminati.

In ordine ai controlli ispettivi svolti dalle ASP della Regione sulle rivendite autorizzate di prodotti fitosanitari e sulle aziende agricole utilizzatrici, si rappresenta quanto segue:

– **Controlli su rivendite autorizzate di prodotti fitosanitari**

Sul territorio regionale sono presenti 451 rivendite autorizzate di prodotti fitosanitari, distribuite tra le 9 ASP. Nel corso del 2025 sono state ispezionate 118 rivendite, con un tasso di copertura del 26,2% sul totale delle rivendite autorizzate. Sono state eseguite complessivamente 119 ispezioni; di queste, 8 hanno evidenziato infrazioni, con un tasso di non conformità sulle rivendite ispezionate del 6,8%.

ASP	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	TOTALE
Rivendite autorizzate	73	34	84	17	20	36	87	30	70	451
Rivendite ispezionate	11	16	22	1	4	14	25	7	18	118
Ispezioni eseguite	11	16	22	1	4	15	25	7	18	119
Infrazioni riscontrate	2	0	1	0	0	2	0	0	3	8
% ispezioni su autorizzate	15.1%	47.1%	26.2%	5.9%	20.0%	38.9%	28.7%	23.3%	25.7%	26,2%
% infrazioni su ispezionate	18.2%	0.0%	4.5%	0.0%	0.0%	14.3%	0.0%	0.0%	16.7%	6,8%

Le ASP che hanno riscontrato il tasso di infrazione più elevato sulle rivendite ispezionate sono l'ASP di Agrigento (18,2%, n.2 infrazioni su 11 ispezioni), l'ASP di Trapani (16,7%, n.3 infrazioni su 18 ispezioni) e l'ASP di Palermo (14,3%, n.2 infrazioni su 14 ispezioni).



– Controlli su aziende agricole utilizzatrici di prodotti fitosanitari

Il numero totale di aziende agricole registrate sul territorio regionale, dato non disponibile per ASP Agrigento, ammonta a 41.517 unità, con una distribuzione fortemente disomogenea tra le ASP: ASP Trapani registra il maggior numero di aziende (13.024), seguita da ASP Palermo (9.591) e ASP Enna (4.737). Nel corso del 2025 sono state ispezionate 205 aziende agricole, con 224 ispezioni complessive. Il tasso di copertura medio regionale si attesta allo 0,49% sul totale delle aziende registrate, con punte del 2,08% per ASP Ragusa e minimi dello 0,02% per ASP Enna.

ASP	AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	TOTALE
Az. registrate	ND	4.123	4.215	4.737	1.182	9.591	2.351	2.294	13.024	41.517*
Az. ispezionate	22	36	22	1	14	25	49	16	20	205
Ispezioni eseguite	22	38	24	1	14	27	62	16	20	224
Infrazioni	0	2	1	0	0	2	0	0	0	5
% ispezioni su registrate	—	0.87%	0.52%	0.02%	1.18%	0.26%	2.08%	0.70%	0.15%	0,49%*
% infrazioni su ispezioni	0.0%	5.6%	4.5%	0.0%	0.0%	8.0%	0.0%	0.0%	0.0%	2,4%

(*) Il totale delle aziende registrate esclude ASP Agrigento, per la quale il dato non è disponibile. Il tasso di copertura è pertanto calcolato sul valore parziale.



12. Regolamento (UE) 2158/2017 della Commissione, istituzione di misure di attenuazione e di livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti. Attività di monitoraggio 2025.

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 2025 è stata attuata in Sicilia l'attività di monitoraggio e 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.

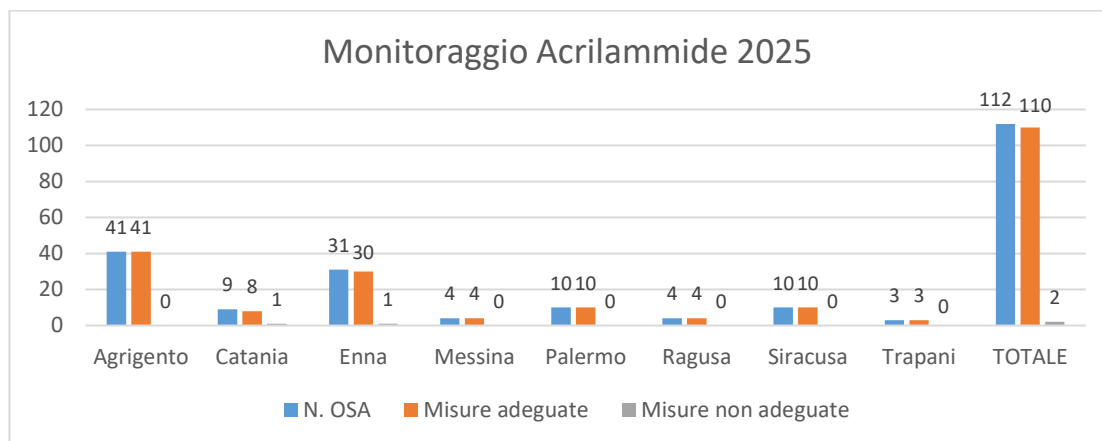
A seguito dei controlli ufficiali svolti dalle AA.SS.PP. nel corso dell'anno, ad eccezione dell'ASP di Caltanissetta, sono pervenute n. 112 schede riepilogative recanti i risultati dell'attività di controllo effettuata.

L'attività viene sintetizzata nella tabella che segue.

TABELLA RIEPILOGATIVA — ATTIVITA' DI MONITORAGGIO 2025							
ASP	n. OSA monitorati	Misure adeguate	Misure non adeguate	% Misure adeguate	Prodotti campionati	% OSA con campione	Etichette verificate
Agrigento	41	41	0	100,0%	12	29,3%	41
Catania	9	8	1	88,9%	9	100,0%	9
Enna	31	30	1	96,8%	7	22,6%	29
Messina	4	4	0	100,0%	3	75,0%	0
Palermo	10	10	0	100,0%	10	100,0%	0
Ragusa	4	4	0	100,0%	4	100,0%	4
Siracusa	10	10	0	100,0%	0	0,0%	0
Trapani	3	3	0	100,0%	1	33,3%	0
TOTALE	112	110	2	98,2%	46	41,1%	83
NOTE ANALITICHE							
► Partecipazione: 8 ASP su 9 della Regione Siciliana hanno trasmesso le schede di monitoraggio.							
► Conformità misure: 110 su 112 OSA (98,2%) hanno adottato misure di attenuazione adeguate ai sensi del Reg. (UE) 2158/2017.							
► Non conformità: 2 OSA con misure non adeguate rilevate — ASP Catania (Torrefazione Greco Giuseppe) e ASP Enna (Centro accoglienza Santa Lucia).							
► Campionamento prodotti: 46 OSA su 112 (41,1%) hanno effettuato campionamenti analitici; la quota più alta si registra nelle ASP di Catania (100%) e Palermo (100%).							
► Verifica etichette: 83 schede riportano la verifica delle indicazioni su etichette/confezioni. Le ASP di Messina, Palermo, Siracusa e Trapani non hanno compilato questo campo.							
► ASP con maggiore attività: Agrigento (41 OSA, 36,6% del totale) ed Enna (31 OSA, 27,7%).							

Il monitoraggio è stato effettuato presso le imprese del settore alimentare ricomprese nell'art. 2, paragrafi 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.



L'attività di monitoraggio è stata finalizzata a verificare che gli OSA integrassero nei rispettivi manuali di autocontrollo le misure operative previste per la riduzione dei livelli di acrilammide negli alimenti, in conformità a quanto stabilito dall'art. 2, comma 2, del Regolamento (UE) 2017/2158.

In particolare, sono state verificate le seguenti misure:

- riduzione della temperatura di torrefazione e prolungamento dei tempi di torrefazione per il caffè;
- adozione di guide cromatiche e utilizzo di farine a base di riso, caratterizzate da tenori più bassi di asparagina;
- controllo della doratura dei prodotti da forno mediante un adeguato rapporto tra tempo e temperatura di cottura.

Per i prodotti campionati non sono emerse non conformità.

I tenori di acrilammide rilevati si sono mantenuti al di sotto dei valori di riferimento indicativi fissati dalla Commissione europea, in linea con quanto previsto dal Regolamento (UE) 2017/2158.



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

Le api svolgono un ruolo fondamentale negli ecosistemi grazie all’impollinazione, contribuendo alla conservazione della flora e della biodiversità. La loro diminuzione rappresenta quindi una minaccia per l’equilibrio ambientale.

Il Piano di Monitoraggio utilizza l’ape domestica (*Apis mellifera*) come bioindicatore per rilevare contaminanti ambientali, quali metalli pesanti e prodotti fitosanitari. Durante la raccolta di nettare, acqua e resine in un’area di circa 7 km² attorno all’alveare, le api possono entrare in contatto con sostanze inquinanti che vengono poi trasportate nell’alveare e possono essere individuate nei suoi prodotti.

La normativa europea richiede che i prodotti fitosanitari siano valutati al fine di garantire l’assenza di effetti nocivi sulle api. A tal fine, l’EFSA ha pubblicato nel 2023 una guida aggiornata per la valutazione del rischio dei prodotti fitosanitari su api mellifere, bombi e api solitarie.

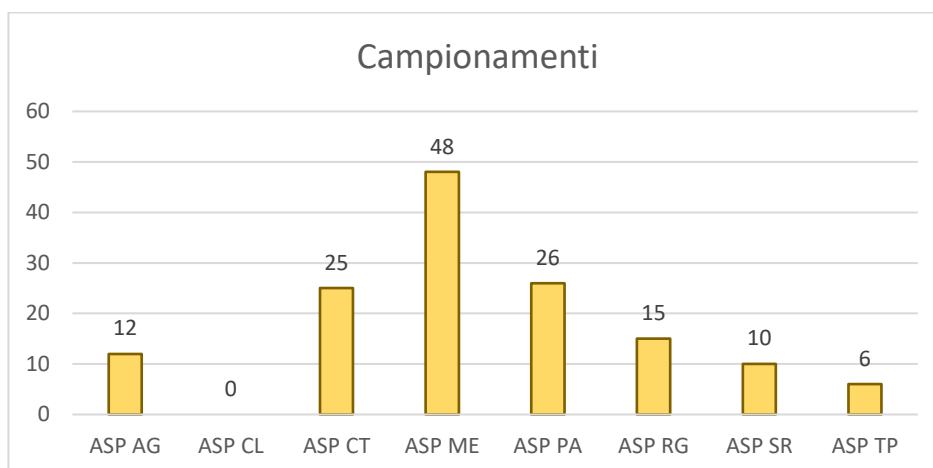
Il Piano mira ad ampliare le conoscenze sulla presenza di contaminanti ambientali, soprattutto nelle aree a rischio vicine ai Siti di Interesse Nazionale (SIN), zone caratterizzate da inquinamento derivante da attività industriali, estrattive o da incidenti ambientali.

Il monitoraggio viene effettuato entro un raggio di 30 km dai SIN e prevede il campionamento di miele, favi e api morte presso apiari e alveari selvatici.

Le analisi, svolte dal personale delle ASP e dell’Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia, consentono di identificare eventuali sostanze insetticide o patologie responsabili della moria delle api e di valutare lo stato di contaminazione ambientale del territorio.

Piano di Monitoraggio per la valutazione dello stato d’inquinamento ambientale da contaminanti chimici attraverso l’impiego di <i>Apis mellifera</i> - Anno 2025			
ASP	Località	n. Campionamenti 2025	
		Programmati	Effettuati
ASP AG	Realmonte	5	5
ASP AG	Porto Empedocle	7	7
ASP AG	Parco dei Monti Sicani	4	0
ASP CL	Gela	10	0
ASP CL	Butera	10	0
ASP CL	Niscemi	10	0
ASP CT	Biancavilla	10	10
ASP CT	Catania	10	10
ASP CT	Parco dell’Etna	4	5
ASP ME	Milazzo	10	10
ASP ME	Monforte S. Giorgio	10	10
ASP ME	Pace del Mela	5	5
ASP ME	San Pier Niceto	5	5
ASP ME	San Filippo del Mela	5	5
ASP ME	Parco dei Nebrodi	4	4
ASP ME	Parco dell’Alcantara	4	4
ASP ME	Messina	5	5
ASP PA	Partinico	5	9
ASP PA	Palermo	10	10

ASP PA	Parco delle Madonie	4	7
ASP RG	Modica	5	5
ASP RG	Ragusa	10	10
ASP SR	Priolo Gargallo	10	10
ASP TP	Pantelleria	3	3
ASP TP	Favignana	3	3
Totale		168	142



Le analisi, effettuate dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri", 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 sia per il consumatore umano.

In secondo luogo, si procede con l'analisi dei metalli pesanti, sia essenziali sia 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 eco-tossicologico.

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.

Non sono state evidenziate non conformità.

Si può evidenziare che l'attività svolta dai Servizi veterinari e dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia ha prodotto risultati positivi.

In particolare, l'azione coordinata tra i servizi veterinari e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale ha consentito di rafforzare le attività di prevenzione e gestione dei rischi sanitari, garantendo un elevato livello di monitoraggio.



14. “Piano regionale di controllo ufficiale sul ghiaccio alimentare. Anni 2024-2027”. Attività 2025

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

Il ghiaccio alimentare, in quanto destinato a essere ingerito, è quindi da considerarsi un alimento secondo la definizione sopra richiamata.

L’uso del ghiaccio ha conosciuto una considerevole espansione, legata alla crescente richiesta per l’impiego nei cocktail, per il raffreddamento di bevande e cibi e per la conservazione degli stessi.

Negli ultimi anni, proprio per l’aumento dei consumi, si è assistito sia a un incremento dell’autoproduzione, mediante macchine di capacità medio-piccola utilizzate negli esercizi di somministrazione di alimenti, in particolare per accompagnare le bevande, sia all’espansione della produzione industriale del ghiaccio alimentare confezionato.

Inoltre, l’impiego del ghiaccio è aumentato nel settore ittico per il condizionamento dei prodotti della pesca, sin dalla cattura e fino alla presentazione del prodotto al consumatore o all’acquirente negli esercizi commerciali.

Alla luce delle peculiarità del territorio regionale, delle criticità connesse alla produzione, allo stoccaggio e al consumo di ghiaccio alimentare e della vocazione turistica del territorio, è stata ravvisata la necessità di avviare il presente Piano durante il periodo estivo, in considerazione dell’aumento dei consumi di alimenti refrigerati, quali granite, cocktail freschi e bevande ghiacciate, durante la stagione calda.

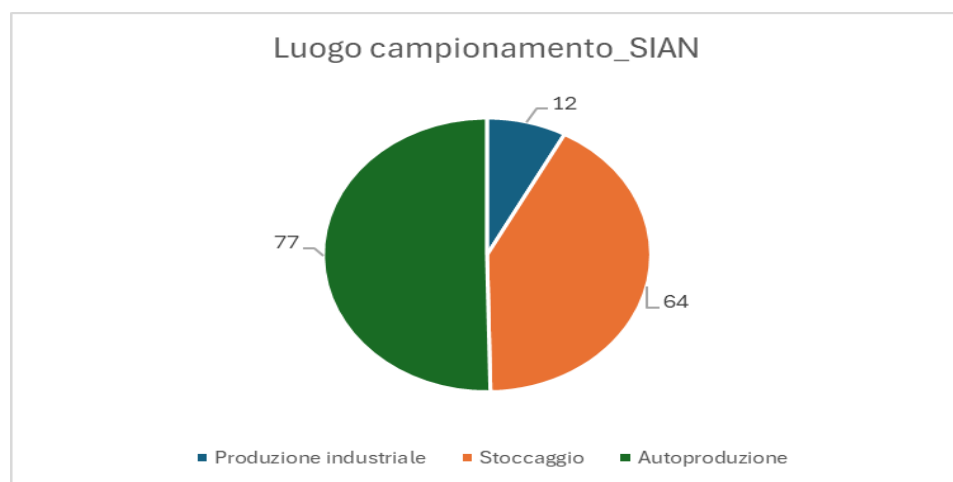
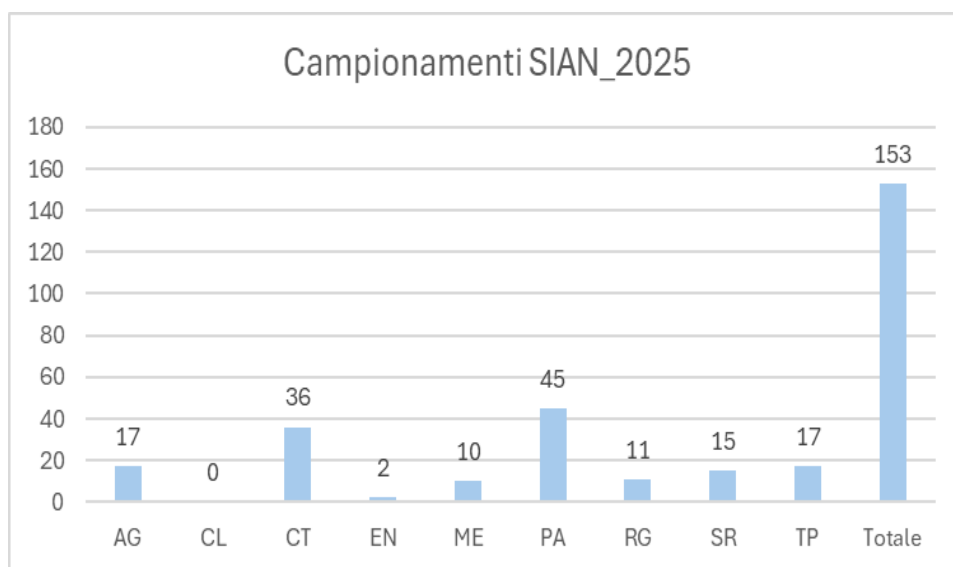
Sulla scorta delle precedenti considerazioni, è stato predisposto il Piano di controllo ufficiale secondo la seguente programmazione.

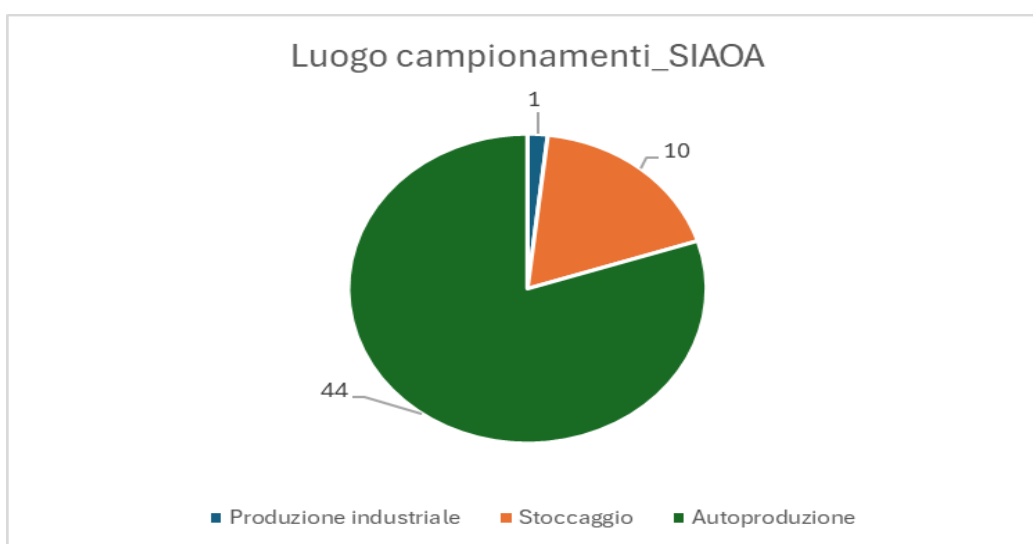
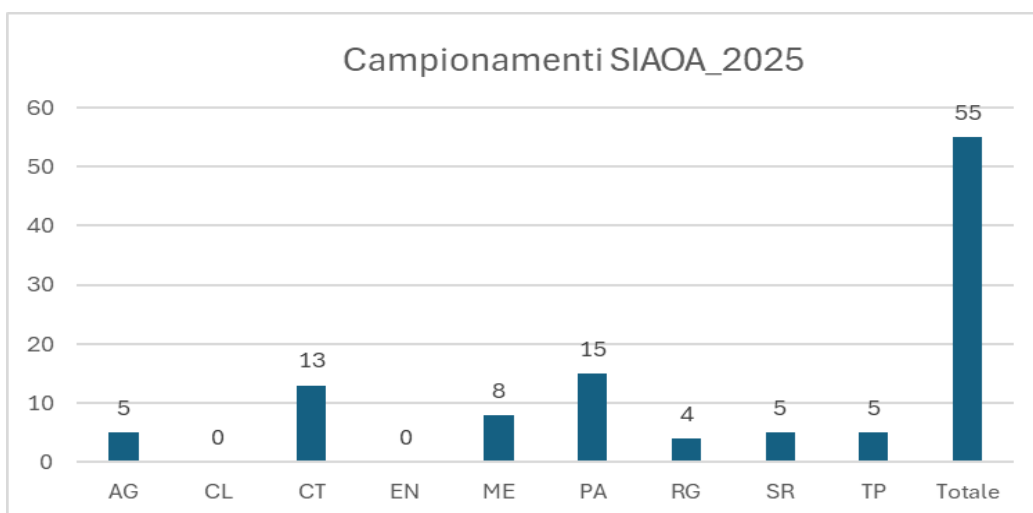
ASP	Programmati	Campionamenti SIAN		
		Produzione	Stoccaggio	Autoproduzione
AG	17	1	8	8
CL	11	0	0	0
CT	40	3	28	5
EN	7	0	2	0
ME	24	0	4	6
PA	46	5	2	38
RG	11	0	0	11
SR	15	2	4	9
TP	17	1	16	0
Totale	188	12	64	77

ASP	Programmati	Campionamenti SIAOA		
		Produzione	Stoccaggio	Autoproduzione
AG	5	0	5	0
CL	3	0	0	0
CT	13	0	0	13
EN	2	0	0	0
ME	8	0	0	8
PA	15	1	0	14
RG	4	0	0	4
SR	5	0	0	5
TP	5	0	5	0
Totale	60	1	10	44

L'attività di campionamento attribuita ai SIAOA è rivolta specificamente alle imprese alimentari nelle quali prevalgono produzione, preparazione, trasformazione e commercializzazione di prodotti alimentari di origine animale quali pescherie, depositi e mercati ittici, nonché stabilimenti di produzione di prodotti della pesca.

L'attività di controllo, in via generale, è indirizzata verso stabilimenti di fabbricazione di ghiaccio alimentare, ristoranti, fast food, bar, catering e mense, discoteche con somministrazione di bevande, chioschi ambulanti, esercizi di pescheria, stabilimenti di produzione e trasformazione di prodotti della pesca, mercati ittici e grande distribuzione organizzata (GDO).

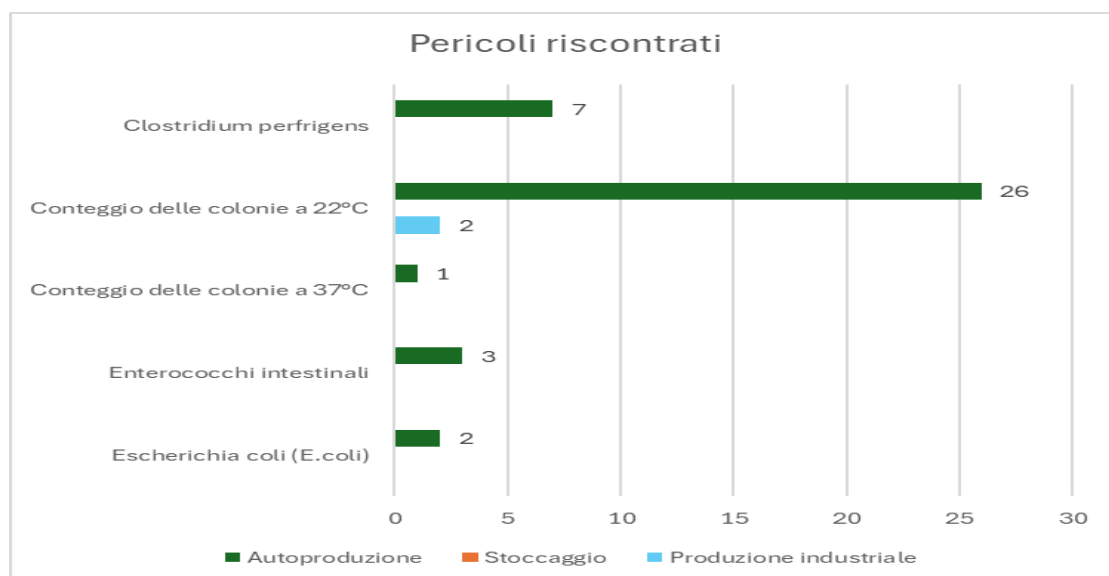




Per gli accertamenti analitici, eseguiti dai Laboratori di Sanità Pubblica delle ASP della Sicilia, si è fatto riferimento ai requisiti minimi relativi ai valori di parametro utilizzati per valutare la qualità delle acque destinate al consumo umano, secondo la normativa europea (Direttiva (UE) 2020/2184)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



Le principali non conformità rilevate hanno riguardato pericoli di natura microbiologica.



Si evidenzia una prevalenza di non conformità nell'autoproduzione, probabilmente riconducibili a procedure non corrette di pulizia e sanificazione delle macchine per la produzione del ghiaccio o a pratiche non adeguate di manipolazione e conservazione del ghiaccio alimentare.

Le Autorità Competenti Locali hanno proceduto alla 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 particolare attenzione ai punti di contatto con l'acqua.

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

Il personale deve seguire 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 monitoraggi periodici e pianificati, al fine di identificare e correggere eventuali deviazioni dalle procedure HACCP.

Il ghiaccio alimentare non è normato specificamente, in maniera distinta rispetto all'acqua potabile; pertanto, essendo considerato alimento, deve rispettare i requisiti dell'acqua potabile da cui si genera, previsti dal D.Lgs. 23 febbraio 2023, n. 18. L'unico riferimento per le procedure di produzione è il Manuale di Corretta Prassi Operativa per la Produzione di Ghiaccio Alimentare, predisposto dall'Istituto Nazionale Ghiaccio Alimentare (INGA) nel maggio 2015 e inserito dal Ministero della Salute tra i Manuali di Corretta Prassi GHP validati.

L'attività predisposta ha contribuito a rafforzare la sicurezza alimentare legata all'uso del ghiaccio, concorrendo alla tutela della salute pubblica.

15. “Piano Nazionale per la ricerca dei Residui (PNR) – Anno 2025”



Il Piano Nazionale per la ricerca dei 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 e di agenti contaminanti ambientali rispetto ai limiti massimi di residui o ai tenori massimi fissati dalle normative comunitarie e nazionali di riferimento.

In adempimento al Piano emanato dal Ministero della Salute con prot. 0047100 del 10/12/2024 DGISAN-MDS-P, relativo alla ricerca dei residui negli animali e nei prodotti di origine animale per l’anno 2025, è stata emanata, con nota DASOE prot. n. 3494 del 04/02/2025, la programmazione regionale con la quale sono stati ripartiti alle ASP n. 546 campionamenti per il Piano Mirato e n. 116 per il Piano Sorveglianza.

A seguito dell’attività svolta dai competenti Servizi veterinari sono stati complessivamente validati n. 660 campioni, idonei e conformi.

Dall’analisi dei dati relativi al PNR 2025, caricati dall’IZS Sicilia nel sistema informativo nazionale NSIS – RaDISAN, sottoflusso PNR, si evidenzia che è stata riscontrata una sola non conformità, causata dalla presenza di boldenone e nandrolone su un campione di urine di suino finalizzato alla ricerca di ormoni di sintesi (categoria A1c2).

Nel merito, l’ASP di Palermo, che ha effettuato il campionamento, ha proceduto ad un’attenta valutazione tecnica, osservando che la presenza di tali sostanze nella specie suina non sottende obbligatoriamente a un trattamento illecito. Per il boldenone il documento “EURL Guidance on minimum method performance requirements (MMPRs)” cui il Piano Nazionale stesso rimanda, circoscrive la rilevanza clinica della ricerca del *17 α -boldenone* ai giovani bovini e del *17 β -boldenone* alle specie bovina, ovina, caprina ed equina. Per il nandrolone dalla letteratura scientifica emerge che tale ormone è naturalmente presente nei soggetti di specie suina non castrati.

Considerato quanto sopra e che le ricerche degli altri ormoni di sintesi hanno restituito esiti negativi, il campionamento di che trattasi è stato ritenuto conforme.

In conclusione, i dati raccolti durante l'attività di vigilanza e controllo confermano l'efficacia e la centralità dell'azione svolta dalle Aziende Sanitarie Provinciali (ASP) e dai laboratori incaricati sul territorio.

Il monitoraggio costante lungo tutta la filiera alimentare ha permesso non solo di individuare e sanzionare tempestivamente le non conformità, ma anche di prevenire potenziali rischi per la salute pubblica.

I risultati evidenziano un quadro complessivo di sostanziale adeguatezza da parte degli operatori del settore, pur evidenziando aree di miglioramento che richiedono il mantenimento di un elevato livello di attenzione.

In quest'ottica, la sinergia tra l'azione repressiva-correttiva e la promozione della cultura della sicurezza alimentare si conferma la strategia vincente per garantire la tutela dei consumatori e la qualità delle produzioni locali.

Tuttavia, per consolidare questi risultati e rispondere alle crescenti sfide del settore, emergono precise priorità di intervento per il futuro:

- **Potenziamento sinergico degli organici:** è necessario ampliare l'organico sia dei servizi regionali che delle singole ASP. Questo incremento deve includere personale specializzato nella sicurezza alimentare, nello specifico medici della prevenzione, medici veterinari e tecnici della prevenzione, affiancati da adeguato personale amministrativo, garantendo così una copertura capillare delle piante organiche su tutto il territorio.
- **Formazione continua:** l'aggiornamento costante degli operatori interni è fondamentale per uniformare le procedure di controllo e interpretare le nuove normative.
- **Digitalizzazione dei processi:** l'adozione di sistemi informatici avanzati permetterà di velocizzare lo scambio dei dati e ottimizzare la pianificazione dei controlli basata sul rischio.

L'integrazione di queste leve strategiche consentirà alle ASP di rendere l'azione di controllo ancora più efficiente, predittiva e sinergica con il tessuto produttivo locale.

Palermo, 17 giugno 2026

Il Dirigente Generale
*Dr. Giacomo Scalzo

La Dirigente del Servizio
*Dr.ssa Daniela Zora

L'Assistente
*V. Lo Presti

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