

**Allegato A**

**PIANO REGIONALE ALIMENTI (P.R.A)  
ANNO 2019**

## **INDICE**

- 1 - Introduzione
- 2 - **Flusso Nuovo Sistema Alimenti VIGILANZA (VIG 2) e Nuovo Sistema Alimenti Pesticidi**
- 3 - Programmazione TRASVERSALE: guida al campionamento e rendicontazione dati – Sezione I
  - 3.1 Guida al campionamento e alla rendicontazione
  - 3.2 Macrocategoria alimenti di origine animale (1)
  - 3.3 Macrocategoria alimenti di origine non animale e MOCA (2)
  - 3.4 Protocollo Analisi c.d. NON VALUTATE
    - 3.4.1 Algoritmo
- 4 - Programmazione VERTICALE a carattere nazionale – Sezione II
  - 4.1 Piano A.M.R 2018 (Antimicrobico-resistenza)
  - 4.2 Piano di controllo ufficiale delle Micotossine negli alimenti
  - 4.3. Piano di controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti
  - 4.4 Piano di controllo ufficiale sugli Additivi tal quali e nei prodotti alimentari
  - 4.5 Piano di controllo ufficiale sugli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti (ATRI)
  - 4.6 Piano integrato sui residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale ed animale
  - 4.7 Piano monitoraggio Acrilammide
  - 4.8 Piano monitoraggio nitrati negli ortaggi
  - 4.9 Piano monitoraggio Nichel
5. - Programmazione VERTICALE a carattere regionale – Sezione III
  - 5.1 Piano di monitoraggio radioattività ambientale
  - 5.2 Piano di campionamento Acque minerali
  - 5.3 Piano regionale di controllo sul sale iodato
6. - Modulistica
  - 6.1 Verbale di campionamento
  - 6.2 Integrazione al verbale di campionamento contenente le informazioni necessarie per la rendicontazione con il sistema NSIS

## 1 – Introduzione

Il P.R.A. costituisce il Piano di campionamento di Alimenti per uso umano che comprende anche anche i MOCA, gli Additivi e i campioni ciecali prelevati nei mattatoi nell'ambito del Piano AMR. La programmazione dei campionamenti per l'anno 2019 è stata suddivisa in III Sezioni:

- SEZIONE I) Programmazione Trasversale,
- SEZIONE II) Programmazione VERTICALE a carattere nazionale
- SEZIONE III) Programmazione VERTICALE a carattere regionale

Tabella 01

Piani all'interno del P.R.A. anno 2019	Rendicontazione dati	Indicatore LEA associato al flusso
<b>SEZIONE I) PROGRAMMAZIONE TRASVERSALE</b>		
Macrocategoria a.o a (1)	NSIS (FLUSSO VIG2 Alimenti)	<b>E) Indicatore di mantenimento 6.2</b>
Macrocategoria a.o. vegetale e MOCA (2)	NSIS (FLUSSO VIG2 Alimenti ) (per le acque solo per parametri microbiologici)	
<b>SEZIONE II) PROGRAMMAZIONE VERTICALE a carattere Nazionale</b>		
Piano A.M.R. 2018 (Antibiotico-resistenza)	SINVSA con aggiunta del Data dictionaires EFSA	
Piano di controllo ufficiale delle Micotossine negli alimenti	Flusso regionale 81 NSIS (FLUSSO VIG005AL)	<b>C13) Indicatore di Copertura e Qualità n. 26 (vincolante)</b>
Piano di controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti	Flusso regionale 11 CRS di IZSLT	<b>C13) Indicatore di Copertura e Qualità n. 19</b> <b>AJJ.1) Indicatore di performance n. 6</b>
Piano di controllo ufficiale sugli Additivi tal quali e nei prodotti alimentari	Flusso regionale 80a e 80b NSIS (FLUSSO VIG001AD)	<b>C13) Indicatore di Copertura e Qualità n. 22</b>
Piano di controllo ufficiale sugli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti (ATRI)	Flusso regionale n. 82 Rendicontato al Ministero con Formato generico EFSA	<b>C13) Indicatore di Copertura e Qualità n. 18</b>
Piano integrato sui residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale ed animale	Flussi regionali: 1ab e n. 48 <sup>ab</sup> NSIS (Nuovo Sistema Alimenti-PESTICIDI)	<b>C13) Indicatore di Copertura e Qualità n. 23 e 24</b> <b>E) Indicatore di mantenimento 6.3</b>
Piano Monitoraggio Acrilammide	Flusso regionale n. 86 NSIS (FLUSSO VIG00MON)	<b>C13) Indicatore di Copertura e Qualità n. 25</b>
Piano monitoraggio nitrati negli ortaggi	NSIS (FLUSSO VIG00MON)	
Piano Monitoraggio Nichel	Flusso regionale n. 88 Rendicontato al Ministero con <i>Formato generico EFSA</i>	
<b>SEZIONE III) PROGRAMMAZIONE VERTICALE a carattere Regionale</b>		
Piano di monitoraggio radioattività ambientale	Flusso regionale n. 84	
Piano di campionamento Acque minerali	Flusso regionale n. 34ab	
Piano regionale di controllo sul sale iodato	Flusso regionale n. 83 Progetto 34 PRP 2014-2018	

## 2 – Flusso Nuovo Sistema Alimenti VIGILANZA (VIG 2) e Nuovo Sistema Alimenti Pesticidi

I campionamenti della Sezione I della Tabella 01 previsti dalle Macrocategorie 1 e 2 ed i Piani Micotossine, Additivi, Fitosanitari, Acrilammide e il monitoraggio dei nitrati negli ortaggi devono essere rendicontati dai Laboratori (IZSLT e/o LSP) nel Sistema NSIS del Ministero della Salute in quanto concorrono ad alimentare il **Nuovo Sistema Alimenti VIGILANZA (VIG2)** e **Nuovo Sistema Alimenti Pesticidi**. La trasmissione dei file XML da parte dei Laboratori al Ministero tramite il sistema NSIS dovrà essere effettuata almeno con cadenza quadrimestrale e deve essere ultimata entro il 15 Febbraio dell'anno successivo a quello di rilevazione. Le Aziende USL dovranno registrare in SISPC l'attività di campionamento entro 10 giorni dalla data del prelievo e rendicontarla attraverso i flussi regionali dedicati previsti dal Decreto dirigenziale Sistema flussi dati Settore Prevenzione Collettiva n. 666 del 22/01/2019.

**In riferimento alle analisi per cui il laboratorio non ha potuto esprimere una valutazione di conformità/non conformità (analisi cd “NON VALUTATE”) si rimanda all'attuazione della specifica procedura regionale descritta al paragrafo 3.4 del presente decreto.**

I dati del FLUSSO VIG Alimenti e Pesticidi comprendono i campionamenti ufficiali effettuati su alimenti, bevande e materiali a contatto prelevati lungo tutta la filiera alimentare e devono essere rendicontati su NSIS mediante gli appositi codici di riferimento dei seguenti sottoflussi:

- a) **VIG001AD** - Additivi alimentari e criteri di purezza degli additivi
- b) **VIG001AL\*** - Criteri microbiologici di sicurezza applicabili ai prodotti alimentari - Reg. (CE) n. 2073/2005 e altre analisi chimiche, microbiologiche e fisiche
- c) **VIG003AL** - 3MCPD
- d) **VIG004AL** - Diossine e simili
- e) **VIG005AL\*** - Micotossine
- f) **VIG001CP** - Controllo ufficiale per i criteri di processo
- g) **VIG001MC** - Analisi su Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti
- h) **VIG00MON** - Monitoraggi conoscitivi e Acrilammide

Nel flusso VIG 2 Alimenti **non rientrano** invece i dati delle seguenti tipologie di controllo oggetto di specifiche rendicontazioni mediante flussi informativi dedicati:

- Piano Nazionale Residui
- Piano nazionale residui dei prodotti Fitosanitari (che rientrano in NSIS-**Nuovo Sistema Alimenti Pesticidi**)
- Controllo di alimenti e loro ingredienti trattati con Radiazioni Ionizzanti
- Piano OGM
- Monitoraggi conoscitivi dei contaminanti<sup>2</sup>
- Campioni prelevati a scopo conoscitivo in fase di distribuzione, senza valore legale
- Piano Nazionale Alimentazione Animale
- Controlli disposti/effettuati da PIF/UVAC
- Controlli effettuati dagli USMAF/SASN<sup>3</sup>
- Controlli effettuati dai NAS
- Autocontrollo degli OSA
- Controlli relativi alla qualità merceologica
- Criteri di igiene del processo relativi alle carcasse;
- Controlli su corpi estranei e infestanti.

(<sup>2</sup>) Fatta eccezione di specifiche disposizioni ministeriali

(<sup>3</sup>). Fatta eccezione per il flusso “Micotossine” – progCode=VIG005AL e per il flusso Additivi – progCode=VIG001AD

(\*) Nitrati (macrocategoria 2) e sclerozi vanno inseriti nel sottoflusso VIG001AL

I nominativi e i riferimenti del personale incaricato referente di Settore Prevenzione Collettiva sono:

- Onelio Baronti: in merito alla programmazione di
  - Macrocategoria (1);
  - Piano A.M.R. 2019 (Antibiotico-resistenza)

[onelio.baronti@regione.toscana.it](mailto:onelio.baronti@regione.toscana.it) ☎ 055.438 3820
- Annalisa Pasquariello: in merito alla programmazione di
  - Macrocategoria (2);
  - Piano di controllo ufficiale delle Micotossine negli alimenti
  - Piano di controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti
  - Piano di controllo ufficiale sugli Additivi tal quali e nei prodotti alimentari
  - Piano di controllo ufficiale sugli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti (ATRI)
  - Piano monitoraggio Acrilammide
  - Piano monitoraggio nitrati negli ortaggi
  - Piano monitoraggio Nichel
  - Piano di monitoraggio radioattività ambientale
  - Piano di campionamento Acque minerali
  - Piano regionale di controllo sul sale iodato

[annalisa.pasquariello@regione.toscana.it](mailto:annalisa.pasquariello@regione.toscana.it) ☎ 055.438 3986
- Mauro Nocentini: in merito alla programmazione della programmazione del
  - Piano integrato sui residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale ed animale

[mauro.nocentini@regione.toscana.it](mailto:mauro.nocentini@regione.toscana.it) ☎ 055.438 3026

### 3 – Programmazione TRASVERSALE:

In riferimento alla tabella 01, di seguito si definisce la programmazione minima dei campionamenti relativa a:

- Macrocategoria degli alimenti di origine animale (1);
- Macrocategoria degli alimenti di origine vegetale e MOCA (2).

#### 3.1 Guida al campionamento e alla rendicontazione

La ripartizione dei campioni tra le tre Aziende USL è stata effettuata sulla base del numero di analisi assegnato per matrice alla Regione Toscana dal Ministero della Salute in conformità ai criteri di ripartizione definiti dalle nuove “Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi del Regolamento (CE) n. 882/2004” recepite con la DGR 1377/2016 e aggiornate con nota ministeriale DGISAN prot. 0015168-P del 12/04/2017. Lo schema utilizzato per l'assegnazione dei campioni in entrambe le Macrocategorie in particolare è quello dell'allegato 6 (Analisi) e dell'allegato 7 (Criteri microbiologici) delle suddette Linee guida comprensivo delle modifiche introdotte con nota ministeriale prot. DGISAN prot. 0015168-P del 12/04/2017.

Per ogni campione assegnato viene riportata la matrice da campionare, il pericolo/i da ricercare e il laboratorio al quale inviare il campione (IZSLT/LSP/ARPAT): sarà compito quindi del prelevatore, nell'ambito della matrice campionata, richiedere al laboratorio sul verbale di campionamento le analisi utilizzando il **nuovo modello di Verbale di campionamento** di cui al paragrafo 6.1 del presente allegato, a cui le Aziende USL dovranno adeguarsi nel più breve tempo possibile, **ivi compreso l'allegato contenente le informazioni necessarie per la rendicontazione mediante il sistema NSIS-Alimenti (di cui al paragrafo 6.2)** – fonte “Attività di campionamento ed analisi - Linee guida 2018 per la raccolta dei dati mediante il sistema NSIS-Alimenti”.

Sarebbe opportuno che gli addetti al campionamento consultassero i fogli delle Anagrafi 2018 presenti sul sito web del Ministero in modo da essere precisi nelle indicazioni da riportare sul verbale di campionamento : <https://zenodo.org/communities/vig2/?page=1&size=20>

Sul verbale di campionamento devono essere riportate con precisione tutte le analisi richieste indicando anche le unità campionarie in cui è stato suddiviso il campione e per le quali è richiesta la ricerca di un determinato pericolo. In ogni caso si raccomanda di non utilizzare lo stesso verbale per richiedere contemporaneamente accertamenti microbiologici e chimici.

Come già specificato, il numero di campioni assegnati per Azienda USL è da considerarsi un numero **minimo** per cui, sulla base di specifiche esigenze conseguenti l'esito del controllo ufficiale, potrà essere aumentato ai fini di raggiungere determinati obiettivi di sicurezza alimentare. In caso di ricerche non incluse nell'allegato 6 delle suddette Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi del Regolamento (CE) n. 882/2004" recepite con la DGR 1377/2016 e aggiornate con nota ministeriale DGISAN prot. 0015168-P del 12/04/2017 le stesse devono essere concordate preventivamente con i laboratori individuati per l'esecuzione delle analisi.

#### *Verifica delle temperature di conservazione*

Al momento del campionamento di matrici alimentari preconfezionate all'origine presso le GDO, sarà effettuata la verifica della temperatura tramite rilevazione della temperatura sulla superficie della confezione del prodotto all'interno del banco frigo, se è disponibile l'adeguata strumentazione di rilevazione. Le indicazioni saranno riportate sul verbale di prelevamento. Nel caso in cui vi sia evidenza del mancato rispetto della temperatura di conservazione indicata in etichetta dal produttore, con conseguente inadeguatezza delle modalità di conservazione del prodotto, il campionamento ufficiale non deve essere eseguito. In tali casi l'Azienda USL ai sensi del art. 54 regolamento CE 882/2004 e art 7.c. 1 L.R. 16/2000, dispone il blocco ufficiale del prodotto in attesa che l'OSA, dimostri, con onere a suo carico, che il prodotto non risulta alterato e che sarà idoneo al consumo umano fino alla scadenza indicata dal produttore.

#### *Modalità campionamento e trasporto dei campioni*

Tutti i campioni prelevati sono di tipo ufficiale con un numero di aliquote previste dal DPR 327/1980 o dalla DGRT 831/2016 o di altra normativa specifica vigente. In tabella 02 viene riportato uno schema delle aliquote da prelevare.

I campioni finalizzati alla verifica della *shelf life* dei prodotti RTE confezionati (ad esempio quelli da effettuare presso la grande distribuzione organizzata) devono essere tutti con apertura programmata del campione fissata per l'ultimo giorno utile prima della scadenza della *shelf life* o della data di ritiro del prodotto dal punto vendita, secondo la procedura documentata da parte dell'OSA. Per tale motivo le Aziende USL dovranno raccordarsi con il laboratorio per concordare insieme la data di apertura del campione che sarà riportata nel verbale di campionamento.

Il trasporto dei campioni al laboratorio deve essere effettuato in contenitori refrigerati ad una temperatura non superiore a quella indicata dal produttore in etichetta. Le temperature di trasporto dei campioni ufficiali deperibili dovranno essere quelle indicate nell'allegato 2 del D.D. 3471/2005 "Procedura organizzativa per il trasporto, il deposito e la consegna ai laboratori di analisi dei campioni di alimenti da mantenere in regime di temperatura controllata tramite la catena del freddo", oppure, nel caso che siano diverse, almeno quelle in essere al momento del campionamento ufficiale; ciò per garantire anche durante il trasporto dei campioni il rispetto delle medesime condizioni di conservazione della partita di alimento soggetta a controllo analitico.

Tutti i campioni ufficiali prelevati dovranno essere inviati al laboratorio competente per tipologia di analisi attraverso il sistema integrato regionale di trasporto dei campioni, accompagnati dal verbale di campionamento. Il nuovo sistema di trasporti dei campioni, affidato alla ditta TRA.SER Srl., è stato impostato affinché si evitino tempi di attesa per cui i campioni dai Dipartimenti di Prevenzione devono essere indirizzati ed etichettati verso i laboratori di destinazione finale che eseguono le analisi.

Qualora la prova di conferma dovesse essere effettuata in un laboratorio diverso da quello di prima istanza, sarà cura dell'Autorità competente prelevatrice effettuare un'aliquota in più rispetto a quelle di legge, in modo da consentire al laboratorio l'invio di una aliquota integra da sottoporre a tale prova.

Per tutti i campioni del presente allegato A, esclusi il Piano integrato sui residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale ed animale, il Piano di controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti ed il Piano AMR, è necessario utilizzare il verbale di campionamento di cui al paragrafo 6.1 e 6.2. Alla voce Cod (in alto a destra) si dovrà scegliere tra le voci PRA/TA/ALTRO, mentre nel riquadro "Punto di prelievo" dovrà essere chiaramente inserito il codice di cui alla tab 1 allegata al verbale con l'indicazione se il campione è stato prelevato alla Produzione o alla Distribuzione.

L'allegato 7 delle suddette Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi del Regolamento (CE) n. 882/2004", oltre ai criteri fissati dal Regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i., comprende ulteriori criteri non contemplati nei regolamenti comunitari che possono essere utilizzati per la rilevazione e la misura della presenza di altri organismi, delle loro tossine e dei loro metaboliti, o come verifica dei processi, nell'ambito delle facoltà delle autorità competenti, sancita dall'art. 1 del Regolamento (CE) 2073/2005 e s.m.i., di procedere ad ulteriori campionamenti ed analisi.

Tali valori guida a seconda dei casi possono essere considerati per valutare criteri di igiene di processo o di sicurezza alimentare. In allegato 7, nella versione aggiornata di cui alla nota ministeriale DGISAN prot. 0015168-P del 12/04/2017 sono individuati con l'asterisco i valori guida che devono essere gestiti come criteri di sicurezza.

Tabella 02: Schema Aliquote da prelevare

	TIPOLOGIA CAMPIONAMENTO	N° ALIQUOTE	DESTINAZIONE	NORMATIVA DI RIFERIMENTO
<b>NON DEPERIBILI</b>	Campionamento alimenti (no preconfez.) SCAD. > 90 gg pH < o uguale a 4,5 e/o aW < o uguale a 0,85 <b>produttore e detentore stessa persona</b>	4 aliquote	1 consegnata al detentore  3 al laboratorio - 1 analisi 1° istanza - 1 per <u>revisione</u> analisi ISS - 1 a disposizione A.G.	Legge 283/62 art. 1 DPR 327/80 art. 5 – art.16- art. 19 D.lgs 271/89(cpp) art. 223 <b>comma 2</b> art. 230 (garanzie di difesa con comunicazione della data di revisione presso ISS)
	Campionamento alimenti (no preconf.) SCADENZA > 90 gg pH < o uguale a 4,5 e/o aW < o uguale a 0,85 <b>produttore diverso dal detentore</b>	5 aliquote	1 consegnata al detentore  4 al laboratorio - 1 analisi 1° istanza - 1 per <u>revisione</u> analisi ISS - 1 a disposizione produttore - 1 a disposizione A.G.	Legge 283/62 art. 1 DPR 327/80 art. 5 – art.16- art. 19 D.lgs 271/89(cpp) art. 223 comma 2 art. 230
	Campionamento alimenti (preconf., sfusi, latte e deriv latte, formaggi con stag < 60 gg, pesce fresco e carne) SCADENZA < 90 gg o aW >0,95 e pH >5,2 o aW >0,91 o pH >4,5 <b>produttore e detentore stessa persona</b>	4 aliquote  +  1 aliquota in caso di dubbio di deteriorabilità	1 consegnata al detentore  3 al laboratorio - 1 per la prima analisi - 1 per la <u>ripetizione</u> di analisi presso lo stesso laboratorio* - 1 a disposizione A.G.  al laboratorio per accertamento deteriorabilità	D.lgs 123/93 art. 4 D.M. 16/12/93 art. 1 e 2 D.lgs 271/89(cpp) art. 223 <b>comma 2</b> art. 230 (garanzie di difesa con comunicazione al titolare dell'esercizio del giorno e ore della seconda analisi)

<b>DEPERIBILI</b>	<p>Campionamento alimenti (preconf., sfusi, latte e deriv latte, formaggi con stag &lt; 60 gg, pesce fresco e carne)</p> <p>SCADENZA &lt; 90 gg o aW &gt;0,95 e pH &gt;5,2 o aW &gt;0,91 o pH &gt;4,5</p> <p><b>produttore diverso da detentore</b></p>	<p>5 aliquote *</p> <p>+</p> <p>1 aliquota in caso di dubbio di deteriorabilità</p>	<p>1 consegnata al detentore</p> <p>4 al laboratorio</p> <p>- 1 per la prima analisi - 1 per la <u>ripetizione</u> di analisi presso lo stesso laboratorio - 1* a disposizione del produttore - 1 a disposizione della A. G.</p> <p>al laboratorio per accertamento deteriorabilità</p>	<p>D.lgs 123/93 art. 4</p> <p>D.M. 16/12/93 art. 1 e 2</p> <p>D.lgs 271/89(cpp) art. 223 <b>comma 2</b> art. 230 (garanzie di difesa con comunicazione al titolare dell'esercizio del giorno e ore della seconda analisi) * a garanzia del produttore, poiché diamo interpretazione che la sopra citata normativa vada ad integrare la Legge 283/62 art. 1 ed il DPR 327/80 art. 5 – art.16- art. 19 e non ad abrogarla</p>
<b>ALTAMENTE DEPERIBILI</b>	<p>Campionamento di alimenti altamente deperibili, imminente scadenza o numero aliquote insufficiente</p>	<p>1 sola aliquota (<b>campione reperto</b>)</p>	<p>consegnata al laboratorio</p>	<p>D.lgs 271/89(cpp) art. 223 <b>comma 1</b> art. 230 (garanzie di difesa con comunicazione al titolare dell'esercizio del giorno e ora dell'unica analisi)</p>

Nel caso di campioni che l'azienda USL ritiene che non possono essere eseguiti per assenza presso l'impianto oggetto del campionamento del numero delle unità campionarie previste dal Regolamento CE 2073/2005, da successive specifiche norme, disposizioni e pianificazioni comunitarie, ministeriali o regionali, il numero di unità campionarie può essere ridotto al numero di unità presenti all'atto del campionamento

Gli ulteriori parametri individuati per valutare i criteri di igiene di processo sono applicabili agli alimenti prima che lascino gli stabilimenti di produzione e, in caso di non conformità, danno luogo a prescrizioni che saranno individuate dall'Azienda USL.

Tali parametri pertanto andranno valutati solo presso gli stabilimenti di produzione mentre gli ulteriori parametri di sicurezza individuati potranno essere applicati a tutti i prodotti finiti commercializzati in ambito nazionale, compresi quelli di provenienza extranazionale.

Nella tabella 03 è illustrato lo schema relativo alla distribuzione temporale dei campioni che prevedono indagini chimiche meno frequenti da conferire al Laboratorio di sanità Pubblica di Firenze.

Tabella 03. Schema di calendarizzazione delle analisi chimiche meno frequenti

	Aprile	Maggio	Giugno	Settembre	Ottobre
Acido erucico	X				X
Acrilammide	X			X	
Citrinina		X			X

IPA			X	X	
Additivi (purezza)	X		X		X
Poliammide (MOCA)			X	X	
Melammina (MOCA)	X			X	
Deossinivalenolo Zearalenone		X		X	
Patulina		X			X

### 3. 2 Macrocategoria alimenti di o. animale (1)

Il conteggio del numero dei campioni minimi da effettuare è stato redatto sulla base:

1. del numero di analisi effettuate da IZSLT e validate in NSIS da Regione Toscana relative al 2018;
2. del numero di stabilimenti riconosciuti attivi presenti sul territorio regionale e n. impianti registrati che effettuano produzione di alimento (fonte dati: NSIS-SinteSIS, nuovo flusso 37 anno 2018\_ tabelle Allegato 9 della DGRT 1377/2016);
3. popolazione residente laddove si è reso necessario ripartire tra le tre USL, nell'ambito della distribuzione, alcuni campioni che rientravano in casi specifici (es. Cat 16 del Miele e prodotti dell'alveare e altri prodotti per le quali le USL hanno richiesto modifiche).

L'assegnazione dei campioni è stata effettuata in collaborazione con la Sezione di Siena dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana “*M. Aleandri*” (OEVR) e discussa ed approvata in ambito della riunione dei referenti aziendali del piano del 15 gennaio 2019.

Nel caso di campioni che l'azienda USL ritiene che non possono essere eseguiti per assenza presso l'impianto oggetto del campionamento del numero delle unità campionarie previste dal Regolamento CE 2073/2005, da successive specifiche norme, disposizioni e pianificazioni comunitarie, ministeriali o regionali, il numero di unità campionarie può essere ridotto al numero di unità presenti all'atto del campionamento.

						Popolazione residente Totale TOSCANA 3.744.398	Popolazione residente 1.625.544			Popolazione residente 1.280.704			Popolazione residente 838.150				
						USL CENTRO (L201)			USL NORD OVEST (L202)			USL SUD EST (L203)					
MACROCATEGORIA ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE (I)	MATRICE	Codici Foodex	Pericolo da ricercare (Si tratta dei pericoli da ricercare nell'ambito di una programmazione minima dei controlli; altri parametri possono essere presi in considerazione se previsti da specifiche norme vigenti o se giustificati da un approccio risk-based) Pericolo da ricercare	Produzione (P) Distribuzione (D)	Laboratorio	ANALISI MINIME TOSCANA	TOTALE CAMPIONI REGIONALE/MATRICE	Totale campioni	Campioni alla Produzione	Campioni alla Distribuzione	Totale campioni USL/MATRICE	Campioni alla Produzione	Campioni alla Distribuzione	Totale campioni	Campioni alla Produzione	Campioni alla Distribuzione	Critero di ripartizione % tra Produzione e Distribuzione (tolleranza del 20% tra il 45% Produzione e 55% alla Distribuzione)
CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI DI CARNE, CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE	CARNE FRESCA (di qualsiasi specie)	A01QR	Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7, paragrafo 7)	D	IZSLT *	340	255	99	0	27	76	0	22	80	0	14	34% Produzione e 66% alla Distribuzione
			Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7, paragrafo 7) Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7, paragrafo 7)	P (1)P (1)P (1)P (1)	IZSLT *				30	0		21	0		45	0	
			Salmonella enteritidis e Salmonella typhimurium e variante monofasica (criterio sicurezza Reg. 2073) (carne fresca di pollame)	D	IZSLT *				0	27		0	22		0	14	
			Metalli pesanti ( Pb, Cd) (Reg.1881)	D	IZSLT FIRENZE				0	14		0	11		0	7	
			Diossine e PCB (Reg.1881)	D	IZSLT ROMA				0	1		0	0		0	0	
	CARNI MACINATE, PREPARAZIONI A BASE DI CARNE, CARNI SEPARATE MECC.	A01QR	Microrganismi mesofili aerobi (criterio igiene processo Reg. 2073) Escherichia coli (criterio igiene processo Reg. 2073) Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7, paragrafo 8)	P (2)P (2)P (2)P (2)	IZSLT *	193	116	51	12	0	34	5	0	31	9	0	45% Produzione e 55% alla Distribuzione
			Listeria monocytogenes (criterio sicurezza alimentare Reg. 2073) Salmonella spp (criterio sicurezza alimentare Reg.2073)	D	IZSLT *				0	11		0	9		0	5	
			Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7, paragrafo 8)	P	IZSLT *				4			2			3		
			Escherichia coli STEC (v. valori guida in Allegato 7, paragrafo 8)	D	IZSLT PISA				0	15		0	11		0	9	
			Metalli pesanti ( Pb, Cd) (Reg.1881)	D	IZSLT FIRENZE				0	6		0	5		0	3	
			Diossine e PCB (Reg.1881)	D	IZSLT ROMA				0	1		0	1		0	1	
			IPA per carni e derivati affumicati (Reg.1881)	D	IZSLT ROMA				0	2		0	1		0	1	
	PRODOTTI A BASE DI CARNE (Tutti)	A01QR	Salmonella spp (Reg. 2073) Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	D	IZSLT *	236	126	48	0	8	40	0	7	38	0	5	56% Produzione e 44% alla Distribuzione
			Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7, paragrafo 9)	P	IZSLT *				11			10			10		
			Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7, paragrafo 9) Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7, paragrafo 9) Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7, paragrafo 9) Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7, paragrafo 9)	P	IZSLT *				7	0		6	0		8	0	
			Yersinia enterocolitica presunta patogena (v. valori guida in Allegato 7, paragrafo 9) Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7, paragrafo 9) Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7, paragrafo 9) Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7, paragrafo 9)	D	IZSLT *				0	4		0	3		0	2	
			Escherichia coli STEC (v. valori guida in Allegato 7, paragrafo 9) Escherichia coli STEC (v. valori guida in Allegato 7, paragrafo 9) Escherichia coli STEC (v. valori guida in Allegato 7, paragrafo 9)	D	IZSLT PISA				0	6		0	5		0	2	
			Metalli pesanti ( Pb, Cd) (Reg.1881)	P/D	IZSLT FIRENZE				5	4		4	3		7	2	
			Diossine e PCB (Reg.1881)	P/D	IZSLT ROMA				0	0		0	0		1	0	
			IPA per carni e derivati affumicati (Reg.1881)	P/D	IZSLT ROMA				0	3		0	2		0	1	

PESCI, PRODOTTI DELLA PESCA, ANFIBI, RETTILI ED INVERTEBRATI	MOLLUSCHI BIVALVI VIVI, ECHINODERMI E TUNICATI VIVI E RANE	A02GM	Salmonella spp (Reg.2073) <i>Escherichia coli</i> (Reg.UE 2015/2285)	D	IZSLT *	247	153	63	57	33	0	10	0	8	0	6	15% alla Produzione e 85% alla Distribuzione
			Norovirus GI e GII (v. valori guida in Allegato 7, paragrafo 10. ricerca da eseguire solo in caso di evidenze epidemiologiche, MTA)		IZSLT ROMA						0	0	0	0	0	0	
			Virus Epatite A (v. valori guida in Allegato 7, paragrafo 10)	D	IZSLT ROMA						0	20	0	16	0	10	
			<i>Vibrio cholerae</i> O1 e O139 (v. valori guida in Allegato 7, paragrafo 10) <i>Vibrio cholerae non O1 e non O139 potenzialmente enteropatogeni</i> (v. valori guida in Allegato 7, paragrafo 10) <i>Vibrio parahaemolyticus potenzialmente enteropatogeno</i> (v. valori guida in Allegato 7, paragrafo 10)	D	IZSLT *						0	20	0	16	0	10	
			Metalli pesanti (Cd, Pb, Hg), (Reg. 1881)	P/D (3)/P/D (3)	IZSLT FIRENZE						2	10	9	8	1	5	
			Diossine e PCB (Reg.1881) (da effettuare su cosce di rana)	P/D	IZSLT ROMA						0	1	0	0	1	0	
			Istamina (Reg.2073)	D	IZSLT ROMA						0	15	0	11	0	8	
	PESCI E PRODOTTI DELLA PESCA	A026V	<i>Escherichia coli</i> (v. valori guida in Allegato 7, paragrafo 10) <i>Listeria monocytogenes</i> (v. valori guida in Allegato 7, paragrafo 10) <i>Vibrio cholerae O1 e O139</i> (v. valori guida in Allegato 7, paragrafo 10) <i>Vibrio cholerae non O1 e non O139 potenzialmente enteropatogeni</i> (v. valori guida in Allegato 7, paragrafo 10) <i>Vibrio parahaemolyticus potenzialmente enteropatogeno</i> (v. valori guida in Allegato 7, paragrafo 10)	P	IZSLT *	11	0	19	0	10	0						
			<i>Vibrio cholerae</i> O1 e O139 (v. valori guida in Allegato 7, paragrafo 10) <i>Vibrio cholerae non O1 e non O139 potenzialmente enteropatogeni</i> (v. valori guida in Allegato 7, paragrafo 10) <i>Vibrio parahaemolyticus potenzialmente enteropatogeno</i> (v. valori guida in Allegato 7, paragrafo 10)	D	IZSLT *	0	12	0	9	0	7						
			IPA, (Reg.1881)	D	IZSLT FIRENZE	0	1	0	1	0	1						
			Metalli pesanti (Cd, Pb, Hg) (Reg.1881)	D	IZSLT FIRENZE	0	1	0	1	0	1						
			Diossina e PCB (Reg.1881)	D	IZSLT ROMA	0	1	0	0	0	0						
			Istamina (Reg.2073)	D	IZSLT FIRENZE	0	15	0	11	0	8						
	PRODOTTI DELLA PESCA TRASFORMATI (escluso conserve e semiconservate) e MOLLUSCHI COTTI	A04NL	Salmonella spp (Reg.2073)	D	IZSLT *	0	13	0	8	0	6						
			Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073) (crostacei e molluschi sgusciati cotti)	D	IZSLT *	0	10	0	8	0	7						
			<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg. 2073) <i>Escherichia coli</i> (Reg. 2073) (crostacei e molluschi sgusciati cotti)	D	IZSLT *	0	7	0	6	0	3						
			<i>Escherichia coli</i> (v. valori guida in Allegato 7, paragrafo 10) <i>Listeria monocytogenes</i> (v. valori guida in Allegato 7, paragrafo 10) Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073) (crostacei e molluschi sgusciati cotti)	P (4)/P (4)	IZSLT *	11	0	19	0	10	0						
			IPA se affumicati (Reg.1881)	P/D	IZSLT ROMA	0	1	0	1	0	0						
			Stafilococchi coagulasi positivi (v. guida Allegato 7, paragrafo 11), Salmonella spp (v. guida Allegato 7, paragrafo 11), <i>Listeria monocytogenes</i> (v. guida Allegato 7, paragrafo 11), <i>Campylobacter</i> termotolleranti (v. guida Allegato 7, paragrafo 11)	D	IZSLT *	0	1	0	1	0	1						
			<i>Escherichia coli</i> STEC (v. guida Allegato 7, paragrafo 11) <i>Escherichia coli</i> STEC (v. guida Allegato 7, paragrafo 11)	D	IZSLT *	0	0	0	0	0	0						
	LATTE TRATTATO TERMICAMENTE	A04NN	Stabilità microbiologica (latte UHT) (v. guida Allegato 7, paragrafo 12)	P/D	IZSLT *	1	9	0	8	1	6						
			Enterobacteriaceae (Reg. 2073)	P	IZSLT *	5	0	5	0	2	0						
			<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg. 2073)	D	IZSLT *	0	13	0	11	0	13						
	LATTE IN POLVERE E SIERO DI LATTE IN POLVERE (latte vaccino e di altre specie) (da non prelevare prodotti destinati ai primi 6 mesi di vita) LATTE IN POLVERE E SIERO DI LATTE IN POLVERE (latte vaccino e di altre specie) (da non prelevare prodotti destinati ai primi 6 mesi di vita)	A02PD	Enterobacteriaceae (Reg. 2073)	P	IZSLT *	0	0	0	0	0	0						
Stafilococchi coagulasi positivi (Reg.2073)			P	IZSLT *	0	0	0	0	0	0							
<i>Listeria monocytogenes</i> (Reg. 2073), Salmonella spp (Reg. 2073), Enterotossine stafilococciche (Reg. 2073) Stafilococchi coagulasi positivi (Reg. 2073)			D	IZSLT *	0	5	0	4	0	1							

LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	LATTE COAGULATO, CREME DI LATTE, PRODOTTI A BASE DI LATTE LIQUIDI O GELIFICATI (mascarpone, budino, panna cotta) YOGURT E LATTI FERMENTATI, GELATI E DESSERT A BASE DI LATTE CONGELATI	A02MZ -	Enterobacteriaceae (Reg. 2073)		IZSLT *	694	366	140	0	0	121	0	0	105	4	0							
			Enterobacteriaceae (Reg. 2073) Stafilococchi coagulati positivi ( v. guida Allegato 7, paragrafo 14), Muffe ( v. guida Allegato 7, paragrafo 14), Enterotossine stafilocociche ( v. guida Allegato 7, paragrafo 14)	P (5)	IZSLT *				7	0		7	0		3	0							
			Salmonella spp (Reg 2073), Listeria monocytogenes (Reg. 2073) Stafilococchi coagulati positivi ( v. guida Allegato 7, paragrafo 14), Muffe ( v. guida Allegato 7, paragrafo 14), Enterotossine stafilocociche ( v. guida Allegato 7, paragrafo 14)	D	IZSLT *				0	7		0	5		0	5							
	BURRO E PANNA	A02LR	Escherichia Coli (Reg 2073) Stafilococchi coagulati positivi ( v. guida Allegato 7, paragrafo 15)	P	IZSLT *				0	0		0	0		0	0		0	0	0	0	0	
			Salmonella spp (Reg 2073), Listeria monocytogenes (Reg. 2073) Stafilococchi coagulati positivi ( v. guida Allegato 7, paragrafo 15)	D	IZSLT *				0	13		0	10		0	9		0	9	0	0	9	
	PRODOTTI A BASE DI LATTE (diversi dai precedenti alimenti)	A02LR	Escherichia Coli (Reg 2073) Stafilococchi coagulati positivi (Reg. 2073)	P	IZSLT *				15	0		15	0		16	0		16	0	16	0		
			Escherichia Coli (Formaggio a base di latte crudo) (v. guida Allegato 7, paragrafo 16)	P	IZSLT *				9	0		9	0		11	0		11	0				
			Stafilococchi coagulati positivi (Reg. 2073) Salmonella spp (Reg 2073), Listeria monocytogenes (Reg. 2073), Enterotossine stafilocociche (Reg. 2073)	D	IZSLT *				0	9		0	7		0	4		0	4				
			Muffe (solo formaggio grattugiato) (v. valori guida in Allegato 7, paragrafo 16)	P/D	IZSLT *				0	10		0	7		0	6		0	6				
			Escherichia coli STEC ( v. guida Allegato 7, paragrafo 16)	D (6)	IZSLT PISA				0	22		0	19		0	10		0	10				
Metalli pesanti (Pb) (Reg. 1881)			P/D	IZSLT FIRENZE	5	9	5	7	7	6	7	6											
Diossine e PCB (Reg.1881)			P/D	IZSLT ROMA	0	0	0	1	0	0	0	0			32% Produzione e 68% alla Distribuzione								
UOVA E OVOPRODOTTI	UOVA E OVOPRODOTTI	A031E	Salmonella spp (Reg. 2073) Enterobacteriaceae (Reg. 2073) Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	D	IZSLT *	30	12	5	0	4	4	0	3	3	0	2	10% Produzione e 90% alla Distribuzione						
			Diossine e PCB (Reg. 1881)	P/D	IZSLT ROMA				1	0		1	0		1	0							
	PRODOTTI A BASE DI UOVA E ALIMENTI PRONTI CONTENENTI UOVA CRUDE (diversi dai prodotti alimentari all'uomo di pasticceria fresca)	A031E	Enterobacteriaceae (Reg. 2073)	P	IZSLT *				0	0		0	0		0	0		0	0				
			Salmonella spp (Reg 2073), Listeria monocytogenes (Reg 2073)	D	IZSLT *				0	0		0	0		0	0		0	0				
GELATINE E COLLAGENE	GELATINE E COLLAGENE	A048T	Salmonella spp (Reg. 2073)	P/D	IZSLT *	11	11	6	2	4	4	0	3	2	0	2	18% alla Produzione e 82% alla Distribuzione						
MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE	MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE	A033J	Idrossimetilfurfurale	D	IZSLT ROMA	20	20	9	0	9	7	0	7	4	0	4	0% alla Produzione e 100% alla Distribuzione**						
GRASSI E OLII DI O.A.	GRASSI E OLII DI O.A.	A036M	Diossine, PPCB (Reg. 1881)	P/D	IZSLT ROMA	24	28	6	0	0	13	0	1	9	1	0	10% Produzione e 90% alla Distribuzione						
			IPA, (Reg.1881)	P/D	IZSLT ROMA				0	0		0	0		0	0							
			Metalli pesanti ( PB) (Reg.1881)	P/D	IZSLT FIRENZE				1	5		1	11		1	7							
<b>TOTALE</b>						<b>2230</b>	<b>1337</b>	<b>524</b>	<b>139</b>	<b>385</b>	<b>449</b>	<b>138</b>	<b>310</b>	<b>365</b>	<b>152</b>	<b>213</b>							

NB: Per l'applicazione del regolamento CE 1881/2006: 1) si raccomanda di far riferimento anche al relativo articolo due per i prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati e composti, 2) per tutti gli alimenti in scatola, incluse bibite, è prevista la determinazione dello stagno inorganico, 3) anche la melamina è un pericolo da includere nei controlli sugli alimenti, in particolare negli alimenti in polvere per lattanti.

\*: i campioni devono essere inviati dalla USL alla Sezione IZSLT territorialmente competente.

\*\*:: non esitano stabilimenti riconosciuti 853 (cat 16 di Sintesi) in Regione Toscana pertanto i campioni sono distribuiti al 100% alla Distribuzione.

(1): prelevare almeno 300 grammi di matrice per ciascuna unità campionaria (u.c)

(2) prelevare 4 aliquote con 5 u.c. La ricerca di Listeria monocytogenes viene effettuata dalla 1° u.c delle 5 u.c consegnate.

(3) ai sensi del Regolamento 333/2007 prelevare il campione di 1 Kg di peso

(4) prelevare 4 aliquote con 5 u.c. La ricerca di Listeria monocytogenes e Escherichia Coli viene effettuata dalla 1° u.c delle 5 u.c consegnate.

(5) prelevare 4 aliquote con 5 u.c. Ciascuna u. c. deve avere un peso pari a 300 grammi.

(6) valutare di ricercare E. Coli STEC anche alla produzione laddove la % della matrice si sposta eccessivamente alla Distribuzione

### 3.3 Macrocategoria alimenti di origine non animale e MOCA (2)

Il criterio generale utilizzato per la distribuzione dei campioni è stato la popolazione residente in ciascuna Azienda USL.

Il totale dei campioni attribuiti a ciascuna USL è stato ripartito come previsto dalla DGRT 1377/2016 in modo da garantire il 45% alla produzione ed il 55% alla distribuzione partendo dal numero minimo di analisi assegnate per ogni matrice. Tuttavia, riguardo alla percentuale di controlli analitici minimi assegnati per ciascuna matrice alimentare nelle fasi, rispettivamente, di "produzione" e "distribuzione", il Ministero della Salute ha concesso, a seguito della riunione del 7 marzo 2018, di considerare accettabile una variazione di 20 punti percentuali nella ripartizione delle analisi delle fasi "produzione" e "distribuzione". È stato pertanto consentito alle Regioni di programmare una ripartizione delle analisi in modo tale da **garantire almeno il 25% alla produzione e il 75% alla distribuzione**.

Di seguito sono riportate alcune specifiche osservazioni suddivise per macrocategoria alimentare.

#### VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI

Vegetali freschi. Per la ricerca di nitrati, nel caso in cui il campionamento riguardi prodotti freschi, la normativa prevede la formazione di un campione globale che deve pervenire al laboratorio entro 24 ore il quale provvederà al congelamento dello stesso fino al momento dell'analisi (da effettuare entro 6 settimane). Se ciò non fosse possibile il campione deve essere congelato e come tale inviato al laboratorio. Nel caso di campioni per il controllo ufficiale il laboratorio darà comunicazione agli aventi diritto della data di esecuzione delle operazioni di apertura, omogenizzazione e formazione delle aliquote a partire dal campione globale. Nel caso di campioni per il monitoraggio il laboratorio procederà in queste operazioni senza darne comunicazione al responsabile del prodotto non essendoci previsti atti successivi all'esito analitico.

Vegetali terza gamma. I campioni di vegetali III gamma vengono effettuati tutti alla distribuzione, in mancanza di produzioni locali. Per la ricerca di *Listeria monocytogenes* può essere considerato valido il valore di < 100 ufc/g previsto per altri prodotti da consumarsi previa cottura.

Vegetali quarta gamma (RTE) e quinta gamma (RTE): a questa categoria sono stati aggiunti i vegetali V gamma RTE per facilitare i campionamenti alla produzione. Si specifica che la ricerca di nitrati, di Norovirus ed HAV si deve effettuare solo sui vegetali di IV gamma. Per quanto riguarda la gestione del campione anche in questo caso vale quanto detto per i vegetali freschi. La ISO 15216-2:2013 per la ricerca di Norovirus ed HAV ha come campo di applicazione vegetali freschi per insalata (salad vegetables), frutti di bosco (soft fruit) e molluschi bivalvi. Pertanto è possibile sottoporre a prova con prova accreditata vegetali IV gamma, frutta III e IV gamma ma per quest'ultimi limitatamente ai soli frutti di bosco.

Semi e semi germogliati: si è deciso di attribuire la totalità dei campioni alla produzione alla USL Toscana Centro, poiché gli unici due stabilimenti riconosciuti di produzione di semi e semi germogliati ricadono sul suo territorio. I restanti campioni alla distribuzione sono stati suddivisi tra le USL Nord Ovest e Sud Est rispettando il criterio della popolazione.

Si specifica inoltre che la Regione Toscana ha formulato osservazioni al Ministero della Salute con nota prot. AOOGR/66626/Q.100.030.010 del 09/02/2017 riguardo al numero di analisi assegnate.

Radici, tuberi e amidacei legumi e leguminose: possibilità di campionare granelle e farine di leguminose.

Oli e grassi vegetali: I campioni per la ricerca di acido erucico negli oli e grassi vegetali si devono orientare anche a matrici quali l'olio di colza, di senape, di *Camelina Sativa* e nei preparati a base di senape, solo se la senape è ottenuta dall'aggiunta di olio di senape (nel qual caso rientra nel regolamento 1881/2006).

#### FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA

Frutta terza e quarta gamma: La ISO 15216-2:2013 per la ricerca di Norovirus ed HAV ha come campo di applicazione vegetali freschi per insalata (salad vegetables), frutti di bosco (soft fruit) e molluschi bivalvi. Pertanto è possibile sottoporre a prova con prova accreditata vegetali IV gamma, frutta III e IV gamma ma per quest'ultimi limitatamente ai soli frutti di bosco.

Per la ricerca di Stafilococchi coagulasi positivi nella frutta IV gamma, può essere considerato valido il valore guida di  $\leq 100$  ufc/g previsto le preparazioni pronte al consumo.

Per quanto riguarda la frutta III gamma, la regione Toscana ha solo due produttori. Si concorda con le Aziende USL, per non incorrere in comportamenti vessatori nei confronti dei produttori, pertanto di garantire alla produzione un numero di campioni pari complessivamente al 10% del debito ministeriale

Succhi e nettari di frutta/vegetali/misti: i campioni di succhi e nettari di frutta/vegetali/misti non pastorizzati ai fini delle ricerche microbiologiche, vengono effettuati tutti alla distribuzione, in mancanza di produzioni locali; la ricerca di muffe in distribuzione viene effettuata ai sensi del DPR 327/80.

### **CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI**

Cereali e prodotti a base di cereali: La prova per la ricerca dei metalli pesanti (Piombo e Cadmio) nei cereali e prodotti a base di cereali presso LSP è accreditata esclusivamente per i cereali.

Pane, pizza, piadina, impasti e assimilabili: La ricerca di muffe nelle matrici pane, pizza, piadine ecc e prodotti da forno in distribuzione viene effettuata ai sensi del DPR 327/80.

Pasta fresca, secca, congelata e surgelata (compresa pasta all'uovo): ove possibile prediligere la pasta fresca, congelata e surgelata.

Prodotti da forno: ove possibile prediligere prodotti diversi da pane, pizza, piadina, impasti e assimilabili.

### **ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE**

Semi di Cacao e Derivati, Fibra di Cacao e Derivati: tutti i campioni sono effettuati solo alla distribuzione in mancanza di produzioni locali.

Cioccolato e prodotti a base di cioccolato e Confetteria, caramelle, pasticceria: **per le analisi microbiologiche**, ove possibile prediligere prodotti di pasticceria con *aw* elevata.

### **CIBI PRONTI IN GENERE**

In questa categoria per cibi pronti si intendono le preparazioni alimentari/gastronomiche pronte per il consumo non cotte o con alcuni ingredienti crudi (es. pesto, insalate miste, tramezzini, insalate di riso, ecc...) e preparazioni alimentari/gastronomiche cotte pronte al consumo (es. primi piatti, secondi piatti cotti, verdure cotte, vitello tonnato, galantina, insalata di pollo, ecc...)

La determinazione del **lattosio** è da orientare sulle preparazioni sopra descritte, nelle quali non è dichiarata la presenza di lattosio o nelle quali è dichiarata l'assenza.

La determinazione del **glutine** è da orientare sulle preparazioni sopra descritte, nelle quali non è dichiarata la presenza di glutine oppure sulle preparazioni nelle quali è dichiarata l'assenza di glutine, in particolare nelle attività di preparazione e somministrazione di alimenti non confezionati destinati al consumatore finale (ristorazione collettiva) e nelle attività che hanno presentato la SCIA (art. 6 del Reg. 852/2004) ai sensi della DGRT n. 180 del 2018 (es pizzerie, ristoranti, pasticcerie, gastronomie, fast food, etc ).

Per le analisi microbiologiche, nel caso di campione in aliquota unica e unica unità campionaria, deve essere chiaramente indicata sul verbale di prelievo l'apertura del campione per il giorno successivo al prelievo.

### **CONSERVE, SEMICONSERVE E REPFED**

Nessuna osservazione

### **SPEZIE ED ERBE AROMATICHE**

Nessuna osservazione

## **ACQUE E BEVANDE ANALCOLICHE**

La programmazione è dettagliata nell'apposita tabella "Programma di campionamento Acqua minerale anno 2018" al paragrafo 5.2.

La distribuzione dei campioni è stata determinata in base al numero di stabilimenti/punti di captazione/depositi di accumulo acque/depositi di stoccaggio presenti sul territorio di ogni USL.

I campioni per le ricerche microbiologiche sulle acque minerali naturali e di sorgente previsti in tale programmazione trasversale sono validi anche ai sensi del DPGR 15/R 2015 solo per le ricerche microbiologiche.

## **BEVANDE ALCOLICHE**

Nessuna osservazione

## **PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI, PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI, INTEGRATORI ALIMENTARI**

Ove non sia possibile prelevare le unità campionarie di cui all'allegato 1 del Reg. 2073/2005, possono essere prelevate le unità campionarie disponibili. Tale specifica deve essere chiaramente riportata sul verbale di campionamento.

## **REFERENTI LABORATORI**

### **LSP Firenze**

Dr. Andrea Perico (ANALISI CHIMICHE)

Via di San Salvi, 12 – 50135 Firenze

Tel. 055 6933355 – e-mail [andrea.perico@uslcentro.toscana.it](mailto:andrea.perico@uslcentro.toscana.it)

Dott.ssa Mariella Talini (ANALISI MICROBIOLOGICHE)

Via di San Salvi, 12 – 50135 Firenze

Tel. 055 6933840 – e-mail [mariella.talini@uslcentro.toscana.it](mailto:mariella.talini@uslcentro.toscana.it)

## **Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana**

Dott.ssa Mila Nocentini (ANALISI CHIMICHE)

Via di Castel Pulci, 43, 50018 Scandicci FI

tel. 055 721308- e-mail [mila.nocentini@izslt.it](mailto:mila.nocentini@izslt.it)

Dott.ssa Paola Marconi (ANALISI MICROBIOLOGICHE)

Via di Castel Pulci, 43, 50018 Scandicci FI

tel. 055 721308- e-mail [paola.marconi@izslt.it](mailto:paola.marconi@izslt.it)

## MOCA

La programmazione è dettagliata nell'apposita tabella "Programma di campionamento materiali e oggetti a contatto con gli alimenti anno 2019".

La distribuzione dei campioni è stata determinata in base alla tipologia di stabilimenti di produzione di plastica, acciaio, vetro e ceramica, censiti in ciascuna Azienda USL, ulteriormente suddivisi tra produzione e distribuzione.

### Indicazioni operative riguardo le metodiche di campionamento

Prima di effettuare un campionamento è opportuno procedere a un controllo preventivo della documentazione relativa ai MOCA.

In merito si precisa:

- La dichiarazione di conformità è obbligatoria per i materiali e gli oggetti nelle fasi di produzione, importazione e commercio all'ingrosso e per gli utilizzatori ad eccezione degli oggetti in ceramica che necessitano di dichiarazione di conformità sino alla vendita al dettaglio; tale dichiarazione deve necessariamente accompagnare gli articoli e deve essere messa a disposizione del personale addetto al controllo ufficiale;
- Nella fase di commercializzazione al dettaglio, ad eccezione degli oggetti in ceramica, non essendo obbligatoria da parte dell'esercente l'acquisizione della dichiarazione di conformità, sarà necessario il controllo dell'etichettatura figurante sul prodotto.

E' necessario acquisire copia della documentazione esaminata e, quando si procede a campionamento, è indispensabile trasmetterla al laboratorio di analisi allegata al verbale. Nel caso di MOCA prelevati presso la commercializzazione al dettaglio, qualora non presente la dichiarazione di conformità, sarà necessario allegare o riportare le diciture figuranti in etichetta sul verbale di prelievo.

Qualora la documentazione non sia subito disponibile al momento del prelievo (fatta salva l'adozione degli eventuali provvedimenti di competenza), la stessa dovrà essere celermente trasmessa – una volta acquisita in forma ufficiale dall'Ente prelevatore – al laboratorio accompagnata da verbale di consegna.

Si rammenta che in assenza delle sotto indicate informazioni, per carenza di elementi di riferimento, il laboratorio di riferimento non sarà in grado di garantire l'esecuzione delle determinazioni analitiche o la valutazione dei risultati ottenuti:

1. identità del materiale;
2. componenti e additivi (soprattutto per le materie plastiche);
3. condizioni previste per l'utilizzo (tipo di alimenti con cui è destinato a entrare in contatto, tempi e
4. temperature, uso ripetuto o monouso);
5. eventuali restrizioni d'uso (es. non usare con alimenti acidi,...).

Si evidenzia che la conformità del campione dipende innanzitutto dall'identità del materiale e dei suoi componenti rispetto alle restrizioni specifiche e solo in seconda istanza dall'esito delle analisi; solo alcuni materiali e sostanze, riportati nelle liste positive della normativa di settore, sono ammessi per il contatto con gli alimenti, indipendentemente dai risultati delle prove di migrazione.

Ad esempio la lega di acciaio inox o le sostanze utilizzate per le materie plastiche devono essere confrontate con le liste positive dei materiali autorizzati riportati rispettivamente in Allegato II - Sezione VI del DM 21/3/1973 e s.m.i. e in Allegato I del Regolamento UE n°10/2011.

## Indicazioni generali per il campionamento

Il campionamento dovrà avvenire secondo le modalità indicate negli articoli 15 e segg. del D.P.R. 26.03.1980 n. 327 (Regolamento di esecuzione delle norme contenute nella L. 30.4.62, n. 283, e successive modificazioni, concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande) e dovranno preferibilmente essere indirizzati nei confronti di produttori, utilizzatori o di depositi di vendita all'ingrosso.

Il campione è composto da 5 aliquote se prelevato alla distribuzione o presso utilizzatori oppure 4 aliquote alla produzione.

E' consentito il prelevamento in aliquota unica ma l'utilizzo di tale procedura dovrà avere carattere di eccezionalità: sul verbale di prelevamento deve essere giustificata esaurientemente la causa (se è la mancanza di quantitativo sufficiente, devono essere riportate le quantità effettivamente presenti nell'esercizio); dovranno inoltre essere garantiti i diritti della difesa previsti dalle vigenti normative con particolare riferimento all'articolo Art. 223 del Decreto Legislativo 28 luglio 1989, n. 271 (Norme di attuazione, di coordinamento e transitorie del Codice di Procedura Penale relativo alle analisi di campioni e garanzie per l'interessato)

In caso di prelievo in aliquota unica (o difforme per quantità) è obbligatorio identificare il responsabile del prodotto campionato (solitamente il produttore o l'importatore) e riportarne i dati necessari sul verbale di prelevamento comunicandoli al laboratorio, per procedere alla convocazione per l'assistenza analisi.

Il materiale campionato dovrà essere introdotto in contenitori che a loro volta dovranno essere certificati per alimenti (normalmente sacchetti in plastica), salvo che lo stesso sia già contenuto in imballo originale (ad esempio padelle in confezione di vendita).

In generale, eccettuate le disposizioni specifiche riportate al paragrafo successivo, per permettere al laboratorio di eseguire tutte le prove necessarie alla valutazione di conformità sarebbe opportuno prelevare almeno 3 oggetti (o set) per aliquota.

Si evidenzia inoltre per eseguire i campionamenti quanto segue:

1. Una confezione contenente più oggetti diversi tra loro dello stesso materiale (posate, utensili, pentole di varie dimensioni) rappresenta un "set" e il numero di pezzi per aliquota è da intendersi come numero di set completi. In alternativa il prelevatore può stabilire di dividere le confezioni e prelevare un unico tipo di oggetti per ogni set oppure prelevare le confezioni intere e specificare sul verbale su quale oggetto è richiesta l'analisi; ad esempio, nel caso di tazzine da caffè, può non essere rilevante l'analisi del piattino, che difficilmente entrerà in contatto con l'alimento.
2. Per contenitori per i quali è prevista la chiusura con coperchio o tappo, anche di materiale diverso (ad esempio bottiglie destinate a contenere acque minerali), è preferibile procedere al prelevamento dello stesso in numero di esemplari di tappi uguale a quello dei contenitori. I coperchi o tappi potranno essere immessi nella stessa aliquota (possibilmente in un sacchetto chiuso) e di ciò dovrà essere fatta menzione nel verbale di prelievo

## Disposizioni specifiche per il campionamento

### *Ceramica porcellanata:*

(Decreto Ministeriale del 04/04/1985 - Disciplina degli oggetti di ceramica destinati ad entrare in contatto con i prodotti alimentari – aggiornato da D.M. 1 febbraio 2007)

Il prelievo deve essere effettuato unicamente di oggetti/contenitori prima dell'uso, dopo avere individuato la partita, da materiali, contenitori o confezioni giacenti in più punti.

Prestare particolare attenzione alla destinazione degli oggetti e non prelevare ad esempio stoviglie a scopo ornamentale.

Ogni aliquota deve essere costituita da almeno 4 contenitori/articoli o set.

Contenitori e utensili in melamina e poliammide:

(EUR 24815 EN 2011 - 1st edition - EURL-FCM - Technical guidelines on testing the migration of primary aromatic amines from polyamide kitchenware and of formaldehyde from melamine kitchenware)

Ogni aliquota deve essere costituita da almeno 5 articoli o set di articoli.

Capsule, guarnizioni, tappi, elementi di chiusura in plastica per contenitori in vetro:

(DM 21/3/1973 e s.m.i.)

Le prove di cessione su capsule, guarnizioni, tappi e simili dispositivi di chiusura in materia plastica per contenitori in vetro devono essere effettuate, caso per caso unitamente ai contenitori ai quali gli stessi elementi di chiusura sono destinati.

A tale scopo prelevare un minimo di 10 contenitori uguali muniti del rispettivo elemento di chiusura. (senza alimento)

## MOCA- Tabella di riepilogo per eseguire campionamenti

n.	Materiale  Simbolo – Sigla Descrizione/aspetto	Tipologia-esempi MOCA	Superficie/numero pezzi per  aliquota (quantità minima)
1	ACCIAIO INOSSIDABILE	Oggetti da prelevare: posate, pentole, contenitori vari	3 pezzi (o set completi di pezzi)per aliquota
2	CERAMICA PORCELLANA GRES	Oggetti da prelevare: piatti fondi, tazze, contenitori vari	4 pezzi (o set completi di pezzi)per aliquota
3	VETRO	Oggetti riempibili	3 pezzi (o set completi di pezzi)per aliquota
4	CONTENITORI IN VETRO CON TAPPI CON GUARNIZIONI IN PVC	CONTENITORI CON ALIMENTO (omogeneizzati, conserve, bevande, spezie)	CONTENITORI CON ALIMENTO (omogeneizzati, conserve, bevande, spezie)
5	PE – Polietilene PE ad alta densità (HDPE, PE-HD) PE a bassa densità (LDPE, PELD). solido trasparente (amorfa) o bianco (cristallina)	piatti, bicchieri, posate, monouso o per uso ripetuto, contenitori per conservazione alimenti e bevande, bottiglie per acqua minerale, contenitori per cottura microonde, sacchetti e film.	3 pezzi (o set di pezzi) per aliquota (*)
6	PET o PETE – Polietilene TE reftalato o Arnite Aspetto: solido trasparente (forma amorfa) o bianco (forma cristallina)		
7	PP Polipropilene o Moplen		
8	PS - Polistirolo o Polistirene		
9	Altre plastiche ES. Polimetilmetacrilato, Acido polilattico, e Fibra di vetro, ...		
10	MELAMMINA RESINA MELAMMINICA plastica rigida bianca o colorata	Stoviglie (singoli pezzi o set piatto- bicchiere posate) per bambini o per campeggio. Contenitori o utensili vari per uso ripetuto	3 pezzi (o set completi di pezzi) per aliquota
11	POLICARBONATO plastica rigida trasparente	MOCA destinati ai bambini (biberon), contenitori per conservazione, stampi per pasticceria	3 pezzi (o set di pezzi) per aliquota (*)
12	POLIAMMIDE (nylon) plastica scura o colorata rigida o semi rigida	Utensili per cottura per uso ripetuto	3 pezzi (o set completi di pezzi) per aliquota

(\*) La numerosità di pezzi/superficie proposta permette la verifica dell'utensile/materiale con un unico simulante alimentare; se si ritiene necessaria una verifica con più simulanti è necessario prelevare per ogni aliquota 3 pezzi per ogni tipologia di analisi richiesta: ad es. prelievo di 6 bicchieri per bambini destinati ad essere usati per latte (simulante D1) e succhi di frutta (simulante B)

**“Programma di campionamento materiali e oggetti a contatto con gli alimenti anno 2019”**

Azienda USL Toscana Nord Ovest				
Materiale	Campioni alla Produzione	Ricerche	Campioni alla Distribuzione	Ricerche
Plastica	8	Migrazione globale (MG)	1	Migrazione globale (MG)
Acciaio	0	-----	6	Migrazione globale (MG) Migrazione specifica (MS) (cromo,nichel e manganese)
Totale	8		7	15
%	53%		47%	100%

Azienda USL Toscana Centro				
Materiale	Campioni alla Produzione	Ricerche	Campioni alla Distribuzione	Ricerche
Plastica	7	Migrazione globale (MG)	2	Migrazione globale (MG)
Acciaio	0	-----	6	Migrazione globale (MG) Migrazione specifica (MS) (cromo,nichel e manganese)
Vetro	4	Migrazione globale (MG) Migrazione specifica (MS) (piombo)	2	Migrazione globale (MG) Migrazione specifica (MS) (piombo)
Ceramica	4	Migrazione globale (MG) Migrazione specifica (MS) piombo e cadmio)	2	Migrazione globale (MG) Migrazione specifica (MS) piombo e cadmio)
Totale	15		12	27
%	55%		45%	100%

Azienda USL Toscana Sud Est				
Materiale	Campioni alla Produzione	Ricerche	Campioni alla Distribuzione	Ricerche
Plastica	7	Migrazione globale (MG)	2	Migrazione globale (MG)
Acciaio	0	-----	6	Migrazione globale (MG) Migrazione specifica (MS) (cromo,nichel e manganese)

Vetro	4	Migrazione globale (MG) Migrazione specifica MS) (piombo)	2	Migrazione globale (MG) Migrazione specifica MS) (piombo)
Ceramica	4	Migrazione globale (MG) Migrazione specifica MS) piombo e cadmio)	2	Migrazione globale (MG) Migrazione specifica MS) piombo e cadmio)
Totale	15		12	27
%	55%		45%	100%

### Riepilogo

Azienda USL	Plastica		Acciaio		Vetro		Ceramica	
	Produzione	Distribuzione	Produzione	Distribuzione	Produzione	Distribuzione	Produzione	Distribuzione
Nord Ovest	8	1	0	6	0	0	0	0
Centro	7	2	0	6	4	2	4	2
Sud Est	7	2	0	6	4	2	4	2
Totale	<b>22</b>	<b>5</b>	<b>0</b>	<b>18</b>	<b>8</b>	<b>4</b>	<b>8</b>	<b>4</b>

Numero campioni alla produzione	Numero campioni alla distribuzione	TOTALE
38	31	69
55%	45%	100%

#### REFERENTI LABORATORI

##### LSP Firenze

Dr. Andrea Perico (ANALISI CHIMICHE)

Via di San Salvi, 12 – 50135 Firenze

Tel. 055 6933355 – e-mail [andrea.perico@uslcentro.toscana.it](mailto:andrea.perico@uslcentro.toscana.it)

Tabella di Programmazione campioni minimi di alimenti di origine e vegetale ed altri - ANNO 2019														45,00%		55,00%						
MACRO CATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Codice Foodex 2	Pericoli	Produzione (P) Distribuzione (D)	LABORATORIO	Popolazione														Analisi		NOTE
						ASL																
						1.280.704			1.625.544			838.150										
TOTALE CAMPIONI REGIONALI	Totale campioni	Campioni Produzione	Campioni Distribuzione	Totale campioni	Campioni Produzione	Campioni Distribuzione	Totale campioni	Campioni Produzione	Campioni Distribuzione	P%	D%											
VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI	VEGETALI FRESCHI	A00FJ	Nitrati (Reg. 1881)	P/D	LSP	20	7	3	4	8	4	4	5	2	3	45%	55%					
			Metalli pesanti (Pb, Cd) (Reg.1881)	P/D	LSP	38	13	6	7	16	7	9	9	4	5							
	VEGETALI TERZA GAMMA (surgelati)	A00FJ	Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	P/D	LSP	32	11	0	11	14	0	14	7	0	7	0%	100%	NO produzione				
	VEGETALI QUARTA GAMMA (RTE) compresi SEMI GERMOGLIATI RTE e V GAMMA (RTE)	A00FJ	Virus epatite A <sup>(1)</sup> (v. valori guida in Allegato 7) (SOLO IV GAMMA)	D	IZZSLT ROMA	13	4	0	4	5	0	5	4	0	4							
	VEGETALI QUARTA GAMMA (RTE) compresi SEMI GERMOGLIATI RTE e QUINTA GAMMA (RTE)	A00FJ	Norovirus GI e GII <sup>(1)</sup> (v. valori guida in Allegato 7) (SOLO IV GAMMA)	D	IZZSLT ROMA	13	4	0	4	5	0	5	4	0	4							
	VEGETALI QUARTA GAMMA (RTE) compresi SEMI GERMOGLIATI RTE e V GAMMA (RTE)	A00FJ	Salmonella spp (Reg. 2073)	D	LSP	13	4	0	4	5	0	5	4	0	4	26%	74%	NO produzione USL SE				
			Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	P	LSP	22	9	9	0	9	9	0	4	0	4							
			Escherichia coli (Reg. 2073)	P	LSP	22	9	9	0	9	9	0	4	0	4							
			Nitrati (Reg. 1881) - (SOLO IV GAMMA)	P/D	LSP	20	5	1	4	10	5	5	5	0	5							
	SEMI E SEMI GERMOGLIATI	A00SF	Escherichia coli STEC (Reg. 2073)	D	LSP	23	11	0	11	4	0	4	8	0	8	26%	74%	NO produzione USL NO E SE				
			Salmonella spp (Reg. 2073)	P	LSP	8	0	0	0	8	8	0	0	0	0							
	FUNGHI	A00TC	Metalli pesanti (Cd, Pb) Reg.1881	P/D	LSP	17	5	0	5	7	6	1	5	0	5	35%	65%	NO produzione USL NO e SE				
	RADICI E TUBERI AMIDACEI legumi e leguminose	A04RG	Metalli pesanti Pb (legumi e leguminose) Reg. (CE) 1881	P/D	IZZSLT FIRENZE	63	22	10	12	27	12	15	14	6	8	44%	56%					
			Dossine, PCB (Reg. 1881)	P/D	IZZSLT ROMA	11	4	2	2	4	3	1	3	1	2							
	OLII E GRASSI VEGETALI	A036N	Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)	P/D	IZZSLT FIRENZE	11	4	2	2	4	3	1	3	1	2	55%	45%					
		IPA (Reg.1881)	P/D	LSP	18	6	3	3	8	5	3	4	2	2								
		Acido erucico (compresi olio di colza, di senape, di Camelina sativa e nei preparati a base di senape)	P/D	LSP	18	6	3	3	8	5	3	4	2	2								
TE CAFFE E ALTRI VEGETALI PER INFUSI	A03GG	OCRATOSSINA A	P/D	LSP	21	7	5	2	9	6	3	5	4	1	71%	29%	debito analisi compensato da PN Micotossine percentuale P/D compensata da PN fatto tutto in distribuzione					
FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA	FRUTTA FRESCA	A04RK	Metalli pesanti (Piombo e cadmio) (Reg.1881)	P/D	LSP	48	16	0	16	21	13	8	11	8	3	44%	56%					
			Virus Epatite A <sup>(1)</sup> (v. valori guida in Allegato 7)	D	IZZSLT ROMA	32	13	0	13	14	0	14	5	0	5	11%	89%	NO produzione USL SE e 1 solo produttore nella USL Centro ed 1 nella Nord Ovest				
	FRUTTA TERZA GAMMA (surg)	A01ML	Norovirus GI e GII <sup>(1)</sup> (v. valori guida in Allegato 7)	D	IZZSLT ROMA	32	13	0	13	14	0	14	5	0	5	11%	89%	NO produzione USL SE e 1 solo produttore nella USL Centro ed 1 nella Nord Ovest				
			Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	P/D	LSP	31	11	5	6	9	5	4	11	0	11							
			Virus Epatite A <sup>(1)</sup> (v. valori guida in Allegato 7)	D	IZZSLT ROMA	13	0	0	0	9	0	9	4	0	4							
			Norovirus GI e GII <sup>(1)</sup> (v. valori guida in Allegato 7)	D	IZZSLT ROMA	13	0	0	0	9	0	9	4	0	4							
	FRUTTA QUARTA GAMMA	A01ML	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	D	LSP	15	6	0	6	7	0	7	2	0	2	23%	77%	NO produzione USL SE. Produzione molto scarsa				
			Salmonella spp (Reg. 2073)	D	LSP	15	6	0	6	7	0	7	2	0	2	23%	77%	NO produzione USL SE. Produzione molto scarsa				
			Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	P	LSP	17	5	5	0	7	7	0	5	0	5							
			Escherichia coli (Reg. 2073)	P	LSP	17	5	5	0	7	7	0	5	0	5							
SUCCHI E NETTARI DI FRUTTA / VEGETALIMISTI ( Esami microbiologici previsti dal Reg. 2073 sono per i NON PASTORIZZATI).	A039K	Listeria monocytogenes (Reg. 2073)	D	LSP	17	5	0	5	7	0	7	5	0	5	0%	100%	NO produzione					
		Salmonella spp (Reg. 2073)	D	LSP	17	5	0	5	7	0	7	5	0	5	0%	100%	NO produzione					
		Escherichia coli STEC (v. valori guida in Allegato 7)	D	LSP	17	5	0	5	7	0	7	5	0	5	0%	100%	NO produzione					
		Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	P	LSP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0								
		Escherichia coli (Reg. 2073)	P	LSP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0								
		Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	P	LSP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0								
		Metalli pesanti (Pb) (Reg. 1881)	P/D	LSP	27	9	0	9	10	0	10	8	0	8								
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	Cereali e prodotti a base di cereali	A000J	Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)	P/D	LSP	24	8	5	3	10	4	6	6	2	4	46%	54%					
			Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	P/D	LSP	24	8	5	3	10	4	6	6	2	4	46%	54%					
			Metalli pesanti (Pb-Cd) (Reg.1881) solo cereali	P/D	LSP	24	8	5	3	10	4	6	6	2	4							
	PANE, PIZZA, PIADINA, IMPASTI E ASSIMILABILI	A004V	Muffe (pane e prodotti di panetteria) (v. valori guida in Allegato 7)	P/D	LSP	33	11	6	5	14	8	6	8	4	4	55%	45%					
			Enterotossine stafilococciche (v. valori guida in Allegato 7)	D	LSP	11	4	0	4	5	0	5	2	0	2							
			Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	D	LSP	11	4	0	4	5	0	5	2	0	2							
			Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)	D	LSP	11	4	0	4	5	0	5	2	0	2							
			Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	D	LSP	11	4	0	4	5	0	5	2	0	2							
	PASTA FRESCA, SECCA, CONGELATA, SURGELATA (compresa la pasta all'uovo) ove possibile prediligere la pasta fresca, congelata e surgelata	A04QT	Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)	D	LSP	11	4	0	4	5	0	5	2	0	2	45%	55%					
			Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)	P	LSP	9	3	3	0	4	4	0	2	2	0							
		Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)	P	LSP	9	3	3	0	4	4	0	2	2	0								
		Bacillus cereus presunto (v. valori guida in Allegato 7)	P	LSP	9	3	3	0	4	4	0	2	2	0								
		Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	P	LSP	9	3	3	0	4	4	0	2	2	0								
		Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)	P	LSP	9	3	3	0	4	4	0	2	2	0								
PRODOTTI DA FORNO diversi da pane, pizza, piadina, impasti.	A009T	Muffe (v. valori guida in Allegato 7)	P/D	LSP	62	22	12	10	26	14	12	14	8	6	55%	45%						

Tabella di Programmazione campioni minimi di alimenti di origine e vegetale ed altri - ANNO 2019														45,00%	55,00%			
MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Codice Foodex 2	Pericoli	Produzione (P) Distribuzione (D)	LABORATORIO	Popolazione	1.280.704			1.625.544			838.150			Analisi		NOTE
						ASL	USL NORD OVEST			USL CENTRO			USL SUD EST			P%	D%	
						TOTALE CAMPIONI REGIONALI	Totale campioni	Campioni Produzione	Campioni Distribuzione	Totale campioni	Campioni Produzione	Campioni Distribuzione	Totale campioni	Campioni Produzione	Campioni Distribuzione	P%	D%	
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	SEMI DI CACAO E DERIVATI, FIBRA DI CACAO E DERIVATI	A03HE	IPA E Cadmio Reg.(CE) 1881	P/D	IZSLT ROMA	4	1	0	1	2	0	2	1	0	1	0%	100%	NO produzione
	CIOCCOLATO E PRODOTTI A BASE DI CIOCCOLATO per le analisi microbiologiche, ove possibile, prediligere prodotti di pasticceria con aw elevata	A034F	Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	D	LSP	6	2	0	2	3	0	3	1	0	1	45%	55%	
			Enterobacteriaceae (v. valori guida in Allegato 7)	P	LSP	7	2	2	0	3	3	0	2	2	0			
			Enterobacteriaceae (v. valori guida in Allegato 7)	P	LSP	7	2	2	0	3	3	0	2	2	0			
			Metalli pesanti CD Reg. (CE) 1881	P/D	LSP	14	5	3	2	5	3	2	4	2	2			
	PASTICCERIA (in particolare prodotti freschi di pasticceria)	A04PE	Enterotossine stafilococche (v. valori guida in Allegato 7)	D	LSP	7	2	0	2	3	0	3	2	0	2	48%	52%	
			Listeria monocytogenes (Reg. 2073)															
			Salmonella spp (Reg. 2073)															
			Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)															
			Bacillus cereus presuntivo (v. valori guida in Allegato 7)															
Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)																		
Muffe (v. valori guida in Allegato 7)																		
Listeria monocytogenes (v. valori guida in Allegato 7)																		
Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)																		
Bacillus cereus presuntivo (v. valori guida in Allegato 7)																		
Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)																		
Muffe (v. valori guida in Allegato 7)																		
CIBI PRONTI IN GENERE	CIBI PRONTI IN GENERE	A03VA	Glutine	P/D	IZSLT ROMA	16	5	3	2	7	4	3	4	2	2	44%	56%	
			Lattosio	P/D	IZSLT ROMA	16	5	3	2	7	4	3	4	2	2			
			Listeria monocytogenes (Reg.2073)	D	LSP	34	12	0	12	13	0	13	9	0	9			
			Salmonella spp (Reg.2073)															
			Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)															
			Enterotossine stafilococche (v. valori guida in Allegato 7)															
			Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)															
			Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)															
			Bacillus cereus presuntivo (v. valori guida in Allegato 7)															
			Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)															
Enterobacteriaceae (v. valori guida in Allegato 7)																		
Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)																		
Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)																		
Bacillus cereus presuntivo (v. valori guida in Allegato 7)																		
Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)																		
Enterobacteriaceae (v. valori guida in Allegato 7)																		
CONSERVE, SEMICONSERVE E REPPED	CONSERVE, SEMICONSERVE E REPPED	A00ZA-A024C-A02KL-A02KM	Clostridi produttori di tossine botuliniche (v. valori guida in Allegato 7)	D	IZSLT ROMA	4	1	0	1	2	0	2	1	0	1	46%	54%	
			Tossine botuliniche (v. valori guida in Allegato 7)															
			Listeria monocytogenes (Reg. 2073)															
			Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)															
			pH (v. valori guida in Allegato 7)															
			aw (v. valori guida in Allegato 7)															
			Anaerobi solfito riduttori (v. valori guida in Allegato 7)															
			Muffe (v. valori guida in Allegato 7)															
			Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)															
			Bacillus cereus presuntivo (v. valori guida in Allegato 7)															
Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)																		
Stabilità microbiologica su prodotti aventi un pH >4.5 (v. valori guida in Allegato 7)	P	LSP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0						
pH (v. valori guida in Allegato 7)	P	LSP	7	2	2	0	3	3	0	2	2	0						
aw (v. valori guida in Allegato 7)																		
Anaerobi solfito riduttori (v. valori guida in Allegato 7)																		
Muffe (v. valori guida in Allegato 7)																		
Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7)																		
Bacillus cereus presuntivo (v. valori guida in Allegato 7)																		
Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)																		
Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)																		
SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	SPEZIE ED ERBE AROMATICHE	A106F	Salmonella spp (v. valori guida in Allegato 7)	D	LSP	8	3	0	3	3	0	3	2	0	2	43%	57%	
			Listeria monocytogenes (Reg. 2073)															
			Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)															
			Bacillus cereus presuntivo (v. valori guida in Allegato 7)															
			Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)															
			Escherichia coli (v. valori guida in Allegato 7)															
Bacillus cereus presuntivo (v. valori guida in Allegato 7)																		
Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7)																		
ACQUA E BEVANDE ANALCOLICHE (vedi par. 5.2)	ACQUA POTABILE IMBOTTIGLIATA	A03DK	Escherichia coli, Enterococchi, Pseudomonas aeruginosa, CBT a 22°C e CBT a 37°C (D. L. n. 31/2001)	P	LSP	2	2	2	0	0	0	0	0	0	0	22%	78%	101,2% in P e 51,5% in D rispetto al debito della LG 882
	ACQUA E BEVANDE ANALCOLICHE	A03DK	CBT a 20°C, CBT a 37°C, Coliformi, Streptococchi fecali, Clostridi solfito-riduttori, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus (D.Lgs. n. 176/2001, DM 10 febbraio 2015)	D	LSP	5	2	0	2	2	0	2	1	0	1			
BEVANDE ALCOLICHE	VINO E PRODOTTI ASSIMILABILI	A03MS	Metalli pesanti (Pb) (Reg.1881)	P/D	LSP	89	31	14	17	38	17	21	20	9	11	45%	55%	
ADDITIVI, AROMI, ENZIMI	ADDITIVI	0	VEDI PIANO VERTICALE DI CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ADDITIVI TAL QUALI E NEI PRODOTTI ALIMENTARI (Par. 4.4)	P/D	LSP	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0%	0%	Debito analisi soddisfatto da PN Additivi; percentuale P: additivi tal quali; percentuale D: additivi negli alimenti

Tabella di Programmazione campioni minimi di alimenti di origine e vegetale ed altri - ANNO 2019						Popolazione		1.280.704			1.625.544			838.150			45,00%		55,00%	
MACROCATEGORIA ALIMENTI	MATRICE	Codice Foodex 2	Pericoli	Produzione (P) Distribuzione (D)	LABORATORIO	TOTALE CAMPIONI REGIONALI	USL NORD OVEST			USL CENTRO			USL SUD EST			Analisi		NOTE		
							Totale campioni	Campioni Produzione	Campioni Distribuzione	Totale campioni	Campioni Produzione	Campioni Distribuzione	Totale campioni	Campioni Produzione	Campioni Distribuzione	P%	D%			
PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE), INTEGRATORI ALIMENTARI	FORMULE PER LATT. e di PROS. ALIM. DESTINATI AI LATT. E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI A FINI MEDICI SPECIALI DESTINATI A LATTANTI A BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA E LATTI DESTINATI AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA	A03PX	Salmonella spp (Reg.2073) (alimenti in polvere)	D	LSP	6	2	0	2	2	0	2	2	0	2	27%	73%	NO produzione USL NO e SE		
			Cronobacter spp.(Enterobacter Sakazakii) (Reg.2073)(alimenti in polvere)																	
			Listeria monocytogenes (Reg.2073) (alimenti pronti)																	
			Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7) (alimenti pronti)	D	LSP	14	7	0	7	2	0	2	5	0	5					
			Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7) (alimenti pronti)																	
			Muffe (v. valori guida in Allegato 7) (alimenti pronti)																	
	INTEGRATORI ALIMENTARI Ai sensi della Direttiva 2002/46/CE, art. 2	A03SJ	Listeria monocytogenes (Reg.2073)	D	LSP	6	2	0	2	3	0	3	1	0	1	50%	50%			
			Salmonella spp (Reg.2073)																	
			Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7-Tab. 1)																	
			Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7-Tab.1)																	
			Muffe (v. valori guida in Allegato 7 - Tab.1)																	
			Bacillus cereus presuntivo (Reg.2073)	P	LSP	6	2	2	0	3	3	0	1	1	0					
	ALIM. DESTINATI A GRUPPI SPECIFICI DELLA POPOLAZIONE (EX ALIMENTI DESTINATI AD UNA ALIM. PARTICOLARE)	A03RQ	Listeria monocytogenes (Reg.2073)	D	LSP	19	6	0	6	8	0	8	5	0	5	34%	66%			
			Salmonella spp (Reg.2073)																	
			Stafilococchi coagulasi positivi (v. valori guida in Allegato 7 - Tab.1)																	
Clostridium perfringens (v. valori guida in Allegato 7 - Tab.1)																				
Muffe (v. valori guida in Allegato 7 - Tab. 1)																				
Bacillus cereus presuntivo (Reg.2073)			P	LSP	10	3	3	0	4	4	0	3	3	0						
MATERIALI DESTINATI AL CONTATTO CON GLI ALIMENTI (vedi Programma campionamento materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti anno 2019 Par. 3.3)	Oggetti in plastica, carta, gomma, vetro, acciaio inossidabile, ceramica, ecc.	A0B49	migrazione globale e migrazione specifica (plastiche, metalli, gomma ecc.)	P/D	LSP	69	15	8	7	27	15	12	27	15	12	39%	61%			
			TOTALE			1.159	381	152	229	489	231	258	289	102	187					
							TOTALE CAMPIONI USL CENTRO													
							TOTALE CAMPIONI USL NORD OVEST													
							TOTALE CAMPIONI USL SUD EST													
							TOTALE CAMPIONI REGIONALI													

Nota <sup>(1)</sup> La ISO 15216-2:2013 per la ricerca di Norovirus ed HAV ha come campo di applicazione vegetali freschi per insalata (salad vegetables), frutti di bosco (soft fruit) e molluschi bivalvi. Pertanto è possibile sottoporre a prova con prova accreditata vegetali IV gamma, frutta III e IV gamma ma per quest'ultimi limitatamente ai soli frutti di bosco

### 3.4. Protocollo Analisi c.d. NON VALUTATE

In riferimento alle analisi rendicontate sul sistema NSIS e per le quali il laboratorio non ha potuto esprimere una valutazione di conformità/non conformità alla normativa (analisi c.d. NON VALUTATE) il Settore Prevenzione Collettiva ha provveduto a redigere un **nuovo protocollo operativo da applicarsi solo in caso di riscontro di Analisi NON Valutate**.

Dette analisi, infatti, non possono restare in NSIS come “non valutate”: l'autorità competente deputata all'emissione del giudizio finale di conformità/non conformità dell'analisi eseguita è l'Azienda USL che ha il compito di valutare il risultato del rapporto di prova emesso dal laboratorio in funzione della conoscenza dell'OSA (es. piano HACCP, riscontro di precedenti non conformità), del processo produttivo dell'alimento e della gravità del pericolo riscontrato per la salute pubblica. Una volta che l'Azienda USL ha espresso il giudizio di conformità/non conformità (con l'eventuale collaborazione del laboratorio di analisi), provvederà a compilare la Tabella 1 nella parte evidenziata in colore giallo dell'apposita tabella riportata nel paragrafo Modulistica.

Nel caso di “NON conformità” o “NON conformità minore” dovranno anche essere riportate nella colonna “Azioni conseguenti” i riferimenti e gli estremi dei provvedimenti adottati. La tabella 1 sarà utilizzata dal Settore per inserire in NSIS gli esiti delle valutazioni condotte dalle Aziende USL al fine di procedere alla validazione regionale dei dati.

Si evidenzia inoltre che un'analisi in NSIS non dovrebbe contemporaneamente comparire come NON valutata (codice J029A) e contenere nel campo “valore risultato” un giudizio positivo (Non Conforme) o negativo (Conforme). Ad es. se il risultato di un'analisi per ricerca di *E. Coli* STEC in formaggio stagionato, ai sensi dell'Allegato 7 della DGRT n. 1377/2017 con valore guida di “Assenza in 25 g,” risulta con “valore di risultato” positivo deve essere considerata dal laboratorio che inserisce il dato in NSIS come Non conforme (J0003) rispetto al criterio di accettabilità previsto; analogamente, se il “valore di risultato” inserito dal laboratorio è negativo deve essere considerata come Conforme (J0002). Pertanto detta analisi non può comparire in NSIS come analisi NON valutata.

Tabella 1

AZIENDA USL .....

Laboratorio	Codice Campione	Parametro	Alimento	Espressione del risultato(1)	Scala della conformità (2)	Livello di conformità' (3)	Azioni conseguenti (4)

**LEGENDA:**

(1): L'Azienda USL deve inserire una di queste espressioni di risultato:

- < o = maximum permissible quantities;
- > maximum permissible quantities;
- Detected;
- Ricontrato parametro ricercato;
- Non compliant;
- ? maximum permissible quantities;
- Compliant due to measurement uncertainty;
- Compliant;
- Parametro ricercato non presente

(2): Inserire nella casella:

- SI (si maiuscolo): in caso di requisito/procedura completamente rispettata;
- si (si minuscolo): Requisito/procedura da modificare che comunque non influisce al momento sul rischio;
- nc (minuscolo): Requisito/procedura non completamente rispettato ma che comunque non influisce al momento sul rischio;
- NC grave: Requisito/Procedura non rispettati.

(3): Inserire nella casella:

- CONFORME al requisito;
- CONFORME da migliorare;
- NON CONFORME in maniera minore;
- NON CONFORME

(4): Inserire nella casella:

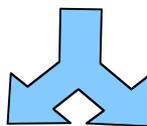
- Nessuna;
- Indicazioni di miglioramento di cui all'articolo 9 paragrafo 2 del Reg. (CE) n. 882/2004;
- Imposizione (art. 54, comma 2, lettera a, Reg. (CE) n. 882/2004;
- Imposizione (art. 54, comma 2, lettera b, c, d, e, f, g, h e art. 55, Reg. (CE) n. 882/2004;

### 3.4.1 Algoritmo

## **NUOVO ALGORITMO PER LA VALUTAZIONE DELLE c.d. ANALISI NON VALUTATE**

### **STEP 1: Analisi non valutate dal laboratorio**

(Analisi per la quale il laboratorio ha emesso un rapporto di prova privo di giudizio di CONFORMITA'/NON CONFORMITA')



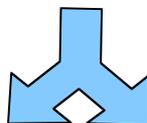
Il laboratorio invia alla Regione l'estrazione delle ANALISI NON VALUTATE

Il laboratorio invia alle USL l'estrazione delle ANALISI NON VALUTATE



La Regione trasmette l'estrazione alle USL

### **STEP 2: Valutazione della CONFORMITA'/NON CONFORMITA' da parte della USL**



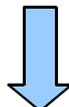
Valutazione della CONFORMITA'/NON CONFORMITA' da parte dell'Azienda USL (autorità competente)

Ulteriori indagini (analitiche e/o di vigilanza) ritenute necessarie alla Azienda USL ai fini dell'espressione del giudizio di CONFORMITA'/NON CONFORMITA'

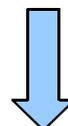


compilazione Tabella 1\_ parte **colore giallo**

ulteriori indagini

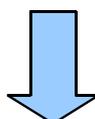


Invio della Tabella 1 alla Regione o al Laboratorio	Espressione del giudizio di CONFORMITA'/NON CONFORMITA' e compilazione della Tabella 1_ parte in <b>colore giallo</b>
---	---



Invio della Tabella 1 alla Regione o al Laboratorio

### **STEP 3: Inserimento in NSIS dell' Espressione di risultato''(1) per tutte le Analisi NON VALUTATE (a carico del Laboratorio)**



### **STEP 4: VALIDAZIONE REGIONALE DATI NSIS**

#### 4 – Programmazione VERTICALE a carattere nazionale

Di seguito vengono descritti i piani di campionamenti VERTICALI cioè piani trasmessi singolarmente dal Ministero della Salute in genere con cadenza annuale.

##### 4.1 Piano A.M.R (Antimicrobico-resistenza) anno 2019

<b>Titolo</b>	<b>Riferimento PRIC</b>	<b>Riferimento LEA</b>	<b>Riferimento Sistema Informativo</b>	<b>Riferimento flusso informativo R.T.</b>
1.6 Piano di monitoraggio armonizzato sulla resistenza agli antimicrobici e di batteri zoonotici e commensali	Titolo 2 Obiettivi strategici	-----	SINVSA	Nessuno (estrazione dati su SINVSa da Regione)

Indicazioni per esecuzione campionamenti	DECISIONE 2013/652/UE ANNO 2019  nota DGSAF 32589-P-27/12/2018, già trasmessa con protocollo AOGRT/6300 del 08/01/2019/Q.110.020, che allega il PIANO DI MONITORAGGIO ARMONIZZATO SULLA RESISTENZA AGLI ANTIMICROBICI ai sensi della DECISIONE 2013/652/UE ANNO 2019: <b>SUINI e BOVINI</b>
Indicazioni per laboratori	Le analisi sono eseguite dai laboratori dell'IZSLT.  - invio con cadenza trimestrale degli isolati al CRN-AR, NRL-AR per esecuzione dei test di sensibilità antimicrobica; - alimentazione sistema SINVSA.

Il **referenti aziendali** del **Piano AMR 2019** individuati dalle Aziende USL per esercitare l'attività di supervisione delle procedure del presente piano e la verifica della regolare esecuzione dei campionamenti nonché dell' implementazione del sistema SINVSA sono:

- Dr. Massimo Boschi: referente aziendale per l'Azienda USL Nord Ovest; [massimo.boschi@uslnordovest.toscana.it](mailto:massimo.boschi@uslnordovest.toscana.it)
- Dr. Mauro Spedaliere: referente aziendale per l'Azienda USL Centro; [mauro.spedaliere@uslcentro.toscana.it](mailto:mauro.spedaliere@uslcentro.toscana.it)
- Dr.ssa Cristina Facciotto referente aziendale per l'Azienda USL Sud Est. [giovanni.fanti@uslsudest.toscana.it](mailto:giovanni.fanti@uslsudest.toscana.it)

## Tabelle con il n. di campioni per l'anno 2019

### carne suina 22 campioni di cui:

<b>Azienda USL</b>	<b>n. campioni assegnati</b>
USL Toscana NORD OVEST	8
USL Toscana CENTRO	8
USL Toscana SUD EST	6
<b>Totale</b>	<b>22</b>

### carne bovina 22 campioni di cui:

<b>Azienda USL</b>	<b>n. campioni assegnati</b>
USL Toscana NORD OVEST	8
USL Toscana CENTRO	8
USL Toscana SUD EST	6
<b>Totale</b>	<b>22</b>

### campioni al mattatoio: 7, presso mattatoi suini di cui:

<b>Azienda USL</b>	<b>n. campioni assegnati</b>
USL Toscana NORD OVEST	2
USL Toscana CENTRO	4
USL Toscana SUD EST	1
<b>Totale</b>	<b>7</b>

## 4.2 Piano di controllo ufficiale delle Micotossine negli alimenti

### PIANO DI CONTROLLO UFFICIALE DELLE MICOTOSSINE NEGLI ALIMENTI Anno 2019

Titolo	Riferimento PRIC	Riferimento LEA	Riferimento Sistema Informativo	Riferimento flusso informativo R.T.
Piano regionale di controllo ufficiale delle micotossine negli alimenti	7.3.25	<b>C13) Indicatore di Copertura e Qualità n. 26 (vincolante)</b>	NSIS – Flusso VIG Alimenti- Sottoflusso VIG005AL – Micotossine	<b>Flusso 81</b> <b>“Piano di controllo ufficiale delle micotossine negli alimenti”</b>

Indicazioni per programmazione attività di campionamento	<p>Il volume del campionamento prevede un numero di campioni che permetta il raggiungimento del quantitativo indicato dal Piano Nazionale, come indicato nelle tabelle 02 e 03 corrispondente a:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- <b>Programma di monitoraggio:</b> totale n. 14 campioni</li><li>- <b>Programma di sorveglianza:</b> totale n. 70 campioni.</li><li>- <b>Campionamenti extra piano (micotossine):</b> In aggiunta a quanto previsto dal piano Nazionale, sono stati aggiunti nella programmazione e sono illustrati nella Tabella 04:<ul style="list-style-type: none"><li>- n. 10 campioni di latte fresco o HT, da conferire a IZSLT sede di Firenze e 10 campioni di formaggi da conferire a IZSLT sede di Roma, per la ricerca di aflatossina M1. Si rammenta che i campionamenti per il latte (crudo o termicamente trattato) <u>non</u> devono essere effettuati presso gli allevamenti. Per la determinazione dell’aflatossina M1 nei formaggi devono essere adottati i criteri di classificazione e i fattori di concentrazione di cui alla nota del Ministero della Salute n. prot. 0016312 del 19/04/2018.</li><li>- n. 10 campioni di Succhi e purea di mele sia come prodotti per l’infanzia sia come prodotti per la popolazione adulta, per la ricerca di patulina.</li><li>-n. 10 campioni di Alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini per la ricerca di Zearealenone e Deossinivalenolo.</li></ul></li></ul> <p>Inoltre alcuni campioni (indicati con l’asterisco nelle tabelle 02 e 03) dovranno provenire dal <u>circuito biologico</u>.</p> <p>Il numero di campioni assegnato è da considerarsi un numero minimo di campioni da effettuare ed è necessario garantire almeno il 50% dei campioni nel primo semestre dell'anno.</p> <p><b>Tabella 02</b> – Volume dei campioni regionali per il Programma di <u>monitoraggio</u></p>
--	---

	<p><b>Tabella 03</b> – Volume dei campioni regionali per il Programma di <u>sorveglianza</u>.</p> <p><b>Tabella 04:</b> - Campionamenti extra piano (micotossine)</p> <p><b>Tabella 05:</b> Tipologie di stabilimento di alimenti oggetto di controllo ufficiale per le micotossine.</p> <p><b>Ai fini del raggiungimento del LEA si evidenzia non solo l'importanza di eseguire il 100% dei campioni programmati, ma anche di svolgere i campioni nel corretto abbinamento “micotossina/matrice”, sia nel programma di sorveglianza, che nel programma di monitoraggio e per i campionamenti extra piano illustrati nella tabella 04.</b></p>
<p>Indicazioni per esecuzione campionamenti</p>	<p>Le tecniche per l'esecuzione delle attività di controllo ufficiale previste nel presente Piano sono tra quelle indicate e definite all'art. 10 del Reg. (CE) 882/2004.</p> <p>I controlli ufficiali sono eseguiti dalle Autorità Competenti per la sicurezza alimentare nel rispetto di quanto contenuto nell'art. 4 del Reg.(CE) n. 882/2004, e secondo procedure documentate in conformità a quanto previsto dall'art. 8 del Reg. (CE) n. 882/2004.</p> <p>Le modalità di campionamento condizionano in modo cruciale le successive procedure di controllo analitico, ed in modo particolare nel controllo delle micotossine, data l'estrema eterogeneità della contaminazione con cui le micotossine sono presenti in una derrata alimentare. Come principio generale, <b>il campionamento rappresenta una fase del controllo che deve essere svolta prevalentemente all'inizio della filiera agro-alimentare</b>, pertanto in ordine decrescente per rilevanza, dalla produzione delle materie prime alla commercializzazione dei prodotti finiti; inoltre, altro principio cardine è che i campioni prelevati per il controllo e la ricerca delle micotossine siano caratterizzati dalla massima rappresentatività della partita campionata.</p> <p>Il campionamento dei prodotti alimentari deve essere effettuato conformemente al regolamento CE n.401/2006 e successive modifiche e secondo quanto previsto dal DPR 26 marzo 1980, n. 327.</p> <p>Nell'Allegato 3 del Piano Nazionale sono riportate indicazioni messe a punto dal LNR per le micotossine, presso l'ISS, sul campionamento e sulla preparazione del campione per l'analisi in applicazione del succitato regolamento.</p> <p>Inoltre, limitatamente al controllo delle grandi partite (&gt; 500 t) di cereali e in altri specifici casi, si raccomanda l'uso delle linee guida rivolte alle Autorità competenti di cui in Allegato 1 del Piano Nazionale (n.13 in elenco).</p> <p>Si precisa che ( rif. Nota Ministero della Salute DGISAN 2209 del 26/01/2017) il riferimento per il <b>campionamento degli integratori</b> è rappresentato dalla parte M del</p>

Regolamento 519/2014 o dal Regolamento Consolidato 401/2006. In relazione alla formazione delle aliquote ufficiali, dato l'ampio spettro di grammatura dei prodotti in commercio ed al fine di garantire una quantità minima da sottoporre ad analisi per lo meno in doppio, si può prendere in considerazione il seguente approccio:

- Per confezioni di peso netto inferiore a 20 grammi, prelevare quattro o cinque confezioni a seconda dei casi (DPR 327/1980), appartenenti allo stesso lotto. Ciò in base alla esperienza di laboratorio circa la distribuzione della contaminazione in questi prodotti, che si può considerare omogenea all'interno del lotto di produzione.

- Per confezioni con peso netto superiore ai 20 grammi, prelevare un numero di confezioni tali da consentire l'analisi di laboratorio su aliquote di almeno 20 grammi. Ad esempio per un prodotto di peso netto 50g, prelevare 2 confezioni e suddividere in quattro o cinque aliquote secondo il DPR 327/1980."

Per quanto riguarda il campionamento delle micotossine prodotte da funghi del genere *Fusarium* (Deossinivalenolo, Zearalenone) per prodotti tecnologicamente omogenei (es pasta secca, biscotti secchi, fette biscottate) o a granulometria fine (es farine), si può utilizzare una strategia diversa, come specificato al p.to 3.3 del Piano Nazionale. In questi casi l'aliquota coincide con la confezione originale chiusa. Questa indicazione non è applicabile a prodotti contenenti per esempio gocce di cioccolato, frutta secca, fiocchi di cereali, che invece richiedono l'omogeneizzazione del prodotto prima delle analisi.

I luoghi di campionamento identificati come strategici ai fini del controllo sono: **i molini, i centri di stoccaggio della aziende di trasformazione, i punti vendita all'ingrosso, le farmacie** (limitatamente a specifici alimenti ad es. alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, inclusi gli alimenti a fini medici speciali; integratori alimentari a base di riso rosso fermentato).

Si raccomanda di dare priorità nelle seguenti situazioni:

- quando l'alimento mostra presenza visibile di muffe,
- quando l'alimento non mostra presenza visibile di muffe ma è considerato a rischio in base a valutazioni specifiche,
- quando si osservino dei sostanziali cambiamenti delle condizioni climatiche potenzialmente favorevoli allo sviluppo di muffe e produzione di micotossine,
- quando sussistano probabilità di rischio per la salute pubblica particolarmente significative in base alla valutazione del rischio (ad esempio, prodotti per l'infanzia, alimenti per celiaci, prodotti comunemente presenti nelle allerta comunitarie, prodotti per i quali siano documentabili informazioni storiche di contaminazione).

	<p><b>Per tutto ciò che non è espressamente disciplinato dal Piano regionale, si fa riferimento al il Piano Nazionale di controllo ufficiale delle micotossine negli alimenti relativo al triennio 2016-2018 (DGSAN 14944 del 14/04/2016).</b></p>
<p>Indicazioni per laboratori</p>	<p>I laboratori ufficiali di controllo, nell’ambito del presente piano, effettuano il controllo analitico dei prodotti alimentari, nel rispetto dei requisiti di cui agli articoli 11 e 12 del regolamento CE n. 882/2004 e in conformità a quanto previsto dal DPR 327/1980.</p> <p>L’LNR per le micotossine, presso l’ISS, nell’ambito del presente piano assolve i compiti di cui all’articolo 33 del regolamento CE n. 882/2004, quelli per la revisione di analisi di cui all’art. 19 del succitato DPR e di supporto (verifica tecnica dei dati inseriti dai laboratori ufficiali nel sistema NSIS) per la trasmissione dei dati tramite il sistema NSIS.</p> <p>I laboratori ufficiali di controllo possono ricevere, in funzione delle tipologie di prodotti alimentari, campioni globali, campioni di laboratorio (campioni globali suddivisi), aliquote ufficiali (nel caso di costituzione di queste sul luogo di prelievo), confezioni al dettaglio (cfr par. B.1 del regolamento).</p> <p>Alla formazione delle aliquote di legge assiste anche il responsabile dell’impresa o suo rappresentante o detentore dei prodotti alimentari (art.7 del DPR 327/1980).</p> <p>I tempi per l’analisi, dal momento dell’accettazione del campione al laboratorio all’emissione del rapporto analitico, non devono eccedere, comunque, i 15 giorni lavorativi.</p> <p>I campioni globali e di laboratorio sono sottoposti alle procedure di cui al capitolo 3 dell’Allegato 3 prima della formazione delle aliquote ufficiali, se del caso.</p> <p>Le aliquote ufficiali, ricevute dal laboratorio o costituite presso il laboratorio, dovranno essere opportunamente sigillate e conservate, fino all’atto dell’analisi, a temperature pari +4°C nel caso di aliquote ottenute da macinazione a secco e a -20°C nel caso di preparazione delle aliquote ufficiali tramite “<i>slurry</i>”.</p> <p>Si precisa, infine, che le aliquote ufficiali (“replicati” di cui al regolamento CE n. 401/2006) rappresentano, rispettivamente, i campioni per l’analisi di prima istanza, per l’analisi di revisione, di riserva per l’Autorità giudiziaria, per il titolare dell’impresa o suo rappresentante o detentore dei prodotti alimentari, per lo stabilimento di produzione come previsto dal DPR n.327/1980.</p> <p>Il Laboratori inseriranno i dati di campionamento e analisi con cadenza quadrimestrale, per ciascun campione, nel Sistema NSIS Alimenti sottoflusso VIG005AL entro il 15 Febbraio dell’anno successivo a quello di rilevazione. Il settore regionale competente effettuerà la validazione dei</p>

dati, nel Sistema, entro il mese di Febbraio 2019.

**Tabella 01:** Elenco dei laboratori ufficiali e delle prove accreditate e non per il controllo delle micotossine negli alimenti. Aggiornato al 30 ottobre 2018.

Laboratorio	Metodo di Prova		Screening/Conferma	Met. Accreditato
	Alimento	Micotossina		
Laboratorio di Sanità Pubblica Azienda USL Toscana Centro Andrea Perico	Arachidi, Pistacchi, Fichi, Paprika, Nocciole	Aflatossina B1 e Aflatossine Totali	Conferma	SI (fisso)
	Cereali, Castagne e spezie diverse dalla Paprica, frutta secca e loro prodotti di trasformazione	Aflatossina B1 e Aflatossine Totali	Conferma	SI (fisso)
	Vino e Birra	Ocratossina A	Conferma	SI (fisso)
	Orzo e caffè tostato	Ocratossina A	Conferma	SI (fisso)
	Spezie, cereali, caffè crudo, uve secche e loro prodotti derivati.	Ocratossina A	Conferma	SI (fisso)
	Cereali e loro prodotti derivati, baby-foods a base di cereali	Zearalenone	Conferma	SI (fisso)
	Cereali e loro prodotti derivati, baby-foods a base di cereali	Deossinivalenolo	Conferma	SI (fisso)
	Succhi di frutta e di mela, prodotti contenenti mele allo stato solido (composta e passato) compresi quelli destinati alla prima infanzia	Patulina	Conferma	SI (fisso)
Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana IZSLT – Sezione di Firenze M. Nocentini	Latte	Aflatossina M1	Screening	Si (fisso)
	Latte	Aflatossina M1	Conferma	Si (fisso)
	Frutta secca, cereali e loro prodotti derivati	Aflatossina B1, Aflatossine totali	Screening	Si (fisso)
	Alimenti per animali, cereali per l'alimentazione umana	Ocratossina A	Screening	Si (fisso)
	Cereali destinati all'alimentazione umana	Aflatossina B1	Screening	Si (fisso)
	Cereali destinati all'alimentazione umana	Ocratossina A	Screening	Si (fisso)

<b>LAZIO TOSCANA/ E IZSLT – Sezione di Roma B. Neri, K. Russo</b>	Arachidi	Aflatossina B1 e Aflatossine Totali, Ocratossina, Zearalenone,  Fumonisine totali,  Deossinivalenolo	Conferma	Si (fisso)
	Frutta a guscio	Aflatossina B1 e Aflatossine Totali, Ocratossina, Zearalenone,  Fumonisine totali,  Deossinivalenolo	Conferma	Si (fisso)
	Frutta secca	Aflatossina B1 e Aflatossine Totali, Ocratossina, Zearalenone,  Fumonisine totali,  Deossinivalenolo	Conferma	Si (fisso)
	Cereali e relativi prodotti alimentari	Aflatossina B1 e Aflatossine Totali, Ocratossina, Zearalenone,  Fumonisine totali,  Deossinivalenolo	Conferma	Si (fisso)
	Spezie: Capsicum spp, Piper spp, noce moscata, zenzero, curcuma	Aflatossina B1 e Aflatossine Totali, Ocratossina, Zearalenone,  Fumonisine totali,  Deossinivalenolo	Conferma	Si (fisso)
	Latte e formaggi	Aflatossina M1	Conferma	Si (fisso)
	Latte e formaggi	Aflatossina M1	Screening	Si (fisso)
	Integratori a base di riso rosso fermentato	Citrinina	Screening	Si (fisso)

**Tabella 02 – Volume dei campioni regionali per il Programma di monitoraggio**

Azienda USL	Aflatossine B1 e totali	Zearealenone nell'olio raffinato di mais	Ocratossina A nelle spezie (paprika, peperoncino e pepe nero)	Deossivalenolo nei biscotti per l'infanzia	TOTALE
	a) nelle materie prime/ingredienti dei gelati a base di frutta secca e a guscio				
	b) nelle spezie (paprika, peperoncino e pepe nero)				
<b>Codici FOODEX 2</b>	A01MA-A04RH-A014C A019C-A019L-A019K	A036Y	A019C-A019L-A019K	A03RA	
USL TOSCANA CENTRO	2	2	2	0	<b>6</b>
USL TOSCANA NORD OVEST	1	1	1	1(*)	<b>4</b>
USL TOSCANA SUD EST	2	1	1	0	<b>4</b>
<b>TOTALE</b>	<b>5</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>1</b>	<b>14</b>

(\*) di cui n.1 di provenienza biologica

**Tabella 03 – Volume dei campioni regionali per il Programma di sorveglianza**

Azienda USL	Citrinina nell'integratore alimentare a base di riso rosso fermentato	Aflatossine nella frutta secca/a guscio e prodotti derivati	Deossivalenolo in prodotti trasformati a base di grano tenero e duro	Ocratossina nel vino rosso	Ocratossina nel caffè torrefatto	TOTALE
<b>Codici FOODEX 2</b>	A03SJ	A01MA-A014C	A000J	A03MX	A03GJ	
USL TOSCANA CENTRO	5	8	2*	5	2*	<b>22</b>
USL TOSCANA NORD OVEST	4	6	5	2*	7	<b>24</b>
USL TOSCANA SUD EST	2	7	6	4*	5	<b>24</b>
<b>TOTALE</b>	<b>11</b>	<b>21</b>	<b>13</b>	<b>11</b>	<b>14</b>	<b>70</b>

(\*) di cui n.1 di provenienza biologica

(a) campioni da conferire a IZSLT Firenze

(b) campioni da conferire a IZSLT Roma

**Tabella 04:** Volume campionamenti **extra piano (micotossine)** 10 campioni di Alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini per la ricerca di Zearealenone e Deossinivalenolo.

Azienda USL	Deossinivalenolo e Zearealenone in Alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini	Aflatossina M1 nel latte fresco pastorizzato e HT (a)	Aflatossina M1 nel formaggio (b)	Patulina in Succhi e purea di mele
<b>Codici FOODEX 2</b>	A03QX	A02LV	A02QE	A039M-A01QJ-A03BD
USL TOSCANA CENTRO	4	2	2	4
USL TOSCANA NORD OVEST	4	3	3	4
USL TOSCANA SUD EST	2	5	5	2
<b>TOTALE</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	<b>10</b>

**Tabella 05:** Tipologie di stabilimento di alimenti oggetto di controllo ufficiale per le micotossine

<b>Principali tipologie di stabilimenti</b>	<b>USL TOSCANA CENTRO</b>	<b>USL TOSCANA NORD OVEST</b>	<b>USL TOSCANA SUD EST</b>	<b>N. Stabilimenti presenti sul territorio regionale</b>
Stabilimenti adibiti allo stoccaggio e/o produzione e/o trasformazione di cereali e prodotti derivati	19	41	105	165
Stabilimenti adibiti allo stoccaggio e/o produzione di pasta secca	14	21	3	38
Stabilimenti adibiti alla produzione e/o trasformazione e/o stoccaggio di pane e/o prodotti da forno (dolci o salati)	251	324	329	904
Stabilimenti adibiti alla trasformazione e/o produzione e/o stoccaggio di caffè	31	42	36	109
Stabilimenti adibiti alla produzione e/o stoccaggio di prodotti per l'infanzia a base di cereali e non (diversi dalla frutta)	5	8	1	14
Stabilimenti adibiti alla produzione e/o stoccaggio di prodotti per l'infanzia a base di frutta	5	6	1	12
Stabilimenti adibiti alla produzione e/o trasformazione di latte crudo, di latte trattato termicamente e di latte per la produzione di prodotti a base di latte	34	83	118	235
Stabilimenti adibiti alla produzione e/o stoccaggio e/o trasformazione di frutta a guscio	11	5	39	55
Stabilimenti adibiti alla produzione e/o trasformazione e/o stoccaggio di frutta secca	8	5	6	19
Stabilimenti adibiti allo stoccaggio e/o produzione di bevande di frutta (incluso vino)	249	402	1799	2450
Stabilimenti adibiti allo stoccaggio e/o trasformazione e/o produzione di spezie	9	5	73	87
Stabilimenti adibiti allo stoccaggio e/o trasformazione e/o produzione di liquirizia (diverse specie)	0	0	0	0
Stabilimenti adibiti allo stoccaggio e/o produzione di integratori a base di riso rosso fermentato con lievito rosso <i>Monascus purpureus</i>	0	3	0	3
<b>TOTALE</b>	<b>636</b>	<b>945</b>	<b>2510</b>	<b>4091</b>

**Referenti****LSP Firenze**

Dr. Andrea Perico

Via di San Salvi, 12 – 50135 Firenze

Tel. 055 6933355 – e-mail [andrea.perico@uslcentro.toscana.it](mailto:andrea.perico@uslcentro.toscana.it)

**Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana**

Dr.ssa Mila Nocentini

Via di Castel Pulci, 43, 50018 Scandicci FI

tel. 055 721308- e-mail [mila.nocentini@izslt.it](mailto:mila.nocentini@izslt.it)

**Coordinamento**

Settore “Prevenzione Collettiva” della Direzione Diritti di Cittadinanza e Coesione Sociale della Regione Toscana

Referente:

Dr.ssa Emanuela Balocchini, dirigente responsabile del Settore Prevenzione Collettiva

Regione Toscana - Direzione Diritti di Cittadinanza e Coesione sociale

Settore Prevenzione Collettiva

Via T. Alderotti n. 26/N - 50139 - FIRENZE

tel. 055 4383303 - fax 055 4383127 - e-mail [emanuela.balocchini@regione.toscana.it](mailto:emanuela.balocchini@regione.toscana.it)

PEC: [regionetoscana@postacert.toscana.it](mailto:regionetoscana@postacert.toscana.it)

#### 4.3 Piano di controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti

### PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI OGM NEGLI ALIMENTI

Anno 2019

Titolo	Riferimento PRIC	Riferimento LEA	Riferimento Sistema Informativo	Riferimento flusso informativo R.T.
Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti	7.3.24	<p><b>C13) Copertura E Qualità Dei Flussi Informativi Comunitari E Nazionali In Tema Di Sanità Veterinaria E Alimenti - Indicatore di Copertura e Qualità n. 19</b></p> <p><b>AJJ.1) Indicatore di performance n. 6</b></p>	<p>Cruscotto di reportistica sanitaria (CRS) del CROGM dell'IZSLT</p> <p><b><a href="http://ogm.izslt">http://ogm.izslt</a></b></p>	<p><b>11a “Riepilogo semestrale controllo ufficiale OGM in alimenti di origine vegetale”</b></p>

<p>Indicazioni per programmazione attività di campionamento</p>	<p>Le attività di controllo ufficiale riguardano due aspetti:</p> <p><b>1) <u>Ispezione</u></b> Le attività di controllo ufficiale comprendono controlli documentali, controlli d'identità e controlli materiali, ove rientrano i campionamenti.</p> <p>a) I controlli documentali consistono nella verifica della conformità alla normativa vigente della documentazione relativa alle materie prime, ai prodotti e alle procedure adottate per evitare la presenza di OGM.</p> <p>b) I controlli d'identità consistono nella verifica, mediante ispezione visiva, della concordanza tra i certificati e altri documenti di accompagnamento della partita e la partita stessa.</p> <p>c) I controlli materiali devono comprendere anche la verifica dell'applicazione delle procedure di cui alla lettera a).</p> <p>I controlli devono essere effettuati in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti.</p> <p>Negli obiettivi del controllo ufficiale si raccomanda di verificare il rispetto dei requisiti di tracciabilità (es. possesso della documentazione prevista all'art. 4 del Reg. (CE) 1830/2003) e di etichettatura (es. in caso di OGM non dichiarati, dimostrazione da parte dell'operatore di aver preso tutte le misure appropriate per evitare la presenza di materiale GM – cfr. Reg. (CE) 1829/2003, art. 12 comma 3). Si ribadisce che la verifica puntuale della documentazione consente anche di evitare, laddove</p>
---	---

possibile, i campionamenti dei prodotti e le relative analisi determinando un contenimento dei costi.

Si dispone che siano effettuati controlli presso le strutture di produzione, trasformazione, e distribuzione di prodotti alimentari contenenti mais, soia e riso, con particolare attenzione alla produzione e distribuzione di prodotti dietetici destinati alla prima infanzia ed ai celiaci.

Ogni Autorità competente territoriale per la sicurezza alimentare deve effettuare controlli aventi gli obiettivi sopra citati in **almeno due strutture** tra quelle sopra indicate, **per ogni ex Azienda USL**.

In particolare si sottolinea che per i controlli effettuati al dettaglio è opportuno orientare l'attività prevalentemente sui controlli documentali e d'identità.

**2) Campionamento** Per quanto riguarda la programmazione del campionamento si prevede un numero minimo di campioni corrispondente a **50 campioni totali** suddivisi in **almeno 30 campioni di materie prime o intermedi di produzione** e **almeno 20 campioni di prodotti finiti**. Il campionamento è articolato per Azienda USL con le seguenti distribuzioni:

**Tabella 01** – Distribuzione annuale dei campionamenti ripartita per Azienda USL

**Tabella 01 bis:** Distribuzione trimestrale dei campionamenti ripartita per Azienda USL

**Tabella 02** - Note di dettaglio per il campionamento (vedi allegato 3 del Piano Nazionale).

Per l'annualità 2019 i campioni sono stati distribuiti per nuova Azienda USL Toscana Nord Ovest, Toscana Centro e Toscana Sud Est e non più per ex Az. USL.

**Il numero di campioni assegnato è da considerarsi un numero minimo di campioni da effettuare ed è necessario garantire almeno il 50% dei campioni nel primo semestre dell'anno.**

Per quanto riguarda il campionamento dei *prodotti finiti* è preferibile che questo avvenga presso le aziende di produzione, ciò in quanto la maggiore disponibilità di prodotto consente un campionamento più rappresentativo ed è più facile risalire alla materia prima che costituisce il prodotto finito oggetto di campionamento. Inoltre il campionamento effettuato al dettaglio può rappresentare un punto critico, poiché il risultato ottenuto dall'analisi condotta su una singola confezione o su un numero limitato di confezioni, in alcuni casi, può non essere rappresentativo del lotto di appartenenza. Oltre a ciò per alcuni prodotti processati, come ad esempio olio e lecitine, i controlli analitici possono risultare impraticabili.

Per quanto riguarda il campionamento delle *materie prime*, si intendono tutti quei materiali alla base della

	<p>produzione di altri prodotti tramite l'utilizzo di opportune lavorazioni e processi industriali che premettono di ottenere il prodotto finito venduto al dettaglio (consumatore finale). Quando non si ottiene subito il prodotto finito, la materia prima trasformata viene considerata materiale semilavorato; ad es: la granella di mais (materia prima) deve essere prima ridotta in farina (semilavorato) per poter produrre il pane, biscotti etc. (prodotto finito). Ovviamente, per i criteri di rappresentatività precedentemente esposti, le stesse farine o granelle, qualora confezionate e vendute al dettaglio per essere acquistati dal consumatore finale, devono essere considerate prodotti finiti.</p> <p>Si raccomanda pertanto, di campionare prevalentemente materie prime o prodotti confezionati a livello di produzione o grande distribuzione, ad esempio magazzini di stoccaggio, escludendo la piccola produzione artigianale con vendita diretta al consumatore finale.</p> <p>Pertanto l'esecuzione di campionamento al dettaglio dovrebbe essere effettuata principalmente:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sui prodotti omogenei indicati nella tabella matrici di cui alla Tabella 02 (allegato 3 del Piano Nazionale).</li> <li>- per la ricerca di OGM non autorizzati in prodotti di importazione da paesi a rischio OGM.</li> </ul> <p>Le materie prime, gli ingredienti e i prodotti da campionare devono principalmente contenere, essere costituiti o derivare da soia, mais, riso, colza, cotone, patata e lino.</p> <p>Nella Tabella 02 (allegato 3 del Piano Nazionale) vengono riportate le categorie di matrici verso cui i campionamenti dovrebbero essere indirizzati nel corso dei controlli programmati.</p>
<p>Indicazioni per esecuzione campionamenti</p>	<p>Le modalità di prelievo dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti GM sono riportate nella Raccomandazione 2004/787/CE recante orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevamento degli OGM nel quadro del Reg. (CE) 1830/2003 relativo al controllo dei requisiti di etichettatura per gli OGM autorizzati.</p> <p>Considerando che in alcuni casi le metodologie riportate nella citata Raccomandazione possono risultare di non facile attuazione e che la stessa Raccomandazione consente di applicare strategie di campionamento alternative, si ritiene che le indicazioni riportate nel Reg. (CE) 401/2006 e successive modifiche, relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari, possano essere un adeguato riferimento per il campionamento dei prodotti ai fini del controllo ufficiale in questo ambito normativo. Anche la nota tecnica UNI CEN/TS 15568 Foodstuffs - <i>Methods of analysis for the detection of</i></p>

*genetically modified organisms and derived products - Sampling strategies* può essere un riferimento per le modalità di prelievo dei campioni degli alimenti GM.

Si evidenzia che nell'Allegato 5 del Piano Nazionale sono riportate dettagliate indicazioni fornite dall'Istituto Superiore di Sanità sulle modalità di campionamento da seguire nel corso dei controlli con particolare riferimento al campionamento a partite/lotti inferiori o superiori alle 50 tonnellate o al dettaglio e alla formazione delle aliquote di legge.

I campioni che necessitano di macinazione e omogeneizzazione sono conferiti alla Sezione di IZSLT sede di Firenze, il quale provvede alla preparazione del campione finale, ed al trasferimento presso il laboratorio di analisi IZSLT –CROGM di Roma – Centro di Referenza per gli OGM, attraverso il sistema regionale integrato per il trasporto dei campioni; mentre i campioni che non necessitano di tali operazioni devono essere conferiti direttamente alla sede del CROGM di IZSLT di Roma – Centro di Referenza per gli OGM.

Al fine di consentire il rispetto dei termini di svolgimento delle prove analitiche e la comunicazione dei relativi risultati, è fissata la data del **30 novembre** quale termine per la consegna dei campioni al laboratorio suddetto; pertanto, entro tale data, ogni anno le Autorità competenti per la sicurezza alimentare delle Aziende USL toscane, dovranno consegnare i campioni al laboratorio per le analisi.

Per garantire la trasmissione delle informazioni necessarie alla valutazione della conformità dei campioni, all'atto del campionamento deve essere compilato il **nuovo modello di verbale di prelievo** di cui alla nota del Ministero della Salute DGISAN 46235 del 6/12/2018, allegato al presente Piano. Con il nuovo verbale, in relazione ai campionamenti al dettaglio di matrici con distribuzione omogenea di OGM, dovrà essere indicato dal numero di confezioni totali, il numero di confezioni prelevate che costituiscono le aliquote di legge

Per la raccolta e per la successiva manipolazione del materiale campionato, non è necessario effettuare le operazioni in condizioni di sterilità, tuttavia le operazioni di formazione delle aliquote di legge devono essere effettuate in condizioni tali da garantire l'assenza di contaminazione da fonti OGM e quindi in idonei ambienti puliti e soprattutto con l'impiego di materiali monouso e/o attrezzature idonee ad una accurata decontaminazione. Se queste condizioni non sono realizzabili a livello del luogo di prelevamento le operazioni necessarie devono essere effettuate in laboratorio. In questo caso è indispensabile predisporre un secondo verbale riportato nell'allegato 6bis del Piano Nazionale relativo alla preparazione delle

	<p>aliquote di legge dalla normativa vigente.</p> <p>Questa operazione deve essere effettuata:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- in presenza di un ufficiale giudiziario;</li> <li>- con possibilità di delega all’Autorità Competente sita nel luogo dove si formano le aliquote di legge;</li> <li>- con comunicazione contestuale alla ditta;</li> <li>- previo accordo con il laboratorio di riferimento sul territorio.</li> </ul> <p><b>Per tutto ciò che non è espressamente disciplinato dal Piano regionale, si fa riferimento al il Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti 2015-2018.</b></p>
<p>Indicazioni per laboratori</p>	<p><b>IZS Lazio e Toscana sede di Firenze</b></p> <p>Referente: Esterina Indino</p> <p>Via Castelpulci, 43 – 50018 – Scandicci (FI)</p> <p>tel. 055 721308 - fax 055 7311323</p> <p>e-mail <a href="mailto:esterina.indino@izslt.it">esterina.indino@izslt.it</a></p> <p>I campioni che necessitano di macinazione e omogeneizzazione sono conferiti alla Sezione di IZSLT sede di Firenze, il quale provvede alla preparazione del campione finale, ed al trasferimento presso il laboratorio di analisi IZSLT – sede di Roma, attraverso il sistema regionale integrato per il trasporto dei campioni; mentre i campioni che non necessitano di tale operazione devono essere conferiti direttamente alla sede del CROGM di IZSL di Roma – Centro di Referenza per gli OGM.</p>

**Tabella 01: Distribuzione dei campionamenti raggruppata per Az. USL**

	Cat.	MATERIE PRIME	N° Campioni	Cat.	PRODOTTI FINITI	N° Campioni
	FOODEX 2			Foodex 2		
<b>AUSL Nord Ovest</b> (totale campioni 19)	A000K	Granelle, creme e farine di <b>mais, di riso e miste</b>	3	A04QZ-A04PD	Snacks, dessert e altri alimenti	2
	A011X	Legumi e semi oleaginosi	2	A03TD	Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale	2
	A00ZR	Radici e tuberi	3	A04QT	Pasta, noodles	2
				A03PV	Prodotti per lattanti e bambini	1
	A00FJ	Ortaggi e prodotti derivati	3	A000J	Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria	1
<b>Totale UsI Nord Ovest</b>	<b>MATERIE PRIME</b>		<b>11</b>	<b>PRODOTTI FINITI</b>		<b>8</b>
<b>AUSL Centro</b> (totale campioni 16)	A011X	Legumi e semi oleaginosi	2	A000J	Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria	2
	A00ZR	Radici e tuberi	3	A04QZ-A04PD	Snacks, dessert e altri alimenti	2
	A00FJ	Ortaggi e prodotti derivati	3	A03PV	Prodotti per lattanti e bambini	1
	A000K	Granelle, creme e farine di <b>mais, di riso e miste</b>	1	A03TD	Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale	2
<b>Totale UsI Centro</b>	<b>MATERIE PRIME</b>		<b>9</b>	<b>PRODOTTI FINITI</b>		<b>7</b>
<b>AUSL Sud Est</b> (totale campioni 15)	A00FJ	Ortaggi e prodotti derivati	2	A000J	Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria	2
	A011X	Legumi e semi oleaginosi	4	A03PV	Prodotti per lattanti e bambini	2
	A000K	Granelle, creme e farine di <b>mais, di riso e miste</b>	4	A04QZ-A04PD	Snacks, dessert e altri alimenti	1
<b>Totale UsI Sud Est</b>	<b>MATERIE PRIME</b>		<b>10</b>	<b>PRODOTTI FINITI</b>		<b>5</b>
<b>TOTALE REGIONALE</b>	<b>MATERIE PRIME</b>		<b>30</b>	<b>PRODOTTI FINITI</b>		<b>20</b>

**Tabella 01 bis: Distribuzione trimestrale dei campionamenti ripartita per Az. USL**

	AZIENDA USL	Cat. FOODEX 2	MATERIE PRIME	N° Campioni	Cat. Foodex 2	PRODOTTI FINITI	N° Campioni	Totale campioni
<b>I° TRIMESTRE</b> (12 campioni)	USL NORD OVEST	A000K	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	1	A04QZ-A04PD	Snacks, dessert e altri alimenti	2	7
		A011X	Legumi e semi oleaginosi	2	A03TD	Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale	2	
	USL CENTRO	A011X	Legumi e semi oleaginosi	2	A000J	Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria	2	9
		A00ZR	Radici e tuberi	3	A04QZ-A04PD	Snacks, dessert e altri alimenti	2	
<b>II° TRIMESTRE</b> (12 campioni)	USL NORD OVEST	A000K	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	2	A007D	Pasta, noodles	2	8
		A00ZR	Radici e tuberi	3	A03PV	Prodotti per lattanti e bambini	1	
	USL SUD EST	A00FJ	Ortaggi e prodotti derivati	2	A000J	Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria	2	4
<b>III° TRIMESTRE</b> (8 campioni)	USL SUD EST	A011X	Legumi e semi oleaginosi	4	A03PV	Prodotti per lattanti e bambini	2	11
		A000K	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	4	A04QZ-A04PD	Snacks, dessert e altri alimenti	1	
<b>IV° TRIMESTRE</b> (8 campioni)	USL CENTRO	A00FJ	Ortaggi e prodotti derivati	3	A03PV	Prodotti per lattanti e bambini	1	7
		A000K	Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste	1	A03TD	Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale	2	
	USL NORD OVEST	A00FJ	Ortaggi e prodotti derivati	3	A000J	Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria	1	4
	<b>Totale campioni</b>		<b>MATERIE PRIME</b>	<b>30</b>		<b>PRODOTTI FINITI</b>	<b>20</b>	<b>50</b>

**Tabella 02:** Note di dettaglio per il campionamento (Allegato 3 del Piano Nazionale)

Foodex	Principali gruppi alimentari	Esempi	codici TARIC	Distribuzione omogenea di OGM nel prodotto	Distribuzione non omogenea di OGM nel prodotto  Prodotti che richiedono macinazione + omogeneizzazione
A.01	<b>Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste</b>	mais per popcorn, farine di mais, di riso e miste	<b>0709 90 60</b> granturco dolce (Granella di mais); <b>1102 20</b> Farina di granturco/mais; <b>1102 90 50</b> Farina di riso	farine di mais, di riso e miste	granelle, mais per popcorn, granturco dolce (Granella di mais)
	<b>Pasta, noodles,</b>	riso; vermicelli, gnocchi, ecc. di mais e riso	<b>1006</b> Riso	vermicelli, gnocchi, ecc. di mais e riso	riso
	<b>Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria</b>	fiocchi di cereali, pane, crackers, gallette, biscotti di mais, riso e miste; barrette palline di cereali; pancakes; muesli	<b>1904</b> Prodotti a base di cereali ottenuti per soffiatura o tostatura (per esempio: «corn flakes»); <b>1905</b> Prodotti della panetteria, della pasticceria o della biscotteria;	pane, crackers, gallette, biscotti di mais, riso e miste; barrette; pancakes; fiocchi di cereali, muesli, palline di cereali	
A.02	<b>Ortaggi e prodotti derivati</b> classificazione da Reg,178/2006- anti-parassitari	mais dolce e soia cotti e inscatolati, anche presentati nelle insalate miste, pannocchiette di mais	<b>0710 40 00</b> Granturco dolce cotti, in acqua o al vapore, congelati		mais dolce e soia cotti e inscatolati, anche presentati nelle insalate miste, pannocchiette di mais

Foodex	Principali gruppi alimentari	Esempi	codici TARIC	Distribuzione omogenea di OGM nel prodotto	Distribuzione non omogenea di OGM nel prodotto  Prodotti che richiedono macinazione + omogeneizzazione
A.03	<b>Radici e tuberi</b>	Patate e prodotti derivati (ad eccezione degli snack), fecola di patate	<b>1108 13 00</b> Fecola di patate, <b>200410</b> patate, <b>20041010</b> patate cotte, <b>20041091</b> farine fiocchi	Fecola di patate, farine e fiocchi	Patate, patate cotte,
A.04	<b>Legumi e semi oleaginosi</b>	Granella e farina di soia, semi di lino, semi di colza, semi di cotone	<b>1201 00</b> Fave di soia ; <b>1208 10 00</b> farina di fave di soia; <b>1207 20</b> Semi di cotone; <b>1204 00</b> Semi di lino; <b>1205</b> Semi di ravizzone o di colza	farina di soia	granella di soia, semi di lino, semi di colza, semi di cotone
A.05	<b>Frutta</b>	Papaya			papaya
A.08.09	<b>Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale</b>	Latte/Bevanda di riso, latte/bevanda di soia, formaggio di soia, besciamella, yoghurt di soia, tofu	<b>2009 80</b> – Succhi di altre frutta o di altri ortaggi e legumi	Latte/Bevanda di riso, latte/bevanda di soia, formaggio di soia, besciamella, yoghurt di soia, tofu	

Foodex	Principali gruppi alimentari	Esempi	codici TARIC	Distribuzione omogenea di OGM nel prodotto	Distribuzione non omogenea di OGM nel prodotto  Prodotti che richiedono macinazione + omogeneizzazione
A17	<b>Prodotti per lattanti e bambini</b>	Latte vegetale liquido o in polvere, alimenti a base di cereali, biscotti, pasta, omogeneizzati	<b>1901 10 00</b> Preparazioni per l'alimentazione dei bambini, condizionate per la vendita al minuto (a base di cereali); <b>2005 10 00</b> Ortaggi e legumi omogeneizzati (per bambini);	Latte vegetale liquido o in polvere, alimenti a base di cereali, biscotti, pasta, omogeneizzati	
A18	<b>Integratori alimentari</b>	barrette dietetiche a base di soia o mais		barrette dietetiche a base di soia o mais	
A19	<b>Preparazioni gastronomiche</b>	hamburger di soia, spezzatino di soia, bocconcini, salse e condimenti	<b>2103</b> Preparazioni per salse e salse preparate, condimenti composti; <b>210610</b> concentrati di proteine e sostanze proteiche testurizzate	hamburger di soia, spezzatino di soia, bocconcini, salse e condimenti	

Foodex	Principali gruppi alimentari	Esempi	codici TARIC	Distribuzione omogenea di OGM nel prodotto	Distribuzione non omogenea di OGM nel prodotto  Prodotti che richiedono macinazione + omogeneizzazione
A20	<b>Snacks, dessert e altri alimenti</b>	tortilla chips, patatine, chips e puff di cereali, pop corn, gelati e sorbetti, dessert, budini, creme, creme dolci	<b>1905 90 55</b> Prodotti estrusi o espansi, salati o aromatizzati	tortilla chips, patatine, chips e puff di cereali, gelati e sorbetti, dessert, budini, creme, creme dolci	pop corn

## **Coordinamento**

Settore “Prevenzione Collettiva” della Direzione Diritti di Cittadinanza e Coesione Sociale della Regione Toscana

Referente:

Dr.ssa Emanuela Balocchini, dirigente responsabile del Settore Prevenzione Collettiva

Regione Toscana - Direzione Diritti di Cittadinanza e Coesione sociale

Settore Prevenzione Collettiva

Via T. Alderotti n. 26/N - 50139 - FIRENZE

tel. 055 4383303 - fax 055 4383127 - e-mail [emanuela.balocchini@regione.toscana.it](mailto:emanuela.balocchini@regione.toscana.it)

PEC: [regionetoscana@postacert.toscana.it](mailto:regionetoscana@postacert.toscana.it)

## Modello di verbale di prelievo

### ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI NEGLI ALIMENTI

#### VERBALE DI PRELEVAMENTO n° \_\_\_\_\_

##### SEZIONE 1 – DATI RELATIVI ALL'ENTE

REGIONE \_\_\_\_\_

A.U.S.L. n° \_\_\_\_\_ Dipartimento di Prevenzione–Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione \_\_\_\_\_

Via/piazza \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_ C.A.P. \_\_\_\_\_

Città \_\_\_\_\_ Tel. \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_

##### SEZIONE 2 – DATI RELATIVI AL DETENTORE DELLA MERCE

Ragione sociale o Ditta \_\_\_\_\_

Responsabile \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

Residente a \_\_\_\_\_ in via/piazza \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_

Qualifica \_\_\_\_\_

Presente all'ispezione: Sig. \_\_\_\_\_ nato a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_

Residente a \_\_\_\_\_ in via/piazza \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_

Qualifica \_\_\_\_\_

L'anno \_\_\_\_\_ addì \_\_\_\_\_ del mese di \_\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_\_, il sottoscritto \_\_\_\_\_ si è presentato presso:

- mezzo di trasporto di ingresso o primo deposito di materie prime importate  rivendita al dettaglio  
 stabilimento di produzione  magazzino di materie prime  
 altra sede di prelievo (specificare \_\_\_\_\_)  mezzo di trasporto  
sito in \_\_\_\_\_ via \_\_\_\_\_ n° \_\_\_\_\_  
CAP \_\_\_\_\_ città \_\_\_\_\_

e, dopo essersi qualificato e dopo aver fatto conoscere lo scopo della visita, ha proceduto al prelievo di un campione di:

##### SEZIONE 3 – DATI RELATIVI AL CAMPIONE

**Specie vegetale presente:**  soia;  mais;  riso;  altro: specificare \_\_\_\_\_

**Tipo di matrice prelevata:**  Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste;  Pasta, noodles;  Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria;  Ortaggi e prodotti derivati;  Radici e tuberi;  Legumi e semi oleaginosi;  Frutta;  Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale;  Prodotti per lattanti e bambini;  Integratori alimentari;  Preparazioni gastronomiche;  Snack, dessert e altri alimenti

**Provenienza del prodotto:**  nazionale  U.E.  extra U.E.

**Prelievo avvenuto nel circuito:**  convenzionale  biologico

Il campione è stato prelevato da:  confezione integra;  confezione non integra;  sfuso;  altro: \_\_\_\_\_

Nome commerciale \_\_\_\_\_,

lotto/partita n. \_\_\_\_\_, quantità totali kg/lt \_\_\_\_\_, totale confezioni n. \_\_\_\_\_

Ditta produttrice \_\_\_\_\_ Sede \_\_\_\_\_

Stabilimento di produzione \_\_\_\_\_

Data di produzione \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ Data di scadenza \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

**Si allega il cartellino o la sua fotocopia o il documento commerciale**

Campionamento effettuato ai sensi di:

Reg. 401/2006/CE  Raccomandazione 787/2004/CE  UNI CEN/TS 15568

Con le modalità atte a garantirne la rappresentatività e l'assenza di contaminazioni, utilizzando attrezzature e contenitori puliti, asciutti e di materiale inerte sono stati prelevati a caso da n. \_\_\_\_\_ punti oppure n. \_\_\_\_\_ imballaggi (sacchi, cartoni, confezioni, ecc.), n. \_\_\_\_\_ campioni elementari ciascuno del peso/volume di \_\_\_\_\_ kg/lt. Dall'unione dei campioni elementari è stato formato il campione globale del peso/volume di \_\_\_\_\_ kg/lt dal quale, dopo opportuna omogeneizzazione  macinazione , è stato ottenuto un campione omogeneo ridotto del peso/volume di \_\_\_\_\_ kg/lt, ottenendo un campione finale (campione di laboratorio) in n. \_\_\_\_\_ aliquote, suggellate con sigillo di ufficio e munite di cartellino, ognuna delle quali del peso/volume di \_\_\_\_\_ g/ml (non inferiore a 500g/500ml).

In caso di **campionamento al dettaglio di matrici con distribuzione omogenea di OGM:**

sono stati prelevati da n. \_\_\_\_\_ confezioni totali n. \_\_\_\_\_ confezioni che costituiscono le aliquote di legge.

Dichiarazioni del proprietario o detentore: \_\_\_\_\_

n. \_\_\_\_\_ aliquote (indicare dettaglio aliquote) unitamente a n. \_\_\_\_\_ copie del presente verbale vengono inviate al \_\_\_\_\_ in data \_\_\_\_\_

Conservazione del campione \_\_\_\_\_

n. \_\_\_\_\_ copia/e del presente verbale con n. \_\_\_\_\_ aliquota/e viene/vengono consegnate al Sig. \_\_\_\_\_

La partita/lotto relativa al campione prelevato **viene/non viene** posta in sequestro fino all'esito dell'esame.

Fatto, letto e sottoscritto.

FIRMA DEL PROPRIETARIO / DETENTORE

IL VERBALIZZANTE

#### 4.4 Piano di controllo ufficiale sugli Additivi tal quali e nei prodotti alimentari

### PIANO REGIONALE DI CONTROLLO SUGLI ADDITIVI TAL QUALI E NEI PRODOTTI ALIMENTARI

Anno 2019

Titolo	Riferimento PRIC	Riferimento LEA	Riferimento Sistema Informativo	Riferimento flusso informativo R.T.
Piano regionale di controllo sugli additivi tal quali e nei prodotti alimentari	7.3.2	C.13) Copertura E Qualità Dei Flussi Informativi Comunitari E Nazionali In Tema Di Sanità Veterinaria E Alimenti N. Ind. 22- <b>ADDITIVI ALIMENTARI</b>	NSIS – Flusso VIG Alimenti-Sottoflusso <b>VIG001AD</b>	- <b>80 a “Controllo ufficiale degli additivi nei prodotti alimentari”</b>  - <b>80 b “Controllo ufficiale degli additivi tal quali”</b>

Indicazioni per programmazione attività di campionamento	<p>Le attività di controllo ufficiale previste dal Piano Nazionale riguardano due categorie</p> <p><b>1) Campionamenti per la ricerca di additivi nei prodotti alimentari</b></p> <p>Sono previsti 60 campioni</p> <p><b>2) Campionamenti di additivi tal quali</b></p> <p>Sono previsti 16 campioni di additivi tal quali</p> <p><b>Il numero di campioni assegnato per ciascuna categoria, è da considerarsi un numero minimo di campioni da effettuare ed è necessario garantire almeno il 50% dei campioni nel primo semestre dell'anno.</b></p> <p><b>Tabella 01</b> – Matrici per la ricerca di additivi nei prodotti alimentari assegnate dal Piano Nazionale.</p> <p><b>Tabella 02</b> – Additivi tal quali per la valutazione dei requisiti di purezza assegnati dal Piano Nazionale.</p> <p><b>Tabella 03</b> - Distribuzione regionale dei campionamenti per la ricerca di additivi nei prodotti alimentari ripartita per Az. USL (i campioni devono essere identificati sul modulo integrativo al verbale di prelievo alla voce VIG001AD – Ricerca di Additivi, aromi ed enzimi alimentari in Alimenti)..</p> <p><b>Tabella 04</b> - Distribuzione dei campionamenti per l’analisi degli additivi tal quali. I campioni devono essere identificati sul modulo integrativo al verbale di prelievo alla voce VIG001AD – Ricerca di Additivi in Additivi).</p> <p><b>Tabella 05</b> - Distribuzione degli stabilimenti per tipologia</p>
--	---

	di categoria funzionale di cui alla Tabella 04.
Indicazioni per esecuzione campionamenti	<p>Le tecniche per l'esecuzione delle attività di controllo ufficiale previste nel presente Piano sono tra quelle indicate e definite all'art. 10 del Reg. (CE) 882/2004.</p> <p>I controlli ufficiali sono eseguiti dalle Autorità Competenti per la sicurezza alimentare nel rispetto di quanto contenuto nell'art. 4 del Reg.(CE) n. 882/2004, e secondo procedure documentate in conformità a quanto previsto dall'art. 8 del Reg. (CE) n. 882/2004.</p> <p>Per ogni campione il laboratorio ricerca tutti gli additivi previsti per la categoria di prodotto come indicato nella tabella 03.</p> <p>Ogni campione dovrà essere accompagnato dal verbale di campionamento, di cui al paragrafo 6.1 e 6.2 del presente decreto, correttamente compilato in ogni sua parte, in caratteri chiari e facilmente leggibili, ivi compreso l'allegato contenente le informazioni necessarie per la rendicontazione con il sistema NSIS. I luoghi dove effettuare il campionamento per la ricerca di additivi nei prodotti alimentari sono indicati nella tabella 03.</p> <p>I campioni</p> <p>Il controllo analitico degli additivi tal quali è da effettuarsi prevalentemente nella fase di <b>produzione/confezionamento e deposito all'ingrosso e presso le imprese utilizzatrici</b> e riguarda la determinazione di uno o più dei seguenti parametri:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- allergeni eventualmente presenti anche nei supporti;</li> <li>- metalli pesanti;</li> <li>- parametri specifici dell' AA (es. ammonio, fluoruro, alluminio, carica batterica, solventi residui).</li> </ul> <p><b>Per tutto ciò che non è espressamente disciplinato dal Piano regionale, si fa riferimento al il Piano nazionale di controllo sugli additivi tal quali e nei prodotti alimentari 2015-2018 (DGSAN 4166 del 10_02_2015).</b></p>
Indicazioni per laboratori	<p>I Laboratori del controllo ufficiale inseriranno i dati di campionamento e analisi, per ciascun campione <u>con cadenza quadrimestrale</u>, nel Sistema NSIS Alimenti sottoflusso VIG001AD entro il 15 febbraio dell'anno successivo a quello di rilevazione. Il settore regionale competente effettuerà la validazione dei dati, nel Sistema, entro il mese di Febbraio.</p>

**IZS Lazio e Toscana sede di Firenze****Referente:**

Dr.ssa Mila Nocentini

Via di Castel Pulci, 43, 50018 Scandicci FI

tel. 055 721308- e-mail mila.nocentini@izslt.it

<b>Materiale / prodotto / matrice</b>	<b>Denominazione della prova</b>	<b>Norma/metodo di prova</b>
Prodotti carnei	Nitriti (come sodio nitrito), nitrati (come sodio nitrato) (HPLC)	POS SIF 031 INT rev 0 2009
Prodotti carnei	Polifosfati (colorimetrica-Kjeldhal)	POS CHI 007 INT rev 3 2003
Prodotti carnei, prodotti ittici	Solfiti (colorimetrica)	AOAC 961.09 2000
Prodotti carnei, prodotti ittici	Solfiti (spettrofotometria UV-Vis)	AOAC 980.17 2000

**IZS Lazio e Toscana sede di Roma**

<b>Materiale / prodotto / matrice</b>	<b>Denominazione della prova</b>	<b>Norma/metodo di prova</b>
Alimenti per l'uomo	Solfiti (spettrofotometria UV-Vis)	POS CHI 047 INT rev 0 2011
Prodotti carnei, prodotti ittici	E 120 (acido carminico) (HPLC-DAD)	POS CHI 055 INT rev 0 2012
Prodotti carnei, prodotti ittici	Nitriti (come sodio nitrito), nitrati (come sodio nitrato) (HPLC)	POS CHI 006 INT rev 2 2012
Prodotti carnei, prodotti ittici	Solfiti (colorimetrica)	AOAC 961.09 2000
Prodotti ittici	Coloranti: E 110 (giallo tramonto FCF), E 122 (azorubina), E 123 (amaranto), E 124 (ponceau 4R), E 128 (rosso 2G), E 129 (rosso allura AC) (HPLC-DAD)	POS CHI 057 INT rev 0 2011
Prodotti ittici, derivati del latte	Additivi: acido benzoico, acido sorbico, para-idrossibenzoato di etile, para-idrossibenzoato di metile, para-idrossibenzoato di propile (HPLC)	POS CHI 040 INT rev 1 2013

**LSP sede di Firenze****Referente:**

Dr. Andrea Perico

Via di San Salvi, 12 – 50135 Firenze

Tel. 055 6933355 – e-mail [andrea.perico@uslcentro.toscana.it](mailto:andrea.perico@uslcentro.toscana.it)

<b>Materiale / prodotto / matrice</b>	<b>Denominazione della prova</b>	<b>Norma/metodo di prova</b>
Alimenti	Acido sorbico (E200), sorbato di potassio (E202), sorbato di calcio (E203), acido benzoico (E210), benzoato di sodio (E211), benzoato di potassio (E212), benzoato di calcio (E213)	MP A 104 rev 1 2015
Alimenti	Anidride solforosa (E220)	UNI EN 1988-1:1998
Bibite, gelati, prodotti da forno, marmellata, pasta	Coloranti artificiali E102, E110, E122, E124, E131 Coloranti in bibite, gelati, prodotti da forno, marmellata, pasta”	MP A 103 rev 2 2017
Alimenti	Determinazione di Edulcoranti (E 950 E951 E 952 E 954), Conservanti (E 200-202-203-E210-211-212-213) in alimenti e Coloranti artificiali (E 104 - E120 - E 127 - E128 - E 133 - E142) limitatamente a bevande e confetteria solubile in acqua	MP A 116 rev 3 2017
Additivi	Metalli: nichel, arsenico, cadmio e piombo	MP A 114 rev. 5 2017

**Tabella 01** – Matrici per la ricerca di additivi nei prodotti alimentari assegnate dal Piano Nazionale.

<b>Categoria alimentare</b>	<b>N. di riferimento</b>	<b>Denominazione</b>
1.7 Formaggi e prodotti caseari	E 338-452	Polifosfati
04 Ortofrutticoli	E200/202/203	Acido sorbico e suoi sali
	E220-228	Anidride solforosa e suoi sali
05 Prodotti di confetteria	E104	Giallo di chinolina
	E110	Giallo tramonto FCF, giallo arancio S
	E124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A
	E950	Acesulfame K
	E951	Aspartame
	E952	Ciclammati
08 Carne	E220-228	Anidride solforosa e suoi sali
	E249-252	Nitriti
		Nitrati
08.2 Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n.853/2004	E120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio
	E220-228	Anidride solforosa e suoi sali
08 Prodotti a base di carne	E 338-452	Polifosfati
09 Pesce e prodotti della pesca	E220-228	Anidride solforosa e suoi sali
09.1 e 09.2 pesce e prodotti della pesca non trasformati e trasformati	E 338-452	Polifosfati
11.4 Edulcoranti da tavola	E951	Aspartame
14 Bevande analcoliche	E104	Giallo di chinolina
	E110	Giallo tramonto FCF, giallo arancio S
	E124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A
	E210-213	Acido benzoico e suoi sali
	E950	Acesulfame K
	E951	Aspartame
	E952	Ciclammati
14.2.2 Vino e altri prodotti, quali definiti dal regolamento (CE) n.1234/2007, e bevande analoghe analcoliche	E220-228	Anidride solforosa e suoi sali
17 Integratori alimentari, quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	E104	Giallo di chinolina
	E110	Giallo tramonto FCF, giallo arancio S
	E124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A

**Tabella 02** – Additivi tal quali per la valutazione dei requisiti di purezza assegnati dal Piano Nazionale.

<b>N. di riferimento</b>	<b>Denominazione</b>	<b>Categoria funzionale</b>	<b>Parametro /Limite</b>
E330	Acido citrico	Acidificante	Arsenico/non più di 1 mg/kg
			Piombo/non più dello 0,5 mg/kg
			Mercurio/non più di 1 mg/kg
E300	Acido ascorbico	Acidificante	Arsenico/non più di 3 mg/kg
			Piombo/non più di 2 mg/kg
			Mercurio/non più di 1 mg/kg
E420	Sorbitolo	Edulcorante	Nichel/non più di 2 mg/kg (su base anidra)
			Arsenico/non più di 3 mg/kg (su base anidra)
			Piombo/non più di 1 mg/kg (su base anidra)
E100	Curcumina	Colorante	Arsenico/non più di 3 mg/kg
			Piombo/non più di 10 mg/kg
			Mercurio/non più di 1 mg/kg
			Cadmio/non più di 1 mg/kg
E440	Pectina	Gelificante	Arsenico/non più di 3 mg/kg
			Piombo/non più di 5 mg/kg
			Mercurio/non più di 1 mg/kg
			Cadmio/non più di 1 mg/kg
E414	Gomma d'acacia	Gelificante	Arsenico/non più di 3 mg/kg
			Piombo/non più di 2 mg/kg
			Mercurio/non più di 1 mg/kg
			Cadmio/non più di 1 mg/kg

**Tabella 03 - Distribuzione regionale dei campionamenti per la ricerca di additivi nei prodotti alimentari ripartita per Az. USL (i campioni devono essere identificati sul modulo integrativo al verbale di prelievo alla voce VIG001AD – Ricerca di Additivi, aromi ed enzimi alimentari in Alimenti).**

<b>Categoria alimentare</b>	<b>Codice FOODEX</b>	<b>Luogo prelievo</b>	<b>N. di riferimento</b>	<b>USL TO-SCANA CENTRO</b>	<b>USL TO-SCANA NORD OVEST</b>	<b>USL TO-SCANA SUD EST</b>	<b>TOT</b>
1.7 Formaggi e prodotti caseari	A02LR	Caseifici aziendali	E338-452	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
4.2.2 Ortofrutticoli sott'aceto, sott'olio o in salamoia o altri liquidi di conservazione	A00FJ-A045P	Stabilimenti produzione / Commercio all'ingrosso prodotti alimentari deperibili / GDO	E200/202/ 203 E201-2013 E220-228	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>3</b>
05 Prodotti di confetteria	A034V		E102 E104 E110 E120 E122 E124 E127 E128 E131 E133 E142 E950 E951 E952 E954	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>9</b>
08 Carne	A01QR	Stabilimenti categoria 0, 01, 03 e 04	E220-228 E249-252	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>5</b>
08.2 Preparazioni di carni, quali definite dal reg. (CE) n.853/2004	A01QR	Stabilimenti categoria 05	E120 E220-228	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>5</b>
08.3 Prodotti a base di carne	A01QR	Stabilimenti categoria 05 e 06	E338-452	<b>0</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>5</b>
09 Pesce e prodotti della pesca	A026T	Pescherie e stabilimenti di categoria 08	E220-228	<b>0</b>	<b>3</b>	<b>2</b>	<b>5</b>

09.1 e 09.2 pesce e prodotti della pesca non trasformati e trasformati	A026T	Pescherie e stabilimenti di categoria 08	E338-452	0	3	2	5
11.4 Edulcoranti da tavola	A046M	Commercio all'ingrosso prodotti alimentari / GDO	E951	2	1	1	4
14.1 Bevande analcoliche	A04PY	Stabilimenti imbottigliamento bevande / Commercio all'ingrosso prodotti alimentari / GDO	E102	4	3	2	9
			E104				
			E110				
			E120				
			E122				
			E124				
			E127				
			E128				
			E131				
			E133				
			E142				
			E210-213				
			E950				
E951							
E952							
E954							
14.2.2 Vino e altri prodotti, quali definiti dal regolamento (CE) n.1234/2007, e bevande analcoliche	A03MS	Aziende agricole / Cantine sociali / Commercio all'ingrosso prodotti alimentari / GDO	E220-228	3	2	0	5
17 Integratori alimentari, quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	A03SJ	Farmacie / Parafarmacie / GDO	E104	0	1	1	2
			E110				
			E124				
<b>TOTALE</b>				<b>14</b>	<b>25</b>	<b>21</b>	<b>60</b>

NB: tra le categorie alimentari nelle quali si ricerca la presenza di edulcoranti, sono da prediligere gli alimenti/bevande light/a basso contenuto calorico/senza zucchero

**Tabella 04** - Distribuzione dei campionamenti per l'analisi degli additivi tal quali. I campioni devono essere identificati sul modulo integrativo al verbale di prelievo alla voce VIG001AD – Ricerca di Additivi in Additivi).

<b>Codice FOODEX 2</b>	<b>N. di riferimento</b>	<b>Denominazione</b>	<b>Categoria funzionale</b>	<b>Az. USL TOSCANA CENTRO</b>	<b>Az. USL TOSCANA NORD OVEST</b>	<b>Az. USL TOSCANA SUD EST</b>	<b>TOT</b>
A048B	E330	Acido citrico	Acidificante	3	2	1	6
A048B	E300	Acido ascorbico	Acidificante	2	2	2	6
A047J	E440	Pectina	Gelificante	1	1	0	2
A047J	E414	Gomma d'acacia	Gelificante	2	0	0	2
<b>TOTALE</b>				<b>8</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>16</b>

**Tabella 05** - Distribuzione degli stabilimenti per tipologia di categoria funzionale di cui alla Tabella 04.

	<b>USL TOSCANA CENTRO</b>	<b>USL TOSCANA NORD OVEST</b>	<b>USL TOSCANA SUD EST</b>	<b>Totale stabilimenti</b>
Acidificanti	11	5	2	<b>18</b>
Edulcoranti	5	1	1	<b>7</b>
Coloranti*	7	2	3	<b>12</b>
Gelificanti	6	2	2	<b>10</b>
Stabilizzanti	8	2	2	<b>12</b>

\* nessuna produzione/utilizzo e deposito di curcumina

### **Coordinamento**

Settore "Prevenzione Collettiva" della Direzione Diritti di Cittadinanza e Coesione Sociale della Regione Toscana

Referente:

Dr.ssa Emanuela Balocchini, dirigente responsabile del Settore Prevenzione Collettiva

Regione Toscana - Direzione Diritti di Cittadinanza e Coesione sociale

Settore Prevenzione Collettiva

Via T. Alderotti n. 26/N - 50139 - FIRENZE

tel. 055 4383303 - fax 055 4383127 - e-mail [emanuela.balocchini@regione.toscana.it](mailto:emanuela.balocchini@regione.toscana.it)

PEC: [regionetoscana@postacert.toscana.it](mailto:regionetoscana@postacert.toscana.it)

**4.5. Piano di controllo ufficiale sugli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti (ATRI)**

**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SUGLI ALIMENTI E I LORO INGREDIENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI**

**Anno 2019**

Titolo	Riferimento PRIC	Riferimento LEA	Riferimento Sistema Informativo	Riferimento flusso informativo R.T.
Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti	7.3.29	C.13) Copertura E Qualità Dei Flussi Informativi Comunitari E Nazionali In Tema Di Sanità Veterinaria E Alimenti  N.Ind. 18-  <b>ALIMENTI IRRADIATI</b>	S.I.N.A.I.  Sistema Informativo Nazionale Alimenti Irradiati	<b>Flusso n. 82</b>  “Piano regionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti

Indicazioni per programmazione attività di campionamento	<p><b>Campionamento:</b> La programmazione del campionamento prevede un numero <u>minimo</u> di campioni corrispondente a <b>22 campioni totali</b> suddivisi in <b>11 campioni di alimenti di origine animale e 11 di alimenti di origine vegetale.</b></p> <p><b>Tabella 01</b> – Matrici e ripartizione percentuale assegnate dal Piano nazionale ATRI</p> <p><b>Tabella 02</b> - Distribuzione regionale dei campionamenti ripartita per Az. USL</p>
Indicazioni per esecuzione campionamenti	<p>I controlli ufficiali sono eseguiti dalle Autorità Competenti per la sicurezza alimentare nel rispetto di quanto contenuto nell’art. 4 del Reg.(CE) n. 882/2004, e secondo procedure documentate in conformità a quanto previsto dall’art. 8 del Reg. (CE) n. 882/2004.</p> <p>Il campionamento per il controllo ufficiale degli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti deve avvenire secondo le modalità e le norme di prelievo indicate nel D.P.R. 327/1980.</p> <p>Il numero di aliquote necessarie (4/5) per l’esecuzione delle analisi deve essere conforme a quanto stabilito dal D.P.R. 327/1980 nei casi in cui l’analisi del campione venga eseguita presso un Laboratorio che utilizza, per la prova richiesta, metodi analitici di conferma accreditati per la specifica matrice.</p> <p>Qualora il laboratorio non disponga del metodo di conferma per la prova richiesta sulla specifica matrice, le Autorità competenti preposte al campionamento, dovranno</p>

procedere al prelievo di un'aliquota aggiuntiva del campione ufficiale, al fine di garantire nel caso di risultati dubbi o positivi allo screening l'esecuzione dell'analisi di conferma. Ogni campione dovrà essere accompagnato da tante copie di verbale quanti sono i destinatari delle aliquote, scritti in caratteri chiari e facilmente leggibili.

Le modalità di campionamento da adottare per le **matrici di origine non animale** sono riassunte nei seguenti punti:

1. prelievo con il criterio della casualità di aliquote di 50–100 g (per spezie, erbe o condimenti vegetali) o circa 500 g per gli estratti vegetali e per le altre tipologie vegetali (patate, aglio, frutta secca, esotica, etc.)
2. confezionamento delle aliquote in buste che proteggono il prodotto dalla luce
3. conservazione del prodotto a temperatura ambiente o congelato ove necessario
4. indicazioni minime per ogni campione:
  - a. nome botanico/scientifico della specie campionata
  - b. stato di conservazione
  - c. Paese di origine/provenienza e nome della ditta
  - d. quantità complessiva della partita e/o numero di lotto
  - e. nome e indirizzo dell'impresa produttrice/importatrice/distributrice/esercizio commerciale (dettaglio o ingrosso)
  - f. presenza/assenza del simbolo "radura" e/o della dicitura "Irradiato" o "trattato con radiazioni ionizzanti".
5. allegare ove possibile l'etichetta.

Per evitare deterioramenti dei campioni, durante tutte le fasi del campionamento si dovrà porre attenzione nel limitare, nella maniera più efficace, l'esposizione diretta del campione alla luce solare o artificiale e a fonti di calore. Ove possibile, si dovrà avere cura di prelevare il campione dalla parte centrale del contenitore, non esposto a luce e/o fonte di calore.

Per le **matrici di origine animale** (carne e pesce contenenti ossa, molluschi e crostacei, etc.) le modalità di campionamento sono riassunte nei seguenti punti:

1. prelievo con il criterio della casualità e ciascuna aliquota dovrà essere di circa 500 g
2. confezionamento delle aliquote in buste che proteggono il prodotto dalla luce
3. conservazione del prodotto refrigerato o congelato, ove necessario
4. indicazioni minime per ogni campione
  - a. specie animale/nome scientifico o descrizione del prodotto campionato
  - b. stato di conservazione
  - c. Paese di origine/provenienza e nome della ditta

	<p>d. quantità complessiva della partita e/o numero di lotto</p> <p>e. nome e indirizzo dell'impresa produttrice/importatrice/distributrice/esercizio commerciale (dettaglio o ingrosso)</p> <p>f. presenza/assenza del simbolo "radura" e/o della dicitura "Irradiato" o "trattato con radiazioni ionizzanti"</p> <p>5. allegare ove possibile l'etichetta.</p> <p>Tutti i campioni sono conferiti, attraverso il sistema regionale integrato per il trasporto dei campioni, alla Sezione Centrale di Roma dell'IZSLT, che trasferisce i campioni alla sede di Foggia dell'IZS Puglia e Basilicata per le analisi sulla base delle prove accreditate disponibili.</p> <p><b>Per tutto ciò che non è espressamente disciplinato dal Piano regionale, si fa riferimento al il Piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2015-2018 (DGSAN 4167 del 10_02_2015).</b></p>
<p>Indicazioni per laboratori</p>	<p><b>IZS Lazio e Toscana sede di Firenze</b></p> <p>Referente: Claudia Focardi</p> <p>Via Castelpulci, 43 – 50018 – Scandicci (FI)</p> <p>tel. 055 721308 - fax 055 7311323</p> <p>e-mail claudia.focardi@izslt.it</p> <p>Per una corretta applicazione dei metodi analitici da applicare nel controllo ufficiale si raccomanda di consultare il Rapporto ISTISAN "Metodi analitici per il controllo degli alimenti irradiati redatto dall'ISS in collaborazione con l'IZSPB (<a href="http://old.iss.it/publ/?lang=1&amp;id=3110&amp;tipo=5">http://old.iss.it/publ/?lang=1&amp;id=3110&amp;tipo=5</a>).</p>

**Tabella 01** – Matrici e ripartizione percentuale assegnate dal Piano nazionale ATRI

<b>Categoria alimentare/alimento</b>	<b>Descrizione alimento</b>	<b>Ripartizione % dei campioni</b>
<b>Molluschi (Cefalopodi e/o Molluschi bivalvi)</b>	Vongole, cozze e ostriche con guscio, seppie (con osso o non eviscerate), calamari e polpi non eviscerati	24%
<b>Cosce di rana</b>	Cosce di rana con ossa	24%
<b>Crostacei</b>	Gamberi, gamberetti e scampi non eviscerati	20%
<b>Pesci</b>	Pesci con lisca (merluzzi e/o sgombri e/o tonni)	20%
<b>Pollame</b>	Pollame con ossa	12%
<b><i>Totale</i></b>		<b><i>100%</i></b>
<b>Ingredienti di origine vegetale per la produzione di integratori alimentari</b>	Estratti vegetali, parti di piante (foglie, radici, ecc.)	18%
<b>Cereali in grani</b>	Mais, frumento, riso	15%
<b>Funghi essiccati</b>		13%
<b>Erbe e Spezie</b>		12%
<b>Legumi secchi</b>		12%
<b>Frutta a guscio</b>	Pistacchi, noci, arachidi, nocciole, castagne, mandorle	10%
<b>Frutta secca</b>	Fichi, uvetta	
<b>Frutta fresca</b>	Fragole, mirtilli, ribes, more, papaya, avocado, mango	10%
<b>Aglio, Patate e Cipolle</b>	Aglio, Patate e Cipolle con buccia	10%
		<b><i>100%</i></b>

**Tabella 02 – Distribuzione regionale dei campionamenti ripartita per Az. USL**

Alimenti analizzati	Codice Foodex 2	USL TO-SCANA CENTRO	USL TO-SCANA NORD OVEST	USL TO-SCANA SUD EST	Totale
Molluschi (Cefalopodi e/o Molluschi bivalvi)	A02GM	1	1	1	3
Cosce di rana	A02KR	2	1	0	3
Crostacei	A02FD	1	1	0	2
Pesci	A026V	1	0	0	1
Pollame	A01SN	0	0	2	2
Ingredienti di origine vegetale per la produzione di integratori alimentari	A00FJ-A00VQ-A04MH	1	0	0	1
Cereali in grani	A000J	0	1	1	2
Funghi essiccati	A00TY	1	0	0	1
Erbe e Spezie	A00VQ	0	1	0	1
Legumi secchi	A016S	0	1	0	1
Frutta a guscio	A04RH	0	0	1	1
Frutta secca	A01MG-A01ME	0	0	1	1
Frutta fresca	A01DT-A01LG-A01LB-A01LF	1	0	0	1
Aglio, Patate e Cipolle	A00GX-A00ZT	2	0	0	2
<b>TOTALE</b>		<b>10</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	<b>22</b>

### **Coordinamento**

Settore “Prevenzione Collettiva” della Direzione Diritti di Cittadinanza e Coesione Sociale della Regione Toscana

Referente:

Dr.ssa Emanuela Balocchini, dirigente responsabile del Settore Prevenzione Collettiva

Regione Toscana - Direzione Diritti di Cittadinanza e Coesione sociale

Settore Prevenzione Collettiva

Via T. Alderotti n. 26/N - 50139 - FIRENZE

tel. 055 4383303 - fax 055 4383127 - e-mail emanuela.balocchini@regione.toscana.it

PEC: regionetoscana@postacert.toscana.it

#### 4.6 Piano Integrato sui residui di prodotti Fitosanitari in alimenti di origine vegetale e animale

### CONTROLLI UFFICIALI INTEGRATI SUI RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI IN ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE ED ANIMALE

Anno 2019

Titolo	Riferimento PRIC	Riferimento LEA	Riferimento Sistema Informativo	Riferimento flusso informativo R.T.
Piano regionale per la ricerca di residui di fitosanitari nei prodotti alimentari	7.3.13	C.13) Copertura E Qualità Dei Flussi Informativi Comunitari E Nazionali In Tema Di Sanità Veterinaria E Alimenti N. Ind. 23 – solo 7.3.13	NSIS - Nuovo Sistema Alimenti - Pesticidi	-1a Residui di prodotti fitosanitari su alimenti di origine vegetale. Campioni alimenti origine vegetale.
Fitosanitari Programma comunitario sui residui in alimenti	7.3.14	C.13) Copertura E Qualità Dei Flussi Informativi Comunitari E Nazionali In Tema Di Sanità Veterinaria E Alimenti N. Ind. 24		-1b Residui di prodotti fitosanitari su alimenti di origine vegetale. risultati analitici. - 48a Residui prodotti fitosanitari, programma comunitario coordinato. Controlli prodotti di origine vegetale ed animale. - 48b Residui prodotti fitosanitari, Programma comunitario coordinato. Risultati analitici prodotti di origine vegetale ed animale

Indicazioni per la programmazione delle attività di campionamento	<p><b>Piano Regionale integrato.</b> In conseguenza del volume di campionamento previsto dal DM 23/12/1992, tenuto conto delle indicazioni contenute negli indirizzi operativi per il controllo sui prodotti fitosanitari, di cui alla nota trasmessa dal Ministero della Salute, prot. DGISAN 47313-P del 13/12/2018, e del Programma Coordinato Comunitario di cui al Reg. UE</p>
---	---

555/2018, al fine di razionalizzare le attività di controllo ufficiale, è stata elaborata un'unica matrice di campionamento che prende in considerazione simultaneamente i 2 programmi sopra citati e la relativa specifica ministeriale, sulla base del fatto che i principi attivi ricercati e le modalità di campionamento ed analisi sono i medesimi. Per tale motivo è possibile che un campione possa contemporaneamente adempiere a più programmi. Di tale condizione si dovrà tenere conto al momento della verbalizzazione e della rendicontazione per non disperdere i campioni.

Per l'esatta individuazione delle matrici si fa riferimento all'allegato I del regolamento (CE) n 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 23 febbraio 2005, e successive modifiche ed integrazioni, come modificato da ultimo dal regolamento (UE) n. 212/2013 della Commissione, del 11/03/2013.

Per l'individuazione dei luoghi di campionamento si fa riferimento alle indicazioni contenute nel DM 23/12/1992. La programmazione dei campioni per la ricerca dei residui di fitosanitari nei prodotti alimentari è contenuta nell'allegata **tabella 1 sezioni a, b, c, d, e**.

#### **Riesame del Piano Regionale.**

Il presente Piano potrà essere riesaminato al fine di verificarne l'adeguatezza, l'efficienza e l'efficacia, nonché per individuare le opportunità di aggiornamento e di miglioramento.

Il processo di riesame è incentrato sulla verifica dei seguenti elementi:

1. l'adeguatezza delle strategie regionali riguardo il controllo ufficiale sulla presenza di residui di fitosanitari nei prodotti alimentari;
2. la coerenza degli obiettivi rispetto alla strategia definita e l'eventuale adeguamento degli stessi;
3. l'efficacia dei processi nel tradurre la strategia e gli obiettivi definiti in risultati di performance accettabili e coerenti con i bisogni di tutte le parti interessate;
4. l'adeguatezza e la coerenza di eventuali piani di miglioramento che sono stati identificati rispetto agli obiettivi prefissati.

#### ***Gli elementi in ingresso per il riesame sono:***

- 1) esiti del controllo ufficiale eseguito a livello regionale, comprensivi degli esiti analitici;
- 2) risultanze del sistema di allerta regionale e nazionale;
- 3) risultanze del RASFF europeo;
- 4) esiti delle visite ispettive condotte dal Food and Veterinary Office (FVO) della Commissione Europea;
- 5) indicazioni operative provenienti dal Gruppo tecnico interregionale sulla sicurezza alimentare e sanità pubblica veterinaria;
- 6) dati statistici opportunamente elaborati;
- 7) indicazioni operative provenienti dall'articolazione

	<p>regionale di sicurezza alimentare;  8) variazioni normative;  9) aggiornamenti bibliografici, soprattutto provenienti dalla EFSA;  10) precedenti riesami;  11) segnalazioni di reclami e/o spunti di miglioramento delle parti interessate;  12) nota annuale di indirizzo trasmessa dal Ministero della Salute.</p> <p><b><i>Gli elementi in uscita sono:</i></b></p> <p>1) aggiornamento della strategia regionale riguardo il controllo ufficiale sulla presenza di residui di fitosanitari nei prodotti alimentari;  2) impostazione di progetti per il miglioramento a carattere regionale e/o locale dell'attività di controllo ufficiale, con relative responsabilità ed obiettivi di miglioramento da raggiungere;  3) azioni correttive e/o preventive intese a migliorare la qualità tecnico professionale delle prestazioni, la qualità organizzativa, la qualità percepita da parte di tutte le parti interessate con particolare riferimento ai destinatari del controllo ufficiale;  4) la programmazione delle attività di controllo ufficiale.</p> <p><b>Verifica omogeneità e affidabilità del controllo ufficiale.</b></p> <p>La verifica dell'omogeneità e dell'efficacia dei controlli ufficiali condotti dalle strutture organizzative territoriali controllo appartenenti alle Autorità competenti territoriali, e l'idoneità di tali controlli a conseguire gli obiettivi stabiliti dal Piano Nazionale, è eseguita attraverso il sistema di audit regionale riguardante la sicurezza alimentare disciplinato dalla DGRT 971/2008 ed atti correlati e dal decreto dirigenziale n. 1817/2012.</p> <p>L'obiettivo degli audit regionali di sistema è valutare l'affidabilità nel tempo, in termini di raggiungimento degli standard individuati, del sistema di gestione adottato dalle strutture organizzative che eseguono il controllo per garantire l'efficacia del controllo ufficiale.</p>
<p>Indicazioni per esecuzione campionamenti</p>	<p><b>Prog. coordinato comunitario pluriennale di cui al Reg. UE n. 555/2018.</b></p> <p>Le strutture organizzative competenti in materia di sicurezza alimentare dei Dipartimenti di Prevenzione delle Az. UUSSLL della Toscana, si coordinano tra di loro e con i laboratori di riferimento al fine di raggiungere gli obiettivi riguardanti il numero minimo di campioni da eseguire. I campioni sono trasferiti ai laboratori indicati di riferimento attraverso l'utilizzo del sistema regionale integrato di trasporto dei campioni. In particolare, i campioni di origine animale sono conferiti alle sezioni territoriali dello IZSLT per essere inviati alla sede di Firenze dello IZSLT.</p> <p>Il numero minimo di campioni che devono essere prelevati</p>

ed analizzati in Toscana per l'anno 2019 ammonta a 45 campioni suddivisi con le modalità indicate nell'allegata **tabella n. 2**.

Si ricorda che, come per l'anno 2018, nel caso in cui vi sia corrispondenza tra le matrici del piano coordinato comunitario e quelle del piano nazionale (DM del 1992), le matrici potranno essere prelevate anche con la specifica "Piano Nazionale" oltre che "Piano Nazionale Coordinato".

Per ogni tipologia di alimento sarà previsto, ove disponibile, un campione di origine biologica. Per il raggiungimento dei campioni previsti per l'avena, si potranno prelevare anche i campioni di orzo e viceversa per l'orzo; inoltre si potrà prelevare, oltre alla granella di avena od orzo, anche la rispettiva farina integrale ed in mancanza di valori di trasformazione specifici potrà essere usato il valore standard pari a 1.

Il lotto da sottoporre a campionamento deve essere scelto in maniera casuale. I campioni sono prelevati dalle strutture organizzative competenti in materia di sicurezza alimentare dei Dipartimenti di Prevenzione delle Az. UUSSLL della Toscana e sono analizzati conformemente alle definizioni di residui di cui al regolamento (CE) 396/2005, e successive modifiche ed integrazioni, e ove quest'ultimo non preveda alcuna definizione esplicita del residuo per un dato antiparassitario, si applica la definizione del residuo di cui al Reg. UE 555/2018. I risultati di tutti gli analiti che sono parte della definizione del residuo sono trasmessi separatamente, se sono misurati individualmente.

La procedura di campionamento deve essere conforme al Decreto del Ministro della Salute del 23 luglio 2003. Dettagli sulle modalità di campionamento sono riportate sul rapporto ISTISAN 13/19 "Indicazioni per il prelevamento di prodotti di origine vegetale per il controllo ufficiale dei residui di fitofarmaci ai sensi del DM 23 luglio 2003" che costituisce linea guida, utilizzabile durante le attività di prelievo dei campioni. La linea guida è disponibile sul sito dello ISS al seguente percorso: **pubblicazioni < rapporti ISTISAN < anno 2013**.

Il programma coordinato di controllo ufficiale per il triennio 2019-2020 e 2021 prevede per l'anno 2019 il campionamento delle matrici riportate nell'allegata **tabella n. 2** per le analisi finalizzate alla ricerca dei residui di antiparassitari.

#### **Programma per la ricerca di fitosanitari, in applicazione del D.M. 23/12/1992.**

Tale programma prevede che i controlli riguardino campioni sia di origine vegetale sia di origine animale; i controlli afferiranno alla produzione in ambito sia regionale sia extra-regionale e riguarderanno:

1. la produzione primaria,
2. la trasformazione,

3. i prodotti da esportare ed importati.

Per entrambe le tipologie di campioni (vegetali ed animali), la numerosità dei campioni in ambito regionale ed extra-regionale è da considerarsi flessibile, nel senso che qualora non sia possibile prelevare campioni di produzione regionale, è possibile prelevare campioni di produzione extra-regionale.

I controlli avverranno congiunti o coordinati ove più strutture organizzative siano individuate istituzionalmente competenti.

Le matrici da campionare per i **prodotti di origine vegetale**, con la relativa numerosità, sono indicate nelle tabelle 1 e 2 del D.M. 23/12/1992, riportate per la sola Toscana nell'allegata **tabella n. 3**

Le matrici da campionare per i **prodotti di origine animale**, con la relativa numerosità, sono indicate nelle tabelle 3 e 4 del D.M. 23/12/1992, riportate per la sola Toscana nell'allegata **tabella n. 4**

I campioni di prodotti di origine vegetale sono prelevati in ordine di priorità presso:

- centri di raccolta aziendale e cooperativi;
- mercati generali specializzati;
- mercati generali NON specializzati;
- depositi all'ingrosso;
- gli ipermercati ed i supermercati
- all'importazione;
- i punti di distribuzione a carattere regionale (ad esempio il mercato ortofrutticolo di Novoli a Firenze);
- le grosse piattaforme di distribuzione delle GDO o la GDO dove saranno privilegiate matrici di origine diversa dalla regionale;
- esercizi di vendita al dettaglio o di somministrazione.

I campioni di prodotti di origine animale sono prelevati in ordine di priorità presso:

- centri di macellazione;
- centri di raccolta aziendale;
- centri commerciali;
- mercati generali specializzati;
- mercati generali NON specializzati;
- gli ipermercati ed i supermercati ed esercenti vari.

Dettagli sulle modalità di campionamento sono riportate sul rapporto ISTISAN 13/19 "Indicazioni per il prelevamento di prodotti di origine vegetale per il controllo ufficiale dei residui di fitofarmaci ai sensi del DM 23 luglio 2003" che costituisce linea guida, utilizzabile durante le attività di prelievo dei campioni. La linea guida è disponibile sul sito dello ISS al seguente percorso: **pubblicazioni < rapporti ISTISAN < anno 2013.**

**Programma per la ricerca di fitosanitari, in applicazione degli indirizzi operativi di cui alla nota del**

	<p><b>Ministero della Salute prot. DGISAN 47313-P del 13/12/2018.</b></p> <p>Fermo restando quanto è previsto nel decreto del 23/12/1992, la nota del Ministero della Salute prot. DGISAN 47313-P del 13/12/2018, avente per oggetto “Programma per i controlli dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti – Indirizzi operativi per l’anno 2019”, prevede per il corrente anno il prelievo di specifiche tipologie di alimenti sulla base delle irregolarità riscontrate nel <b>2017 su base nazionale</b> (come indicato nell’allegata <b>tabella n. 5</b>) e nel <b>2016 su base comunitaria</b> (come indicato nell’allegata <b>tabella n. 6</b>). Per quanto riguarda le modalità di campionamento, trasporto dei campioni ed analisi si fa riferimento a quanto già previsto ed indicato nel paragrafo per il Programma coordinato comunitario pluriennale di cui al Reg. UE n. 555/2018.</p> <p>Sulla base dell’analisi di contesto regionale, i campioni di arance, limone, lime e frutti tropicali (ove previsti) saranno prelevati solo nell’ambito della produzione extra-regionale non essendoci produttori locali. Relativamente al controllo dei prodotti trasformati o derivati del latte, si predilige il campionamento della materia prima (latte) per la verifica della conformità a monte del prodotto della trasformazione al fine di non immettere sul mercato un prodotto non conforme ai limiti espressi nel Reg. (CE) n. 396/2005.</p> <p><b>Verbalizzazione dei campionamenti, per tutti i Piani/Programmi di campionamento sopra descritti.</b></p> <p>Per i campionamenti deve essere utilizzato il verbale trasmesso con la nota prot. AOOGR/86828/Q.100.30 del 28/03/2013. Su tale verbale deve essere specificato se il campione è prelevato per uno o più dei programmi di campionamento descritti e quali. Inoltre il verbale dovrà riportare se il campione è effettuato in sostituzione di altro, quale sia il campione sostituito ed il motivo della sostituzione.</p>
<p>Indicazioni per laboratori</p>	<p><b>Principi attivi da ricercare (analiti).</b></p> <p>I principi attivi da ricercare nei campioni indicati nell’allegata <b>tabella n. 7</b> sono quelli riportati nell’allegato I parte C (matrici vegetali) e D (matrici animali) del Reg. UE 555/2018 ai quali sono da aggiungere, se non previsti per l’anno di riferimento, i principi attivi indicati nella nota trasmessa dal Ministero della Salute, prot. DGISAN 47313-P del 13/12/2018.</p> <p>Si precisa che la citata nota del Ministero della Salute prot. DGISAN 47313-P del 13/12/2018, stabilisce che le stesse matrici del piano Coordinato, di alimenti non trasformati o congelati, potranno essere prelevate sia per il piano nazionale che per il piano coordinato stesso. Per ogni tipologia di alimento sarà previsto, ove disponibile, un campione di origine biologica. Per i cereali, si potranno prelevare anche i campioni di farina integrale. Come disposto dalla citata nota ministeriale, si raccomanda l’incremento delle ricerche di Glyphosate e suoi residui.</p>

I laboratori del controllo ufficiale trasmetteranno al Ministero della Salute DGISAN i risultati del programma per l'anno 2019 in formato \*.xml entro il 31/03/2020 usando le modalità stabilite dal Ministero stesso che recepiscono lo Standard Sample Description 2.

Lo scrivente Settore regionale effettuerà la validazione dei suddetti dati entro il 30/04/2020.

#### **Trasmissione risultati dei controlli**

La trasmissione dei risultati dei controlli deve rispettare le scadenze temporali indicate nell'Allegato "A" del Decreto Dirigenziale (DD) n. 666 del 22/01/2019, ed in particolare i seguenti flussi:

- **1a** Riepilogo controllo ufficiale dei residui di prodotti fitosanitari campioni alimenti origine vegetale (a cura delle Autorità competenti per la sicurezza alimentare);

- **1b** Riepilogo controllo ufficiale dei residui di prodotti fitosanitari risultati analitici (a cura dei laboratori ufficiali);

- **48a** Residui prodotti fitosanitari - Programma comunitario coordinato - Controlli Programma comunitario coordinato di controllo ufficiale nei prodotti di origine vegetale e animale (a cura delle Autorità competenti per la sicurezza alimentare);

- **48b** Residui prodotti fitosanitari - Programma comunitario coordinato - Risultati analitici Programma comunitario coordinato di controllo ufficiale nei prodotti di origine vegetale e animale (a cura dei laboratori ufficiali).

L'aggiornamento periodico del sistema dei flussi comprende anche quello della scheda di rendicontazione dei flussi sopra indicati che tiene conto delle matrici da campionare per l'anno 2019.

Tutti i dati dovranno essere trasmessi, accorpati per le tre macro Az. UUSSLL competenti, alla e-mail dedicata: [datiRT@regione.toscana.it](mailto:datiRT@regione.toscana.it), con la modulistica e le modalità approvate mediante il DD 666 del 21/01/2019.

Si evidenzia che la trasmissione dei risultati delle analisi dei campioni eseguite dai laboratori appartenenti al LSP di Firenze e dallo IZSLT di Firenze, deve avvenire conformemente con l'utilizzo dello Standard Sample Description.

## **LABORATORI DI RIFERIMENTO**

### **IZS Lazio e Toscana sede di Firenze**

#### **Referente:**

Dr.ssa Claudia Focardi tel. 055 721308 - email [claudia.focardi@izslt.it](mailto:claudia.focardi@izslt.it)

Dr.ssa Mila Nocentini tel. 055 721308 - email [mila.nocentini@izslt.it](mailto:mila.nocentini@izslt.it)

Via di Castel Pulci, 43, 50018 Scandicci FI

### **LSP sede di Firenze**

Referente: Dr. Andrea Perico

Via di San Salvi, 12 – 50135 Firenze

Tel. 055 6933355 – e-mail [andrea.perico@uslcentro.toscana.it](mailto:andrea.perico@uslcentro.toscana.it)

## **COORDINAMENTO**

**Settore “Prevenzione Collettiva” della Direzione Diritti di Cittadinanza e Coesione Sociale della Regione Toscana.**

### **Referente:**

Dr.ssa Emanuela Balocchini, dirigente responsabile del Settore Prevenzione Collettiva  
Regione Toscana - Direzione Diritti di Cittadinanza e Coesione sociale  
Via T. Alderotti n. 26/N - 50139 - FIRENZE  
tel. 055 4383303 - fax 055 4383127 - e-mail [emanuela.balocchini@regione.toscana.it](mailto:emanuela.balocchini@regione.toscana.it)  
PEC: [regionetoscana@postacert.toscana.it](mailto:regionetoscana@postacert.toscana.it)

**Tabella 1a**

**PRI 2019 CONTROLLI MULTIRICERCHE RESIDUI PF SU ALIMENTI: DM 23/12/1992, Nota MS 47313-P del 13/12/2018 e Reg. UE 555/2018  
PRODOTTI VEGETALI REGIONALI**

<b>DM 23/12/1992</b>	<b>Nota MS 47313-P del 13/12/2018</b>	<b>Reg. UE 555/2018</b>	<b>matrici</b>	<b>prodotto</b>	<b>nord ovest</b>	<b>centro</b>	<b>sud est</b>	<b>totali per matrice</b>	<b>totali per prodotti</b>
X			Frumento (granella)	Ce	20	13	28	61	70
X		X	Orzo (granella)	Ce	1	1	1	3	
X		X	Avena (granella)	Ce	1	2	1	4	
X			Riso (granella)	Ce	2	0	0	2	
X	X	X	Lattughe	Or	0	1	1	2	38
X			Broccoli	Or	1	1	1	3	
X			Carciofi	Or	1	1	1	3	
X			Cavolfiore	Or	1	1	1	3	
X			Cavolo	Or	0	1	1	2	
X	X	X	Cavolo cappuccio	Or	1	1	1	3	
X			Cipolle	Or	1	1	1	3	
X			Carote	Or	1	1	1	3	
X			Fagioli secchi	Or	1	1	1	3	
X			Funghi spontanei	Or	1	1	1	3	
X			Melanzane	Or	1	1	1	3	
X	X	X	Pomodoro (fresco)	Or	1	1	1	3	
X	X	X	Pomodoro (secco)	Or	0	1	1	2	
X	X	X	Spinaci	Or	0	1	1	2	
X			Ciliegie	Fr	2	1	1	4	55
X			Fichi secchi	Fr	1	1	1	3	
X			Fichi	Fr	2	2	2	6	
X	X	X	Fragole	Fr	2	3	2	7	
X	X		Melograni	Fr	1	1	1	3	
X	X	X	Pesche (comprese pesche nettarine ed ibridi simili)	Fr	2	3	2	7	
X	X		Pere	Fr	2	2	2	6	
X			Uva da tavola	Fr	2	3	2	7	
X	X		Uva da vino	Fr	2	2	2	6	
X	X	X	Mele	Fr	2	2	2	6	
X	X	X	Vino (rosso e bianco)	Vi	8	13	13	34	34
X			Olio d'oliva	Ol	3	4	4	11	11
X	X		Miele	Mi	0	1	0	1	1
X		X	Alimenti per bambini (a base di cereali)	Ab	0	0	1	1	1
<b>totali</b>					<b>63</b>	<b>68</b>	<b>79</b>	<b>210</b>	<b>210</b>

**LEGENDA PRODOTTI:**

Ce = cereali  
 Or = ortaggi  
 Fr = frutta  
 Ol = olii  
 Ab = alimenti per bambini  
 Mi = miele  
 Vi = vino

**Tabella 1b**

PRI 2019 CONTROLLI MULTIRICERCHE RESIDUI PF SU ALIMENTI: DM 23/12/1992, Nota MS 47313-P del 13/12/2018 e Reg. UE 555/2018

**PRODOTTI VEGETALI EXTRA-REGIONALI**

DM 23/12/1992	Nota MS 47313-P del 13/12/2018	Reg. UE 555/2018	matrici	prodotto	nord ovest	centro	sud est	totali per matrice	totali per prodotti
X			Frumento (granella)	Ce	3	2	5	10	21
X	X		Riso (granella)	Ce	1	1	1	3	
X		X	Avena (granella)	Ce	1	2	2	5	
X		X	Orzo (granella)	Ce	1	1	1	3	
X	X		lattughe	Or	1	1	1	3	
	X		Bietole da costa	Or	1	0	0	1	38
	X		Bietole da foglie	Or	0	0	1	1	
X			Finocchi di Firenze	Or	1	0	0	1	
	X		Fagioli con baccello	Or	0	1	0	1	
X	X		Cavolfiore	Or	0	1	0	1	
X			Cavoli cinesi	Or	0	1	0	1	
X	X	X	Cavolo cappuccio	Or	0	1	0	1	
	X		Cetriolo	Or	0	0	1	1	
	X		Carote	Or	0	1	0	1	
X			Funghi coltivati	Or	0	1	0	1	
X	X		Prezzemolo	Or	1	1	1	3	
X	X		Melanzane	Or	0	0	1	1	
X			Peperoni	Or	1	0	0	1	
X	X		Pomodoro (fresco)	Or	1	1	1	3	
X	X		Pomodoro (secco)	Or	0	2	0	2	
X	X		Carciofi	Or	1	0	1	2	
X	X		Sedani	Or	1	0	0	1	
X	X	X	Spinaci	Or	1	1	1	3	
X	X		Patate	Or	1	1	1	3	
X			Zenzero	Or	1	1	1	3	
X	X		Zucchine	Or	1	1	1	3	
X	X		Nespole del Giappone	Fr	1	1	0	2	35
	X		Albicocche	Fr	0	1	0	1	
X	X		Limoni	Fr	0	0	1	1	
X	X		Arance	Fr	0	1	1	2	
X	X		Ciliege	Fr	0	1	0	1	
	X		Mandarini	Fr	1	0	0	1	
X	X		Cachi	Fr	1	0	1	2	
X			Banane	Fr	1	0	1	2	
X	X		Fragole	Fr	1	1	1	3	
X	X		Pesche	Fr	1	0	0	1	
X	X		Olive da tavola	Fr	1	0	1	2	
	X		Fichi d'India	Fr	1	0	1	2	
X	X		Pere	Fr	0	1	1	2	
	X		Melograni	Fr	0	0	1	1	
	X		Lamponi	Fr	0	1	0	1	
X	X		Ribes	Fr	1	1	0	2	
	X		Kivi	Fr	0	0	1	1	
	X		Bacche di goji	Fr	1	0	0	1	
X			Frutta tropicale (es. mango, papaya, passion fruit)	Fr	1	1	0	2	
X			Uva da tavola	Fr	0	1	1	2	
X	X		Uva da vino	Fr	0	1	0	1	
X	X		Mele	Fr	1	0	0	1	
	X		Olive per la produzione di olio	Fr	1	0	0	1	
X			Vino (rosso e bianco)	Vi	2	2	1	5	5
X			Olio d'oliva	Ol	1	0	1	2	5
X			Olio di semi	Ol	1	1	1	3	
X	X		Thé	Th	0	1	0	1	1
X		X	Alimenti per bambini (a base di cereali)	Ab	1	1	1	3	3
<b>totali</b>					<b>36</b>	<b>37</b>	<b>35</b>	<b>108</b>	<b>108</b>

**LEGENDA PRODOTTI:**

Ce = cereali  
 Or = ortaggi  
 Fr = frutta  
 Ol = olii  
 Ab = alimenti per bambini  
 Mi = miele  
 Th = thé  
 Vi = vino

**Tabella 1c****PRI 2019 CONTROLLI MULTIRICERCHE RESIDUI PF SU ALIMENTI: DM 23/12/1992, Nota MS 47313-P del 13/12/2018 e Reg. UE 555/2018  
PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE REGIONALI**

<b>DM 23/12/1992</b>	<b>Nota MS 47313-P del 13/12/2018</b>	<b>Reg. UE 555/2018</b>	<b>matrici</b>	<b>nord ovest</b>	<b>centro</b>	<b>sud est</b>	<b>totali per matrice</b>
<b>X</b>			Carni	7	10	14	31
		<b>X</b>	Grasso suino	1	0	1	2
<b>X</b>		<b>X</b>	Latte vaccino e derivati	2	2	1	5
<b>X</b>			Prodotti ittici	2	1	2	5
<b>X</b>			Uova	1	2	2	5
			<b>totali</b>	<b>13</b>	<b>15</b>	<b>20</b>	<b>48</b>

**Tabella 1d****PRI 2019 CONTROLLI MULTIRICERCHE RESIDUI PF SU ALIMENTI: DM 23/12/1992, Nota MS 47313-P del 13/12/2018 e Reg. UE 555/2018  
PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE EXTRA REGIONALI**

<b>DM 23/12/1992</b>	<b>Nota MS 47313-P del 13/12/2018</b>	<b>Reg. UE 555/2018</b>	<b>matrici</b>	<b>nord ovest</b>	<b>centro</b>	<b>sud est</b>	<b>totali per matrice</b>
<b>X</b>			Carni	4	4	4	12
		<b>X</b>	Grasso suino	0	1	1	2
<b>X</b>		<b>X</b>	Latte e derivati	6	8	8	22
<b>X</b>			Prodotti ittici	2	1	2	5
<b>X</b>			Uova	1	2	2	5
<b>TOTALI</b>				<b>13</b>	<b>16</b>	<b>17</b>	<b>46</b>

**Tabella 1e**

**PRI 2019 CONTROLLI MULTIRICERCHE RESIDUI PF SU ALIMENTI: DM 23/12/1992, Nota MS 47313-P del 13/12/2018 e Reg. UE 555/2018**

**TOTALE REGIONALE CAMPIONI**

DESCRIZIONE	nord ovest	centro	sud est	REGIONE TOSCANA
n. campioni regionali vegetali (produzione)	63	68	79	210
n. campioni extra regionali vegetali (commercio)	36	37	35	108
n. campioni regionali origine animale (produzione)	13	15	20	48
n. campioni extra regionali origine animale (commercio)	13	16	17	46
<b>TOTALI</b>	<b>125</b>	<b>136</b>	<b>151</b>	<b>412</b>

**Tabella 2****DISTRIBUZIONE CAMPIONI DA EFFETTUARE SU ALIMENTI PER L'ANNO 2019 NELL'AMBITO DEL PROGRAMMA COORDINATO COMUNITARIO PLURIENNALE DI CUI AL REG. UE N. 555/2018**

matrice	prodotto <sup>1</sup>	totale
Vegetale	Mele <sup>(1)</sup>	1
	Fragole <sup>(2)</sup>	1
	Pesche (comprese le pesche noci ed ibridi simili) <sup>(2)</sup>	1
	Vino (rosso o bianco) da uve	5
	Lattughe <sup>(2)</sup>	1
	Cavoli cappucci <sup>(2)</sup>	1
	Pomodori <sup>(2)</sup>	2
	Spinaci <sup>(2)</sup>	5
	Chicchi di avena <sup>(3)(4)</sup>	10
	Chicchi d'orzo <sup>(4)(5)</sup>	4
	Alimenti per bambini a base di cereali	4
<b>TOTALE</b>	<b>35</b>	
Animale	Latte vaccino <sup>(6)</sup>	4
	Grasso suino <sup>(2)</sup>	4
	<b>TOTALE</b>	<b>8</b>
	<b>TOTALE</b>	<b>43</b>

**LEGENDA:**

<sup>1</sup>la ripartizione dei campioni tra le regioni è stata effettuata tenendo in considerazione i dati delle produzioni agricole ISTAT 2018 e tenendo in considerazione il minimale previsto per ogni tipologia di alimento dal regolamento 555/2018.

<sup>2</sup>Si devono analizzare prodotti non trasformati. In caso di prodotti congelati deve essere indicato un fattore di trasformazione, se del caso. In mancanza di un fattore di trasformazione specifico può essere applicato un fattore standard pari a 1.

<sup>3</sup>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 numero proporzionalmente maggiore di campioni di chicchi d'orzo.

<sup>4</sup>In mancanza di un numero sufficiente di campioni di chicchi di segale, frumento, avena od orzo è possibile analizzare la farina integrale di segale, frumento, avena od orzo indicando un fattore di trasformazione. In mancanza di fattori di trasformazione specifici può essere applicato un fattore standard pari a 1.

<sup>5</sup>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 numero proporzionalmente maggiore di campioni di chicchi di avena.

<sup>6</sup>Deve essere analizzato il latte fresco (non trasformato) compreso il latte congelato, riscaldato, pastorizzato, sterilizzato o filtrato.

### **Tabella 3**

#### **Programma per la ricerca di fitosanitari in applicazione del D.M. 23/12/1992 PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE - PRODUZIONE IN AMBITO REGIONALE**

<b>prodotto alimentare</b>					
<b>cereali frumento + riso (a)</b>	<b>ortaggi</b>	<b>frutta</b>	<b>vino</b>	<b>olii (b)</b>	<b>totale</b>
69	34	54	33	10	<b>200</b>

(a) almeno il 90% di campioni di frumento

(b) almeno l'80% di olio d'oliva

#### **PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE – PRODUZIONE IN AMBITO EXTRA – REGIONALE**

<b>prodotto alimentare</b>					
<b>cereali</b>	<b>ortaggi</b>	<b>frutta</b>	<b>vino</b>	<b>olii (b)</b>	<b>totale</b>
20	37	36	5	5	<b>103</b>

(a) almeno il 90% di campioni di frumento

(b) include olio d'oliva e di semi

**Tabella 4**

**Programma per la ricerca di fitosanitari in applicazione del D.M. 23/12/1992  
PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE - PRODUZIONE IN AMBITO REGIONALE**

<b>prodotto alimentare</b>				
<b>carni (a)</b>	<b>latte e derivati</b>	<b>prodotti ittici (b)</b>	<b>uova</b>	<b>totale</b>
31	5	5	5	<b>46</b>

(a) include le diverse specie di carni alimentari nonché grassi e le frattaglie

(b) include i prodotti di origine marina e di acquacoltura

**PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE – PRODUZIONE IN AMBITO EXTRA – REGIONALE**

<b>prodotto alimentare</b>				
<b>carni</b>	<b>latte e derivati</b>	<b>prodotti ittici</b>	<b>uova</b>	<b>totale</b>
12	22	5	5	<b>44</b>

**Tabella 5**

**Programma per la ricerca di fitosanitari, in applicazione degli indirizzi operativi di cui alla nota del Ministero della Salute prot. DGISAN 47313-P del 13/12/2018  
i cui campioni saranno da individuare come "NAZIONALI"**

**MATRICI INDICATE DAL MS SALUTE SU CUI EFFETTUARE CAMPIONAMENTI PER NON CONFORMITÀ RISCOSE IN NEL 2017 DA CONTROLLI NAZIONALI**

POMODORI FRESCHI
POMODORI SECCHI
MELOGRANI
PERE

### **Tabella 6**

**Programma per la ricerca di fitosanitari, in applicazione degli indirizzi operativi di cui alla nota del Ministero della Salute prot. DGISAN 47313-P del 13/12/2018**

**i cui campioni saranno da individuare come "NAZIONALI"**

**MATRICI INDICATE DAL MS SALUTE SU CUI EFFETTUARE CAMPIONAMENTI PER NON CONFORMITÀ  
RISCONTRATE NEL 2016 DA CONTROLLI EXTRANAZIONALI**

MELE
FRAGOLE
LATTUGA
PESCHE
CAVOLI CAPPUCCI
POMODORI
MIELE
UVA DA VINO
SPINACI
BIETOLE
RIBES
THÈ

**Tabella 7**

<b>ELENCO ANALITI DA RICERCARE</b>		
principio attivo	su matrice vegetale	su matrice animale
2-phenylphenol <sup>(4)</sup>	SI	NO
2,4-D <sup>(1)</sup> - Da analizzare nel 2019 solo in e su lattughe, spinaci e pomodori.	SI	NO
Abamectin <sup>(1)</sup>	SI	NO
Amtoctradin <sup>(1)</sup>	SI	NO
Acephate <sup>(1)</sup>	SI	NO
Acequinocyl <sup>(1)(2)</sup>	SI	NO
Acetamiprid <sup>(1)(2)(3)</sup> - Da analizzare su alimenti biologici riportati nel Reg. UE 555/2018 ove possibile	SI	NO
Acrinathrin <sup>(1)</sup>	SI	NO
Aldicarb <sup>(1)(3)</sup> - Da analizzare su tutti gli alimenti ove possibile	SI	NO
Aldrin <sup>(1)</sup> e Dieldrin <sup>(1)</sup>	SI	SI
Alossiflop <sup>(1)(3)</sup> incluso Alossiflop-P <sup>(1)(3)</sup> - Da analizzare nel 2019 solo in e su fragole e cavoli cappucci.	SI	NO
Antaquinone <sup>(3)</sup> - Da analizzare su The ed alimenti biologici riportati nel Reg. UE 555/2018 ove possibile	SI	NO
Azinphos-methyl <sup>(1)</sup>	SI	NO
Azoxystrobin <sup>(1)</sup>	SI	NO
Bifenthrin <sup>(1)</sup>	SI	SI
Biphenyl <sup>(1)</sup>	SI	NO
Bitertanol <sup>(1)</sup>	SI	NO
Boscalid <sup>(1)</sup>	SI	NO
Bromide ion (ione bromuro) <sup>(1)</sup> - da analizzare nel 2019 solo in e su lattughe, e pomodori	SI	NO
Bromopropylate <sup>(1)</sup>	SI	NO
Bupirimate <sup>(1)</sup>	SI	NO
Buprofezin <sup>(1)</sup>	SI	NO
Captan <sup>(1)</sup>	SI	NO
Carbaryl <sup>(1)(3)</sup> - Da analizzare nel 2019 solo in e su pesche	SI	NO
Carbendazim <sup>(1)(3)</sup> - Da analizzare nel 2019 solo in e su mele, pesche, fragole ad alimenti biologici ove possibile <sup>(3)</sup> e Benomyl	SI	NO
Carbofuran <sup>(1)(3)</sup>	SI	NO
Cyazofamid <sup>(1)</sup>	SI	NO
Chlordane <sup>(1)</sup>	NO	SI
Chlorothalonil <sup>(1)</sup>	SI	NO
Chlorpyrifos <sup>(1)(2)(3)</sup> - Da analizzare nel 2019 solo in e su lattuga, pesche e cavoli cappucci ed alimenti biologici riportati nel Reg. UE 555/2018 ove possibile	SI	SI
Chlorpyrifos-methyl <sup>(1)</sup>	SI	SI
Chlorantraniliprole <sup>(1)</sup>	SI	NO
Chlorfenapyr <sup>(1)(2)(3)</sup> - Da analizzare nel 2019 solo in e su pesche	SI	NO
Chlormequat <sup>(1)(3)</sup> - Da analizzare nel 2019 solo in e su pomodori, uva da vino, vino ed avena	SI	NO
Chlorpropham <sup>(1)(2)</sup>	SI	NO
Cyfluthrin <sup>(1)(2)</sup>	SI	NO
Cymoxanil <sup>(1)(2)</sup>	SI	NO
Cypermethrin <sup>(1)(2)</sup>	SI	SI
Cyproconazole <sup>(1)</sup>	SI	NO
Cyprodinil <sup>(1)</sup>	SI	NO
Clofentezine <sup>(1)</sup> - Da analizzare in tutti i prodotti elencati, eccetto i cereali	SI	NO
Clothianidin <sup>(1)</sup>	SI	NO
Cyromazine <sup>(1)</sup> - Da analizzare nel 2019 solo in e su lattughe e pomodori	SI	NO
DDT <sup>(1)</sup>	NO	SI
Deltamethrin <sup>(1)(2)</sup>	SI	SI
Diazinon <sup>(1)</sup>	SI	SI
Dicloran <sup>(1)</sup>	SI	NO
Dichlorvos <sup>(1)(3)</sup> - Da analizzare nel 2019 solo in e su fragole	SI	NO
Dicofol <sup>(1)(3)</sup> - Da analizzare in tutti i prodotti eccetto i cereali <sup>(1)</sup> e su fragole e pesche	SI	NO

**Tabella 7**

<b>ELENCO ANALITI DA RICERCARE</b>		
principio attivo	su matrice vegetale	su matrice animale
Diethofencarb <sup>(1)</sup>	SI	NO
Difenoconazole <sup>(1)(2)</sup>	SI	NO
Diflubenzuron <sup>(1)</sup>	SI	NO
Dimethoate <sup>(1)(2)</sup> - Da analizzare nel 2019 solo in e su pomodori	SI	NO
Dimethomorph <sup>(1)</sup>	SI	NO
Diniconazole <sup>(1)</sup>	SI	NO
Diphenylamine <sup>(1)(3)</sup> - Da analizzare nel 2019 solo in e su mele	SI	NO
Dithianon <sup>(1)</sup> - Da analizzare nel 2019 solo in e su mele e pesche	SI	NO
Dithiocarbamates <sup>(1)</sup> - Da analizzare in e su tutti i prodotti elencati, eccetto cavoli broccoli, cavolfiori, cavoli cappucci, olio d'oliva vino e cipolle	SI	NO
Dodine <sup>(1)</sup>	SI	NO
Emamectin Benzoate B1a, espressa in Emamectyne	SI	NO
Etoxazole <sup>(1)</sup>	SI	NO
Endosulfan <sup>(1)</sup>	SI	SI
EPN <sup>(1)(3)</sup> - Da analizzare su tutti gli alimenti ove possibile	SI	NO
Epoxiconazole <sup>(1)</sup>	SI	NO
Ethephon <sup>(1)(3)</sup> - Da analizzare nel 2019 solo in e su mele, pesche, ribes, pomodori e vino	SI	NO
Ethion <sup>(1)</sup>	SI	NO
Etirimol <sup>(1)</sup> - Da analizzare in tutti i prodotti eccetto i cereali	SI	NO
Ethoprophos <sup>(1)(2)</sup>	SI	NO
Etofenprox <sup>(1)(2)</sup>	SI	NO
Famoxadone <sup>(1)</sup>	SI	SI
Fenamidone <sup>(1)</sup>	SI	NO
Fenamiphos <sup>(1)</sup>	SI	NO
Fenarimol <sup>(1)</sup> - Da analizzare in tutti i prodotti eccetto i cereali	SI	NO
Fenazaquin <sup>(1)</sup> - Da analizzare in tutti i prodotti eccetto i cereali	SI	NO
Fenbuconazole <sup>(1)</sup>	SI	NO
Fenbutatin oxyde <sup>(1)</sup> - Da analizzare nel 2019 solo in e su mele, fragole, pesche, pomodori e vino	SI	NO
Fenhexamid <sup>(1)(2)</sup>	SI	NO
Fenitrothion <sup>(1)</sup>	SI	NO
Fenoxycarb <sup>(1)</sup>	SI	NO
Fenpropathrin <sup>(1)</sup>	SI	NO
Fenpropridin <sup>(1)</sup>	SI	NO
Fenpropimorph <sup>(1)</sup>	SI	NO
Fenpyroximate <sup>(1)</sup>	SI	NO
Fenthion <sup>(1)</sup>	SI	NO
Fenvalerate <sup>(1)</sup>	SI	SI
Fipronil <sup>(1)</sup>	SI	SI
Flonicamid <sup>(1)(2)</sup> - Da analizzare nel 2019 solo in e su mele, pesche, spinaci, lattughe, pomodori, avena ed orzo	SI	NO
Flufenoxuron <sup>(1)</sup>	SI	NO
Fludioxonil <sup>(1)</sup>	SI	NO
Fluazifop-P <sup>(1)</sup> - Da analizzare nel 2019 solo in e su fragole, cavoli cappucci, lattughe, spinaci, pomodori, avena ed orzo	SI	NO
Flubendiamide <sup>(1)</sup>	SI	NO
Fluopicolide <sup>(1)</sup>	SI	NO
Fluopyram <sup>(1)</sup>	SI	NO
Fludioxonil <sup>(2)</sup>	SI	NO
Flufenoxuron	SI	NO
Fluopicolide	SI	NO
Fluopyram	SI	NO
Fluxapyroxad <sup>(1)</sup>	SI	NO
Fluquinconazole <sup>(1)</sup>	SI	NO
Flusilazole <sup>(1)</sup>	SI	NO

**Tabella 7**

<b>ELENCO ANALITI DA RICERCARE</b>		
principio attivo	su matrice vegetale	su matrice animale
Flutriafol <sup>(1)</sup>	SI	NO
Folpet <sup>(1)</sup>	SI	NO
Formetanate <sup>(1)(2)</sup>	SI	NO
Fosthiazate <sup>(1)</sup>	SI	NO
Frenpropathrin <sup>(3)</sup> - Da analizzare nel 2019 solo in e su pesche	SI	NO
Glyphosate <sup>(1)(3)</sup> - Da analizzare su alimenti biologici riportati nel Reg. UE 555/2018 ove possibile	SI	SI
Glyphosate da analizzare nel 2018 solo in e su uve da tavola e frumento	SI	NO
Heptachlor <sup>(1)</sup>	NO	SI
Hxaconazole <sup>(1)(3)</sup> - Da analizzare nel 2019 solo in e su fragole e pesche	SI	NO
Hexachlorobenzene <sup>(1)</sup>	NO	SI
Hexachlorocyclohexane (HCH) - alpha isomers <sup>(1)</sup>	NO	SI
Hexachlorocyclohexane (HCH) - beta isomers <sup>(1)</sup>	NO	SI
Hexythiazox <sup>(1)</sup> - Da analizzare in tutti i prodotti elencati eccetto i cereali	SI	NO
Imazalil <sup>(1)(2)</sup>	SI	NO
Imidacloprid <sup>(1)(2)(3)</sup> - Da analizzare su alimenti biologici riportati nel Reg. UE 555/2018 ove possibile	SI	NO
Indoxacarb <sup>(1)</sup> - Da analizzare nel 2019 solo nel latte	SI	SI
Iprodione <sup>(1)(3)</sup> - Da analizzare su alimenti biologici riportati nel Reg. UE 555/2018 ove possibile	SI	NO
Iprovalicarb <sup>(1)</sup>	SI	NO
Isocarbophos <sup>(1)</sup>	SI	NO
Isoprothiolane <sup>(1)</sup> NON è OBBLIGATORIO per il 2019, se si hanno metodo e risorse può essere eseguito	SI	NO
Kresoxim-methyl <sup>(1)</sup>	SI	NO
Lambda-Cyhalothrin <sup>(1)</sup>	SI	NO
Lindane <sup>(1)</sup>	NO	SI
Linuron <sup>(1)(3)</sup> - Da analizzare nel 2019 solo in e su lattuga	SI	NO
Lufenuron <sup>(1)</sup>	SI	NO
Malathion <sup>(1)</sup>	SI	NO
Mandipropamid <sup>(1)</sup>	SI	NO
Mepanipyrim <sup>(1)</sup>	SI	NO
Mepiquat <sup>(1)(3)</sup> - Da analizzare nel 2019 solo in e su orzo, avena e mele	SI	NO
Methalaxyl <sup>(1)</sup> e Methalaxyl-M <sup>(1)</sup>	SI	NO
Methaflumizone <sup>(1)(2)</sup>	SI	NO
Methamidophos <sup>(1)</sup>	SI	NO
Methidathion <sup>(1)</sup>	SI	NO
Methiocarb <sup>(1)</sup>	SI	NO
Methomyl <sup>(1)(2)</sup>	SI	NO
Methoxychlor <sup>(1)</sup>	NO	SI
Methoxyfenozide <sup>(1)</sup>	SI	NO
Metraphenone <sup>(1)</sup>	SI	NO
Myclobutanil <sup>(1)</sup>	SI	NO
Monocrotophos <sup>(1)</sup>	SI	NO
Nicotine <sup>(3)</sup> - Da analizzare nel 2019 in e su spinaci, lattuga e bietole	SI	NO
Oxamyl <sup>(1)(2)</sup>	SI	NO
Oxadixyl <sup>(1)</sup>	SI	NO
Oxydemeton-methyl <sup>(1)</sup>	SI	NO
Paclobutrazol <sup>(1)</sup>	SI	NO
Parathion <sup>(1)</sup>	SI	SI
Parathion-methyl <sup>(1)(3)</sup> - Da analizzare su tutti gli alimenti ove possibile	SI	NO
Pencycuron <sup>(1)</sup>	SI	NO
Penconazole <sup>(1)</sup>	SI	NO
Pendimethalin <sup>(1)</sup>	SI	NO
Permethrin <sup>(1)</sup>	SI	SI
Phosmet <sup>(1)</sup>	SI	NO

**Tabella 7**

<b>ELENCO ANALITI DA RICERCARE</b>		
principio attivo	su matrice vegetale	su matrice animale
Piperonyl butoxide <sup>(1)(2)</sup>	SI	NO
Pirimicarb <sup>(1)</sup>	SI	NO
Pirimiphos-methyl <sup>(1)(2)</sup>	SI	SI
Pyriproxyfen <sup>(1)</sup>	SI	NO
Pyridaben <sup>(1)</sup>	SI	NO
Pyraclostrobin <sup>(1)</sup>	SI	NO
Pyrimethanil <sup>(1)(2)</sup>	SI	NO
Procymidone <sup>(1)(2)</sup> - Da analizzare nel 2019 solo in e su pesche	SI	NO
Profenofos <sup>(1)</sup>	SI	NO
Propamocarb <sup>(1)(2)</sup> - Da analizzare nel 2019 solo in e su fragole, cavoli cappucci, spinaci, lattughe, pomodori ed orzo	SI	NO
Propargite <sup>(1)(3)</sup> - Da analizzare nel 2019 solo in e su mele, pesche, pomodori e fragole	SI	NO
Propiconazole <sup>(1)</sup>	SI	NO
Propyzamide <sup>(1)</sup>	SI	NO
Prosulfocarb <sup>(1)</sup>	SI	NO
Prothioconazole <sup>(1)</sup> - Da analizzare nel 2019 solo in e su cavoli cappucci, lattughe, pomodori ed orzo	SI	NO
Pimetozina <sup>(1)</sup> - Da analizzare nel 2019 solo in e su cavoli cappucci, lattughe, pomodori, avena ed orzo	SI	NO
Quinoxifen <sup>(1)</sup>	SI	NO
Spinosad <sup>(1)</sup>	SI	SI
Spirodiclofen <sup>(1)</sup>	SI	NO
Spiromesifen <sup>(1)(2)</sup>	SI	NO
Spiroxamine <sup>(1)</sup>	SI	NO
Spirotetramat <sup>(1)</sup>	SI	NO
Tebuconazole <sup>(1)(2)</sup> - Da analizzare su alimenti biologici riportati nel Reg. UE 555/2018 ove possibile	SI	NO
Tebufenozide <sup>(1)</sup>	SI	NO
Tebufenpyrad <sup>(1)</sup> - Da analizzare in tutti i prodotti elencati eccetto i cereali	SI	NO
Teflubenzuron <sup>(1)</sup>	SI	NO
Teflutrin <sup>(1)</sup>	SI	NO
Terbutylazine <sup>(1)</sup>	SI	NO
Tetraconazole <sup>(1)</sup>	SI	NO
Tetradifon <sup>(1)</sup> - Da analizzare in tutti i prodotti elencati eccetto i cereali	SI	NO
Thiabendazole <sup>(1)</sup>	SI	NO
Thiacloprid <sup>(1)(2)(3)</sup> - Da analizzare su alimenti biologici riportati nel Reg. UE 555/2018 ove possibile	SI	NO
Thiametoxan <sup>(1)</sup>	SI	NO
Thiophanate-methyl <sup>(1)</sup>	SI	NO
Tolclofos-methyl <sup>(1)(2)</sup>	SI	NO
Thiodicarb <sup>(1)</sup>	SI	NO
Triadimenol <sup>(1)</sup>	SI	NO
Tradimefon <sup>(1)</sup>	SI	NO
Triazophos <sup>(1)</sup>	SI	NO
Tricyclazole <sup>(1)(2)</sup>	SI	NO
Trifloxystrobin <sup>(1)(2)</sup>	SI	SI
Triflumuron <sup>(1)</sup>	SI	SI
Vinclozolin <sup>(1)</sup>	SI	SI

**LEGENDA:**

<sup>(1)</sup> = sostanze previste dal Reg. UE 555/2018

<sup>(2)</sup> = sostanze rilevate in non conformità nei controlli NAZIONALI programmati per il 2017; vedi nota MS prot. DGISAN 47313-P del 13/12/2018 Capitolo 2.1.b

<sup>(3)</sup> = sostanze rilevate in non conformità nei controlli di ALTRI PAESI UE programmati per il 2016; vedi nota MS prot. DGISAN 47313-P del 13/12/2018 Capitolo 2.1.c

#### 4.7 Piano di monitoraggio Acrilammide

### MONITORAGGIO DELLA PRESENZA DI ACRILAMMIDE NEGLI ALIMENTI 2019

Titolo	Riferimento PRIC	Riferimento LEA	Riferimento Sistema Informativo	Riferimento flusso informativo R.T.
<p>Monitoraggio della presenza di acrilammide negli alimenti</p> <p>Raccomandazione N. 2013/647/UE e Regolamento n. (UE) 2017/2158 DELLA COMMISSIONE del 20 novembre 2017 che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti</p>	7.3.1	<p><b>C13) Copertura E Qualità Dei Flussi Informativi Comunitari E Nazionali In Tema Di Sanità Veterinaria E Alimenti n. 25</b></p>	NSIS- Flusso VIG Alimenti- Sottoflusso <b>VIG00MON</b>	Flusso n. 86

<p>Indicazioni per programmazione attività di campionamento</p>	<p><u>Campionamento</u></p> <p>Il volume di campionamento prevede un numero di 20 campioni come indicato nelle tabella 01 corrispondente a:</p> <p>2 Alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini (come definiti all'articolo 1, paragrafo 2, lettera a), della direttiva 2006/125/CE.), esclusi i biscotti e le fette biscottate</p> <p>2 Biscotti e fette biscottate destinate ai lattanti e ai bambini</p> <p>4 Caffè torrefatto</p> <p>4 Cereali per la prima colazione (escluso il porridge)</p> <p>6 Patatine a base di patate fresche e di pasta di patate (<i>chips</i>)</p> <p>2 Patatine fritte a bastoncino pronte per il consumo (<i>french fries</i>)</p> <p>Per le tipologie di prodotto si fa riferimento alla Raccomandazione n. 2013/647/UE e <b>al Regolamento n. (UE) 2017/2158 della Commissione del 20 novembre 2017 che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti.</b></p> <p><b>Tabella 01</b> - Distribuzione dei campionamenti per il monitoraggio dell'acrilammide nei prodotti alimentari</p>
---	--

	ripartita per Az. USL.
Indicazioni per esecuzione campionamenti	<p>Il campionamento dei prodotti deve essere effettuato al livello della commercializzazione (per esempio grandi supermercati, piccoli negozi, panetterie, chioschi per la vendita di patate fritte a bastoncino e ristoranti) laddove la rintracciabilità sia buona, oppure nei luoghi di produzione. Ove possibile, sarebbe opportuno sottoporre a campionamento le produzioni locali/nazionali.</p> <p>Le procedure di campionamento dovrebbero essere effettuate in conformità alle disposizioni del regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione per garantire che i campioni siano rappresentativi della partita sottoposta a campionamento.</p> <p>Ogni campione dovrà essere accompagnato dal verbale di campionamento, di cui al paragrafo 6.1 e 6.2, correttamente compilato in ogni sua parte, in caratteri chiari e facilmente leggibili, ivi compreso l'allegato contenente le informazioni necessarie per la rendicontazione mediante il sistema NSIS-Alimenti (di cui al paragrafo 6.2).</p>
Indicazioni per laboratori	<p>Il Regolamento n. (UE) 2017/2158 della Commissione del 20 novembre 2017 istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti. Esso si applica a decorrere dall'11 aprile 2018.</p> <p>Referenti:  LSP Firenze  Dr. Andrea Perico  Via di San Salvi, 12 – 50135 Firenze  Tel. 055 6933355 –  e-mail <a href="mailto:andrea.perico@uslcentrotoscana.it">andrea.perico@uslcentrotoscana.it</a></p> <p><b>Denominazione della prova:</b> Acrilammide  <b>Norma/metodo di prova:</b> MP A 101 rev 2 2017</p>

**Tabella 01** - Distribuzione dei campionamenti per il monitoraggio dell'acrilammide nei prodotti alimentari ripartita per Az. USL.

<b>Matrice</b>	<b>Codice Foodex 2</b>	<b>USL TO-SCANA CENTRO</b>	<b>USL TO-SCANA NORD OVEST</b>	<b>USL TO-SCANA SUD EST</b>	<b>TOT</b>
Alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini (come definiti all'articolo 1, paragrafo 2, lettera a), della direttiva 2006/125/CE.), esclusi i biscotti e le fette biscottate	A03QX	0	1	1	2
Biscotti e fette biscottate destinate ai lattanti e ai bambini	A03QX	2	0	0	2
Caffè torrefatto	A03JG	2	1	1	4
Cereali per la prima colazione (escluso il porridge)	A00CV	0	3	1	4
Patatine ( <i>chips</i> )	A011L	3	1	2	6
Patatine fritte a bastoncino pronte per il consumo ( <i>french fries</i> )	A011N	0	1	1	2
<b>TOTALE</b>		<b>7</b>	<b>7</b>	<b>6</b>	<b>20</b>

#### 4.8 Piano di monitoraggio conoscitivo per la determinazione dei nitrati negli ortaggi

### PIANO DI MONITORAGGIO CONOSCITIVO PER LA DETERMINAZIONE DEI NITRATI NEGLI ORTAGGI

2019

Titolo	Riferimento PRIC	Riferimento LEA	Riferimento Sistema Informativo	Riferimento flusso informativo R.T.
Piano di monitoraggio conoscitivo per la determinazione dei nitrati negli ortaggi (non compresi nel Reg. (CE) 1881/2006)	-----	<b>C13) Copertura E Qualità Dei Flussi Informativi Comunitari E Nazionali In Tema Di Sanità Veterinaria E Alimenti n. 25</b>	NSIS- Flusso VIG Alimenti-Sottoflusso <b>VIG00MON</b>	

Indicazioni per programmazione attività di campionamento	<p><u>Campionamento</u></p> <p>Il volume di campionamento prevede un numero totale di 12 campioni come indicato nelle tabella 01 corrispondente a: 6 campioni di ortaggi a foglia e 6 campioni di cavoli.</p> <p><b>Tabella 01</b> -Distribuzione dei campionamenti per il monitoraggio dei nitrati negli ortaggi ripartita per Azienda USL.</p> <p>Il periodo di campionamento è di 11 mesi a partire dal mese di gennaio fino alla fine del mese di novembre 2018.</p> <p>Il numero di campioni assegnato è da considerarsi un numero minimo di campioni da effettuare ed è necessario garantire almeno il 50% dei campioni nel primo semestre dell'anno.</p>
Indicazioni per esecuzione campionamenti	<p>Sostanza oggetto di determinazione: nitrati</p> <p>Per la determinazione dei nitrati negli ortaggi non compresi nel Regolamento (CE) n. 1881/2006, si fa riferimento agli ortaggi di cui all'allegato I del Regolamento (UE) 752/2014 "che sostituisce l'allegato I del regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento Europeo e del Consiglio". :</p> <p>Prodotti alimentari da campionare:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ortaggi a foglia (crescione, scarola, bietola da foglia o da costa, indivia)</li> <li>- Cavoli (cavoli, broccoli, cavolfiori, cavolo cinese, cavolo cappuccio)</li> </ul> <p>Punti di campionamento: i prodotti alimentari oggetto di campionamento devono essere in commercio e destinati/disponibili al consumatore finale, tuttavia per la determinazione dei nitrati è ammissibile anche il campionamento "in campo aperto" o "in colture protette".</p> <p>La metodologia di campionamento è di tipo oggettiva, ossia prelievo casuale di alimenti disponibili, al consumatore, a livello territoriale.</p>

	<p>I metodi di campionamento e di analisi sono gli stessi applicati per i controlli ufficiali di cui al regolamento (CE) 1882/2006 e che stabilisce metodi di campionamento ed analisi per il controllo ufficiale del tenore di nitrati in alcuni prodotti alimentari . Per la ricerca di nitrati, nel caso in cui il campionamento riguardi prodotti freschi, la normativa prevede la formazione di un campione globale che deve pervenire al laboratorio entro 24 ore il quale provvederà al congelamento dello stesso fino al momento dell'analisi (da effettuare entro 6 settimane). Se ciò non fosse possibile il campione deve essere congelato e come tale inviato al laboratorio. Nel caso di campioni per il controllo ufficiale il laboratorio darà comunicazione agli aventi diritto della data di esecuzione delle operazioni di apertura, omogenizzazione e formazione delle aliquote a partire dal campione globale. Nel caso di campioni per il monitoraggio il laboratorio procederà in queste operazioni senza darne comunicazione al responsabile del prodotto non essendoci previsti atti successivi all'esito analitico.</p> <p>I campioni devono essere conferiti per le analisi al Laboratorio di Sanità Pubblica di Firenze.</p> <p>Ogni campione dovrà essere accompagnato dal verbale di campionamento di cui ai paragrafi 6.1 e 6.2 dell'allegato A del presente decreto, correttamente compilato in ogni sua parte, in caratteri chiari e facilmente leggibili aggiungendo alla voce "altro", l'indicazione <b>"Piano di monitoraggio conoscitivo nitrati negli ortaggi", ivi compreso l'allegato contenente le informazioni necessarie per la rendicontazione mediante il sistema NSIS-Alimenti</b> (di cui al paragrafo 6 dell'allegato A del presente decreto).</p>
Indicazioni per laboratori	<p>LSP sede di Firenze</p> <p>Referente:Dr. Andrea Perico</p> <p>Via di San Salvi, 12 – 50135 Firenze</p> <p>Tel. 055 6933355 –</p> <p>e-mail <a href="mailto:andrea.perico@uslcentroscana.it">andrea.perico@uslcentroscana.it</a></p> <p>Materiale/prodotto/matrice: ortaggi a foglia - cavoli</p> <p>Denominazione della prova: Determinazione del contenuto di Nitrati e/o Nitriti. Metodo per HPLC/IC per la determinazione del contenuto in Nitrati in vegetali e nei prodotti vegetali.</p> <p>Norma/metodo di prova: <b>Norma UNI EN 12014-2:1997</b></p> <p>Il Laboratorio di Sanità Pubblica di Firenze inserirà i dati di campionamento e analisi, per ciascun campione <u>con cadenza quadrimestrale</u>, nel Sistema NSIS Alimenti sottoflusso <b>VIG00MON entro il 30/11/2019</b>. Per i campi da compilare nel sottoflusso VIG0MON si raccomanda di considerare i medesimi campi previsti per il sottoflusso VIG005AL.</p> <p>Il settore regionale competente effettuerà la validazione dei dati, nel Sistema, <b>entro il mese di Dicembre 2019</b>.</p>

**Tabella 01** -Distribuzione dei campionamenti per il monitoraggio dei nitrati negli ortaggi ripartita per Az. USL

Prodotto alimentare da campionare	Codice Foodex 2	USL TOSCANA CENTRO	USL TOSCANA NORD OVEST	USL TOSCANA SUD EST
<b>Ortaggi a foglia</b> (crescione, scarola, bietola da foglia o da costa, indivia)	A00NC- A00LD- A00MX	3	2	1
<b>Cavoli</b> (cavoli, broccoli, cavolfiori, cavolo cinese, cavolo cappuccio)	A00FK	2	2	2
<b><i>Totale campioni</i></b>		<b>5</b>	<b>4</b>	<b>3</b>

**Coordinamento**

Settore “Prevenzione Collettiva” della Direzione Diritti di Cittadinanza e Coesione Sociale della Regione Toscana

Referente:

Dr.ssa Emanuela Balocchini, dirigente responsabile del Settore Prevenzione Collettiva

Regione Toscana - Direzione Diritti di Cittadinanza e Coesione sociale

Settore Prevenzione Collettiva

Via T. Alderotti n. 26/N - 50139 - FIRENZE

tel. 055 4383303 - fax 055 4383127 - e-mail emanuela.balocchini@regione.toscana.it

PEC: regionetoscana@postacert.toscana.it

## 4.9 Piano monitoraggio Nichel

### MONITORAGGIO DELLA PRESENZA DI NICHEL NEGLI ALIMENTI

2019

Titolo	Riferimento PRIC	Riferimento LEA	Riferimento Sistema Informativo	Riferimento flusso informativo R.T.
1.7 Monitoraggio della presenza di nichel negli alimenti <b>(RaccUE 2016/1111)</b>	-----	-----	SISPC	Flusso 88  Rendicontazione a carico del laboratorio (LSP) <i>con formato generico</i> dell'EFSA

Indicazioni per programmazione attività di campionamento	<p><u>Campionamento</u></p> <p>Il volume di campionamento prevede un numero totale di 12 campioni come indicato nelle tabella 01 corrispondente a:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>2 cereali</li> <li>1 prodotti a base di cereali</li> <li>2 alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini</li> <li>2 legumi</li> <li>1 frutta</li> <li>1 frutta secca a guscio</li> <li>1 ortaggi e prodotti a base di ortaggi (compresi i funghi),</li> <li>1 foglie secche di té</li> <li>1 parti secche di altre piante destinate alla preparazione di infusioni.</li> </ul> <p>Per le tipologie di prodotto si fa riferimento alla Raccomandazione UE 2016/1111.</p> <p><b>Tabella 01</b> -Distribuzione dei campionamenti per il mionitoraggio del nichel negli alimenti ripartita per Az. USL</p>
Indicazioni per esecuzione campionamenti	<p>Per garantire l'affidabilità dei risultati analitici e la rappresentatività dei campioni, si invita ad attenersi ai metodi di campionamento indicati nella raccomandazione. Le procedure di campionamento dovrebbero essere effettuate in conformità alle disposizioni del regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione per garantire che i campioni siano rappresentativi della partita sottoposta a campionamento.</p> <p>In questa fase di monitoraggio e in assenza di limiti, <u>il</u></p>

	<p><u>campionamento può essere eseguito in aliquota unica.</u></p> <p>Ogni campione dovrà essere accompagnato dal verbale di campionamento, di cui all'allegato del decreto dirigenziale n. 2936 del 30 giugno 2008, correttamente compilato in ogni sua parte, in caratteri chiari e facilmente leggibili aggiungendo alla voce "altro", l'indicazione "<b>Piano di monitoraggio nichel</b>".</p>
Indicazioni per laboratori	<p>I campioni dovrebbero essere analizzati così come commercializzati. L'analisi del nichel totale dovrebbe essere effettuata in conformità alla norma EN 13804:2013, «Prodotti alimentari. Determinazione degli elementi e delle loro specie chimiche. Considerazioni generali e requisiti specifici», tramite l'uso di un metodo di analisi basato sulla spettrometria di emissione al plasma accoppiato inductivamente alla spettrometria di massa (ICP-MS).</p> <p>Referenti:</p> <p>LSP Firenze - Dr. Andrea Perico Via di San Salvi, 12 – 50135 Firenze Tel. 055 6933355 – e-mail <a href="mailto:andrea.perico@uslcentrotoscana.it">andrea.perico@uslcentrotoscana.it</a></p>

**Tabella 01** -Distribuzione dei campionamenti per il monitoraggio del nichel negli alimenti ripartita per Az. USL

Matrice	Codice Foodex 2	USL TO-SCANA CENTRO	USL TO-SCANA NORD OVEST	USL TO-SCANA SUD EST	TOT
cereali	A000J	0	1	1	2
prodotti a base di cereali	A000J	0	0	1	1
alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini	A03QX	1	1	0	2
legumi	A00PB-A01AZ	1	0	1	2
frutta	A04RK	0	1	0	1
frutta secca a guscio	A04RH	0	1	0	1
ortaggi e prodotti a base di ortaggi (compresi i funghi)	A00FJ	0	1	0	1
foglie secche di té	A03HQ	1	0	0	1
parti secche di altre piante destinate alla preparazione di infusioni.	A03JA	1	0	0	1
<b>TOTALE</b>		<b>4</b>	<b>5</b>	<b>3</b>	<b>12</b>

## 5 – Programmazione VERTICALE a carattere regionale

### 5.1 Piano di monitoraggio radioattività ambientale

#### Monitoraggio RADIOATTIVITÀ AMBIENTALE 2019

Titolo	Riferimento PRIC	Riferimento LEA	Riferimento Sistema Informativo	Riferimento flusso informativo R.T.
Piano di Monitoraggio Radioattività ambientale  (Art. 104 Dlgs. 230/1995 e s.m.i. e Art. 15 LR 32/2003)	-----	-----	SISPC	Flusso 84

Indicazioni per programmazione attività di campionamento	<p>Il piano di campionamento è stato predisposto in coerenza con le Linee Guida 2012 (Manuale ISPRA 82/2012) per il monitoraggio della radioattività ambientale elaborate dal Consiglio Federale delle Agenzie ambientali e prevede complessivamente 108 campioni suddivisi tra le Aziende USL.</p> <p>Il programma regionale di controllo ufficiale è costituito da latte vaccino, carne bovina e grano, ovvero le matrici alimentari previste fin dal 1989 per la Regione Toscana nell'ambito della rete nazionale <i>ReSoRad</i> (Reti Nazionali di Sorveglianza della Radioattività Ambientale in Italia), al fine di tenere sotto sorveglianza i principali centri di produzione italiana. A queste matrici si aggiungono campioni di matrici costituenti la dieta media, prelevati alla distribuzione/al consumo, per la valutazione della dose da ingestione prevista dal D.Lgs. 230/95 e s.m.i..</p>
Indicazioni per esecuzione campionamenti	<p>Con il Decreto Dirigenziale n. 1606 del 09/05/2013 della Direzione generale per le politiche ambientali, energia e cambiamenti climatici, è stato approvato il programma della rete regionale di prelievo e analisi per il controllo della radioattività ambientale, di cui alla L.R.32/2003 art.15</p> <p>Le modalità di campionamento delle matrici indicate nella tabella n. 01, relativamente alle quantità di prodotto da campionare ed alle condizioni di trasporto e conservazione del campione sono comunicate da ARPAT in un apposito documento, dove sono date anche indicazioni inerenti la calendarizzazione dei campioni. I campioni sono consegnati alla sede territorialmente competente di ARPAT.</p> <p><b>Tabella 01:</b> programmazione delle ricerche da effettuare su alimenti ai sensi del D. lgs 230/1995, suddivise per matrice ed Azienda USL.</p>
Indicazioni laboratori	<p>Con nota prot. 2793 del 14/01/2019, ARPAT ci informa che ha presentato la domanda di accreditamento con il passaggio alla nuova UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018. In tale contesto sta riesaminando numerosi aspetti delle proprie attività che sono o meno modificate dalla nuova norma.</p>

Una delle questioni affrontate riguarda l'espressione di dichiarazioni di conformità normativa per le analisi di radioattività su alimenti, mangimi e acque destinate al consumo umano prelevati dai Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende USL nell'ambito dei programmi concordati con ARPAT. A seguito delle rivalutazioni effettuate, sono pervenuti infatti alla decisione che tali dichiarazioni non verranno riportate nei rapporti di prova relativi ad analisi su campioni prelevati dal 2019.

I rapporti di prova potranno comunque essere accompagnati da una relazione di valutazione dei risultati analitici, sulla base di uno schema concordato con la U.O Radioattività e Amianto. A tale scopo potrà essere contattata direttamente la responsabile della struttura, dott.ssa Silvia Bucci.

ARPAT – Unità Operativa Radioattività e Amianto, Area Vasta Centro - Firenze

Referente: Dott.ssa Silvia Bucci

[s.bucci@arpat.toscana.it](mailto:s.bucci@arpat.toscana.it)

[055 3206030 - 3280412099](tel:0553206030-3280412099)

**Tabella 01:** programmazione delle ricerche da effettuare su alimenti ai sensi del D. lgs 230/1995, suddivise per matrice ed Azienda USL.

Matrice	Codice Foodex 2	N. stazioni	Stazione di campionamento	Frequenza di campionamento e misura	Campioni								Note
					USL TOSCANA NORD OVEST (ex Az. USL 2 LU)		USL TOSCANA SUD EST (ex Az. USL 7 SI)		USL TOSCANA SUD EST (ex Az USL 9 GR)		USL TOSCANA CENTRO (ex Az USL 10 FI)		
					N°	TOT	N°	TOT	N°	TOT	N°	TOT	
latte vaccino	A02LV	3	produzione	Mensile	1	12	-	-	1	12	1	12	mantenimento serie storiche principali produzioni
carni bovine	A01QV	1	distribuzione/consumo	Trimestrale	-	-	-	-	-	-	1	4	
carni bovine	A01QV	1	produzione	Trimestrale	-	-	-	-	1	4	-	-	principale produzione
carni suine	A01RG	1	distribuzione/consumo	Trimestrale	-	-	-	-	-	-	1	4	-
carni suine	A01RG	1	produzione	Trimestrale	-	-	1	4	-	-	-	-	principale produzione
pollame	A01SN	1	distribuzione/consumo	Trimestrale	-	-	-	-	-	-	1	4	ogni trimestre un tipo diverso
pesce	A026T	1	distribuzione/consumo	Trimestrale	-	-	-	-	-	-	1	4	ogni trimestre un tipo diverso
cereali e derivati	A000J	1	distribuzione/consumo	Trimestrale	-	-	-	-	-	-	1	4	ogni trimestre un tipo diverso
grano	A000K	4	produzione	Annuale	-	-	1	4	-	-	-	-	consorzi agrari
derivati del latte vegetali a foglia larga	A02LR	1	distribuzione/consumo	Trimestrale	-	-	-	-	-	-	1	4	ogni trimestre un tipo diverso
vegetali non a foglia larga	A00KR	1	distribuzione/consumo	Trimestrale	-	-	-	-	-	-	1	4	di stagione
frutta	A04RK	1	distribuzione/consumo	Trimestrale	-	-	-	-	-	-	1	4	di stagione
funghi	A00TC	10	distribuzione/consumo	Annuale	3	3	3	3	3	3	1	1	prodotti toscani
alimenti per l'infanzia	A03PV	1	distribuzione/consumo	Trimestrale	-	-	-	-	-	-	1	4	ogni trimestre un tipo diverso
foraggio fresco mangimi		2	distribuzione/consumo	Annuale	-	-	1	2	-	-	-	-	periodo di mietitura
selvaggina	A01RZ	2	-	Annuale	1	2	-	-	1	2	-	-	cinghiale, capriolo o lepre in zone montane
<b>TOTALE</b>					<b>5</b>	<b>17</b>	<b>6</b>	<b>13</b>	<b>6</b>	<b>21</b>	<b>13</b>	<b>57</b>	<b>108</b>

## 5.2 Piano di campionamento Acque minerali – Anno 2019

Il campionamento è effettuato in coerenza con le indicazioni contenute nel DPGR 15/R/2015. Il campionamento è da effettuarsi presso gli stabilimenti di imbottigliamento prelevando le acque alla captazione (pozzi o sorgenti), ai depositi di accumulo delle acque minerali (silos), alle linee di imbottigliamento e sul prodotto confezionato stoccato presso i magazzini dello stabilimento di imbottigliamento.

Le frequenze di campionamento ed i parametri di controllo per le acque minerali naturali sono indicati nell'Allegato H, del DPGR 15/R/2015. I controlli ufficiali sulle acque minerali naturali e di sorgente sono eseguiti nel rispetto delle disposizioni di cui al reg. (CE) 882/2004, del reg. (CE) 1935/2004 e del reg. UE 16/2011.

Sono vigenti le seguenti frequenze di campionamento:

a) per i controlli di tipo microbiologico e chimico delle acque minerali naturali e di sorgente:

1) alla captazione (sorgente, pozzo, ecc.) ed ai depositi di accumulo delle acque: un controllo all'anno;

2) ai depositi di stoccaggio delle confezioni presso lo stabilimento: un controllo all'anno;

b) per i controlli di tipo chimico dei contenitori: si applicano le disposizioni contenute nelle vigenti linee guida regionali per il controllo ufficiale sui materiali e oggetti a contatto degli alimenti.

**Tabella 01.** Piano di campionamento Acque minerali

USL	Stabilimenti	Numero Punti di Captazione (sorgente, pozzo, ecc)	Campioni alla captazione	Numero Depositi di accumulo delle acque	Campioni ai depositi di accumulo delle acque	Numero depositi di stoccaggio delle confezioni presso l'impianto	Campioni allo stoccaggio confezioni presso l'impianto	Totale campioni MINIMI (*)
Centro	4	22	22	6	6	4	4	<b>32</b>
Nord Ovest	6	13	13	17	17	6	6	<b>36</b>
Sud Est	5	9	9	15	15	5	5	<b>29</b>
<b>Totale</b>	<b>15</b>	<b>44</b>	<b>44</b>	<b>38</b>	<b>38</b>	<b>15</b>	<b>15</b>	<b>97</b>

### 5.3 Piano regionale di controllo sul sale iodato

#### PIANO REGIONALE DI CONTROLLO SUL SALE IODATO

Anno 2019

Titolo	Riferimento PRIC	Riferimento LEA	Riferimento Sistema Informativo	Riferimento flusso informativo R.T.
Piano regionale di controllo sul sale iodato	7.3.33	-----	NSIS- Flusso VIG Alimenti- Sottoflusso VIG001AL	<b>Flusso 83 “Programma regionale di controllo sul sale iodato”</b>

Indicazioni per programmazione attività di campionamento	<p>Le attività di controllo ufficiale riguardano due aspetti:</p> <p>1) <b>Ispezione</b> nei punti vendita e di utilizzo (GDO, ristorazione collettiva) ai fini del monitoraggio della presenza/disponibilità di sale iodato. Ogni Autorità competente territoriale per la sicurezza alimentare deve effettuare controlli in <b>almeno due strutture per ex Azienda USL</b>, di cui uno presso una GDO e uno presso una Ristorazione collettiva (con particolare riferimento alle mense scolastiche).</p> <p>2) <b>Campionamento</b> sul tenore di sale iodato su confezioni di sale alimentare vendute presso la GDO. È previsto un numero di campioni minimo corrispondente a <b>12 campioni totali</b> sul tenore di sale iodato su confezioni di sale vendute presso la GDO.</p> <p><b>Tabella 01</b> -Distribuzione dei <u>campionamenti</u> per la determinazione dello iodio nel sale iodato, ripartiti per Az. USL</p> <p><b>Tabella 02</b> -Distribuzione delle <u>ispezioni</u> nei punti vendita e di utilizzo (GDO, ristorazione collettiva) ai fini del monitoraggio della presenza/disponibilità di sale iodato, ripartite per Az. USL</p>
Indicazioni per esecuzione campionamenti	<p>Il campionamento deve essere effettuato in coerenza con le disposizioni di cui al DPR 327/80. Ogni campione dovrà essere accompagnato dal verbale di campionamento, di cui all'allegato del decreto dirigenziale n. 2936 del 30 giugno 2008, correttamente compilato in ogni sua parte, in caratteri chiari e facilmente leggibili aggiungendo alla voce “altro”, l'indicazione <b>“Piano di controllo sale iodato”</b>. Al verbale deve essere accluso anche il modello integrativo di cui alla nota regionale prot AOOO/GRT/230273/Q.100.030 del 23/09/2014.</p>
Indicazioni per laboratori	<p><b><u>LSP sede di Firenze</u></b> Referente: Andrea Perico</p>

	Materiale/prodotto/matrice: Sale iodato Denominazione della prova: Iodio aggiunto al sale alimentare Norma/metodo di prova: DM n° 562 del 10/08/1995)
--	---

**Tabella 01** -Distribuzione dei campionamenti per la determinazione dello iodio nel sale iodato, ripartiti per Az. USL

	Codice Foodex 2	USL TOSCANA CENTRO	USL TOSCANA NORD OVEST	USL TOSCANA SUD EST
N° di campioni di Sale iodato	A042R	4	5	3

**Tabella 02** -Distribuzione delle ispezioni nei punti vendita e di utilizzo (GDO, ristorazione collettiva) ai fini del monitoraggio della presenza/disponibilità di sale iodato, ripartite per Az. USL

	USL TOSCANA CENTRO	USL TOSCANA NORD OVEST	USL TOSCANA SUD EST
N° di ispezioni nei punti vendita (GDO)	4	5	3
N° di ispezioni nei punti di utilizzo (ristorazione collettiva)	4	5	3
<b>Totale ispezioni</b>	8	10	6

## Coordinamento

Settore “Prevenzione e Sicurezza in ambienti di vita, alimenti e veterinaria” della Direzione Diritti di Cittadinanza e Coesione Sociale della Regione Toscana

Referente:

Dr.ssa Emanuela Balocchini, dirigente responsabile del Settore Prevenzione e Sicurezza in ambienti di vita, alimenti e veterinaria

Regione Toscana - Direzione Diritti di Cittadinanza e Coesione sociale  
Settore Prevenzione e Sicurezza in ambienti di vita, alimenti e veterinaria

Via T. Alderotti n. 26/N - 50139 - FIRENZE

tel. 055 4383303 - fax 055 4383127 - e-mail emanuela.balocchini@regione.toscana.it

PEC: regionetoscana@postacert.toscana.it

## **6. Modulistica**

### **6.1 Verbale di campionamento**

**Il verbale di campionamento è stato modificato rispetto allo scorso anno. Sono state eliminate le registrazioni delle temperature all'arrivo e alla partenza dal presidio di deposito.**

**Unità Operativa di** \_\_\_\_\_

Via ----- n.....  
 cap 5.....- (città) \_\_\_\_\_ - ☎ 05-- / ----- Fax 05-- / -----  
 Email/PEC \_\_\_\_\_ Zona \_\_\_\_\_

**Verbale di Prelevamento**

**CAMPIONE DI:**

**Verbale N°**

**Cod**

(1)

**PROVENIENZA DEL CAMPIONE:**

nazionale

UVAC

PIF

USMAF

Regione italiana di produzione \_\_\_\_\_

Altro Stato di produzione \_\_\_\_\_

L'ARPAT  IZSLT  LSP  
 registra il campione al n° \_\_\_\_\_  
 Alle ore \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_  
 T° di trasporto alla Consegna \_\_\_\_\_  
 il ricevente \_\_\_\_\_  
 il consegnatario \_\_\_\_\_

T.M.C.  DATA SCADENZA  
 del Prodotto \_\_\_\_ / \_\_\_\_ / \_\_\_\_

**Punto di prelievo** (inserire il codice del punto di prelievo di cui alla Tab. 01 allegata al verbale):

**MS.** \_\_\_\_\_

Produzione  
 Commercializzazione/distribuzione  
 Altro \_\_\_\_\_

**ANALISI RICHIESTA:**

**Chimica**

**Microbiologica**

**Fisica**

**Altro** \_\_\_\_\_

Per i seguenti accertamenti:

- Aw  pH  Muffe
- Listeria monocytogenes qualitativa n.....u.c.
- Listeria monocytogenes quantitativa n.....u.c.
- Salmonella in \_\_\_\_\_ n.....u.c.
- Escherichia coli n.....u.c.
- Ecoli STEC n.....u.c.
- Norovirus GI e GII n.....u.c.
- Enterotossine Staphilococciche n.....u.c.
- Conteggio colonie aerobiche n.....u.c.
- 22°C  37°C
- Conteggio colonie aerobiche  30°C n.....u.c.
- Pseudomonas aeruginosa n.....u.c.
- Staphilococchi coagulasi positivi n.....u.c.
- Enterobatteriacee n.....u.c.
- Bacillus cereus n.....u.c.
- Clostridium perfringens n.....u.c.
- Istamina n.....u.c.
- icrorganismi mesofili aerobi n.....u.c.
- Stabilità microbiologica n.....u.c.
- Virus epatite A n.....u.c.
- Anaerobi solfito riduttori n.....u.c.
- Clostridi produttori di tossine botuliniche n.....u.c.
- Coliformi totali n.....u.c.
- Streptococchi fecali n.....u.c.
- Clostridi solfito riduttori n.....u.c.
- Stafilococco aureus n.....u.c.
- Cronobacter spp. (Enterobacter Sakazakii) n.....u.c.

Altro (specificare) \_\_\_\_\_

Riferimenti normativi \_\_\_\_\_

**RESPONSABILITÀ DELLA PARTITA**

Produttore  Confezionatore  
 Detentore  Altro \_\_\_\_\_

**Piano di campionamento (PRA):**

**Sezione I:**  Macrocategoria a o.a (1)  Macrocategoria 2 a o. veg e MOCA (2)

**Sezione II**

Piano Micotossine  
 Piano Additivi  Piano ATRI  
 Monitoraggio Acrilammide  Monitoraggio nitrati ortaggi  Monitoraggio Nichel

**Sezione III**

Monitoraggio radioattività ambientale  Acque minerali  
 Sale iodato  Acque potabili in bottiglia

**Altro**

In data \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ alle ore \_\_\_\_ i sottoscritt \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ in qualità di \_\_\_\_\_  
 si \_\_\_\_\_ presentat \_\_\_\_\_ presso (ragione sociale) \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ posto  
 nel Comune di \_\_\_\_\_  
 in via \_\_\_\_ / piazza \_\_\_\_\_ di  
 cui è \_\_\_\_\_  
 nato/a a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ e  
 residente a \_\_\_\_\_ in  
 via \_\_\_\_ / piazza \_\_\_\_\_ P.I.  
 \_\_\_\_\_ - tel. \_\_\_\_\_ - Fax \_\_\_\_\_

dove in presenza di \_\_\_\_\_ nato  
 a \_\_\_\_\_ il \_\_\_\_\_ e  
 residente a \_\_\_\_\_ in \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_ in qualità di \_\_\_\_\_,  
 hanno proceduto con inizio alle ore \_\_\_\_\_ al prelevamento di: \_\_\_\_\_

**che al momento del prelievo era allo stato**

Sfuso  Confezionato  Preincartato in :  
 Acciaio  Materie plastiche  Banda stagnata  
 Carta o Cartone  Vetro  Banda stagnata e cromata  
 Cellulosa  Accoppiati  Gomma  
 Ceramica  Vetresina  Tetrapak  
 Altri: \_\_\_\_\_

e posto in vendita/deposito/non ancora in commercio in un locale con condizioni igieniche

**Al momento del prelievo del campione lo stato di conservazione era il seguente:**

Refrigerato \_\_\_\_°C  Sotto olio  pastorizzato  
 Congelato \_\_\_\_°C  Sotto aceto  Disidratato  
 Surgelato \_\_\_\_°C  Sotto alcool  Affumicato  
 Atmosfera protettiva  Acqua di bollitura  In scatola  
 Sotto vuoto  Liofilizzato  T° ambiente  
 In salamoia  Essiccato  Sotto sale  
 Altro \_\_\_\_\_

- CAMPIONE DEPERIBILE**
- NON DEPERIBILE**
- DEPERIBILITÀ DA DETERMINARE**
- PER ANALISI NON RIPETIBILE:**

di prodotto alimentare deteriorabile da sottoporsi ad analisi garantita (come stabilito dall'art. 223 del D.L. 271/89) sussistendo difficoltà di ordine tecnico alla conservazione del campione;

non in quantità sufficiente a suddividere il campione in 4/5 aliquote tali da poter eseguire le analisi richieste.

L'inizio delle analisi avrà luogo il giorno \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_  
 alle ore \_\_\_\_ presso il laboratorio:

ARPAT  LSP  IZSLT

L'interessato o persona di sua fiducia appositamente designata con formale atto di delega possono presenziare alle analisi anche con l'assistenza di consulente tecnico. L'interessato è stato invitato a fornire la designazione in questione, al Laboratorio che eseguirà le analisi del campione.

La merce era contrassegnata da cartelli/etichette/documenti  di cui si allega copia dell'etichetta, vidimata, che entra a far parte del presente verbale  recanti le seguenti diciture:

Il Sig. \_\_\_\_\_ dichiarava che trattasi di merce prodotta/ricevuta/acquistata dalla ditta: \_\_\_\_\_

sita nel comune di \_\_\_\_\_ Via \_\_\_\_\_

n° \_\_\_\_\_ in data \_\_\_\_\_ ha/non ha esibito al momento documentazione commerciale giustificativa  bolla

fattura  D.d.T. n° \_\_\_\_\_ del \_\_\_\_\_, in merito alla quale i verbalizzanti formulano le seguenti osservazioni \_\_\_\_\_

la merce è stata campionata:  in contenitore/i - originale/i: chiuso/i - aperto/i

da N° \_\_\_\_\_ contenitore/i - originale/i: chiuso/i - aperto/i per il prelievo

Sfuso

Attrezzature utilizzate per il prelievo:  sterili  non sterili

fornite dal detentore \_\_\_\_\_

in dotazione ai prelevatori \_\_\_\_\_

sterilizzati alla fiamma al momento del prelievo

altro \_\_\_\_\_

Il campione, viene eseguito con la seguente metodologia: da un quantitativo di \_\_\_\_\_

con il criterio della \_\_\_\_\_ viene prelevato un totale di \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ riposto in sacchetti

suggellati con piombini e munite di cartellini identificativi riportanti il numero del presente verbale e le firme

di materiale plastico muniti di banda sigillante antimanomissione riportanti le indicazioni e le firme del presente verbale.

e suddiviso in N° \_\_\_\_\_ aliquote da \_\_\_\_\_, ciascuna composta di n° \_\_\_\_\_ Unità campionarie.

Il peso/quantità delle aliquote è A: \_\_\_\_\_ B: \_\_\_\_\_ C: \_\_\_\_\_ D: \_\_\_\_\_ E: \_\_\_\_\_ viene determinato a mezzo

\_\_\_\_\_. Il produttore/detentore dichiara che la **data di scadenza** è \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

La merce prelevata all'esame esteriore/ organolettico presentava \_\_\_\_\_

Una delle aliquote contrassegnata dalla lettera \_\_\_\_\_ è stata consegnata, congiuntamente a copia del presente verbale, al Sig.

\_\_\_\_\_ il quale ha dichiarato quanto segue: \_\_\_\_\_

mentre le residue aliquote sono conservate/trasportate temperatura \_\_\_\_\_ °C e destinate ai laboratori di analisi

c/o:  il LSP sede di \_\_\_\_\_ Tel. 05 \_\_\_\_\_

l'IZSLT "M. Aleandri" sezione di \_\_\_\_\_ Tel. 05 \_\_\_\_\_

l'ARPAT - Dipartimento di \_\_\_\_\_ Tel. 05 \_\_\_\_\_

Del presente verbale redatto in N° \_\_\_\_\_ copie è stata fatta integrale lettura alla persona di cui sopra che ha/non ha firmato

NOTE: \_\_\_\_\_

La merce all'atto del prelievo era stata/è stata sottoposta a sequestro/blocco ufficiale come risulta dal verbale N° \_\_\_\_\_

redatto da \_\_\_\_\_ in data \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

.1 FIRMA/TIMBRO DI CHI HA ASSISTITO AL PRELIEVO

.1 I VERBALIZZANTI

1	Partenza dal luogo di prelievo del campione	Data	Ora	Lettura display: _____ °C (se ritenuto necessario) temperatura misurata: _____ °C	Firma operatore
2	Consegna al laboratorio	Data	Ora	Lettura display: _____ °C (se ritenuto necessario) temperatura misurata: _____ °C	Firma operatore

riportare il codice secondo la seguente legenda:

PRA (campioni relativi al PRA)

TA (campioni a seguito di tossinfezioni alimentari)

ALTRO (altre tipologie di campionamento non elencate, campionamenti estemporanei, escluse le tossinfezioni alimentari)

Tab 01: CODICE PER L'IDENTIFICAZIONE DEL "PUNTO DI PRELIEVO"

Codice	Punto di prelievo
<b>MS.0</b>	<b>STABILIMENTI REGISTRATI 852/2004</b>
<b>MS.000</b>	<b>Produzione primaria</b>
MS.000.100	Caccia attività registrate 852
MS.000.200	Pesca attività registrate 852 (imbarcazioni)
MS.000.300	Raccolta Molluschi attività registrate 852 (imbarcazioni)
MS.000.400	Produzione di alimenti in allevamento per la vendita diretta al consumatore
MS.000.500	Raccolta vegetali spontanei
MS.000.600	Coltivazioni permanenti ad uso alimentare umano
MS.000.700	Coltivazioni non permanenti ad uso alimentare umano
<b>MS.010</b>	<b>Vegetali - produzione, trasformazione e confezionamento di vegetali</b>
MS.010.100	Lavorazione di frutta e di ortaggi (esclusi i succhi di frutta e di ortaggi)
MS.010.200	Produzione di bevande di frutta /ortaggi
MS.010.300	Produzione di olii e grassi vegetali
MS.010.400	Produzione di bevande alcoliche e aceti
MS.010.500	Lavorazione di cereali, semi, legumi e tuberi
MS.010.600	Produzione di zucchero
MS.010.700	Lavorazione del caffè
MS.010.800	Lavorazione del tè ed altri vegetali per infusi
<b>MS.020</b>	<b>Prodotti da forno e di pasticceria, gelati e piatti pronti - Produzione, trasformazione e congelamento</b>
MS.020.100	Produzione di pasta secca e/o fresca
MS.020.200	Produzione di pane, pizza e prodotti da forno e di pasticceria - freschi e secchi
MS.020.300	Produzione di prodotti di gelateria (in impianti non riconosciuti)
MS.020.400	Produzione e lavorazione del cioccolato, produzione pastigliaggi, gomme, confetti, caramelle, ecc.
MS.020.500	Produzione di cibi pronti in genere
<b>MS.030</b>	<b>Altri alimenti - industrie di prod. e trasf.</b>
MS.030.100	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia - Registrati 852
MS.030.200	Sale
<b>MS.040</b>	<b>Alimenti di origine animale - Imprese registrate per produzione, trasformazione e confezionamento</b>
MS.040.100	Macellazione ed eviscerazione di prodotti della pesca presso aziende di acquacoltura
MS.040.200	Macellazione di avicunicoli presso aziende agricole
MS.040.300	Lavorazione e trasformazione di carne, prodotti a base di carne e preparazioni di carne in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi
MS.040.400	Lavorazione e trasformazione di prodotti della pesca in impianti non riconosciuti funzionalmente annessi a esercizio di vendita, contigui o meno ad essi
MS.040.500	(raccolta)* e lavorazione di prodotti dell'apiario *inteso come centro di conferimento e non come produzione primaria
MS.040.600	Produzione di prodotti a base di latte (in impianti non riconosciuti)
<b>MS.040.700</b>	<b>Allevamento</b>
MS.040.710	Allevamento di animali (esclusa acquacoltura)
MS.040.720	Acquacoltura
<b>MS.050</b>	<b>Ristorazione</b>
MS.050.100	Ristorazione collettiva (comunità ed eventi)
MS.050.200	Ristorazione pubblica
<b>MS.060</b>	<b>Commercio</b>
MS.060.100	Commercio all'ingrosso di alimenti e bevande, cash and carry
MS.060.200	Commercio al dettaglio di alimenti e bevande
MS.060.300	Commercio ambulante
MS.060.400	Distributori
<b>MS.070</b>	<b>Deposito alimenti e bevande conto terzi</b>
MS.070.100	Deposito conto terzi di alimenti non soggetto a riconoscimento
MS.070.200	Piattaforma di distribuzione alimenti
<b>MS.080</b>	<b>Deposito alimenti e bevande funzionalmente annesso ad esercizi di vendita o ad attività di commercio ambulante</b>

MS.080.100	Deposito funzionalmente ma non materialmente annesso ad esercizi di produzione e o vendita di alimenti
<b>MS.090</b>	<b>Trasporto alimenti e bevande conto terzi</b>
MS.090.100	Trasporto di alimenti e bevande conto terzi
<b>MS.A</b>	<b>STABILIMENTI RICONOSCIUTI 852/2004</b>
MS.A10	Produzione di germogli per l'alimentazione umana e di semi per la produzione di germogli
MS.A20	Produzione delle bibite analcoliche, delle acque minerali e di altre acque in bottiglia - Riconosciuti 852
<b>MS.A30</b>	<b>Integratori alimentari, alimenti addizionati di vitamine e minerali, alimenti destinati ad un'alimentazione particolare, all'infanzia e a fini medici speciali (D.L. 111/92)</b>
MS.A30.100	Industrie di Produz./Confezionamento di Integratori alimentari Dir. 2002/46/CEE (D.L. 111/92 - Categoria I)
MS.A30.200	Industrie di Produz./Confezionamento di Alimenti destinati alla prima infanzia - Dir. 2009/39/CEE; Dir. 2006/141/CEE, Dir. 125/2006/CEE, Reg. 609/2013/CEE (D.L. 111/92 - Categoria II)
MS.A30.300	Industrie di Produz./Confezionamento di Alimenti destinati a fini medici speciali compresi quelli per la prima infanzia - Dir. 2009/39/CEE, Dir. 1999/21/CE, Dir. 141/2006/CEE, Reg. 609/2013/CEE (D.L. 111/92 - Categoria III)
MS.A30.400	Industrie di Produz./Confezionamento di Alimenti destinati ad un'alimentazione particolare ad esclusione delle Categorie II e III (fino al 20/07/2016) / Alimenti per gruppi specifici: Alimenti sostituiti dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso (Dir. 2009/39/CEE, Dir. 96/8/CEE, Reg. 609/2013/CEE (D.L. 111/92 - Categoria IV)
MS.A30.500	Industrie di Produz./Confezionamento Alimenti addizionati di vitamine e minerali - Reg.1925/2006/CEE (D.L. 111/92 - Categoria V)
<b>MS.A40</b>	<b>Prod.e conf.di additivi,aromi ed enzimi</b>
MS.A40.100	Produzione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di additivi alimentari- Reg. 1333/2008/CEE
MS.A40.200	Produzione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di aromi alimentari- Reg. 1334/2008/CEE, Reg. 2065/2003/CEE
MS.A40.300	Produzione/Confezionamento/Deposito all'ingrosso di enzimi alimentari- Reg. 1332/2008/CEE
<b>MS.B</b>	<b>STABILIMENTI RICONOSCIUTI 853/2004</b>
<b>MS.B00</b>	<b>0 Attività generali</b>
MS.B00.100	Deposito frigorifero autonomo -CS
MS.B00.200	Impianto autonomo di riconfezionamento -RW
MS.B00.300	Mercato all'ingrosso riconosciuto 853 -WM
<b>MS.B10</b>	<b>I Carni di ungulati domestici</b>
MS.B10.100	Carni di ungulati domestici - Macelli -SH
MS.B10.200	Carni di ungulati domestici - Laboratorio di sezionamento -CP
<b>MS.B20</b>	<b>II Carni di pollame e di lagomorfi</b>
MS.B20.100	Pollame e di lagomorfi - Macello -SH
MS.B20.200	Pollame e di lagomorfi - Laboratorio di sezionamento -CP
<b>MS.B30</b>	<b>III Carni di selvaggina allevata</b>
MS.B30.100	Selvaggina allevata - Macello-SH
MS.B30.200	Selvaggina allevata - Laboratorio di sezionamento -CP
<b>MS.B40</b>	<b>IV Carni di selvaggina cacciata</b>
MS.B40.100	Selvaggina cacciata - Laboratorio di sezionamento -CP
MS.B40.200	Selvaggina cacciata - Centro di lavorazione selvaggina-GHE
<b>MS.B50</b>	<b>V carni macinate, prep. di carni e carni sep. mec.</b>
MS.B50.100	Carni macinate -MM
MS.B50.200	Preparazioni di carni-MP
MS.B50.300	Carni sep. Meccanicamente-MSM
<b>MS.B60</b>	<b>VI Prodotti a base di carne</b>
MS.B60.100	Prodotti a base di carne Impianto di lavorazione-PP
<b>MS.B70</b>	<b>VII Molluschi bivalvi vivi</b>
MS.B70.100	Molluschi bivalvi vivi Centro di depurazione-PC
MS.B70.200	Molluschi bivalvi vivi Centro di spedizione_DC
<b>MS.B80</b>	<b>VII Prodotti della pesca</b>
MS.B80.100	Nave officina-FV
MS.B80.200	Nave deposito frigorifero-ZV
MS.B80.300	Impianti prodotti della pesca freschi_FFPP
MS.B80.400	impianto per carni di pesce sep. meccanicamente -MSM
MS.B80.500	Prodotti della pesca Impianto di trasformazione-PP
MS.B80.600	Mercato ittico-WM
MS.B80.700	Impianto collettivo delle aste
<b>MS.B90</b>	<b>IX latte e prodotti a base di latte</b>

MS.B90.100	Latte e prodotti a base di latte Centro di raccolta-CC
MS.B90.200	Latte e prodotti a base di latte centro di standardizzazione-PP
MS.B90.300	Latte e prodotti a base di latte trattamento termico-PP
MS.B90.400	Latte e prodotti a base di latte Stabilimento di trasformazione -PP
MS.B90.500	Latte e prodotti a base di latte Stagionatura-PP
<b>MS.BA0</b>	<b>X uova e ovoprodotti</b>
MS.BA0.100	Uova e ovoprodotti Centro di imballaggio-EPC
MS.BA0.200	Stabilimento produzione uova liquide-LEP
MS.BA0.300	Uova e ovoprodotti Stabilimento di trasformazione -PP
<b>MS.BB0</b>	<b>XI Cosce di rana e di lumache</b>
MS.BB0.100	Cosce di rana e di lumache Macello-SH
MS.BB0.200	Cosce di rana e di lumache Stabilimento di trasformazione -PP
<b>MS.BC0</b>	<b>XII Grassi animali fusi</b>
MS.BC0.100	Grassi animali fusi Centro di raccolta-CC
MS.BC0.200	Grassi animali fusi Stabilimento di trasformazione-PP
MS.BD0	XIII Stomaci, vesciche e intestini trattati
MS.BD0.100	Stomaci, vesciche e intestini trattati Stabilimento di trasformazione -PP
<b>MS.BE0</b>	<b>XIV Gelatine</b>
MS.BE0.100	Gelatine Centro di raccolta (ossa e pelli)-CC
MS.BE0.200	Gelatine Stabilimento di trasformazione-PP
<b>MS.BF0</b>	<b>XV Collagene</b>
MS.BF0.100	Collagene Centro di raccolta (ossa e pelli)-CC
MS.BF0.200	Collagene Stabilimento di trasformazione-PP
<b>MS.M</b>	<b>STABILIMENTI MOCA</b>
<b>MS.M00</b>	<b>Filiera dei materiali a contatto</b>
MS.M00.100	MOCA-Produzione (anche conto terzi)
MS.M00.200	MOCA-Stampa
MS.M00.300	MOCA-Assemblaggio
MS.M00.400	MOCA-Trasformazione (comprende la produzione di MOCA a partire da materie prime idonee al contatto con alimenti)
MS.M00.500	MOCA-Deposito (comprende la sola attività di stoccaggio)
MS.M00.600	MOCA-Distribuzione all'ingrosso (comprende l'importazione, il commercio e il deposito per la commercializzazione)
MS.M00.700	MOCA-Commercio al dettaglio di materiali a contatto

6.2 Integrazione al verbale di campionamento contenente le informazioni necessarie per la rendicontazione con il sistema NSIS (fonte ATTIVITA' DI CAMPIONAMENTO ED ANALISI - LINEE GUIDA 2018 PER LA RACCOLTA DEI DATI MEDIANTE IL SISTEMA NSIS-ALIMENTI)

**VIGILANZA E CONTROLLO ALIMENTI E BEVANDE (VIG)**

Allegato al verbale di prelevamento n. .... del ..../..../.....

<b>Anagrafica PROGCODE</b>	<input type="checkbox"/> VIG001AL - Criteri Microbiologici (2073/2005) et sim.
	<input type="checkbox"/> VIG003AL - 3MCPD
	<input type="checkbox"/> VIG004AL - Diossine
	<input type="checkbox"/> VIG005AL - Micotossine
	<input type="checkbox"/> VIG001MC - Materiali e oggetti a contatto con gli alimenti
	<input type="checkbox"/> VIG001AD - Additivi negli alimenti oppure criteri di purezza negli Additivi
	<input type="checkbox"/> VIG001CP - Controllo ufficiale per i criteri di processo
	<input type="checkbox"/> VIG00MON - Monitoraggi conoscitivi

**STRATEGIA DI CAMPIONAMENTO (anagrafica SAMPSTR)**

ST20A - Campione prelevato su pianificazione ordinaria

ST30A - Campione prelevato su sospetto

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO CAMPIONATO**

Matrice campionata	<b>MTX.Building</b> _____
	<b>MTX.Legis</b> _____ (solo per Additivi e ricerca di Acrilammide)
Trattamento del prodotto	<b>MTX.Process</b> _____

**DATI RELATIVI AL CAMPIONAMENTO**

Nazione di origine del prodotto campionato (anagrafica **COUNTRY**) \_\_\_\_\_

Area di origine del pesce o attività di acquacultura (anagrafica **FARAREA**) \_\_\_\_\_

Punto di campionamento (anagrafica **SMPNT\_VIG**) \_\_\_\_\_

Organo prelevatore (anagrafica **ASL**) \_\_\_\_\_

<b>Identificativo dell'OSA</b>
Numero di riconoscimento o di registrazione della sede di prelievo _____
Partita Iva o Codice Fiscale dell'OSA _____