

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SEZIONE PROGRAMMAZIONE ASSISTENZA TERRITORIALE E PREVENZIONE
4 luglio 2016, n. 415

Programmazione regionale dei controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare. Integrazione per l'anno 2016.

la Dirigente della medesima Sezione,

- **Visti** gli articoli 4 e 5 della Legge Regionale 4 febbraio 1997 n. 7;
- **Vista** la Deliberazione di G.R. 28 luglio 1998 n. 3261 e successive integrazioni;
- **Visti** gli artt. 4 e 16 del D. Lgs. 30 mar.2001, n.165 e s.m.i.
- **Vista** la DGR n. 935 del 12.05.2015;
- **Vista** la DGR 928 del 13 maggio 2013
- **Vista** la D.P.G.R. n. 443 del 31.07.2015 di adozione del modello organizzativo denominato "Modello ambidestro per l'innovazione della macchina amministrativa regionale –MAIA";
- **Visto** il D.M. n.40 del 18.01.2008, di attuazione dell'art.48/bis del D.P.R. n.602 del 29.09.1973 recante disposizioni in materia di pagamenti da parte delle pubbliche amministrazioni;
- **Visto** l'art.32 della Legge 18/06/2009 n.69 che prevede l'obbligo di sostituire la pubblicazione tradizionale all'Albo ufficiale con la pubblicazione di documenti digitali sui siti informatici;
- **Visto** l'art. 18 del D.L.gs. n.196/03 "codice in materia di protezione dei dati personali" in merito ai principi applicabili ai trattamenti effettuati dai soggetti pubblici,

sulla base dell'istruttoria espletata dalla Responsabile A.P. "Igiene degli Alimenti e della Nutrizione" e dal funzionario del Servizio 1 "Sanità pubblica, Igiene degli Alimenti e Sicurezza del Lavoro", confermata dal Dirigente del medesimo Servizio 1, dal Dirigente del Servizio 2 "Sanità Veterinaria", riceve la seguente relazione:

- **Vista** la D.G.R. n. 928 del 13.05.2013 "Piano Regionale dei Controlli Ufficiali (PRC) in materia di sicurezza alimentare per gli anni 2013-2014 e recepimento Accordi e Intese Stato-Regioni in materia di sicurezza alimentare" e s.m.i.;
- **Vista** la D.D. 220 del 16 giugno 2015, "Programmazione regionale dei controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare. Integrazione per l'anno 2015";
- **Vista** la nota prot. n. 152/293 del 13.01.2016, con la quale è stato disposto che nelle more dell'approvazione del nuovo Piano regionale dei Controlli Ufficiali di cui all'oggetto, i competenti Servizi delle AASSLL dovranno continuare ad eseguire i controlli ufficiali facendo riferimento ai criteri, obiettivi e indicazioni contenute nelle disposizioni regionali relative all'anno 2015.
- **Vista** la nota del Ministero della Salute prot. DGISAN 2262-P del 27.01.2016, con la quale, al fine di pianificare e programmare le attività di controllo ufficiale previste dall'articolo 68 e del regolamento 1107/2009 e dall'articolo 26 del regolamento 396/2005, è stato trasmesso il "Programma per i controlli sui prodotti fitosanitari-Indirizzi operativi. Anno 2016".
- **Vista** la nota prot. n. 152/1612 del 12.02.2016, con la quale, nelle more della predisposizione del nuovo Piano Regionale Integrato dei controlli ufficiali per gli anni 2015-2018, è stata trasmessa la documentazione relativa all'attività di campionamento alimenti per l'anno 2016 ed in particolare la programmazione dei campioni riferiti ai prodotti fitosanitari;
- **Vista** la nota del Ministero della Salute prot. DGISAN-14944-P del 14/04/2016 con la quale, lo stesso Ministero, in linea con la programmazione del Piano Nazionale Integrato 2015-2018, ha provveduto alla definizione del "Piano nazionale di controllo ufficiale delle micotossine negli alimenti. Anni 2016-2018"
- **Considerato** che i citati Piani nazionali prevedono che le Regioni debbano adottare un proprio Piano regionale di controllo da trasmettere al Ministero della salute, entro il primo semestre 2016, con il quale

sono forniti, ai competenti Servizi delle Aziende Sanitarie Locali, appositi indirizzi per la programmazione ed effettuazione dei controlli ed individuati i laboratori pubblici per il controllo ufficiale, accreditati.

- **Atteso** che con DGR n. 47/2015“Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano concernente il Piano Nazionale Integrato (PNI) 2015-2018. Rep. Atti 177/csr del 18 dicembre 2014. Recepimento. Individuazione del Punto di contatto Regionale per il Piano Regionale Integrato 2015-2018 e indirizzi operativi per l’anno 2015.” , è stato stabilito, tra l’altro ,che sino alla predisposizione del nuovo Piano Regionale Integrato dei controlli ufficiali per gli anni 2015-2018, i Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. dovranno continuare ad attenersi ai criteri, indirizzi operativi e obiettivi di cui alla D.G.R. 928/2013 e s.m.i., salvo modifiche od integrazioni di cui a specifici piani e programmi regionali per l’anno 2016, predisposti dal Punto di contatto regionale, individuato, con la citata DGR n. 47 del 27.01.2015, nel Dirigente della Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione (PATP);
- Considerato che il Piano Regionale della Prevenzione, approvato con DGR 302 del 22.03.2016, prevede che siano condotti controlli ufficiali inerenti al sale iodato nei punti vendita e nella ristorazione collettiva e la trasmissione alla Regione dei dati relativi agli esiti di detti controlli per il successivo inoltro al Ministero della Salute e all’ISS effettuati dalle AA.SS.LL.
- **Ritenuto**, per quanto sopra riportato e nelle more della predisposizione del nuovo Piano Regionale Integrato 2015-2018, dover fornire alle AA.SS.LL. opportuna indicazione in ordine alle modalità con cui devono essere programmati ed eseguiti i controlli ufficiali sul territorio regionale, per l’anno 2016, relativamente alle materie sopra riportate;
- **Ritenuto** pertanto dover approvare i sotto riportati Piani, che si allegano al presente provvedimento per farne parte integrante e sostanziale:
 - **Allegato A:** Programma regionale dei controlli ufficiali sull’immissione in commercio e l’utilizzazione dei prodotti fitosanitari - anno 2016 ;
 - **Allegato B:** Programma regionale dei controlli sui residui fitosanitari in alimenti di origine vegetale - anno 2016;
 - **Allegato C:** Programma coordinato comunitario sui residui di fitosanitari su prodotti di origine vegetale –anno 2016;
 - **Allegato D:** Piano regionale di controllo ufficiale delle micotossine negli alimenti 2016-2018;
 - **Allegato E:** Programma dei controlli in materia di sale iodato;
 - **Allegato F** Tabella relativa all’attività di campionamento anno 2016, di cui alla D.G.R. 928/2913 e s.m.i.;
 - **Allegato G:** Verbali di prelievo aggiornati, di cui alla D.G.R. 928/2013 e s.m.i.

Atteso che detta programmazione è soggetta a progressivi aggiornamenti in contenuti e procedure, anche in relazione ad eventuali indicazioni comunitarie e/o nazionali e costituirà, per alcuni aspetti, parte integrante del redigendo Piano Regionale dei Controlli Ufficiali per gli anni 2015-2018.

VERIFICA AI SENSI DEL D.L.GS N.196/03

Garanzie alla riservatezza

La pubblicazione dell’Atto all’Albo, salve le garanzie previste dalla L.241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal D.L.gs n.196/03 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal vigente regolamento regionale n.5/2006 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari.

Ai fini della pubblicità legale, l’atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento a dati sensibili.

ADEMPIMENTI CONTABILI AI SENSI DELLA L.R. n.118 /2011 e s.m.i.

Si dichiara che il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo e quantitativo di entrata e o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico degli enti per cui debiti e creditori potrebbero rivalersi sulla regione e che è escluso ogni ulteriore onere aggiuntivo rispetto a quelli autorizzati

a valere sullo stanziamento previsto dal bilancio regionale.

LA DIRIGENTE DELLA SEZIONE

sulla base delle risultanze istruttorie come innanzi illustrate, letta la proposta formulata dal Responsabile A.P. e dal funzionario del Servizio;

- vista la sottoscrizione posta in calce al presente provvedimento dallo stesso Funzionario, dal Dirigente dell'Ufficio 1 "Sanità Pubblica, Igiene degli Alimenti e Sicurezza del Lavoro" e dal Dirigente dell'Ufficio 2 "Sanità Veterinaria";
- richiamato, in particolare, il disposto dell'art. 6 della L.R. 4 febbraio 1997 n. 7 in materia di modalità di esercizio della funzione dirigenziale;

DETERMINA

di prendere atto di quanto espresso in narrativa che qui si intende integralmente riportato;

- di approvare la "Programmazione regionale dei controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare. Integrazione per l'anno 2016", allegata al presente provvedimento per farne parte integrante e sostanziale, articolata nei seguenti Piani o Programmi:
 - **Allegato A:** Programma regionale dei controlli ufficiali sull'immissione in commercio e l'utilizzazione dei prodotti fitosanitari - anno 2016 ;
 - **Allegato B:** Programma regionale dei controlli sui residui fitosanitari in alimenti di origine vegetale - anno 2016;
 - **Allegato C:** Programma coordinato comunitario sui residui di fitosanitari su prodotti di origine vegetale -anno 2016;
 - **Allegato D:** Piano regionale di controllo ufficiale delle micotossine negli alimenti 2016-2018;
 - **Allegato E:** Programma dei controlli in materia di sale iodato;
 - **Allegato F:** Tabella relativa all'attività di campionamento anno 2016, di cui alla D.G.R. 928/2913 e s.m.i.;
 - **Allegato G:** Verbali di prelievo aggiornati, di cui alla D.G.R. 928/2013 e s.m.i.
- di stabilire che i Direttori Generali delle AA.SS.LL dovranno trasmettere a questa Sezione il Piano Locale dei controlli ufficiali relativo all'anno 2016 entro un mese dalla notifica del presente;
- Di dare mandato ai Direttori Generali delle AASSLL di disporre circa la puntuale attuazione della citata programmazione integrativa per l'anno 2016, atteso che l'ottemperanza alla stessa costituisce obbligo rientrante nelle prestazioni previste dai LEA, nonché specifico indicatore di risultato per gli obiettivi annuali assegnati ai Direttori dei Dipartimenti di prevenzione delle AASSLL.
- Di dare mandato ai Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione delle AASSLL di inserire nei Piani Locali di Controllo ufficiale per l'anno 2016 anche gli obiettivi, le azioni e gli interventi relativi alla presente programmazione Regionale.
- Di incaricare i Laboratori individuati dall'Autorità regionale alla trasmissione dei dati, entro i termini stabiliti e con le modalità previste dai Piani regionali, ai Servizi regionali competenti in materia: Sanità pubblica e Sicurezza del lavoro e Sanità Veterinaria, della Sezione PATP, nonché di ogni altro adempimento previsto dai Piani regionali allegati al presente atto.
- Di incaricare i competenti Servizi 1 e 2 di questa Sezione PATP della trasmissione dei citati Piani regionali

al Ministero della Salute, al Direttore Generale dell'ARPA-Puglia, al Direttore dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Puglia e Basilicata, ai Direttori Generali, ai Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione ed ai Direttori SIAN e SIAV delle AASSLL, nonché di ogni altro adempimento consequenziale all'adozione del presente atto.

Il presente provvedimento:

- a) sarà pubblicato all'albo on line nelle pagine del sito www.regione.puglia.it; ad esclusione degli allegati **F e G**
- b) sarà pubblicato nel Bollettino Ufficiale della Regione Puglia, ad esclusione degli allegati **F e G**
- c) non ricorrono gli obblighi di cui agli art.li 26 e 27 del D. Lgs. 14 marzo 2013 n.33.

il presente atto composto da n° 7 facciate e sei allegati.

LA DIRIGENTE DI SEZIONE
Dott.ssa GIOVANNA LABATE

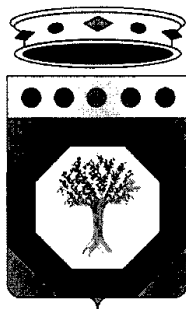


Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIA

PROGRAMMA CONTROLLO
COMMERCIO E UTILIZZO
FITOSANITARI 2016

ALLEGATO A

REGIONE PUGLIA



**PROGRAMMA DEI CONTROLLI UFFICIALI
SULL'IMMISSIONE IN COMMERCIO E
L'UTILIZZAZIONE DEI PRODOTTI
FITOSANITARI
ANNO 2016**



8



Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIA

PROGRAMMA CONTROLLO
COMMERCIO E UTILIZZO
FITOSANITARI 2016

1. PREMESSA

Il Ministero della Salute con nota prot. DGISAN 2262-P del 27.01.2016, ha trasmesso il " Programma per i controlli sui prodotti fitosanitari-Indirizzi operativi- anno 2016", e relativo al commercio ed utilizzo dei prodotti fitosanitari, ai residui di prodotti fitosanitari in alimenti e al piano coordinato comunitario.

Negli anni passati, a livello regionale, i controlli riguardanti il commercio ed impiego dei prodotti fitosanitari sono stati disciplinati dalla D.G.R. n. 788 del 26.04.2011 " Piano regionale per l'attuazione del controllo ufficiale sull'immissione in commercio e l'utilizzazione dei prodotti fitosanitari per il periodo 2011-2013. (Accordo Stato-Regioni del 8 aprile 2009, Rep. atti n.67/CSR)", non ultimo dalla D.D. 220 del 16.6.2015 "Programmazione regionale dei controlli ufficiali in materia di sicurezza alimentare - Integrazioni per l'anno 2015". Detti Piani risultano essere ormai scaduti.

Pertanto, al fine di pianificare e programmare le attività di controllo ufficiale sul commercio e impiego di prodotti fitosanitari, per l'anno 2016, in quanto tali prodotti, se usati in modo scorretto, possono costituire un grave rischio, diretto o indiretto, per la salute umana, animale e per la salubrità dell' ambiente, si forniscono i seguenti indirizzi operativi con lo scopo di dare uniformità dei controlli su tutto il territorio regionale

2. COMMERCIALIZZAZIONE E UTILIZZAZIONE DEI PRODOTTI FITOSANITARI

Gli interventi di vigilanza e controllo previsti dal presente Piano sono svolti principalmente dai SIAN e dagli SPESAL dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. della Regione. Per alcune attività è richiesto anche l'intervento dei SISP.

Al fine di una completa, efficace ed efficiente realizzazione delle azioni di controllo, il Dipartimento di Prevenzione di ogni ASL, predispone un proprio programma aziendale annuale secondo le indicazioni generali della presente programmazione, avendo cura di coordinare gli interventi delle articolazioni organizzative interessate in modo da ottimizzare le risorse ed evitare sovrapposizioni di interventi.

Detta programmazione farà parte integrante del nuovo Piano Locale dei controlli ufficiali anno 2016.

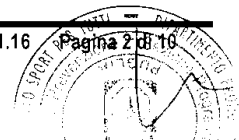
2.1 Frequenza delle ispezioni alla commercializzazione

Le ispezioni dei locali di deposito e degli esercizi di vendita di prodotti fitosanitari effettuate dalle AA.SS.LL., sono finalizzate alla verifica della conformità alle disposizioni contenute nelle norme vigenti.

Al fine di una pianificazione efficace dovranno essere presi in considerazione i criteri di seguito riportati:

- Il numero di ispezioni presso le rivendite, i locali di deposito e gli esercizi di vendita e i depositi di stoccaggio delle ditte di produzione presso le quali avviene la vendita all'utilizzatore finale dovranno, annualmente, superare o almeno raggiungere il 40 % di tali operatori autorizzati e presenti sul territorio della ASL.
- Le rivendite da sottoporre a controllo su base annuale saranno selezionate sulla base dei seguenti criteri:
 - vendita di prodotti per uso professionale,
 - vendita di prodotti più pericolosi,
 - vendita di grossi volumi di fitosanitari,
 - rivendite che sono risultate non controllate o per le quali sono state riscontrate irregolarità nell'anno precedente anche in merito alle comunicazioni inerenti a controlli eseguiti dal Comando Carabinieri per la tutela della salute e dall' Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressioni frodi dei prodotti agro-alimentari da altre autorità,
 - rivendite che hanno più addetti alla vendita
 - rivendite che sono situate in zone soggette a tutela dell'ambiente acquatico e dell'acqua potabile.

6





Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIA

PROGRAMMA CONTROLLO
COMMERCIO E UTILIZZO
FITOSANITARI 2016

Nel corso delle ispezioni dovrà essere utilizzato l'estratto dell'Open Data della banca dati dei prodotti fitosanitari autorizzati in Italia in formato cartaceo o come file excel e dovrà essere almeno verificato lo stato autorizzativo dei prodotti.

Sarà necessario anche consultare un PC con connessione ad internet in modo da verificare tutto il contenuto delle etichette presso gli utilizzatori.

Durante i controlli sarà inoltre necessario verificare quanto riportato **nell'appendice 1** al presente Piano regionale.

Al fine di assicurare uniformità di presentazione dei risultati territoriali complessivi, i Dipartimenti di Prevenzione dovranno utilizzare il modello **MOD 01_02_03** allegato al presente Piano.

2.2 Finalità del controllo, analisi dei formulati e laboratorio di riferimento

I controlli ufficiali finalizzati alla verifica del contenuto delle sostanze attive, dei coformulati e delle impurezze previste dal regolamento 1107/2009, regolamentate in fase di registrazione e fissate da specifiche internazionali dei prodotti fitosanitari sono effettuati tenendo conto delle prescrizioni recate dagli art 29,30, 31 e 32 del D.P.R. 23 aprile 2001 n.290 e devono accertare la corrispondenza del contenuto del prodotto fitosanitario a quello autorizzato.

La differenza tra il contenuto di sostanza attiva dichiarato in etichetta e quello effettivamente riscontrato nel prodotto fitosanitario, fatte salve eventuali specifiche della F.A.O. non deve superare, per tutta la durata della vita commerciale del prodotto medesimo, i seguenti valori

Contenuto dichiarato (in g/kg o g/l a 20° C)	Tolleranza
fino a 25 gr	a)± 15% nella formulazione omogenea b)± 25% nella formulazione non omogenea
>25 fino a 100 gr	±10%
>100 fino a 250 gr	±6%
>250 fino a 500 gr	±5%
>500 gr	± 25gr/kg o 25gr/l

I metodi analitici per il controllo analitico sono quelli indicati nel regolamento UE 545/2011e s.m.i.i metodo CICAP, i metodi depositati in sede di registrazione o altri metodi convalidati.

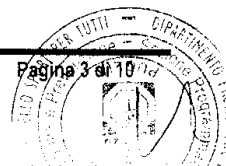
Considerato che nella Regione Puglia non risultano, attualmente, produzioni rilevanti di prodotti fitosanitari, il numero complessivo di campionamenti previsti per l'anno 2016 è di 2 **per ogni SIAN**, corrispondente alle sostanze attive considerate di maggior interesse in riferimento alle aree di competenza. Le sostanze attive più usate sono riportate, per ogni ambito provinciale, **nell'appendice 3**.

Inoltre i fitosanitari da ricercare saranno quelli non ancora esaminati nel corso degli anni precedenti e saranno quelli ritrovati non conformi negli anni precedenti.

I campionamenti di cui sopra devono essere effettuati dai SIAN previa consultazione ed accordi con il competente laboratori ARPA di riferimento Polo di specializzazione alimenti DAP -Bari

Detto laboratorio deve altresì trasmettere allo scrivente Ufficio entro il **31 gennaio 2016** le seguenti informazioni:

- stato di accreditamento dell'analisi e di accreditamento del metodo;





Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIA

PROGRAMMA CONTROLLO
COMMERCIO E UTILIZZO
FITOSANITARI 2016

- tipo di analisi effettuata;
- elenco dei prodotti esaminati;
- numero di campioni effettuati per prodotto fitosanitario;
- numero campioni conformi e non conformi;
- le misure prese.

Dette informazioni dovranno essere riportate e trasmesse in formato excel utilizzando l'apposito modello **MOD 04** allegata alla presente programmazione.

3. UTILIZZAZIONE DEI PRODOTTI FITOSANITARI

I sopralluoghi finalizzati alla realizzazione delle attività di controllo sull'utilizzo dei prodotti fitosanitari avverranno presso:

- aziende agricole
- altri luoghi di utilizzo dei fitosanitari

I Dipartimenti di Prevenzione devono garantire che le attività di controlli devono avvenire in modo congiunto tra i Servizi coinvolti in detta attività.

Nel Piano locale dei controlli dovrà essere previsto un numero minimo di controlli congiunti **non inferiori a 7 per ogni macroarea della ASL** da espletarsi presso le aziende agricole.

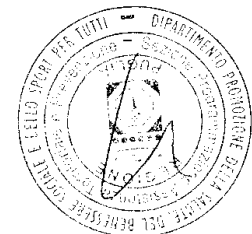
I criteri di priorità saranno basati sulla categorizzazione del rischio per il consumatore.

Pertanto i criteri per la scelta delle aziende in cui effettuare i controlli saranno:

- Aziende maggiormente produttrici degli alimenti
- Aziende con maggior numero di dipendenti
- Aziende che utilizzano con più frequenza i fitosanitari (aziende che risultano aver acquistato grandi quantitativi di fitosanitari, aziende che hanno depositi di fitosanitari, aziende che hanno solo piccoli armadi per la conservazione fitosanitari, aziende che non aderiscono ai disciplinari, aziende che aderiscono ai disciplinari, aziende biologiche, altre aziende.)
- Aziende non conformi nei precedenti anni
- Aziende produttrici i cui alimenti nei precedenti anni sono stati oggetto di allerte di origine italiana
- Aziende che sono situate in zone soggette a tutela dell'ambiente acquatico e dell'acqua potabile.

Durante i controlli sarà necessario verificare quanto riportato **nell'appendice 2**

Al fine di assicurare uniformità di presentazione dei risultati territoriali complessivi, i Dipartimenti di Prevenzione dovranno utilizzare il modello **MOD 01_02_03** allegato al presente Piano





Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIA

PROGRAMMA CONTROLLO
COMMERCIO E UTILIZZO
FITOSANITARI 2016

4. ELABORAZIONE E TRASMISSIONE DATI SULLA COMMERCIALIZZAZIONE E UTILIZZO DEI PRODOTTI FITOSANITARI

Presentazione dei risultati delle AA.SS.LL.

Al fine di assicurare uniformità di trasmissione dei dati complessivi relativi ai controlli effettuati, i Dipartimenti di Prevenzione dovranno inviare al Servizio 1 della Sezione PATP, entro il **31 gennaio** 2016, sia il **MOD 04** che il **MOD 01_02_03**, allegati alla presente programmazione in excel al seguente indirizzo g.rosa@regione.puglia.it.

In particolare con la citata modulistica sono richieste ulteriori informazioni come di seguito riportate:

- **Rivendite**

elenco delle rivendite che insistono nel territorio di competenza e che sono autorizzate con l'indicazione del nome, paese/indirizzo, il numero di autorizzazione, la regione e la provincia di appartenenza/ASL, il numero di certificato di abilitazione dei rivenditori ove disponibile, data di esecuzione del controllo, rivendite risultate non conformi.

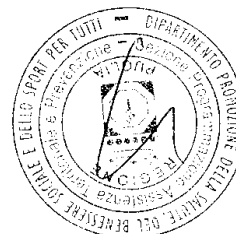
- **Utilizzatori**

Elenco delle aziende agricole che utilizzano fitosanitari e con l'indicazione del nome, paese e indirizzo, il numero di registrazione, la regione, la provincia di appartenenza/ASL, il numero di certificato di abilitazione dell'utilizzatore, data del controllo e aziende agricole risultate non conformi.

- **Etichette e confezioni**

Elenco dei prodotti fitosanitari ritrovati non conformi, specificando il n° di registrazione del prodotto e la tipologia di non conformità:

- Per classificazione etichetta;
- Per coltura non autorizzata;
- Per parassita non autorizzato;
- Per dosaggio non autorizzato;
- Per dispositivi di protezione non adeguati;
- Per distanze di sicurezza dai corsi d'acqua non adeguate;
- Per intervallo tra il trattamento e la raccolta non rispettato;
- Per confezione non conforme.





Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIA

PROGRAMMA CONTROLLO
COMMERCIO E UTILIZZO
FITOSANITARI 2016

APPENDICE 1

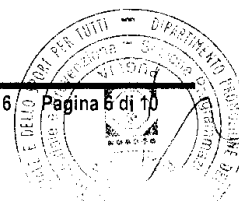
Controllo dei prodotti fitosanitari in commercio

A) Presso rivendite - stoccaggio

Nell'ambito delle attività di controllo sulle rivendite è necessario verificare:

1. il possesso dei requisiti dell'autorizzazione alla vendita di prodotti fitosanitari ai sensi del articolo 21 e 22 del DPR 290/2001
2. il possesso dei requisiti dell'abilitazione alla vendita di cui all'articolo 8 del decreto legislativo 150/2012
3. lo stato di autorizzazione dei prodotti fitosanitari (autorizzato, revocato, in periodo di smaltimento scorte) consultando l'open data e o la banca dati del Ministero della salute di cui al regolamento 1107/2009
4. la conformità dell'etichetta riportata sul fitosanitario all'etichetta autorizzata consultando la banca dati on line del Ministero della salute di cui al regolamento 1107/2009. Il controllo documentale delle etichette (confronto tra etichette presso le rivendite e le etichette sulla banca dati , deve avvenire:
 - a. sul nome commerciale;
 - b. Sul numero di registrazione;
 - c. Sul titolare dell'autorizzazione;
 - d. Sulla sostanza attiva (identità e concentrazione);
 - e. Sulla quantità netta (taglia);
 - f. Sulla preparazione;
 - g. Sulle informazioni di primo soccorso;
 - h. Sul tipo di azione;
 - i. Sulla classificazione etichetta;
 - j. Sulla coltura autorizzata;
 - k. Parassita
 - l. Dosaggio
 - m. Dispositivi di protezione non adeguati;
 - n. Distanze di sicurezza dai corsi d'acqua non adeguate;
 - o. Sull'intervallo tra il trattamento e la raccolta;
 - p. Sul tempo di rientro
 - q. E tutto quanto previsto dal Reg.547/11 e s.m.i.
5. il registro di carico e scarico della merce come previsto dall'articolo 67 del regolamento 1107/2009 (corretta compilazione , conservazione di tali documenti e verifica materiale del contenuto dei registri)
6. la documentazione commerciale per il controllo della provenienza del prodotto importato;
7. le condizioni d'imballaggio dei fitosanitari (verificando che l'imballaggio non si confonda con l'alimento come riportato all'articolo 64 del regolamento 1107/2009 e che sia integro e che sia conforme articolo 9 direttiva 1999/45/CE)
8. la correttezza dei messaggi pubblicitari di cui all'articolo 66 del regolamento 1107/2009
9. le informazioni che vengono fornite agli utilizzatori ai sensi dell'articolo 10 comma 1 e comma 3 del dlvo 150/2012 (tramite intervista per verificare le conoscenze del rivenditore e tramite intervista agli utilizzatori presenti);
10. la corretta registrazione delle informazioni sull'acquirente o utilizzatore dei fitosanitari;
11. la vendita di prodotti per uso professionale a utilizzatori non professionali;

13





Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIA

PROGRAMMA CONTROLLO
COMMERCIO E UTILIZZO
FITOSANITARI 2016

12. le caratteristiche dei locali ai sensi dell'articolo 24 del DPR 290/2001 e del decreto legislativo 150/2012 e del decreto 22 gennaio 2014 e della Circolare Ministero della Sanità' 30 aprile 1993, n.15;
13. l' appropriatezza, la corretta tenuta e il corretto utilizzo dei dispositivi di protezione individuale;
14. le norme di sicurezza degli operatori e di tutela della salute di cui al decreto legislativo 81/2008 e di cui alla circolare Ministero della Sanità' 30 aprile 1993, n.15;
15. la trasmissione dei dati di vendita di cui all'articolo 16 del decreto legislativo 150/2012;
16. il controllo analitico;
17. le schede di sicurezza ;

Le sanzioni saranno comminate ai sensi del decreto legislativo 69 del 17 aprile 2014 e ai sensi del decreto legislativo 150/2012.

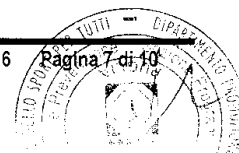
APPENDICE 2

Utilizzazione dei prodotti fitosanitari per la verifica del rispetto delle condizioni riportate in etichetta

Nell'ambito delle attività di controllo è necessario verificare: al fine di verificare la coerenza delle sostanze attive riportate nei disciplinari con lo stato autorizzativo di queste verrà verificata la tipologia di azienda agricola con riferimento all'adozione di tecniche di difesa integrata volontaria o obbligatoria, di tecniche per la produzione biologica,

- il possesso dell' autorizzazione all' acquisto e all'utilizzo ai sensi del DPR 290/2001 e/o del decreto legislativo 150/2012 degli utilizzatori , dei conto terzi, dei piloti e addetti alla base dell'irrorazione aerea;
- l'idoneità dei mezzi di protezione individuale e la loro utilizzazione secondo le indicazioni prescritte, qualora utilizzati dall'operatore che effettua trattamenti con prodotti fitosanitari;
- il rispetto delle indicazioni e precauzioni d'uso riportate in etichetta e nelle schede di sicurezza
 - in campo , al momento dell' impiego per la verifica del rispetto delle prescrizioni precisate sulle etichette autorizzate (diluizione errata, miscelazione non corretta, quantità distribuita);
 - in campo successivamente all'impiego, per la verifica dei tempi di rientro e dei tempi di carenza, ove disposti dai provvedimenti di autorizzazione dei prodotti fitosanitari;
 - nei depositi delle derrate;
- l'idoneità delle apparecchiature per l'impiego di prodotti fitosanitari, disponibili presso l'azienda controllo visivo in modo che si abbia sicurezza che il dosaggio è applicato correttamente;
- verifica che sia stata effettuata la regolazione o la taratura delle stesse attrezzature per la verifica del corretto dosaggio;
- l'idoneità dei locali destinati al deposito dei prodotti fitosanitari e delle procedure utilizzate per lo smaltimento dei rifiuti come previsto dal decreto 22 gennaio 2014;
- tenuta dei registri di trattamento o i moduli presso agricoltore;
- verifica che il contoterzista abbia fornito informazioni sugli intervalli di sicurezza, tempi di rientro, nonché al rispetto di eventuali mitigazione del rischio per l'ambiente, prescritte in etichetta (es. fasce di rispetto) e all'eventuale necessità di segnalare l'esecuzione del trattamento a persone esposte ad un rischio derivante dall'applicazione dei prodotti fitosanitari o che potrebbero accedere in prossimità o nelle aree trattate;
- registro di carico e scarico del contoterzista e documenti commerciali sull'acquisto;
- possesso della documentazione relativa alla rintracciabilità dei prodotti obbligatorio per la produzione primaria ai sensi del Regolamento 178/2002;
- La formazione, l'informazione e l'addestramento del personale esposto;

lh





Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIA

PROGRAMMA CONTROLLO
COMMERCIO E UTILIZZO
FITOSANITARI 2016

- Verifica che non sia stato utilizzato prodotto fitosanitario con mezzo aereo ove questo non sia stato autorizzato e nel caso sia utilizzato che sia stata informata la popolazione locale
- Scheda sulle tarature da allegare al registro dei trattamenti;
- Rispetto della segnaletica antinfortunistica;
- Comunicazioni di eventi indesiderati;
- Verifica della localizzazione del campo in modo che siano rispettate le distanze di sicurezza dai corsi d'acqua riportate in etichetta;
- Verifica che nel campo non siano utilizzati prodotti vietati a seconda delle indicazioni regionali o comunali;
- Verifica del rispetto delle misure per la riduzione e o eliminazione dell'uso e dei rischi derivanti dall'impiego dei prodotti fitosanitari nelle aree frequentate dalla popolazione o da gruppi vulnerabili;
- Verifica delle misure sui diserbanti, fungicidi, insetticidi o acaricidi;
- Verifica del rispetto dei regolamenti 485/2013 e 781/2013. (In azienda deve essere verificato se la semente utilizzata è stata concia con prodotto autorizzato).

APPENDICE 3

Principi attivi da ricercare

Provincia di Bari e Bat

FORMULATI A BASE DI:

INSETTICIDI

PIRIMICARB
FLUAVINATE
IMIDACLOPRID
DELTAMETRINA
CLORPIRIFOS METILE
BUPROFEZIN - CIFLUTRIN
ABAMECTINA - EMAMECTINA
DIMETOATO - FOSMET
LAMBDAIALOTRINA
ZETA-CIPEMETRINA
THIAMETHOXAN

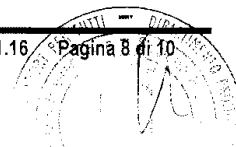
FUNGICIDI

BENALAXIL- METALAXYL
BENALAXIL M- METALAXIL M
BOSCALID - ZOLFO - RAME
TUBUCONAZOLO-TETRACONAZOLO
CIPROCONAZOLO-MICLOBUTANIL
THIRAM-ZIRAM- CYMOXANIL
BENOMIL - DODINA
MANCOZEB - DITIANON
METIRAM-TIOFANATE METILE
PIRACLOSTROBIN-DIMETOMORF
QUINOXIFEN-FENEXAMIDE
CIPRODINIL-QUINOXIFEN

DISERBANTI

GLIFOSATE- BIFENOX
DIFLUFENICAM-PINOXADEN
DICLOFOP- LINURON
PROPIZAMIDE-CLORPROFAM
CICLOXIIDIM-CLORPROFAM
QUIZALOFOP
ACARACIDI
ABAMECTINA
EXITIAZOS
ETOXAZOLE
BIFENAZATE-PYRIDABEN

15





Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIA

PROGRAMMA CONTROLLO
COMMERCIO E UTILIZZO
FITOSANITARI 2016

Provincia di Foggia

FORMULATI A BASE DI:

INSETTICIDI

PIRIMICARB-DIMETOATO
FLUAVINATE-FOSMET
IMIDACLOPRID-CYMOXANIL
DELTAMETRINA
BUPROFEZIN - CIFLUTRIN
ABAMECTINA - EMAMECTINA
FLUAVINATE
CLORPIRIFOS METILE

FUNGICIDI

ZOLFO-RAME-
DODINA
MANCOZEB - DITIANON
METIRAM- DITIANON
PIRACLOSTROBIN
QUINOXIFEN-FENEXAMIDE
CIPRODINIL - CYMOXANIL
BOSCALID-ZOXAMIDE
BENALAXIL- METALAXYL.
BENALAXIL M- METALAXIL M
BENTHIOVALICARB

DISERBANTI

FENMEDIFAM-FENOXAPROP
GLIFOSATE- BIFENOX
CICLOSSIDIM-METZACLOR
LENACIL-ETOFUMESATE
ACARACIDI
ABAMECTINA
EXITIAZOS
PROPIZAMIDE

Provincia di Brindisi

FORMULATI A BASE DI:

INSETTICIDI

PYRIMICARB-

FOSMET - DIMETOATO
IMIDACLOPRID-CYMOXANIL
DELTAMETRINA-

BUPROFEZIN - CIFLUTRIN

FLUAVINATE

IMIDACLOPRID
ABAMECTINA - EMAMECTINA

FUNGICIDI

ZOLFO-RAME -FOSETIL AL

DODINA- METIRAM
MANCOZEB - ZIRAM
CIPROCONAZOLO -METIRAM

BENALAXIL- METALAXYL.
BENALAXIL M- METALAXIL M
METIRAM-TIOFANATE METILE

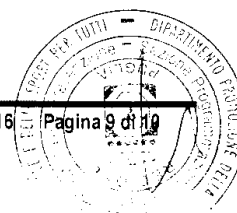
PIRACLOSTROBIN
QUINOXIFEN-FENEXAMIDE
TUBUCONAZOLO - CIPROCONAZOLO
CIPROCONAZOLO-MICLOBUTANIL

DISERBANTI

FENMEDIFAM-
FENOXAPROP
GLIFOSATE- BIFENOX
CICLOSSIDIM-ETZACLOR
FENMEDIFAM-
FENOXAPROP
ACARICIDI
ABAMECTINA
EXITIAZOS

BIFENAZATE-PYRIDABEN
PYRIDABEN

15





Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIA

PROGRAMMA CONTROLLO
COMMERCIO E UTILIZZO
FITOSANITARI 2016

Provincia di Lecce

FORMULATI A BASE DI:

INSETTICIDI

CLORPIRIFOS METILE
FLUAVINATE-DIMETOATO
FOSMET
ABAMECTINA - EMAMECTINA
IMIDACLOPRID
BUPROFEZIN
DELTAMETRINA
LAMBDAIALOTRINA

FUNGICIDI

ZOLFO-RAME-
DODINA- METIRAM
MANCOZEB - ZIRAM
CIPROCONAZOLO -METIRAM
PIRACLOSTROBIN
BENALAXIL M- METALAXIL M
METIRAM-TIOFANATE METILE
CYMOXANIL
QUINOXIFEN-FENEXAMIDE

DISERBANTI

GLIFOSATE
DICLOFOP-CICLOSSIDIM
ACARICIDI
ABAMECTINA
EXITIAZOS
BIFENAZATE-PYRIDABEN

Provincia di Taranto

INSETTICIDI

CLORPIRIFOS METILE
FLUAVINATE-DIMETOATO
IMIDACLOPRID -FOSMET
ABAMECTINA - EMAMECTINA
IMIDACLOPRID
BUPROFEZIN
DELTAMETRINA

FUNGICIDI

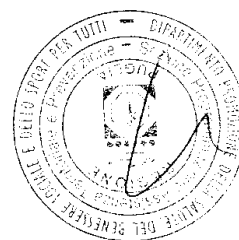
ZOLFO-RAME- FOSETIL AL
DODINA- METIRAM
MANCOZEB - ZIRAM
CIPROCONAZOLO -METIRAM
PIRACLOSTROBIN
BENALAXIL M- METALAXIL M
METIRAM-TIOFANATE METILE
CYMOXANIL

DISERBANTI

GLIFOSATE
BENTAZONE
DICLOFOP
ACARICIDI
ABAMECTINA
EXITIAZOS

Elenco delle sostanze attive con frase di rischio R40 tra quelle citate sopra

PROPIZAMIDE
IPRODIONE
BENTHIOVALICARB

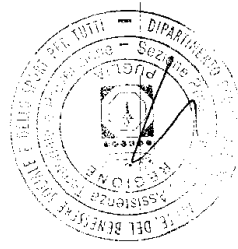


MOD 01

EX MOD 01

RIVENDITTE AUTORIZZATE	N. MERC. TOGLIE				
	RIVENDITTE INSPEZIONATE				
INFEZIONI	TIPOLOGIA INFRAZIONE				
	NUMERO INFRAZIONI	MISURE ADOTTATE	IMPEDIMENTAZIONE	DISPOSIZIONI PRESENTATE (DEI MINISTRI RELATIVI AI TIPOLOGICI AUTORIZZAZIONE)	AUT. OR. DA CUI HA P. I. 1911 CON. 1061/2012
Reclamo non ammesso					
Addebi alla vendita non abilitati					
In condizioni d'autoibloggio dei finanziarie					
Le condizioni d'autoibloggio dei finanziarie (art. 107 del regolamento di attuazione del decreto legislativo 1107/2009) e che non integrano che sia contenute articolo 9 direttiva 1999/46/CE					
In stato di autorizzazione dei prodotti finanziari in autorizzazione, ricevuto in periodo di validità scaduta, convalidando l'operato della banca dati del Ministero delle Sanità art. 107 del regolamento 1107/2009					
Interruzione del permesso di commercio pubblico di cui al regolamento 1107/2009					
Es. espletamento dell'incarico riportato sul provvedimento all'incirca autorizzato, espletamento. La banca dati sul sito del Ministero delle Sanità, di cui al regolamento 1107/2009					
Numero di registrazione dei finanziarie verificati in campo					
Numero finanziarie esaminati per autorizzazione pubblica in etichetta					
Numero finanziarie esaminati per autorizzazione pubblica in etichetta					
Numero finanziarie esaminati per tipo di attività (farmacia, etichetta, etc)					
Numero finanziarie esaminati per tipo di rappresentanza					
Numero finanziarie esaminati per "contenuto autorizzato"					
Numero finanziarie esaminati per omologazione autorizzata					
Numero finanziarie esaminati per classificazione autorizzata					
Numero finanziarie esaminati per dispositivi di protezione individuali in etichetta					
Numero finanziarie esaminati per abilitazione di autorizzazione di cui al regolamento 1107/2009					
Numero finanziarie esaminati per interventi di manutenzione in etichetta					
Numero finanziarie esaminati per interventi di manutenzione in etichetta					
Numero finanziarie esaminati per altre informazioni specificate negli articoli in etichetta					
Il rispetto di cui al regolamento 1107/2009, previsto dall'articolo 17 del regolamento 1107/2009, cartella compilazione e trasmissione dei documenti					
10. La corretta registrazione delle autorizzazioni sul sistema informatico del Ministero					
9. Le informazioni che vengono fornite agli autorizzati ai sensi dell'articolo 19 comma 1 e comma 2 del decreto 1107/2009					
12. Le condizioni che sono in vigore del decreto 24 del 1996 280/2001 e del decreto legislativo 1107/2009 e del decreto 22 gennaio 2014 e della Circolare ministeriale della Sanità del 10 aprile 2014 n. 5					
13. La conformità e il corretto utilizzo dei dispositivi di protezione individuale					
11. L'osservanza di sicurezza degli operatori e il loro equipaggiamento ai sensi del decreto legislativo 81/2008 e del decreto ministeriale della Sanità del 10 aprile 2014 n. 15					
18. La trasmissione dei dati di vendita e così all'articolo 10 del decreto legislativo 1107/2009					
7. La correttezza dei messaggi pubblicitari di cui all'articolo 66 del regolamento 1107/2009					
19. La sicurezza					

18



MOD 02

EX MOD 02

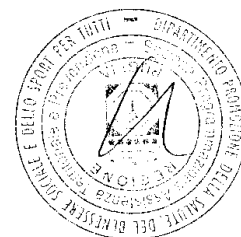
AZIENDE AGRICOLE TOTALI		NUMERO TOTALE			
AZIENDE ISPEZIONATE					
ISPEZIONI					
INFRAZIONI					
TIPOLOGIA INFRAZIONE / TIPO AZIENDA AGRICOLA	NUMERO INFRAZIONI	MISURE ADOTTATE	TIPOLOGIA INFRAZIONI	TIPO AZIENDA (AZIENDA AGRICOLA - USO DIFFERENTE - ALTRO)	AUTORITA' CHE HA FATTO IL CONTROLLO
manca l'etichetta di autorizzazione all'acquisto e all'utilizzo;					
manca dei registri di trattamento o i moduli presso agricoltore;					
la presenza nei depositi di fitosanitari non autorizzati;					
la presenza nei depositi di fitosanitari importazioni parallele senza permesso;					
la presenza nei depositi di fitosanitari che non presentano in etichetta le colture che producono la ricchezza;					
la verifica del rispetto del periodo che intercorre tra l'applicazione e la raccolta dei fitosanitari;					
l'adeguatezza dei mezzi di protezione individuale e la loro utilizzazione secondo le indicazioni presenti, qualora utilizzati dall'operatore che effettua trattamenti con prodotti fitosanitari;					
il rispetto delle indicazioni e precauzioni d'uso riportate in etichetta e nelle schede di sicurezza in campo, al momento dell'impiego per la verifica del rispetto delle prescrizioni riportate sulle etichette autorizzate (diluizione errata, miscelazione non corretta, quantità distribuita);					
il rispetto delle indicazioni e precauzioni d'uso riportate in etichetta e nelle schede di sicurezza in campo successivamente all'impiego, per la verifica dei tempi di rientro e dei tempi di carenza, ove previsti, dei prodotti fitosanitari;					
il rispetto delle indicazioni e precauzioni d'uso riportate in etichetta e nelle schede di sicurezza nei depositi delle derrate;					
Numero di registrazioni dei fitosanitari verificati in campo;					
Numero fitosanitari esaminati per sostanza attiva presente in etichetta;					
Numero fitosanitari esaminati per concentrazione sostanza attiva presente in etichetta;					
Numero fitosanitari esaminati per tipo di azione (insetticida, erbicida, etc);					
Numero fitosanitari esaminati per tipo di preparazione;					
Numero fitosanitari esaminati per colture autorizzate;					
Numero fitosanitari esaminati per dosaggio autorizzato;					
Numero fitosanitari esaminati per classificazione autorizzata;					
Numero fitosanitari esaminati per dispositivi di protezione riportati in etichetta;					
Numero fitosanitari esaminati per distanze di sicurezza dai corsi d'acqua riportati in etichetta;					
Numero fitosanitari esaminati per intervalli di rientro riportati in etichetta;					
Numero fitosanitari esaminati per intervalli di sicurezza riportati in etichetta;					
Numero fitosanitari esaminati per altre informazioni specifiche quali contorni in etichetta;					
l'adeguatezza delle apparecchiature per l'impiego di prodotti fitosanitari disponibili presso l'azienda;					
Verifica che sia stata effettuata la regolazione o la taratura delle stesse attrezzature;					

19



MOD 02

<p>Identità dei locali destinati al deposito dei prodotti fitosanitari e delle procedure utilizzate per lo smaltimento dei rifiuti.</p>					
<p>possesso della documentazione relativa alla rintracciabilità dei prodotti obbligatorio per la produzione primaria ai sensi del Regolamento 178/2002.</p>					
<p>La formazione, l'informazione e l'addestramento del personale esposto.</p>					
<p>Rispetto della segnaletica antiafortunistica</p>					
<p>fornito informazioni sugli intervalli di sicurezza, tempi di rientro, nonché al rispetto di eventuali mitigazione del rischio per l'ambiente, presente in etichetta (es. fasce di rispetto) e all'eventuale necessità di segnalare l'esecuzione del trattamento a persone esposte ad un rischio derivante dall'applicazione dei prodotti fitosanitari o che potrebbero accedere in prossimità o nelle aree trattate.</p>					
<p>registro di carico e scarico del contoterzista e documenti commerciali sull'acquisto.</p>					
<p>Comunicazione di eventi indesiderati</p>					
<p>possesso della documentazione relativa alla rintracciabilità dei prodotti obbligatorio per la produzione primaria ai sensi del Regolamento 178/2002.</p>					
<p>Verifica che non sia stato utilizzato prodotto fitosanitario con mezzo aereo (se questo non sia stato autorizzato) e nel caso sia utilizzato che sia stata informata la popolazione locale.</p>					
<p>Scheda sulle larature da allegare al registro del trattamento.</p>					
<p>rispetto segnaletica antiafortunistica</p>					
<p>verifica localizzazione del campo in modo che siano rispettate le distanze di sicurezza dai corsi d'acqua</p>					
<p>• La verifica che in campo non siano utilizzati prodotti vietati da disposizioni regionali</p>					
<p>• Verifica del rispetto del divieto di uso di prodotti fitosanitari nel tratto di riva che costituisce nesso diretto alle acque di balneazione ai sensi del decreto legislativo 116/2008.</p>					
<p>• Verifica del rispetto delle misure per la riduzione o eliminazione dell'uso e dei rischi derivanti dall'impiego dei prodotti fitosanitari nelle aree frequentate dalla popolazione o da gruppi vulnerabili.</p>					
<p>• Verifica delle misure sui diserbanti fungicidi, insetticidi o acaricidi.</p>					
<p>Verifica rispetto dei regolamenti 485/2013 e 781/2013</p>					

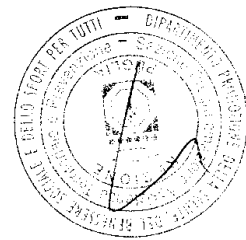


Ze

MOD 3 - ANAGRAFE RIVENDITE

n° autorizzazione rivendita	nome rivendita	Paese e indirizzo	regione	Provincia / Asl	N° di certificato di abilitazione alla vendita (ove disponibile)	esito controllo (conforme/non conforme)	data controllo
-----------------------------	----------------	-------------------	---------	-----------------	--	--	----------------

21



MOD 03 - AZ. AGRICOLE

N registrazione azienda agricola/utilizzatore	nome azienda	paese e indirizzo azienda	regione	Provincia / asl	N° certificato/i di abilitazione all'utilizzo	esito controllo (conforme/non conforme)	data controllo
---	--------------	---------------------------------	---------	--------------------	---	--	-------------------

22



MOD. 3 ETICHETTE NON CONFORMI

N° registrazione prodotto fitosanitario	classificazione	coltura	parassita	dosaggio	dispositivi di protezione	distanze di sicurezza	intervallo tra il trattamento e la raccolta	confezione non conforme
---	-----------------	---------	-----------	----------	---------------------------	-----------------------	---	-------------------------

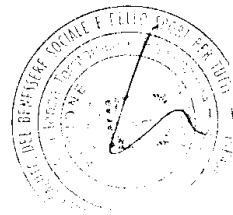
23



MDD 4

Procedura Campione	Numero di registrazione fiscale	Nome fitosanitario	Stato componimento	Effetto prelevatore	Laboratorio che ha effettuato l'analisi	Accreditamento laboratorio	Aspetto colore e odore	espressiva (per ogni misura riportare il valore riscontrato)	punto infiammazione risultante (per ogni misura riportare il valore riscontrato)	Acidità (per ogni misura riportare il valore riscontrato)	viscosità (per ogni misura riportare il valore riscontrato)	ritenuta (per ogni misura riportare il valore riscontrato)	Sostanza attiva dichiarata nel foglietto	Concentrazione sostanza attiva (per ogni misura risultante riportare il valore)
-----------------------	---------------------------------------	--------------------	--------------------	---------------------	--	-------------------------------	---------------------------	--	---	---	---	--	--	---

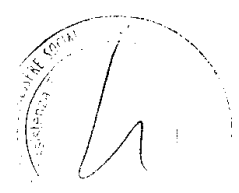
2h



MOD.4

Inferenza della misura	Inferenza della misura	Inferenza della misura	Conformante (scopo)	Inferenza della misura	Accertamento prova	modalità di campionamento	differenza tra la quale è avvenuto il campionamento	numero del campionamento	Conformità	Misure prese
------------------------	------------------------	------------------------	---------------------	------------------------	--------------------	---------------------------	---	--------------------------	------------	--------------

25



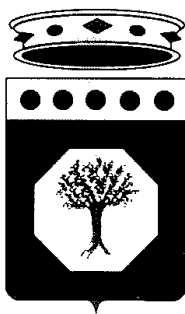


Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIA

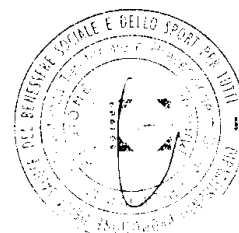
PROGRAMMA REGIONALE
RESIDUI FITOSANITARI IN
IN ALIMENTI
2016

ALLEGATO B

REGIONE PUGLIA



**PROGRAMMA REGIONALE DEI CONTROLLI
UFFICIALI DEI RESIDUI DI PRODOTTI
FITOSANITARI IN ALIMENTI
ANNO 2016**





Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIA

PROGRAMMA REGIONALE
RESIDUI FITOSANITARI IN
IN ALIMENTI
2016

1 PREMESSA

Il Programma regionale di controllo ufficiale per l'anno 2016 prevede campionamenti e analisi da effettuare su prodotti di origine vegetale, per la ricerca di residui di prodotti fitosanitari, in riferimento al D.M. 23.12.1992 ed in riferimento a quanto integrato dal presente Programma.

Pertanto, al fine di dare uniformità dei controlli su tutto il territorio regionale, si forniscono ai Servizi interessati delle AASSLL i seguenti indirizzi operativi.

Detta programmazione farà parte integrante del nuovo Piano Locale dei controlli ufficiali anno 2016.

2 STRUTTURE INDIVIDUATE E PROCEDURE DI CAMPIONAMENTO

Le strutture territoriali incaricate per il campionamento sono i SIAN di ciascuna ASL del Dipartimento di Prevenzione delle AA.SS.LL. Per la corretta compilazione dei verbali di prelievo campioni, i citati Servizi dovranno utilizzare il **MOD 3.3 verbale prelievo residui fitosanitari in revisione corrente**.

I luoghi in cui effettuare i campionamenti saranno: i centri di raccolta aziendale e cooperativi, i mercati generali specializzati e non specializzati, i depositi all'ingrosso, gli ipermercati e supermercati, la produzione primaria, la trasformazione e l'esportazione.

In sede di controllo presso le aziende agricole, (produzione primaria) oltre al prelievo del campione, deve essere verificati:

- La sussistenza dei requisiti generali in materia d'igiene di cui all'allegato I del Reg.CE n.852/2004;
- Le registrazioni riguardanti:
 - L'uso di qualsiasi prodotto fitosanitario o biocido;
 - L'insorgenza di qualsiasi malattia o infestazione che possa incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine vegetale;
 - I risultati di tutte le analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati in autocontrollo ed analizzati da laboratori accreditati;
 - La gestione della rintracciabilità con evidenze documentali, materiali e fisiche.

Nel caso di controlli eseguiti presso le aziende produttrici di trasformati di vegetali o presso i rivenditori di alimenti (produzione post-primaria) deve essere verificati:

- La sussistenza dei requisiti generali in materia d'igiene di cui all'allegato II del Reg.CE n.852/2004 (per le parti applicabili)
- Le procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP che prevedano la ricerca della presenza sulla materia prima e sul prodotto finito dei residui di prodotti fitosanitari non solo attraverso dichiarazioni ma rilevato da evidenze di analisi in autocontrollo di laboratori accreditati;
- La gestione della rintracciabilità con evidenze documentali, materiali e fisiche.

2.1 Procedure di campionamento

La procedura di campionamento è quella prevista dal Decreto del Ministero della Salute del 23 luglio 2003 che ha recepito la Direttiva 2002/63/CE della Commissione Europea. Dettagli sulle modalità di campionamento sono riportate sul rapporto ISTISAN 13/19 "Indicazioni per il prelievamento di prodotti di origine vegetale per il controllo ufficiale dei residui di fitofarmaci ai sensi del D.M.23 luglio 2003" che costituisce linee guida, utilizzabile durante le attività di prelievo di campioni. La linea guida è disponibile sul sito dell'ISS al seguente percorso: pubblicazioni<rapporti ISTISAN<anno 2013.

Nel caso in cui un campione risulti irregolare, i citati Servizi preleveranno nuovamente un campione presso il rivenditore dove è stata riscontrata tale irregolarità. Qualora la matrice alimentare risulta essere di produzione





Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIA

PROGRAMMA REGIONALE
RESIDUI FITOSANITARI IN
IN ALIMENTI
2016

regionale, i Servizi devono verificare l'azienda produttrice e le altre aziende clienti di tale produttore, per il riscontro di eventuali altre non conformità ed effettuare nuovamente dei campionamenti.

2.2 Ripartizione dei campioni

Il numero minimo di campioni ufficiali da effettuare sui prodotti di origine vegetale, per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari, è riportato nelle **Tabella 4** Piano Residui fitosanitari SIAN, già trasmessa con nota prot. 152/1612 del 12.02.2016 e di cui ad ogni buon fine si allega.

3. LABORATORI DI RIFERIMENTO

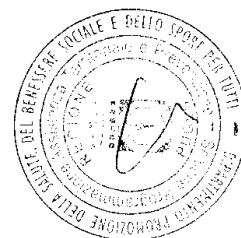
Il laboratorio regionale di riferimento, accreditato per l'effettuazione degli accertamenti analitici sui prodotti alimentari di origine vegetale, è il Polo specializzato alimenti del DAP-ARPA di Bari, il quale partecipa alle prove interlaboratorio comunitarie per i residui di antiparassitari, organizzate dalla Commissione Europea.

Il laboratorio del controllo ufficiale, nello svolgimento delle loro attività, devono seguire il documento N° SANTE/11945/2015 relativo a "metodi di validazione e procedure di controllo della qualità per l'analisi dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti e mangimi" disponibile sul sito web della Commissione europea:

(http://ec.europa.eu/food/plant/plant_protection_products/guidance_documents/docs/qualcontrol_en.pdf)

I campioni sono analizzati conformemente alle definizioni di residui di cui al regolamento (CE) 396/2005.

Il citato laboratorio avrà cura di trasmettere tutte le informazioni richieste con lo Standard Sample Description. Dalle ricerche condotte sulle matrici vegetali sono emerse delle irregolarità per la presenza di residui dei seguenti prodotti fitosanitari:





Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione REGIONE PUGLIA

PROGRAMMA REGIONALE RESIDUI FITOSANITARI IN ALIMENTI 2016

alimento	analisi	prod/Treat	citta d'origine	Regione del campionamento	
lattuga	Carbendazim	1999A	Puglia	II	PUGLIA
prezzemolo	Chlorpyrifos-methyl	1999A	Sicilia	II	SICILIA
prezzemolo	Chlorpyrifos	1999A	Sicilia	II	SICILIA
prezzemolo	Cypermethrin	1999A	Sicilia	II	SICILIA
pomodoro	Bromopropylate	1999A	Sicilia	II	SICILIA
cavolfiori	Chlorpyrifos	1999A	Sicilia	II	SICILIA
ortaggi	Chlorpyrifos	1999A	Sicilia	II	SICILIA
pesche	Dimethoate (sum of dimethoate and omethoate expressed as dimethoate)	1999A	Toscana	II	TOSCANA
pesche	Chlorpyrifos	1999A	Toscana	II	TOSCANA
ciliegie	Dimethoate	1999A	Veneto	II	VENETO
ciliegie	Omethoate	1999A	Veneto	II	VENETO
carciofi	Fenhexamid	1999A	Puglia	II	PUGLIA
carciofi	Dimethoate (sum of dimethoate and omethoate expressed as dimethoate)	1999A	Puglia	II	PUGLIA
zuccine	Dimethoate (sum of dimethoate and omethoate expressed as dimethoate)	1999A	Teramo	II	ABRUZZO
arance	Dimethoate (sum of dimethoate and omethoate expressed as dimethoate)	1999A	Calabria	II	CALABRIA
Bietole da costa	Chlorpyrifos	1999A	Fuori regione	II	EMILIA ROMAGNA
ciliegie	Dimethoate (sum of dimethoate and omethoate expressed as dimethoate)	1999A	Fuori regione	II	EMILIA ROMAGNA
Bietole da costa	Chlorpyrifos	1999A	Fuori regione	II	EMILIA ROMAGNA
Fagioli con buccello	Dimethoate (sum of dimethoate and omethoate)	1999A	Emilia Romagna	II	EMILIA ROMAGNA
sedano	Methoxyfenozide	1999A	Puglia	II	EMILIA ROMAGNA
Funghi	Dimethoate (sum of dimethoate and omethoate expressed as dimethoate)	1999A	Fuori regione	II	EMILIA ROMAGNA
Spinaci	2-phenoxyphenol	1999A	Piemonte	II	FRILLI VENEZIA GIULIA
arance	Dimethoate (sum of dimethoate and omethoate expressed as dimethoate)	1999A	sconosciuta	II	LAZIO
arance	Dimethoate	1999A	sconosciuta	II	LAZIO
pomodoro	Fenamifos (sum of fenamifos and its sulphoxide and sulphone expressed as fenamifos)	1999A	Puglia	II	PUGLIA
pesche	Dimethoate (sum of dimethoate and omethoate expressed as dimethoate)	1999A	Puglia	II	PUGLIA
cetriolo	Oxamyl	1999A	Puglia	II	PUGLIA
Bietola da costa	Zoxamide	1999A	Puglia	II	PUGLIA
lattuga	Carbendazim and benomyl (sum of benomyl and carbendazim)	1999A	Puglia	II	PUGLIA
mandarini	Dimethoate	1999A	Puglia	II	PUGLIA
mandarini	Dimethoate	1999A	Puglia	II	PUGLIA
arance	Dimethoate (sum of dimethoate and omethoate expressed as dimethoate)	1999A	sconosciuta	II	LAZIO
arance	Dimethoate	1999A	sconosciuta	II	LAZIO
melone	Chlorpyrifos	1999A	Latina	II	LOMBARDIA
melone	Diphenylamine	1999A	Piemonte	II	PIEMONTE
avocado	Metalaxyl	1999A	Fuori regione	II	PIEMONTE
mandarini	Dimethoate (sum of dimethoate and omethoate expressed as dimethoate)	1999A	Puglia	II	PUGLIA
mandarini	Dimethoate	1999A	Puglia	II	PUGLIA



29

Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIAPROGRAMMA REGIONALE
RESIDUI FITOSANITARI IN
IN ALIMENTI
2016

Pertanto il laboratorio oltre a porre particolare attenzione alla ricerca dei citati analiti deve considerare anche quelli raccomandati nel documento SANCO/12745/2013- 30 November 1 December 2015 rev 6(3) che è il "Working document on pesticides to be considered for inclusion in the national control programmes to ensure compliance with maximum residue levels of pesticides residues in and on food of plant and animal origin". Inoltre nel caso il citato laboratorio accreditato non abbia tra lo scopo di accreditamento gli analiti previsti o citati nel presente programma, il campione dovrà essere analizzato da altro laboratorio con il quale il DAP – ARPA Puglia dovrà stabilire specifiche convenzioni.

laboratori nazionali di riferimento

I laboratori Nazionali di riferimento sono l'Istituto Superiore di Sanità e il Laboratorio nazionale di riferimento dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e valle d'Aosta i quali forniranno il loro eventuale supporto tecnico scientifico ai laboratori del controllo ufficiale per lo svolgimento del presente programma regionale per l'anno 2016.

4. TRASMISSIONE DATI

Il Polo specializzato alimenti del DAP-ARPA di Bari trasmette, al Ministero della Salute – Direzione Generale della Sicurezza degli alimenti e della Nutrizione, i risultati del presente Programma, relativo agli anni 2016 in formato XML, rispettivamente entro il **31 marzo 2017**, usando le modalità del Nuovo Sistema Alimenti - Flusso residui prodotti fitosanitari, che recepiscono lo Standard Sample Description (SSD), di cui al citato Regolamento 595/2015.

Se la definizione del residuo di antiparassitario comprende più di un composto (sostanza attiva, metabolita e/o prodotto di degradazione o reazione), i laboratori comunicano i risultati delle analisi in base alla definizione completa del residuo. Inoltre, i risultati di tutti gli analiti che sono parte della definizione del residuo sono trasmessi separatamente, se sono misurati individualmente.

Detto laboratorio deve anche comunicare i fattori di trasformazione utilizzati per i trasformati utilizzando il campo prodCom.

Il citato Laboratorio di controllo ufficiale dovrà trasmettere, al Servizio 1 Sanità Pubblica e Sicurezza del lavoro della Sezione PATP, **entro il 31 gennaio 2017**, nonché i rapporti di prova dei campioni non conformi.

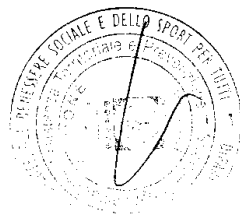
Inoltre, al fine della valutazione e validazione dei risultati, da parte dell'Autorità Competente Regionale, i Servizi competenti delle AASSLL, sono invitati a trasmettere, **entro il 31 gennaio 2017**, al Servizio 1 della Sezione PATP, per ogni campione dichiarato non conforme dal laboratorio, i dati relativi alle misure adottate (sanzioni, attivazione sistema di allerta, etc.) e alla possibile causa che può aver determinato il superamento del limite, nonché copia del rapporto di prova emesso dal citato Laboratorio di controllo ufficiale.



TAB 04: PIANO RESIDUI FITOSANITARI SIAN ANNUALITA' 2016 rev.04 22.06.16		totale	FOGGIA		BAT		BARI		TARANTO		BRINDISI		LECCE		MET. CAMPION.
			n. campioni		n. campioni		n. campioni		n. campioni		n. campioni		n. campioni		
			regionali	extra reg.*	regionali	extra reg.*	regionali	extra reg.*	regionali	extra reg.*	regionali	extra reg.*	regionali	extra reg.*	
ORTAGGI/LEGUMI	Asparago	6	1		1		1		1		1		1		
	batuola	18	2		1		3		1		1		2		
	broccoli	15	4		2		5		1		1		2		
	carciofi/tardi	35	11		6		6		4		4		4		
	carota	10	2		1		2	1	1		1		2		
	cavolfior/zafrano (1)	25	7		2		7	2	3		2		2		
	cettrio/caroselli	21	4		2		6	1	2		2		4		
	cicoria	21	4		2		6		2	1	2		4		
	cipolla	6	1		1		1		1		1			1	
	fagiolo	15	5		2		3		1		2		2		
	finocchio	21	6		4		3	1	2		2		2	1	
	lattughe e insalate	26	6	1	2	2	6	2	1	1	1	1	2	1	
	legumi freschi/granelati	6	1		1		1		1		1		1		
	melanzana	15	2	1	1	1	3	1	2	1	1		1	1	
	patata	10	1		1		1	1	1		1		1	1	
	peperoni	23	3	1	2	1	4	1	2	1	2	1	3	2	
	pomodori	36	6		4		8	1	4		6		4	1	
	sedano	25	6		3		6		3		3		4		
	spinaci	12	3	1	1		2	1	1		1		2		
	zucchine	22	3	1	2	1	5	1	2	1	2	1	2	1	
TOTALE ORTAGGI	360	88	6	41	6	79	13	35	6	37	3	45	9		
CEREALI	Fruento/farine di frumento	188	28		18		33		15		7		7		
	Riso	28		3		4		6		2		1		4	
	Mais	18	4		1		2		1		1		1		
	Altri cereali	4				1	1			1				1	
TOTALE CEREALI	134	32	3	11	5	36	6	16	3	8	1	8	5		
VINO	Vino	96	15		11	1	25	1	15	1	12	1	13	1	
	Olio E.V.O. / V.O.	60	7		13	1	22		6	1	5		5		
	Oli di oliva / sansa	14	2		2		4		2		1		1	1	
TOTALE VINO / OLIO	170	24	0	26	2	51	1	23	2	18	2	19	2		
FRUTTA FRESCA	Uva da tavola	109	16		16		46		16		9		4		
	albicocche	15	2		2	1	3	1	2		2	1	1		
	pesche	16	2	1	4		5	1	1		1		1		
	Ciliegie	24	1	1	7		10		2	1	1		1		
	pere	16	1	1	1	2	3	1	1	1	2	1	1	1	
	mele	12	1		2	1	3	1	4	1	3		1	3	
	banane	18		2		1		3		1		1		2	
	nespole	3		1				1				1			
	fragole	16	2	1	2	1	2	1	2		2		2	1	
	arance	27	2	1	2	1	3	15	3	15	3		1	1	
	clementine/mandarino	24	2	1	1			3	10	2	3		1	1	
	limoni	6	1		1		1		1		1		1		
	pompelmo	6		1				1		1		1		1	
	TOTALE FRUTTA	284	29	12	34	8	72	19	50	7	24	6	13	10	
PRODOTTI BIOLOGICI	conserva vegetale	3					1		1		1		1		
	olio di oliva	3	1		1		1								
	pasta	3	1				1		1						
TOTALE BIO	9	2	0	1	0	3	0	2	0	1	0	1	0		
ALIM. LATTANTI E BAMBINI	Alimenti per lattanti e Bambini	19		4		2		5		2		2		4	
PIANO COMUNITARIO	mela	7	1		1		1+1**		1		1		1		
	cavolo cappuccio	18	4		1		5		2		2		3+1**		
	porro	11	2		1		3		1+1**		1		2		
	lattuga	17	4		1+1**		4		1		2		4		
	pesche e simili	1	1**												
	aventa/segale	0													
	fragola	4	1		1		1				1**				
	pomodori	3	1				1**							1	
	vino	7	1		1		1+1**		1		1		1		
	Alimenti per lattanti e Bambini diversi dalle formule per lattanti, diversi dalle formule di proseguimento e diversi dagli alimenti per bambini a base di cereali.	1			1										
TOTALE PIANO COMUNITARIO	69	15		8		16		7		8		13			

D.M. 23 luglio 2003 e circolari Regionali Prot. AOO 152/5923 del 23/04/2012

(1) prelevare sia 1 campione di cavolo sia 1 campione di rapa
 ** campione di agricoltura biologica
 Per la categoria CEREALI: non prelevare prodotti trasformati
 * il 50 % dei campioni extraregionali devono essere di provenienza UE ed extra UE
 Per le AA SS.LL. di Bari, Foggia e Lecce il numero complessivo dei campioni deve essere equamente suddiviso tra i SIAN



31

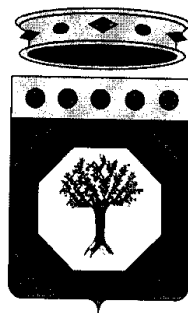


Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIA

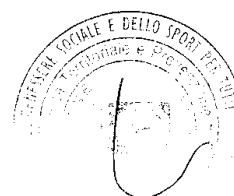
PROGRAMMA
COMUNITARIO RESIDUI
2016

ALLEGATO C

REGIONE PUGLIA



**Programma Regionale di controllo ufficiale per l'anno
2016, relativo ad un programma coordinato
comunitario.**



32





Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIA

PROGRAMMA
COMUNITARIO RESIDUI
2016

1 FINALITA' DEL PROGRAMMA

La Commissione Europea ha adottato il Regolamento (UE) n.595/2015 del 15 aprile 2015 concernente il programma comunitario coordinato di controllo per la verifica dei livelli di residui di fitosanitari in alimenti, per gli anni 2016, 2017 e 2018 (GU dell'Unione europea L.99/7 del 16/4/2015) che abroga il regolamento di esecuzione (UE) n. 400/2014.

Lo scopo del programma è quello di controllare, per cicli triennali, i residui di prodotti fitosanitari nei trenta/quaranta prodotti alimentari che costituiscono, nella Comunità Europea, i principali componenti della dieta, per la valutazione dell'esposizione dei consumatori e l'applicazione della legislazione dell'Unione Europea. Pertanto, con il presente documento, si forniscono alle AASSLL i seguenti indirizzi operativi al fine di dare uniforme applicazione al Regolamento 595/2015 su tutto il territorio regionale.

Il Programma regionale di controllo ufficiale per l'anno 2016 prevede campionamenti e analisi da effettuare sia sui prodotti di origine vegetale, per la ricerca di residui di prodotti fitosanitari indicati nell'allegato I parte A o C al Regolamento, sia su prodotti di origine animale per la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari indicati nell'allegato I parte B o D al Regolamento 595/2015.

2 STRUTTURE INDIVIDUATE

Le strutture territoriali incaricate per il campionamento sono i SIAN e i SIAV area B di ciascuna ASL del Dipartimento di Prevenzione delle AA.SS.LL. Per la corretta compilazione dei verbali di prelievo campioni, sopra riportati, i citati Servizi dovranno utilizzare il modello di verbale MOD 3.3 per il prelievo di matrici di origine vegetale per la ricerca di residui fitosanitari.

Il laboratorio di riferimento, accreditato per l'effettuazione degli accertamenti analitici sui prodotti alimentari di origine vegetale finalizzati alla ricerca di antiparassitari elencati nell'allegato I parte C del citato Regolamento (UE) è il Polo specializzato alimenti del DAP-ARPA di Bari il quale partecipa alle prove interlaboratorio comunitarie per i residui di antiparassitari, organizzate dalla Commissione Europea.

Per le matrici alimentari di origine animale il laboratorio individuato è quello dell'IZS di Foggia il quale, non essendo accreditato per la ricerca di residui di antiparassitari elencati nell'allegato I parte D al Regolamento, dovrà affidare le matrici di origine animale ad un laboratorio accreditato della rete nazionale degli IZS, come da disposizioni del competente Ministero della Salute.

Detti laboratori avranno cura di trasmettere tutte le informazioni richieste con lo Standard Sample Description, previsti dal Regolamento.

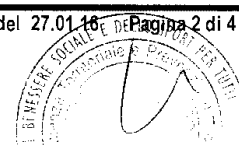
I campioni dovranno essere conferiti ai citati laboratori previo accordo con gli stessi.

I laboratori Nazionali di riferimento sono l'Istituto superiore di sanità e il Laboratorio nazionale di riferimento dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e valle d'Aosta i quali forniranno il loro eventuale supporto tecnico scientifico ai laboratori del controllo ufficiale per lo svolgimento del presente programma regionale per gli anni 2015, 2016 e 2017.

3 METODO DI CAMPIONAMENTO

Il lotto da sottoporre a campionamento deve essere scelto in maniera casuale e dovrà essere preso dal mercato; i campioni sono analizzati conformemente alle definizioni di residui di cui al Regolamento (CE) 396/2005 e s.m.i. e ove quest'ultimo non preveda alcuna definizione esplicita del residuo per un dato antiparassitario, si applica la definizione del residuo di cui all'allegato I del Regolamento.

33





Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIA

PROGRAMMA
COMUNITARIO RESIDUI
2016

La procedura di campionamento è quella prevista dal Decreto del Ministero della Salute del 23 luglio 2003 che ha recepito la Direttiva 2002/63/CE della Commissione Europea.

Per quanto riguarda i baby food, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, si specifica che i campioni sono valutati per i prodotti proposti come pronti al consumo o ricostituiti in base alle istruzioni dei prodotti tenendo conto dei Limiti Massimi di Residui fissati nelle direttive 2006/125/CE e 2006/141/CE. Se tali alimenti possono essere consumati sia come sono venduti sia come ricostituiti, i risultati sono riportati sul prodotto non ricostituito così come è messo in vendita.

Se la definizione completa del residuo di antiparassitario comprende più di un composto (sostanza attiva, metabolita e/o prodotto di degradazione o reazione), gli Stati membri comunicano i risultati delle analisi in base alla definizione completa del residuo. Inoltre, i risultati di tutti gli analiti che sono parte della definizione del residuo sono trasmessi separatamente, se sono misurati individualmente.

I citati laboratori del controllo ufficiale, nello svolgimento delle loro attività, devono seguire il documento N.SANTE/11945/2015 e s.m.i. relativo a "Metodi di validazione e procedure di controllo della qualità per l'analisi dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti e mangimi" che è disponibile sul sito web della Commissione Europea :

(http://ec.europa.eu/food/plant/plant_protection_products/guidance_documents/docs/qualcontrol_en.pdf)

I campioni di cui al reg.595/2015 sono analizzati conformemente alle definizioni di residui di cui al Regolamento (CE) 396/2005 e ove quest'ultimo non prevede alcuna definizione esplicita del residuo per un dato antiparassitario, si applica la definizione del residuo di cui all'allegato I di detto regolamento.

I laboratori sono, altresì, invitati a comunicare i fattori di trasformazione utilizzati per i trasformati utilizzando la trasmissione dati.

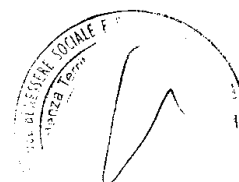
La procedura di campionamento è quella prevista dal Decreto del Ministero della Salute del 23 luglio 2003 che ha recepito la Direttiva 2002/63/CE della Commissione Europea. Dettagli sulle modalità di campionamento sono riportate sul rapporto ISTISAN 13/19 "Indicazioni per il prelievamento di prodotti di origine vegetale per il controllo ufficiale dei residui di fitofarmaci ai sensi del D.M.23 luglio 2003" che costituisce linea guida, utilizzabile durante le attività di prelievo di campioni. La linea guida è disponibile sul sito dell'ISS al seguente percorso: pubblicazioni<rapporti ISTISAN<anno 2013

4 IL NUMERO DI CAMPIONI

Il numero minimo di campioni ufficiali è riportato nella **Tabella 06** "programma comunitario per il controllo dell'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale, di cui al Reg UE 595/2015".

Detta ripartizione è stata già trasmessa, solo ai Servizi SIAN delle ASL, con la **Tabella 4** di cui alla nota AOO 152 1612 del 12/02/2016. Pertanto la ripartizione dei campioni di competenza SIAN di cui alle Tabelle 04 e 06 sono da ritenersi equivalenti.

Si fa presente che la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari sui prodotti di origine vegetale, sono quelle di cui all'allegato I parte A e C del Reg. UE 595/15. Per i prodotti di origine animale la ricerca di residui sono quelli indicati nell'allegato I parte B e D del regolamento UE 595/2015.





Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIA

PROGRAMMA
COMUNITARIO RESIDUI
2016

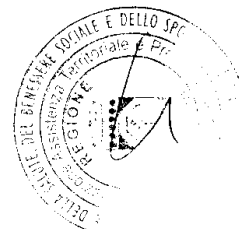
5 TRASMISSIONE DATI

I laboratori individuati e sopra indicati, trasmettono, al Ministero della Salute –DGISAN , i risultati del presente Programma, relativo all'anno 2016 in formato XML, **entro il 31 marzo 2017**, usando le modalità stabilite dal Ministero che recepiscono lo Standard Sample Description (SSD), di cui al citato Regolamento 595/2015.

Se la definizione del residuo di antiparassitario comprende più di un composto (sostanza attiva, metabolita e/o prodotto di degradazione o reazione), i laboratori comunicano i risultati delle analisi in base alla definizione completa del residuo.

Inoltre, i risultati di tutti gli analiti che sono parte della definizione del residuo sono trasmessi separatamente, se sono misurati individualmente.

Oltre a tali risultati, e al fine della valutazione e elaborazione degli stessi da parte dell'Autorità Competente Regionale, i Servizi competenti delle **AASSLL**, sono invitati a fornire, per ogni campione dichiarato non conforme dal laboratorio, le misure adottate (sanzioni, attivazione sistema di allerta, etc.) e la possibile causa che può aver determinato il superamento del limite, nonché copia del rapporto di prova emesso dai citati laboratori di controllo ufficiale.



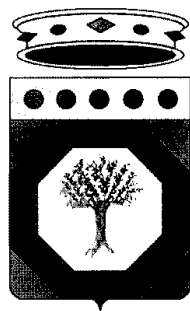
35

Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIA

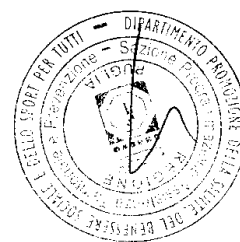
PROGRAMMA REGIONALE
CONTROLLO MICOTOSSINE
2016-2018

ALLEGATO D

REGIONE PUGLIA



**PIANO REGIONALE DI
CONTROLLO UFFICIALE
DELLE MICOTOSSINE NEGLI ALIMENTI
2016-2018**

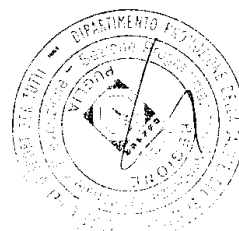


Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIA

PROGRAMMA REGIONALE
CONTROLLO MICOTOSSINE
2016-2018

Sommario

1. DEFINIZIONE E ACRONIMI	3
2. INTRODUZIONE.....	4
3. OBIETTIVI DEL PIANO	4
4. NORMATIVA DI RIFERIMENTO	4
5. ATTUAZIONE DEL PIANO	6
6. ARTICOLAZIONE DEL PIANO.....	6
7. TRASMISSIONE DEI RISULTATI.....	11
8. ATTIVITA' EXTRAPIANO NAZIONALE.....	12
9. AZIONI IN CASO DI NON CONFORMITA' ALLA NORMATIVA E SANZIONI	12
ALLEGATO 1 - NORMATIVA	13
ALLEGATO 2.....	15
TIPOLOGIE DI STABILIMENTO DI ALIMENTI OGGETTO DI CONTROLLO UFFICIALE PER LE MICOTOSSINE.....	15
ALLEGATO 3 - INDICAZIONI SUL CAMPIONAMENTO E SULLA PREPARAZIONE DEI CAMPIONI PER L'ANALISI	16
ALLEGATO 4 - DATI NEL SISTEMA NSIS VIG.....	25



1. DEFINIZIONE E ACRONIMI

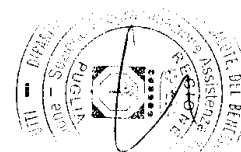
Di seguito vengono riportate le definizioni per alcuni termini ricorrenti nel testo di cui alla normativa relativa alla legislazione alimentare e nello specifico per i controlli ufficiali e i contaminanti.

DEFINIZIONI:

- **Alimento o prodotto alimentare**: come definito all'art.2 del Regolamento CE n.178/2002
- **Operatore del settore alimentare** (art.3 del Regolamento (CE) n. 178/2002): la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.
- **Contaminante** (articolo 1 del Regolamento CEE n.315/1993) ogni sostanza non aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari, ma in essi presente quale residuo della produzione (compresi i trattamenti applicati alle colture e al bestiame e nella prassi della medicina veterinaria), della fabbricazione, della trasformazione, della preparazione, del trattamento, del condizionamento, dell'imballaggio, del trasporto o dello stoccaggio di tali prodotti, o in seguito alla contaminazione dovuta all'ambiente. I corpi estranei quali, ad esempio, frantumi di insetti, peli di animali e altri non rientrano nella presente definizione.
- **Fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione** (art.3 del Regolamento CE n.178/2002): qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi e, ove pertinente, l'importazione, la produzione, la lavorazione, il magazzinaggio, il trasporto, la distribuzione, la vendita e l'erogazione dei mangimi.
- **Impresa alimentare** (art.3 del Regolamento (CE) n. 178/2002):, ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti;
- **Monitoraggio** (art.2 del Regolamento (CE) n.882/2004): la realizzazione di una sequenza predefinita di osservazioni o misure al fine di ottenere un quadro d'insieme della conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti, di salute e di benessere degli animali;
- **Sorveglianza** (art.2 del Regolamento (CE) n.882/2004): l'osservazione approfondita di una o più aziende del settore dei mangimi e degli alimenti, di operatori del settore dei mangimi e degli alimenti, oppure delle loro attività;

ACRONIMI

- AC: Autorità competente
- AA.SS.LL: Aziende Sanitarie Locali
- ARPA: Agenzia Regionale per la Protezione dell'ambiente
- DGISAN: Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e della nutrizione
- FAO: Food and Agriculture Organization of the United Nations
- FVO: Food Veterinary Office della DG (Directorate General) Health and Food safety (SANTE)
- EFSA: Autorità europea per la sicurezza alimentare
- IARC: International Agency for research on cancer
- INRAN: Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione
- ISS: Istituto Superiore di Sanità
- IIZZSS: Istituti Zooprofilattici Sperimentali
- LNR: Laboratorio nazionale di riferimento
- LR UE: Laboratorio di riferimento dell'Unione europea
- NSIS: Nuovo Sistema informativo Sanitario
- OSA: Operatore del settore alimentare
- PNCMA: Piano nazionale di controllo ufficiale delle micotossine negli alimenti



Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIA

PROGRAMMA REGIONALE
CONTROLLO MICOTOSSINE
2016-2018

- PNI: Piano nazionale integrato
- PR/PP: Piano regionale/della Provincia autonoma
- RASFF: Rapid Alert System for Food and Feed
- SM: Stato Membro
- UE: Unione europea
- USMAF-SASN: Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera e dei servizi territoriali per l'assistenza sanitaria al personale navigante ed aeronavigante

2. INTRODUZIONE

Il Ministero della Salute con nota prot. DGISAN 14944-P del 14.04.2016, ha trasmesso il " Piano nazionale di controllo ufficiale delle micotossine negli alimenti. Anni 2016- 2018", volto al controllo di specifici contaminanti, le micotossine, nei prodotti alimentari.

Detto Piano nazionale di campionamento di prodotti alimentari è stato definito con il supporto e collaborazione del LNR per le micotossine negli alimenti presso l'Istituto superiore di sanità, delle Autorità regionali e provinciali, degli uffici competenti della Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, ed approvato dal Coordinamento interregionale.

Pertanto, al fine di organizzare un sistema di controllo efficace e garantire la sicurezza dei prodotti alimentari e in ottemperanza al Piano nazionale, è stato definito il presente Piano regionale di campionamento ufficiale valevole sull'intero territorio regionale. Tale piano di controllo costituisce parte integrante del Piano Regionale dei controlli ufficiali di cui all'articolo 41 del regolamento CE n.882/2004.

Negli anni passati, a livello regionale, i controlli ufficiali relativi alla ricerca di micotossine negli alimenti sono stati disciplinati dalla D.G.R. n. 928/2013 e s.m.i.

3. OBIETTIVI DEL PIANO

Tale piano si prefigge l'obiettivo di fornire indicazioni ai Servizi competenti in materia delle AASSLL relative al controllo ufficiale del contaminante "micotossine" nei prodotti alimentari, basate sull' analisi dei rischi ed ha, altresì, lo scopo di programmare e coordinare le attività volte sia alla verifica della conformità alla normativa, sia alla valutazione dell'esposizione del consumatore. Esso è focalizzato sull'attività di campionamento destinata alle fasi di produzione/trasformazione/distribuzione di specifici prodotti alimentari.

Tale elaborazione consentirà di verificare il sistema di gestione dei rischi sull'intero territorio nazionale, e quindi di rivalutare i rischi ai fini di una successiva pianificazione.

4. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

L'articolo 3 del regolamento CE n.882/2004 richiede che i controlli ufficiali siano condotti in modo regolare, sulla base dei rischi e con frequenza appropriata. A tale scopo si devono considerare i rischi che impattano sulla sicurezza degli alimenti, la storia di conformità degli OSA e la relativa affidabilità dell'autocontrollo e qualunque informazione di non conformità. I controlli, inoltre, devono essere effettuati in qualunque fase della produzione, trasformazione e distribuzione, tenendo conto delle attività effettuate e dei materiali/sostanze/prodotti utilizzati e ottenuti da immettere sul mercato.

Come è noto, inoltre, il regolamento CE 852/2004 che definisce i requisiti di igiene degli alimenti, introduce la responsabilità dell'OSA per la sicurezza degli alimenti e il sistema dell'analisi dei rischi (HACCP) al fine della relativa gestione. Il regolamento prevede il controllo della contaminazione, intesa come la presenza o l'introduzione di un pericolo, anche secondo quanto previsto dagli allegati I e II, rispettivamente, per gli operatori addetti alla produzione primaria che non.

29



Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIA

PROGRAMMA REGIONALE
CONTROLLO MICOTOSSINE
2016-2018

Da quanto previsto dalla norma, si evince la necessità che **le AC valutino l'efficacia del controllo dei contaminanti effettuato dagli OSA e l'attività di campionamento, da parte dell'AC, è una delle modalità di verifica dell'efficacia.**

La normativa base per i contaminanti, i cui punti significativi sono di seguito illustrati, è rappresentata dalle seguenti disposizioni:

1. Regolamento CEE n.315/1993 che stabilisce procedure comunitarie nei prodotti alimentari,
2. Regolamento CE n.1881/2006 (di seguito "Regolamento contaminanti") che stabilisce i livelli massimi per certi contaminanti negli alimenti.

Le succitate disposizioni legislative ed altre sono riportate, in elenco, nell' **ALLEGATO 1**.

Il regolamento CEE n.315/1993 rappresenta il riferimento per la normativa sui contaminanti. Esso introduce il concetto di contaminante, l'obbligo di immissione sul mercato di prodotti sicuri e la necessità di mantenere i contaminanti a livelli più bassi raggiungibili con le buone pratiche.

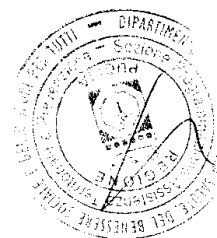
Lo stesso, infine, definisce le basi per l'introduzione dei limiti massimi, di cui al successivo regolamento CE n.1881/2006, allo scopo di tutela della salute pubblica.

Il regolamento CE n.1881/2006, come previsto dal regolamento CEE n.315/1993 del Consiglio e nello specifico all'articolo 3(2), ha definito livelli massimi accettabili per diversi contaminanti in molteplici prodotti alimentari. Tali livelli sono riportati nell'allegato al regolamento in distinte sezioni che corrispondono alla tipologia di contaminante o al gruppo di contaminanti (es. micotossine).

Da tale regolamento emergono disposizioni essenziali al fine di salvaguardare la sicurezza degli alimenti, come il divieto di utilizzo e di immissione in commercio di prodotti alimentari eccedenti il limite massimo per lo specifico contaminante, nonché il divieto di diluizione/miscelazione di prodotti contaminati. Allo stesso modo vige il divieto di miscelazione di prodotti alimentari da sottoporre a trattamenti fisici di decontaminazione con prodotti destinati al consumo umano diretto o quali ingredienti di alimenti. Inoltre, il regolamento prende in considerazione i gruppi più vulnerabili quali lattanti e bambini definendo limiti massimi specifici per molteplici contaminanti.

Inoltre, per le aflatossine di cui è nota la pericolosità, il regolamento ha previsto due distinti limiti massimi a seconda se il prodotto in questione sia destinato al consumo umano diretto oppure a trattamenti fisici di decontaminazione. La destinazione a trattamenti fisici di decontaminazione deve essere chiaramente indicata tramite l'etichettatura del prodotto in questione. Si precisa, infine, che il regolamento non consente la decontaminazione chimica.

Quindi, sulla base di tali norme, del Piano nazionale e di quella sui controlli ufficiali, è stata sviluppata la presente pianificazione adattata tenendo conto della realtà territoriale.



5. ATTUAZIONE DEL PIANO

In materia di sicurezza alimentare, per l'applicazione dei regolamenti (CE) n. 882/2004 e n. 852/2004, le Autorità competenti sono il Ministero della Salute, le Regioni, le Province autonome di Trento e di Bolzano e le ASL così come indicato dal decreto legislativo n. 193 del 6 novembre 2007.

Nell'ambito del presente piano di controllo:

- il Ministero coordina l'attività di controllo ed elabora, annualmente, le risultanze dei controlli ufficiali;
- la Regione Puglia- Sezione PATP, programma e coordina le attività di vigilanza e controllo sul territorio regionale di competenza;
- i Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione -S.I.A.N. e SIAV B delle AASSLL, programmano, coordinano ed espletano le attività di controllo ufficiale sul territorio di loro competenza;
- ARPA-Puglia e IZS designati per il controllo ufficiale, effettuano le analisi di laboratorio e inseriscono i dati del campionamento e analisi nel sistema NSIS;
- USMAF-SASN programmano, coordinano ed espletano le attività di controllo ufficiale sui prodotti alimentari non di origine animale in importazione;
- l'ISS, quale LNR per le micotossine, supporta il Ministero nel coordinamento e nella elaborazione delle risultanze dei controlli ufficiali e nella rivalutazione dei rischi; valuta l'esposizione alle micotossine della popolazione italiana; esegue le revisioni di analisi in caso di primi esiti analitici non conformi; supporta i laboratori ufficiali di controllo anche nella trasmissione dei dati tramite il sistema NSIS VIG.

Il Piano di campionamento avrà una durata triennale (2016-2018) .

6. ARTICOLAZIONE DEL PIANO

6.1 Programmazione regionale

Sulla base degli indirizzi ministeriali contenuti nel Piano Nazionale di controllo ufficiale delle micotossine in alimenti, è stato predisposto il presente Piano regionale che, articolato in diversi capitoli, definisce ruoli ed obiettivi per i diversi soggetti coinvolti, individua le principali matrici alimentari oggetto di campionamento e le informazioni minime necessarie ai fini del controllo ufficiale. Inoltre fornisce supporto alle attività dei Servizi territoriali per il prelievo campioni nonché ai Laboratori ufficiali individuati dal presente Piano.

Il citato Piano prevede, altresì, che i dati sul campionamento e analitici siano inseriti dai citati laboratori nel sistema informativo NSIS Alimenti-VIG (flusso vigilanza e controllo alimenti e bevande) del Ministero della Salute, necessari per la valutazione e gestione dei rischi.

Il Piano regionale dovrà essere aggiornato a seguito di modifiche apportate a livello nazionale.

Il Piano regionale è stato predisposto per il triennio 2016-2018 , tenendo conto delle indicazioni riportate nel correlato Piano nazionale.

Esso contiene le seguenti informazioni minime:

- individuazione delle tipologie di stabilimento oggetto di controllo ufficiale per le micotossine. Tali stabilimenti sono riportati nella **(ALLEGATO 2)** secondo le indicazioni fornite in tale allegato.
- ripartizione, **per ASL**, del numero di campioni e della coppia "prodotto alimentare/micotossina", ed indicazione del punto di campionamento (punto, nella filiera alimentare, in cui è effettuato il campionamento), se del caso. I campioni sono stati distribuiti, sulla base degli stabilimenti che insistono sul territorio della Regione Puglia. Nella scelta dei punti di campionamento si raccomanda di considerare quanto riportato ai paragrafi 6.2 e 6.4;
- ripartizione dei campionamenti nel corso dell'anno, e razionale, concordati con i laboratori di controllo ufficiale;
- individuazione del Laboratorio accreditato, designato per il controllo analitico dei prodotti alimentari di cui al presente piano;
- altre indicazioni/istruzioni fornite alle ASL ai fini della pianificazione ed esecuzione dei controlli.

Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIA

PROGRAMMA REGIONALE
CONTROLLO MICOTOSSINE
2016-2018

L'implementazione del piano regionale sarà assicurata anche attraverso le procedure regionali di rilevazione di verifica dell'efficacia (di cui all'art. 8.3 lettera a) del Reg. (CE) 882/2004) dei controlli ufficiali dei contaminanti nei prodotti alimentari, come previsto con l'accordo Stato Regioni del 7 febbraio 2013.

Tuttavia i Servizi competenti in materia dovranno integrare le proprie procedure di verifica dell'efficacia in conformità alla Procedura Operativa 05 sui controlli ufficiali del presente piano.

6.2 Referenti del Piano

- Regione Puglia

Assessorato alle Politiche della Salute

Sezione Programmazione assistenza territoriale e prevenzione
Via Gentile 52 – 70121 BARI

Servizio 1 – Sanità pubblica, igiene degli Alimenti e Sicurezza del lavoro

Dott. Antonio TOMMASI – a.tommasi@regione.puglia.it

Tel. 0805403075 - Fax 0805403455

Dr.ssa M. Giovanna ROSA - g.rosa@regione.puglia.it

Tel.0805404624 - Fax.0805403455

Servizio 2- Sanità Animale

Dott. Onofrio MONGELLI - o.mongelli@regione.puglia.it

Tel. 080 540 3442 - Fax 080 540 3464

- ARPA PUGLIA – Dipartimento di Bari

Polo di specializzazione "Alimenti"

Via caduti di tutte le guerre ,7 – 70126 BARI

Dr.ssa Francesca FERRIERI – f.ferrieri@arpa.puglia.it

Tel 080-5539344

- IZS di Puglia e Basilicata

Via Manfredonia, 20 - 71100 Foggia

Dott. Antonio Fasanella- antonio.fasanella@izspb.it

- Ministero della Salute

Viale G. Ribotta, 5 - 00144 Roma

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione - Ufficio VI

Dott. Sandra Paduano – s.paduano@sanita.it - Tel. 06 59946130

- Istituto Superiore di Sanità

Viale Regina Elena, 299 - 00161 Roma

Laboratorio nazionale di riferimento per le micotossine

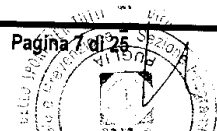
Dott. Carlo Brera – carlo.brera@iss.it - Tel. 06 49902377

Dott.ssa Barbara De Santis – barbara.desantis@iss.it - Tel. 06 49902367

6.3 Descrizione del procedimento di categorizzazione dei rischi

La valutazione dei rischi associati alla presenza delle micotossine nei prodotti alimentari, inclusa la valutazione della loro categorizzazione, si basa sulla considerazione dei seguenti indicatori:

- la collocazione della IARC che classifica le micotossine in gruppi diversi: aflatossine, gruppo 1 (evidenza di cancerogenicità per l'uomo), ocratossina A, gruppo 2B (possibilità di cancerogenicità per l'uomo), fusariotossine, gruppo 3 (probabilità di cancerogenicità per l'uomo),
- la presenza costante nel tempo nelle segnalazioni RASFF,
- la accertata alta percentuale di raccolti contaminati da micotossine (ved. dati FAO),
- la presenza delle micotossine in un ampio spettro di prodotti alimentari, sia come materie prime che prodotti finiti,
- la possibilità di esercitare effetti tossici (neurotossici, in particolare) già a partire dalla formazione del feto fino ad interessare tutte le altre classi di consumatori.



Per quanto premesso, in considerazione dei vari indicatori di rischio descritti, e nel campo degli alimenti normati, si raccomanda di concentrare i controlli sulle combinazioni matrice alimentare/micotossina descritti di seguito in tabella.

Tabella 1 Combinazioni matrice alimentare/micotossine oggetto di priorità di controllo

Micotossina	Matrice	Esempi
Aflatossine B e G	Frutta secca ed essiccata/frutta a guscio e prodotti derivati	Pistacchi, arachidi, mandorle, ingredienti per gelati a base di frutta a guscio
Aflatossina M1	Latte e prodotti derivati	Latte HT, latte fresco pastorizzato, latte crudo al dettaglio (con esclusione del latte crudo in allevamento)
Ocratossina A	Vino	Vino rosso e da dessert
	Caffè torrefatto	Caffè istantaneo
Deossinivalenolo	Prodotti trasformati a base di frumento duro e tenero	Pasta, pane, alimenti per la prima colazione
Fumonisine	Prodotti trasformati a base di mais	Farina per polenta, polenta istantanea, pop corn
Citrinina	Integratori alimentari	Riso rosso fermentato
Zearalenone	Prodotti alimentari a base di mais	Olio raffinato, prodotti per l'infanzia, farina per polenta
Patulina	Succhi e purea* di mela	Prodotti per l'infanzia e per la popolazione adulta

*come definita nella direttiva CE 2001/112. Si precisa che nel regolamento CE n.1881/2006 è indicata come "passato di mela"

6.4 Ripartizione dei campioni di matrici alimentari sui territori della Regione Puglia

La ripartizione dei campioni per ogni **ASL** è riportata nella successiva **Tabella** includendo sulla base delle indicazioni del Piano Nazionale sia il monitoraggio sia la sorveglianza.

Il programma di monitoraggio si prefigge l'obiettivo di raccogliere dati e far emergere situazioni di rischio. Pertanto si monitora la presenza di contaminanti in prodotti alimentari campionati in modo casuale considerando, preferibilmente, le diverse attività produttive che insistono sul territorio regionale.

L'attività di monitoraggio è riferita, inoltre, ad alcuni prodotti alimentari di largo consumo ad es. prodotti per l'infanzia, spezie, ingredienti per gelati a base di frutta a guscio (pistacchio, nocciola, noce, ecc.).

Il programma di sorveglianza, invece, si prefigge l'obiettivo di controllare specifiche situazioni a rischio, tramite campionamenti mirati. La scelta dei prodotti alimentari oggetto di campionamento, come pure degli stabilimenti/fase di produzione, è basata sulla valutazione dei rischi.

L'assegnazione campioni alle ASL è stata effettuata sulla base delle informazioni disponibili in ordine alle specifiche realtà territoriali e alla valutazione del rischio, ivi comprese le informazioni disponibili in merito al numero degli OSA che insistono sul territorio regionale, degli alimenti prodotti/commercializzati/trasportati/utilizzati, delle materie prime ad uso alimentare prodotte/utilizzate, delle non conformità pregresse degli OSA, dell'efficacia delle procedure di autocontrollo operative presso l'OSA, della fase di produzione, della possibilità di contaminazione crociata dei prodotti alimentari presenti presso gli stabilimenti degli OSA.

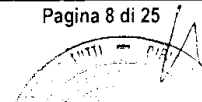
Le strategie di campionamento adottate si possono sintetizzare nel modo seguente:

1. casuale o random per il monitoraggio: trattasi di campionamenti ufficiali programmati nell'ambito del programma di monitoraggio. I campioni devono essere eseguiti in modo assolutamente casuale fra gli OSA che insistono sul territorio della ASL;
2. mirato o selettivo per la sorveglianza: trattasi di campionamenti ufficiali programmati ed eseguiti nell'ambito del programma di sorveglianza, tenendo conto di talune caratteristiche dei prodotti alimentari, dei contaminanti a maggior rischio per i consumatori, e degli stabilimenti degli OSA a maggior rischio.

Programma di monitoraggio

Oggetto di controllo, in tale piano, sono le aflatossine (B, G ed M), lo zearalenone, l'ocratossina A ed il deossinivalenolo in taluni prodotti alimentari come descritto nella Tabella di ripartizione dei campioni. I campioni sono stati ripartiti, sul territorio regionale. Per consentire al laboratorio DAP di Bari l'accreditamento

h 2



Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIAPROGRAMMA REGIONALE
CONTROLLO MICOTOSSINE
2016-2018

della prova anche per lo zearalenone nell'olio raffinato di mais, indicato nella seguente Tabella di ripartizione con l'asterisco (*) è possibile posticipare il campionamento del prodotto in questione dal 2017.

Programma di sorveglianza

Il criterio di base adottato nella scelta delle combinazioni e nella loro ripartizione tra le varie è stato quello di individuare, tra le molteplici combinazioni, quelle che potrebbero presentare un livello di rischio più elevato e di correlare il numero di campioni alle quote di consumo per area geografica secondo quanto riportato dal database ufficiale nazionale dell'INRAN.

Il numero di campioni, ivi indicato, deve essere inteso come il numero minimo di campioni da effettuarsi, salvo modifiche o integrazioni del presente Piano.

Fermo restando che il numero minimo di campioni deve essere comunque garantito, si è ritenuto necessario, in funzione della propria realtà produttiva pugliese, integrare le matrici e il numero di campioni. Per consentire il laboratorio DAP-Bari l'accreditamento della prova anche per la citrinina nell' integratore alimentare a base di riso rosso fermentato, indicato nella seguente Tabella di ripartizione con l'asterisco (*) è possibile posticipare il campionamento del prodotto in questione dal 2017.

Pertanto nella sottoriportata tabella, le matrici relative al monitoraggio sono indicate con la lettera **M** quelle relative alla sorveglianza sono indicate con la lettera **S**.

MATICI		N° Campioni	BA	BAT	BR	FG	LE	TA
CEREALI E PRODOTTI DELLA MACINAZIONE (contaminanti)	M	24	6	5	3	6	2	2
PRODOTTI DA FORNO (pane, taralli, fette biscottate, craker,)	M	10	3	2	1	2	1	1
PASTE ALIMENTARI (contaminanti)	M	24	6	4	3	4	4	3
PRODOTTI DELLA PASTICCERIA (biscotti, merendine)	M	6	1	1	1	1	1	1
SPEZIE (Paprika, peperoncino, pepe nero)	M	6	1	1	1	1	1	1
VINI (rosso)	S	30	6	5	6	4	4	5
BIRRE	M	3	1	0	0	0	1	1
CAFFE'	M	3	1	0	0	1	1	0
FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO (AFLA). Mandorle, pistacchi, noci	S	10	3	1	1	2	2	1
INGREDIENTI PER GELATI A BASE FRUTTA SECCA A GUSCIO RIGIDO	M	4	2	0	0	1	1	0
ALIMENTAZIONE LATTANTI E BAMBINI (biscotti)	M	6	1	1	1	1	1	1
LATTE E PRODOTTI DERIVATI	S	68	22	7	7	18	9	5

HM



Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIAPROGRAMMA REGIONALE
CONTROLLO MICOTOSSINE
2016-2018

OLIO DI MAIS RAFFINATO *	M	2	2	0	0	0	0	0
INTEGRATORE ALIMENTARE A BASE DI RISO ROSSO FERMENTATO *	S	10	3	1	1	2	2	1
TOTALE CHIMICI		195	53	27	24	41	28	21

* dal 2017

6.5 Campionamento

Le modalità di campionamento condizionano in modo cruciale le successive procedure di controllo analitico; pertanto, l'attuazione di buone pratiche di campionamento è uno strumento indispensabile per evitare contenziosi dovuti a vizi procedurali. In particolare, nel controllo delle micotossine, data la estrema eterogeneità della contaminazione con cui le micotossine sono presenti in una derrata alimentare, è noto che la fase di campionamento rappresenta il punto in cui si rilevano le criticità più significative. Come principio generale, **il campionamento rappresenta una fase del controllo che deve essere svolta prevalentemente all'inizio della filiera agro-alimentare, 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.

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.

Nell' **ALLEGATO 3** 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.

Inoltre, limitatamente al controllo delle grandi partite (> 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** (n.13 in elenco).

Infine per garantire la trasmissione delle informazioni necessarie alla valutazione dei dati, nonché al fine di armonizzare le informazioni raccolte tramite il controllo ufficiale, si allegano nuovi verbali di prelievo e di formazione delle aliquote ufficiali in laboratorio (**MOD 3.2 e MOD 3.6** che sostituiscono integralmente i precedenti in revisione corrente).

- **Verbale di prelievo**

Il **MOD 3.2 "Verbale di prelievo Micotossine"** rappresenta il verbale unico che prende in considerazione i requisiti del campionamento di cui al Regolamento CE n.401/2006 e s.m.i.

Il verbale di prelievo deve essere compilato in ogni sua parte in modo chiaro e leggibile e firmato dall'AC che ha effettuato il prelievo e dal titolare dell'impresa o suo rappresentante o detentore del prodotto alimentare.

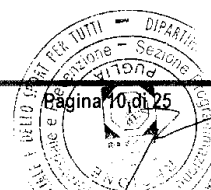
Al fine dell'armonizzazione dei controlli, devono essere inseriti alcuni codici nel **MOD 3.2** per l'acquisizione dei dati richiesti dal flusso VIG (vigilanza e controllo alimenti e bevande) del sistema NSIS .

Le anagrafi in revisione corrente sono disponibili presso il sito web :

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=2885&area=sicurezzaAlimentare&menu=flussovigilanza

Si evidenzia che il verbale deve essere redatto in più copie (art.15 DPR n. 327/1980) di cui una deve essere consegnata al titolare dell'impresa o suo rappresentante o detentore dei prodotti alimentari, unitamente all'aliquota ufficiale. Al verbale di prelievo, quando possibile, dovrà essere allegata l'etichetta originale, o copia, o documento commerciale, in quanto contenenti informazioni necessarie al laboratorio ufficiale che esegue le analisi. Al fine di evitare contestazioni sulla "validità" dei campioni da parte del DAP BARI / IZS PB, è raccomandato che il verbale di prelievo contenga tutte le informazioni.

In caso di mancanza delle informazioni necessarie al laboratorio, lo stesso può chiederne un'integrazione nel verbale.

- **Verbale di formazione delle aliquote ufficiali in laboratorio**

Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIA

PROGRAMMA REGIONALE
CONTROLLO MICOTOSSINE
2016-2018

All'atto della formazione delle aliquote ufficiali, l'Autorità Competente o suo delegato che ha effettuato il prelievo redige un secondo verbale (**MOD 3.6 Verbale di formazione aliquote Micotossine**) recante informazioni, rese in forma leggibile, sulle procedure utilizzate per la formazione delle aliquote di legge.

La compilazione del **MOD 3.6**, relativo alla formazione delle aliquote di legge, deve essere effettuata:

- con possibilità di delega all'Autorità Competente dove è sito il laboratorio presso il quale si formano le aliquote di legge,
- alla presenza del titolare dell'impresa o suo rappresentante o detentore dei prodotti alimentari previo accordo con il laboratorio di controllo ufficiale di riferimento sul territorio. Nel caso in cui l'interessato decida di non assistere, è necessario acquisire, per iscritto, la relativa dichiarazione.

6.6 Controllo analitico

I laboratori ufficiali di controllo DAP-Bari /IZS PB nell'ambito del presente piano, effettuano, ognuno per le proprie matrici di competenza, 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.

L'LNDR 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 VIG.

I citati 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).

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).

I tempi previsti per l'espletamento delle analisi, dal momento della accettazione del campione, nel laboratorio, all'emissione del rapporto analitico, devono essere tali da consentire il tempestivo avvio di azioni secondo quanto previsto dall'art. 54 del regolamento n.882/2004. A tal fine deve essere garantito quanto previsto in merito dalla nota circolare regionale prot. n. 152/12817 del 21.10.2014 "Indicazioni e procedure operative di trasmissione dei rapporti di prova".

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.

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 "slurry".

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.

7. TRASMISSIONE DEI RISULTATI

I laboratori ufficiali inseriscono i dati sul campionamento e analitici riportati nell' **ALLEGATO 4**, nel flusso VIG del sistema NSIS, non appena disponibili e comunque fino al **31 gennaio** dell'anno successivo a quello cui si riferiscono. Informazioni dettagliate, per l'inserimento dei dati, sono presenti nella linea guida per la raccolta dei dati di controllo ufficiale sulle micotossine mediante il sistema NSIS-VIG.

L'ISS, quale LNR, cura la verifica tecnica dei succitati dati al termine di ogni quadrimestre, considerando le scadenze di seguito definite.

La Regione Puglia effettuerà la validazione, nel sistema NSIS VIG, entro il mese di **febbraio** dell'anno successivo a quello del piano di campionamento o al termine di ogni quadrimestre.

L'ISS elabora e valuta i dati validati ed invia un rapporto al Ministero entro il mese di **marzo** dell'anno successivo al fine di consentire al Ministero di redigere il rapporto finale da pubblicare ed integrare nel PNI e da inviare alla Commissione UE entro il mese di **giugno**.

M 5



Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIA

PROGRAMMA REGIONALE
CONTROLLO MICOTOSSINE
2016-2018

Tale rapporto finale include una valutazione complessiva, da parte del Ministero della Salute, dei risultati ottenuti ed eventuali indicazioni correttive ai fini di una razionalizzazione dei controlli per gli anni successivi.

8. ATTIVITA' EXTRAPIANO NAZIONALE

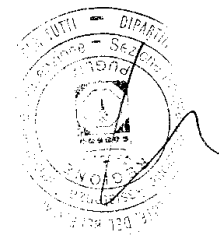
La Regione Puglia, in accordo con i laboratori designati per i controlli ufficiali, ha predisposto attività aggiuntive di controllo ("extrapiano") che rispondono a specifiche esigenze regionali o locali.

Detta programmazione extrapiano si sono rese necessarie sulla base di particolari alimenti caratteristici a livello regionale (pasta, prodotti da forno, cereali e latte e prodotti derivati).

9. AZIONI IN CASO DI NON CONFORMITA' ALLA NORMATIVA E SANZIONI

Le azioni da intraprendere nel caso di prodotti alimentari non conformi alla normativa vigente e gli aspetti sanzionatori sono riportati nelle seguenti principali disposizioni di riferimento:

- Regolamento CE n.178/2002 del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- Intesa del 13 novembre 2008 tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano recante "Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti destinati al consumo umano" (G.U. 9 dicembre 2008, n. 287 – Supplemento ordinario n. 270);
- Regolamento CE n.882/2004 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- Decreto legislativo 5 aprile 2006, n.190: Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare;
- Decreto legislativo 6 novembre 2007, n.193: Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;
- Legge 30 aprile 1962, n. 283: Modifica degli articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del testo unico delle leggi sanitarie, approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327: Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande;
- Legge 24 novembre 1981, n. 689: Modifiche al sistema penale;
- D.L.vo 30 dicembre 1999, n. 507: Depenalizzazione dei reati minori e riforma del sistema sanzionatorio, ai sensi dell'articolo 1 della legge 25 giugno 1999, n. 205.



Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIAPROGRAMMA REGIONALE
CONTROLLO MICOTOSSINE
2016-2018**ALLEGATO 1 - NORMATIVA****Normativa sui contaminanti, e nello specifico micotossine, dei prodotti alimentari**

1. Regolamento (CEE) n.315/1993 che stabilisce procedure comunitarie nei prodotti alimentari (GU CE L37/1 del 13/02/1993)
2. Regolamento CE n.1881/2006 (di seguito "Regolamento contaminanti") che stabilisce i livelli massimi per certi contaminanti negli alimenti (GU L 364/5 del 20/12/2006)
3. Regolamento (CE) N. 1126/2007 che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari per quanto riguarda le Fusarium-tossine nel granoturco e nei prodotti a base di granoturco (GU L 255/14 del 29/9/2007)
4. Regolamento (UE) N. 105/2010 recante modifica del regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, per quanto riguarda l'ocratossina A (GU L 35/7 del 6/2/2010)
5. Regolamento (UE) N. 165/2010 recante modifica, per quanto riguarda le aflatoossine, del regolamento (CE) n. 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari (GU L 50/8 del 27/2/2010)
6. Regolamento (UE) N. 1058/2012 recante modifica del regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di aflatoossine nei fichi secchi (GU L 313/14 del 13/11/2012)
7. Regolamento (UE) N. 212/2014 che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi del contaminante citrinina negli integratori alimentari a base di riso fermentato con lievito rosso *Monascus purpureus* (GU L 67/3 del 7 marzo 2014)
8. Regolamento (UE) N. 2015/1137 che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto concerne il tenore massimo di ocratossina A nelle spezie *Capsicum* spp. (GU L 185/11 del 14/07/2015)
9. Regolamento (UE) N. 2015/1940 che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di sclerozi di *Claviceps* spp in taluni cereali non trasformati e le disposizioni in materia di monitoraggio e relazioni (GU L 283/3 del 29/10/2015)

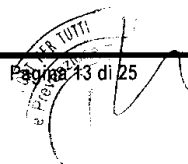
Normativa sul campionamento

10. Regolamento (CE) n. 401/2006 relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori delle micotossine nei prodotti alimentari (GU L70/12 del 9/3/2006)
11. Regolamento (UE) No 178/2010 che modifica il regolamento CE 401/2006 per quanto concerne le arachidi, gli altri semi oleosi, la frutta a guscio, le mandorle di albicocche, la liquirizia e l'olio vegetale (GU L 52/32 del 3/3/2010)
12. Regolamento (UE) N. 519/2014 che modifica il regolamento CE 401/2006 per quanto riguarda i metodi di campionamento per le grandi partite, per le spezie e gli integratori alimentari, i criteri di rendimento per le tossine T-2 e HT-2 e per la citrinina, nonché i metodi di analisi di screening (GU L 147/29 del 17/05/2014)
13. Guidance document for the implementation of Commission Regulation (EU) 519/2014 http://ec.europa.eu/food/safety/chemical_safety/contaminants/sampling_analysis/index_en.htm
14. Guidance document for competent authorities for the control of compliance with EU legislation on aflatoxins http://ec.europa.eu/food/safety/chemical_safety/contaminants/sampling_analysis/index_en.htm

Normativa sul controllo ufficiale

15. LEGGE 30 aprile 1962, n. 283 Modifica degli articoli 242, 243, 247, 250 e 262 del testo unico delle leggi sanitarie, approvato con regio decreto 27 luglio 1934, n. 1265: Disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
16. D.P.R. 26 marzo 1980, n.327 Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande

MS



Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIA

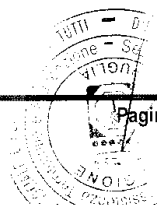
PROGRAMMA REGIONALE
CONTROLLO MICOTOSSINE
2016-2018

17. Decreto del Presidente della Repubblica del 14 Luglio 1995 Atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande (GU 7 novembre 1995, n.260 S.O.)
18. Decreto del Ministero della sanità 8 ottobre 1998 Modificazioni alle appendici 2 e 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 contenente l'atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande (GU n.249 del 24 ottobre 1998 - S. O. n. 178)
19. Regolamento CE n.882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di alimenti e mangimi e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali (GU L 191/1 del 28/05/2004)
20. DECRETO LEGISLATIVO 5 aprile 2006, n. 190 Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare
21. Decreto legislativo 6 novembre 2007, n.193 Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore (GU 9 novembre 2007, n. 261, S.O.)
22. Intesa ai sensi dell'art.8, comma 6 della legge 5 giugno 2003, n.131 tra il Governo, Regioni e Province autonome di Trento e Bolzano concernente l'attuazione del Piano di emergenza per la sicurezza degli alimenti e mangimi (prot. n.484 /08/2.17.4.10 del 29/01/2008)
23. Accordo 29 aprile 2010 - Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome relativo a "Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari" Rep. Atti n.59 /CSR (G.U. 26 maggio 2010, n. 121)
24. Raccomandazione della Commissione 2003/598/CE sulla prevenzione e riduzione della contaminazione da patulina nel succo di mela e negli ingredienti di succo di mele presenti in altre bevande (GU L 203/54 del 12/08/2003)
25. Raccomandazione della Commissione 2006/583/CE sulla prevenzione e riduzione delle tossine Fusarium nei cereali e prodotti derivati (GU L 234/35 del 29/08/2006)
26. Raccomandazione della Commissione 2012/154/UE sul monitoraggio della presenza degli alcaloidi dell'ergot (GU L 77/20 del 16/3/2012)
27. Raccomandazione della Commissione 2013/165/CE relativa alla presenza di tossine T-2 e HT-2 nei cereali e nei prodotti a base di cereali (GU L 91/12 del 3/04/2013)

Normativa sull'importazione

28. Regolamento CE n.669/2009 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo al livello accresciuto di controlli ufficiali sulle importazioni di alcuni mangimi e alimenti di origine non animale e che modifica la decisione 2006/504/CE della Commissione
29. Regolamento UE n. 884/2014 che stabilisce condizioni particolari per l'importazione di determinati mangimi e alimenti da alcuni paesi terzi a causa del rischio di contaminazione da aflatoxine e che abroga il regolamento (CE) n. 1152/2009
30. Regolamento di esecuzione (UE) 2015/949 della Commissione del 19 giugno 2015 che approva i controlli pre-esportazione da alcuni paesi terzi su determinati alimenti riguardo alla presenza di alcune micotossine (GU UE L 156/2 del 20/6/2015)
31. Guidance document for competent authorities for the control of compliance with EU legislation on aflatoxins http://ec.europa.eu/food/safety/chemical_safety/contaminants/sampling_analysis/index_en.htm
32. Guidance document for the implementation of Commission Regulation (EU) 519/2014 http://ec.europa.eu/food/safety/chemical_safety/contaminants/sampling_analysis/index_en.htm

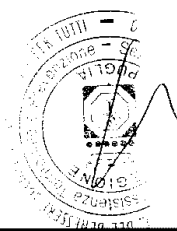
KG



Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIAPROGRAMMA REGIONALE
CONTROLLO MICOTOSSINE
2016-2018

ALLEGATO 2
TIPOLOGIE DI STABILIMENTO DI ALIMENTI OGGETTO DI CONTROLLO UFFICIALE PER LE
MICOTOSSINE

Principali tipologie di stabilimento	Tipologie di stabilimento presenti sul territorio della Regione/Provincia autonoma (a)	Numero di OSA (b)
Stabilimenti adibiti allo stoccaggio e/o produzione e/o trasformazione di cereali e prodotti derivati	X	
Stabilimenti adibiti allo stoccaggio e/o produzione di pasta secca	X	
Stabilimenti adibiti alla produzione e/o trasformazione e/o stoccaggio di pane e/o prodotti da forno (dolci o salati)	X	
Stabilimenti adibiti alla trasformazione e/o produzione e/o stoccaggio di caffè	X	
Stabilimenti adibiti alla produzione e/o stoccaggio di prodotti per l'infanzia a base di cereali e non (diversi dalla frutta)		
Stabilimenti adibiti alla produzione e/o stoccaggio di prodotti per l'infanzia a base di frutta		
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	X	
Stabilimenti adibiti alla produzione e/o stoccaggio e/o trasformazione di frutta a guscio	X	
Stabilimenti adibiti alla produzione e/o trasformazione e/o stoccaggio di frutta secca	X	
Stabilimenti adibiti allo stoccaggio e/o produzione di bevande di frutta (incluso vino)	X	
Stabilimenti adibiti allo stoccaggio e/o trasformazione e/o produzione di spezie		
Stabilimenti adibiti allo stoccaggio e/o trasformazione e/o produzione di liquirizia (diverse specie)		
Stabilimenti adibiti allo stoccaggio e/o produzione di integratori a base di riso rosso fermentato con lievito rosso <i>Monascus purpureus</i>		



**ALLEGATO 3 - INDICAZIONI SUL CAMPIONAMENTO E SULLA PREPARAZIONE DEI CAMPIONI PER
L'ANALISI****1. DEFINIZIONI**

«partita» (allegato I.A.2 del regolamento CE n.401/2006): quantitativo identificabile di prodotto alimentare, consegnato in una sola volta, per il quale è accertata dall'addetto al controllo ufficiale la presenza di caratteristiche comuni quali l'origine, la varietà, il tipo d'imballaggio, l'imballatore, lo spedite o la marcatura.

«partita» (art.3 del regolamento CE n.669/2009): una quantità di qualsiasi alimento di origine non animale elencato nell'allegato I del regolamento, avente la medesima classe o descrizione, coperto dagli stessi documenti, convogliato dagli stessi mezzi di trasporto e proveniente dagli stessi paesi terzi o dalla stessa parte di essi.

Una partita può essere formata anche da più lotti; pertanto, nell'ambito delle attività di campionamento, devono essere campionati prodotti appartenenti allo stesso lotto della partita o deve essere individuata una sottopartita formata da prodotti di uno stesso lotto.

«sottopartita» (allegato I.A.2 del regolamento CE n.401/2006): porzione di una grande partita designata per essere sottoposta a campionamento; ciascuna sottopartita deve essere fisicamente separata e identificabile;

«campione elementare» (allegato I.A.2 del regolamento CE n.401/2006): quantitativo di materiale prelevato in un solo punto della partita o della sottopartita;

«campione globale» (allegato I.A.2 del regolamento CE n.401/2006): campione ottenuto riunendo tutti i campioni elementari prelevati dalla partita o dalla sottopartita;

«campione di laboratorio» (allegato I.A.2 del regolamento CE n.401/2006): campione destinato al laboratorio.

Può corrispondere al campione globale o a due/tre campioni (in funzione della tipologia di prodotto alimentare) di uguale peso derivanti dalla suddivisione del campione globale;

«aliquota»: parte del campione globale/di laboratorio omogeneizzato e macinato qualora necessario, corrispondente ad una parte (1/3, 1/4, 1/5 a seconda dei casi) del campione globale o di laboratorio.

2.CAMPIONAMENTO

Al fine di procedere al campionamento di una partita di prodotti alimentari occorre far riferimento alle seguenti fasi di cui al regolamento CE n.401/2006 e successive modifiche (di seguito "regolamento"):

- 2.1 Identificazione della partita o della sottopartita
- 2.2 Valutazione della grandezza della partita o sottopartita
- 2.3 Valutazione del tipo di campionamento da effettuare (statico vs dinamico)
- 2.4 Calcolo e prelievo dei campioni elementari (CE)
- 2.5 Formazione del campione globale (CG)
- 2.6 Formazione del campione di laboratorio (CL), se necessario
- 2.7 Formazione delle aliquote

2.1. Identificazione della partita o della sottopartita

Per identificare la partita o sottopartita da sottoporre a controllo, sia esso documentale sia fisico, è necessario consultare la documentazione di accompagnamento ove rilevare, tra l'altro, in modo univoco la tipologia di prodotto, il Paese di origine ossia dove è avvenuta la produzione, lo stato fisico del prodotto (solido o liquido), il tipo di imballaggio (confezioni, sacchi, container, sfuso) e **la destinazione d'uso del prodotto, vale a dire:**

- **se destinato al consumo umano diretto,**
- **come ingrediente di prodotti alimentari,**
- **al consumo umano, previo trattamento fisico.**

In relazione alla tipologia di prodotto e al peso della partita il regolamento definisce il numero o il peso delle sottopartite.

2.2. Valutazione della grandezza della partita o sottopartita

Una volta identificata la partita o sottopartita da controllare, si deve valutare la sua grandezza espressa in tonnellate (t).

2.3. Valutazione del tipo di campionamento da effettuare (statico vs dinamico)

A seconda delle informazioni rilevate ai punti precedenti, si deve valutare quale tipologia di campionamento deve essere effettuata. Si possono effettuare campionamenti in modo statico o dinamico.

Le modalità operative di prelievo dei campioni elementari devono essere conformi ai principi generali riportati nella norma ISO 24333:2010.

- **Campionamento in condizioni statiche:** i campioni elementari vanno prelevati in specifici punti di campionamento (distribuiti uniformemente sul volume totale della partita o sottopartita) secondo le modalità descritte nella norma ISO 24333:2010. Le procedure sono influenzate anche dalla tipologia di sonde utilizzate e dalla accessibilità dei punti di prelievo da parte dell'operatore.
- **Campionamento in condizioni dinamiche:** nel caso di campionamento di prodotti sfusi in movimento è consigliabile l'effettuazione delle procedure di campionamento in condizioni dinamiche, vale a dire durante le operazioni di scarico/carico. In questi casi è consigliabile dotare il sito di campionamento con campionatori automatici.

Il periodo fra due prelievi successivi deve essere definito in base alla velocità di scarico/carico della merce. Gli intervalli temporali di campionamento tra un CE ed il successivo sono determinati applicando la formula seguente:

Intervallo o frequenza di campionamento (minuti) = Durata dello scarico (minuti) /N. di CE

Ad esempio, per una partita di 45 t di **cereali** (cfr Tabella 2, allegato I.B.4 del regolamento), il campione globale di 10 kg è formato da 100 CE da 100g ciascuno. Considerando una velocità di scarico di 20t/ora, il tempo di scarico corrisponde a circa 135 minuti. Quindi la frequenza di campionamento (durata dello scarico (in minuti) /N. di CE) sarà data da: $135/100 = 1,35$ min.

Si dovrà prelevare, quindi, un campione elementare ogni 1,35 min.

2.4. Calcolo e prelievo dei campioni elementari

Il numero di campioni elementari da prelevare è riportato nel regolamento. A seconda della tipologia di prodotto, e del peso della partita, si devono consultare le tabelle corrispondenti riportate nel regolamento. Il peso del campione elementare è compreso nell'intervallo 100g - 300 g. Si ricorda che nel caso del prelievo al dettaglio, il peso del campione elementare deve corrispondere a quanto riportato nel Regolamento 401/2006 e suoi emendamenti, potendo risultare, a seconda dei casi, inferiore o superiore all'intervallo precedentemente citato.

Il prelievo dei campioni elementari avverrà come precedentemente riportato, in condizioni statiche o dinamiche.

Si consiglia di operare in condizioni statiche nei seguenti "siti di campionamento": camion, treni, magazzini, containers, al dettaglio.

Si consiglia di operare in condizioni dinamiche, possibilmente tramite l'utilizzo di campionatori automatici, nei seguenti "siti di campionamento (fasi di scarico/carico)": navi, silos.

2.4.1 Frequenza di prelievo dei campioni elementari da partite in confezioni singole

Per il campionamento delle partite commercializzate in imballaggi singoli (sacchi, confezioni al dettaglio, ecc.), si può effettuare il calcolo della frequenza di campionamento, mediante la formula sotto riportata, dove n individua ogni quante n confezioni singole si deve prelevare un campione elementare dal singolo imballo, approssimando i numeri decimali all'unità più vicina.

Frequenza di campionamento (n) = peso della (sotto)partita(kg) × peso del CE (kg) / peso del CG (kg) × peso di una confezione singola (kg)

Ad esempio, per una partita di 2000 confezioni di arachidi del peso di 50 kg ciascuna, considerando per le arachidi il peso del campione elementare pari a 200 grammi ed il peso del campione globale pari a 20 kg, si dovrà prelevare un campione elementare ogni 20 confezioni, secondo la formula indicata: $100000 \text{ kg} \times 0,2 \text{ kg} / 20 \text{ kg} \times 50 \text{ kg}$.

2.5. Formazione del campione globale

Il campione globale deve essere formato dalla unione di tutti i campioni elementari prelevati dalla partita o sottopartita.

Ciascun CG deve successivamente essere omogeneizzato con apposito strumento adeguatamente pulito mediante opportuna (per tempo e portata) mescolatura. Si fa presente che l'omogeneizzazione non corrisponde alla macinazione del campione. L'omogeneizzazione può avvenire anche in laboratorio.

Il CG omogeneizzato deve essere opportunamente sigillato e munito di cartellino identificativo recante le informazioni necessarie ad individuare la partita a cui il campione appartiene. Il CG è successivamente consegnato dall'Autorità che ha effettuato il prelievo al laboratorio di analisi ufficiale operante sul territorio, in attesa della successiva fase di formazione delle aliquote ufficiali, a meno che quest'ultime non possano essere costituite sul luogo di prelievo.

Il CG deve necessariamente essere accompagnato da un verbale di prelievo recante tutte le informazioni, rese in modo leggibile, necessarie ad identificare sia la partita di riferimento sia le modalità di campionamento effettuate, sia la destinazione d'uso del prodotto. (ALLEGATO 6).

2.6. Formazione dei campioni di laboratorio

In casi particolari, come riportato nel regolamento UE n.178/2010 (**allegato I D.1.3-D.1.4**. Metodo di campionamento per i fichi secchi: partita ≥ 15 t, partita < 15 t; **allegato I D.2.3-D.2.4** Metodo di prelievo di campioni per arachidi, altri semi oleosi, mandorle di albicocche e frutta a guscio: partita ≥ 15 t, partita < 15 t) il campione globale deve essere suddiviso, a seconda della dimensione della partita, in due o tre campioni di laboratorio. Per la formazione dei CL, il campione globale dovrà essere previamente opportunamente omogeneizzato, e poi suddiviso nei CL necessari. All'atto della loro formazione, che può avvenire direttamente nel sito di campionamento, i CL devono essere opportunamente omogeneizzati, sigillati e muniti di cartellino identificativo recante le informazioni necessarie ad individuare la partita a cui i campioni appartengono, prima dell'invio al laboratorio di analisi operante sul territorio, per la formazione delle aliquote ufficiali e delle successive analisi.

I CL, se costituiti sul luogo di prelievo, devono necessariamente essere accompagnati dal verbale di prelievo recante tutte le informazioni, rese in modo leggibile, necessarie ad identificare sia la partita di riferimento sia le modalità di campionamento effettuate, sia la destinazione d'uso del prodotto. (ALLEGATO 6).

2.7. Formazione delle aliquote di legge

Le aliquote di legge devono essere ricavate dal campione globale o dai campioni di laboratorio, previa omogeneizzazione e macinazione, laddove necessario. **La macinazione deve essere effettuata, esclusivamente, in laboratorio.**

Nei casi, invece, in cui le micotossine si possano considerare omogeneamente distribuite (ad esempio paste, alimenti liquidi, altri alimenti omogenei ad es pasta alimentare, altri prodotti trasformati, ecc.), le aliquote potranno essere formate sul luogo del prelievo.

3. PREPARAZIONE DEL CAMPIONE per l'ANALISI in LABORATORIO

La procedura di preparazione delle aliquote a partire dal CG o CL, si articola nelle seguenti fasi operative:

- 3.1 Ricevimento in laboratorio del campione globale o dei campioni di laboratorio
- 3.2 Preparazione del CG o dei CL: omogeneizzazione e macinazione
- 3.3 Formazione delle aliquote di legge

3.1. Ricevimento in laboratorio del campione globale o dei campioni di laboratori

Il campione globale o i campioni di laboratorio, dopo opportuna codifica di ricezione, devono essere aperti ed opportunamente omogeneizzati e macinati, laddove necessario, prima di formare le aliquote di legge.

Con lo scopo di un migliore utilizzo delle risorse umane ed economiche e ove si ritenesse necessario, le Autorità sanitarie che hanno prelevato il campione potranno delegare altre Autorità locali (colleghi della stessa amministrazione di appartenenza ASL /USMAF-SASN), con sede più vicina al laboratorio, che dovrà effettuare le analisi per assistere alle attività di apertura, omogeneizzazione, macinazione e formazione delle aliquote.

Sempre nella stessa ottica, nei casi in cui le attività di macinazione dovessero prolungarsi per molto tempo (ad es. CG molto grandi o matrici particolari) o il personale fosse o ridotto o impegnato in altre attività non

procrastinabili, l'AC che ha effettuato il prelievo o suo delegato può limitare la sua presenza alle sole fasi di apertura del CG o del CL e di formazione delle aliquote di legge.

3.2. Preparazione del CG o dei CL: omogeneizzazione e macinazione

Al fine di garantire una distribuzione omogenea della contaminazione da micotossine nelle aliquote di legge, **si deve necessariamente** ricorrere alla macinazione del campione globale o di laboratorio omogeneizzati. La fase di macinazione consente di ottenere una migliore attendibilità dei risultati di laboratorio in quanto consente di fornire una migliore precisione ed esattezza delle analisi.

Il CG o il CL deve essere omogeneizzato e macinato, laddove necessario, tramite opportuno omogeneizzatore industriale o da laboratorio. La macinazione può avvenire "a secco" o tramite la formazione di "slurry".

Le operazioni di macinazione del CG o dei CL devono essere effettuate da personale di laboratorio adeguatamente formato e dotato di dispositivi di protezione individuale, tramite l'uso di attrezzature idonee, e rigorosamente sotto cappa chimica.

- Macinazione a secco: le operazioni di macinazione devono essere effettuate rigorosamente sotto cappa chimica. E' consigliabile ottenere una granulometria non superiore a 0,75 mm.
- Slurry: si ottiene miscelando il CG o il CL con una opportuna quantità di acqua di rete fino ad ottenimento di una pasta densa ed omogenea. La tipologia di strumento da utilizzare per la formazione dello "slurry" dipende dalla quantità di campione da macinare. Nel caso non si disponga di uno strumento in grado di macinare il CG in un'unica soluzione si può procedere ad una macinazione in più tempi. Per quantità fino a 2 kg si può utilizzare uno strumento da banco http://www.saftco.co.nz/foodservice_waring_b.htm codice 24C102T o equivalente, mentre nel caso di campioni globali di peso superiore ai 2 kg si deve utilizzare uno strumento industriale munito di una testa disintegrante ad uso generale dotato di motore EExd o equivalente http://www.crami.it/index.php?option=com_docman&Itemid=193 (catalogo M2).
- Si riportano, a livello indicativo, i più comuni rapporti acqua/matrice:
 - o Per prodotti alimentari con guscio 2-2,5/1
 - o Per prodotti alimentari senza guscio 0,8-1/1

- **Il laboratorio dovrà, comunque, calcolare il giusto rapporto a seconda della natura delle matrici controllate**

3.2.1 Procedure di pulizia degli strumenti di macinazione

Prima di processare un nuovo campione, nel caso di macinazione del campione tramite slurry, è necessario avviare l'omogeneizzatore industriale con solo acqua di rete, in modo tale da sciacquare la testa dell'apparecchiatura industriale o l'interno dell'omogeneizzatore da banco, fino a completa scomparsa dei residui; nel caso di macinazione a secco è necessario smontare e pulire con pennello le parti meccaniche componenti l'apparecchiatura fino a scomparsa dei residui del campione precedente. Le procedure di pulizia devono essere validate.

3.3. Formazione delle aliquote di legge

Se la costituzione delle aliquote ufficiali avviene sul sito di campionamento, deve essere presente l'Autorità competente che ha effettuato il prelievo o suo delegato ed il titolare dell'impresa o suo rappresentante o detentore del prodotto alimentare.

Se la costituzione delle aliquote è effettuata in laboratorio deve esserne data comunicazione al titolare dell'impresa o suo rappresentante o detentore nei tempi previsti dalla normativa vigente, in accordo con il laboratorio di riferimento sul territorio.

Il titolare dell'impresa o suo rappresentante o detentore del prodotto, nel caso in cui le aliquote siano preparate in laboratorio e nel caso in cui non abbia intenzione di essere presente alla formazione delle stesse, deve comunicarlo per iscritto all' Autorità che ha effettuato il prelievo.

Inoltre, secondo quanto previsto nel DPR 26 marzo 1980, n. 327 allegato A § 3 lettera e), il campionamento di **prodotti alimentari non omogenei** commercializzati in confezioni originali chiuse, prevede che le confezioni vengano aperte, riunite, mescolate e accuratamente macinate prima di formare le aliquote ufficiali.

In merito, si riporta la seguente ulteriore precisazione per il campionamento "al dettaglio": per le micotossine, nei prodotti alimentari a granulometria fine, l'aliquota è formata a partire dal campione globale o di laboratorio

Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIA

PROGRAMMA REGIONALE
CONTROLLO MICOTOSSINE
2016-2018

derivante, a sua volta, dal mescolamento dei campioni elementari. Nel caso di prodotti a granulometria fine (es. farine) e **limitatamente** alle Fusarium tossine (zearalenone, fumonisine, deossinivalenolo, T2/HT2), che si distribuiscono in modo maggiormente omogeneo nelle matrici alimentari, l'aliquota coincide con la confezione originale chiusa.

4. ESEMPI

Introduzione

I requisiti fondamentali del campionamento sono la rappresentatività e la praticabilità.

Un campione rappresentativo viene realizzato mediante l'impiego di attrezzature e procedure che consentano di prelevare un numero congruo di campioni elementari di peso adeguato (grandezza) da tutte le zone della partita. Si deve inoltre considerare sia la tipologia di matrice su cui si interviene (caratteristiche specifiche di granulometria e di composizione), sia la distribuzione (omogenea o meno) dell'analita nella massa.

Viene di seguito riportata la descrizione di procedure di campionamento diverse situazioni.

1) CAMPIONAMENTO DI CEREALI e DERIVATI

Per partite/lotti di cereali e derivati si procede come indicato nel regolamento UE n.401/2006 come modificato dal regolamento UE n.519/2014 a seconda della dimensione della partita.

Per partite fino a <1500 t si deve far riferimento a quanto riportato nell'allegato I.B del regolamento UE n.401/2006 (Metodo di campionamento per i cereali e i prodotti derivati).

Il peso del campione elementare è di circa 100 grammi, le dimensioni del campione globale ed il numero dei campioni elementari sono indicati nelle TABELLE 1 e 2.

A) PARTITE DI CEREALI E DERIVATI DI DIMENSIONI > 50 t

TABELLA 1. Schema di campionamento per partite di cereali e derivati (allegato I.B.2 del regolamento come modificato) per il controllo dei limiti massimi di AFB1, AF totali, OTA e delle Fusarium tossine.

Dimensione Partita (t)	Peso o numero delle sottopartite	Numero di campioni elementari	Peso del campione globale (kg)
> 300 e < 1500	3 sottopartite	100	10
≥ 50 e ≤ 300	100 t	100	10
< 50	-----	3-100	1-10*

NB: LA TABELLA 1 PUO' ESSERE USATA SOLO SE LA PARTITA DA CONTROLLARE E' FISICAMENTE DIVISIBILE IN SOTTOPARTITE. E' AMMESSA UNA TOLLERANZA DEL 20% PER LE SOTTOPARTITE.

Se, invece, la partita di dimensioni <1500 t non è o non può essere suddivisa in sottopartite, da essa si preleva un numero minimo di campioni elementari pari a **100**; solo se la partita è maggiore di 500 t si preleva un numero di campioni elementari secondo la equazione **N. CE: $100 + \sqrt{\text{partita (t)}}$** (regolamento UE n.519/2014).

ESEMPIO 1: Partita da campionare pari a 500 t

a) Se suddivisibile in sottopartite: ad es 1 sottopartita pari a 180t e due sottopartite da 160t da cui si prelevano 100 campioni elementari per ciascuna sottopartita. Dalle tre sottopartite si ottengono tre campioni globali valutati in modo indipendente;

b) se non suddivisibile in sottopartite, si prelevano, in modo rappresentativo dell'intera partita, 100 campioni elementari.

ESEMPIO 2: Partita da campionare: 800 t non suddivisibile in sottopartite

a) Essendo la partita maggiore di 500 t può essere utilizzata la succitata formula ($100 + \sqrt{800} = 128$). Il calcolo dei CE porta, quindi, al prelievo di 128 campioni elementari di 100g ciascuno.

b) Nel caso si campionano solo una parte della partita (regolamento UE n.519/2014) da 800t, ad esempio 160t (20%), il calcolo del numero dei CE porta a: $100 + \sqrt{160} = 113$ di 100 g ciascuno

Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIAPROGRAMMA REGIONALE
CONTROLLO MICOTOSSINE
2016-2018**B) PARTITE DI CEREALI E DERIVATI DI DIMENSIONI ≤50 t**

Per le partite di cereali e prodotti derivati inferiori a 50 tonnellate si applica un piano di campionamento proporzionato al peso della partita e comprendente da 3 a 100 CE, a formare un CG di 1- 10 kg, rispettivamente, secondo quanto riportato nella sottostante TABELLA 2. In caso di partite molto piccole (≤ 0,05 t=50 Kg) si può prelevare un numero inferiore di campioni elementari, ma il campione globale, formato riunendo tutti i campioni elementari, deve comunque pesare almeno 1 kg.

TABELLA 2. Schema di campionamento per partite di cereali e di prodotti derivati di dimensioni ≤50t (allegato I.B.4 del regolamento) per il controllo dei limiti massimi di AFB1, AF totali, OTA e delle Fusarium tossine

Peso della partita	Numero di campioni elementari	Peso del campione globale (kg)
≤ 50 kg	3	1
> 50 kg e < 500 kg	5	1
> 500 kg e < 1000 kg	10	1
>1t e <3t	20	2
> 3t e < 10 t	40	4
> 10t e < 20 t	60	6
> 20t e ≤ 50 t	100	10

ESEMPIO 3: Per una partita di 15 t di prodotti a base di cereali, confezionati in sacchi da 5 kg, il CG di 6 kg è formato da 60 CE (uno per ogni sacco/confezione) di almeno 100g, da prelevare mediante opportuna sonda. Essendo la partita costituita da imballaggi singoli, come precedentemente indicato, la frequenza di campionamento è la seguente:

frequenza di campionamento (n)= peso della partita × peso del CE / peso del CG × peso di una confezione singola) = (15.000 x 0,1) / (6 x 5) = 50.

Quindi, si dovrà prelevare, ogni 50 confezioni, un CE di almeno 100g.

C) PARTITE CHE SI PRESENTANO IN CONFEZIONI AL DETTAGLIO

(allegato I del regolamento: B.1 e B.5)

Per tali tipologie di partite la modalità di costituzione del CE dipende dal peso della confezione stessa:

- confezioni al dettaglio > 100g: esse rappresentano i campioni elementari,
- confezioni al dettaglio >>100g: ved ESEMPIO 3 oppure prelevare un n. di campioni elementari inferiore a quello indicato nelle tabelle purchè il peso del CG sia conforme a quello delle tabelle stesse,
- confezioni al dettaglio <100 g: esse rappresentano il campione elementare,
- confezioni al dettaglio <<100 g: un campione elementare è costituito dalla somma di due o più confezioni al dettaglio per raggiungere il peso di 100 g.

2) CAMPIONAMENTO DI ALTRI PRODOTTI ALIMENTARI

Per le modalità di campionamento di altre matrici alimentari, si rimanda agli specifici paragrafi dell'allegato I al regolamento:

- Parte C) Metodo di campionamento per la frutta secca, comprese le uve secche e i prodotti derivati ed esclusi i fichi secchi
- Parte D): Metodo di campionamento per i fichi secchi, le arachidi e la frutta a guscio:
 - o Metodo di campionamento per i fichi secchi: par. D.1.
 - o Metodo di prelievo per le arachidi, gli altri semi oleosi, le mandorle di albicocche e la frutta a guscio e derivati: par. D.2.
- Parte E) Metodo di campionamento per le spezie
- Parte F) Metodo di campionamento per il latte e i prodotti lattiero-caseari, gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento, compresi il latte per lattanti e il latte di proseguimento

Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIA

PROGRAMMA REGIONALE
CONTROLLO MICOTOSSINE
2016-2018

- Parte G) Metodo di campionamento per il caffè, i prodotti a base di caffè, la radice di liquirizia e l'estratto di liquirizia e derivati.
- Parte H) Metodo di campionamento per i succhi di frutta, compresi i succhi d'uva, i mosti d'uva, il sidro e il vino
- Parte I) Metodo di campionamento per i prodotti solidi a base di mela, il succo di mela e i prodotti solidi a base di mela destinati ai lattanti e alla prima infanzia.
- Parte J) Metodo di campionamento per gli alimenti per bambini e per gli alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e alla prima infanzia.
- Parte K) Metodo di campionamento per gli oli vegetali.
- Parte L) Metodo di campionamento per partite molto grandi immagazzinate o trasportate con modalità che non permettono il prelievo di campioni da tutta la partita.
- Parte M) Metodo di campionamento per integratori alimentari a base di riso fermentato con il lievito rosso *Monascus Purpureus*

3) CAMPIONAMENTO DI GRANDI PARTITE DI CEREALI >500t

Definizioni (applicabili alle grandi partite di cui al presente piano):

"Porzione campionata": partita o parte identificata della partita.

"Grande partita": partita di dimensioni superiori a 500 t.

- Per le partite > 500 t il numero di campioni elementari è pari a $100 + \sqrt{\text{partita (t)}}$.
- Nel caso di partite >500 t che non consentono il prelievo di campioni dall'intera partita, inclusi i casi in cui le operazioni di prelievo risultino molto lunghe e complesse come ad esempio nel corso di:
 - o prelievo durante la fase di scarico di stive di navi di grandi dimensioni,
 - o prelievo di partite per cui la ditta può riscontrare danni economici molto rilevanti e quindi insostenibili,

si devono considerare le procedure descritte nel regolamento UE n.519/2014 **che introduce la possibilità di campionare almeno il 10% della partita:**

caso a) per porzioni campionate < 500 t, il numero di campioni elementari è pari a 100.

caso b) per porzioni campionate > 500 t il numero dei campioni elementari deve invece essere calcolato a seconda della dimensione della partita/porzione campionata, della suddivisibilità in sottopartite e della procedura di campionamento adottata. Si riassumono di seguito le varie casistiche:

a) se la partita è < 1500 t, e suddivisibile in sottopartite fisicamente separabili, il n. dei CE è quello di cui nella parte B dell'allegato I del regolamento come modificato;

b) se la partita è compresa tra 501t e 1500 t e non è fisicamente suddivisibile in sottopartite, il numero dei campioni elementari deve essere calcolato utilizzando la formula: $100 + \sqrt{\text{partita (t)}}$,

c) se la partita è compresa tra 501t e 1500 t e non è fisicamente suddivisibile in sottopartite, e si effettua il controllo solo su una parte della partita pari almeno al 10% della partita, il numero dei campioni elementari deve essere calcolato utilizzando la formula: $100 + \sqrt{\text{porzione campionata della partita (t)}}$;

d) se la partita è compresa tra 1501 t e 5000 t il numero dei campioni elementari è sempre uguale a $100 + \sqrt{\text{partita (t)}}$.

e) se la partita è compresa tra 1501 t e 5000 t, e si effettua il controllo su una parte della partita almeno pari al 10%, il numero dei campioni elementari è sempre uguale a $100 + \sqrt{\text{porzione campionata della partita (t)}}$;

f) Se la partita è > 5001 t il numero dei campioni elementari deve essere calcolato utilizzando la formula: $100 + \sqrt{\text{partita (t)}}$,

g) Se la partita è > 5001 t e si effettua il controllo solo su una porzione campionata almeno pari al 10%, il numero dei campioni elementari deve essere calcolato utilizzando la formula: $100 + \sqrt{\text{porzione campionata della partita (t)}}$.



Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIA

PROGRAMMA REGIONALE
CONTROLLO MICOTOSSINE
2016-2018

Il CG ottenuto dalla porzione campionata e l'eventuale valutazione della non conformità viene estesa **all'intera partita**. Nel caso in cui l'operatore ritenga di contestare la metodologia seguita, può chiedere all'Autorità competente il campionamento dell'intera partita a proprie spese.

ESEMPIO 1. Campionamento di una partita di riso pari a 3000 t

- 1) se l'intera partita è oggetto di campionamento, il numero di campioni elementari da prelevare è pari a $100 + \sqrt{3000} = 155$;
- 2) se viene campionata una parte della partita, almeno pari a 300 t (10% della partita) e fino a 500 t, il numero di campioni elementari è pari a 100;
- 3) se viene campionata una porzione superiore a 500 t, il numero di campioni elementari da prelevare è pari a $100 + \sqrt{\text{porzione campionata (t)}}$

ESEMPIO 2: campionamento di grandi partite trasportate su navi

Per una partita di cereali di 30.000 t, nel caso di velocità di scarico pari a 500t/ora, il tempo di scarico è di 60 ore:

premesso che il campionamento deve essere eseguito ad intervalli regolari durante l'intera fase di scarico, l'ispettore può decidere di campionare solo una parte della partita pari ad almeno il 10%, ad esempio 3000 t (porzione campionata) che corrispondono ad un tempo di campionamento di 6 ore. In questo caso il n. dei CE si calcola come segue:

$100 + \sqrt{3.000} = 155$ CE di 100g

a cui corrisponde un CG del peso di 15,5 kg

ESEMPIO 3: magazzini e silos

Nel caso di **campionamento di grandi partite stoccate in magazzini e silos** è consigliabile effettuare il campionamento dinamico durante le fasi di carico o scarico del magazzino o del silos, secondo quanto riportato dalla norma ISO 24333:2009. Se non è possibile effettuare il campionamento dinamico, sarà necessario effettuare il campionamento in condizioni statiche.

Il prelievo dei campioni deve essere effettuato nella parte accessibile della partita come descritto nel documento in ALLEGATO 1 (n.13 in elenco). La parte campionata non dovrà essere, comunque, inferiore al 10% della partita eccetto nei silos inferiori a 100 t e non accessibili dall'alto.

Il risultato di tale campionamento è considerato valido per l'intera partita.

Anche in questo caso, se l'operatore ritiene opportuno contestare la metodologia seguita, può chiedere il campionamento dell'intera partita a sue spese.

a. Campionamento statico di silos e magazzini

La procedura prevede l'impiego di sonde con una lunghezza minima di 2 metri per effettuare un campionamento rappresentativo di tutte le zone accessibili.

Esempio 1 (porzioni campionate <500 t):

Cereali stoccati in magazzini di dimensioni: 30 m larghezza – 50 m profondità – 4 m altezza = 6000 m³ =

circa 4500 t accessibili da 1 solo lato (lato di 30 m).

- Possibilità di utilizzare sonde da 2m: $30 \times 2 \times 4 = 240 \text{ m}^3 = \text{circa } 180 \text{ ton}$. Poiché la porzione campionata è inferiore al 10 % della intera partita, la possibilità di utilizzare una sonda di lunghezza di circa 5 metri, deve essere considerata.

In caso di non disponibilità di sonde di 5m, si devono prelevare 100 campioni incrementali di 100 grammi – risultante in un campione globale di 10 kg, considerando la porzione campionata di 180 t. Se la sonda dispone di 4 aperture, la partita deve essere campionata in 25 punti di campionamento dislocate in modo rappresentativo lungo tutto il lato accessibile.

- Possibilità di utilizzare sonde da 5m, motorizzate: $30 \times 5 \times 4 = 600 \text{ m}^3 = \text{circa } 450 \text{ t}$

Anche in questo caso, si devono prelevare 100 campioni incrementali di 100 grammi – risultante in un campione globale di 10 kg.

Se la sonda dispone di 10 aperture, la partita deve essere campionata in 10 punti di campionamento dislocati in modo rappresentativo lungo tutto il lato accessibile.

58



Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIA

PROGRAMMA REGIONALE
CONTROLLO MICOTOSSINE
2016-2018

Esempio 2 (porzioni campionate < o > 500 t):

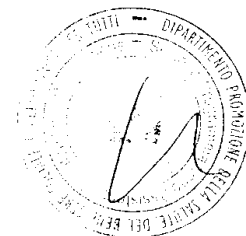
Cereali stoccati in magazzini di dimensioni: 30 m larghezza – 30 m profondità – 4 m altezza = 3600 m³ = circa 2700 ton, accessibili da tutti i lati (120 m).

- Possibilità di utilizzare sonde da 2m: 120mx2mx2m=480m³=circa **360 t**.
In questo caso, si devono prelevare 100 campioni incrementali di 100 grammi – risultante in un campione globale di 10 kg.
Se la sonda dispone di 4 aperture, la partita deve essere campionata in 25 punti di campionamento dislocati in modo rappresentativo lungo tutti i lati accessibili.
- Possibilità di utilizzare sonde da 5m, motorizzate: 120mx5mx2m=1200m³=circa **800 t**. Dato che la porzione campionata è superiore a 500 t è possibile calcolare il numero di CE con la formula: $100 + \sqrt{800} = 128$ CE di 100 grammi ciascuno – risultante in un campione globale di 12.8 kg.
se la sonda dispone di 4 aperture, la partita deve essere campionata in 32 punti di campionamento dislocati in modo rappresentativo lungo tutti i lati accessibili.

b.Campionamento di sili (< 100 t) non accessibili dall'alto

In questa situazione la procedura di campionamento prevede di raccogliere in un unico recipiente una quantità di materiale pari a 50 – 100 kg e da questo quantitativo, prelevare, in modo rappresentativo, un CG correlato alle dimensioni dell'intera partita stoccata nel silos. Il CG viene ottenuto mediante il mescolamento dei CE prelevati dal campione di 50 – 100 kg ed il cui numero è calcolato in base al quantitativo di campione prelevato dal silos.

Ad esempio per una partita di 70 t il CG è di 10 kg (cfr tabella 1, allegato I.B.2 del regolamento CE 401/2006 come modificato) ed il numero dei CE corrispondenti a 50 – 100 kg è 5 (tabella 2, allegato I.B.4 del regolamento), quindi verranno prelevati 5 CE da 2 kg.

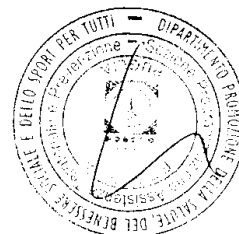


Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIA

PROGRAMMA REGIONALE
CONTROLLO MICOTOSSINE
2016-2018

ALLEGATO 4 – DATI NEL SISTEMA NSIS VIG

1. Regione/Provincia autonoma
2. Tipo di operazione effettuata nel sistema NSIS
3. Identificazione del flusso di dati: VIG
4. Identificazione del laboratorio
5. Status di accreditamento della prova analitica
6. Identificazione del campione analizzato
7. Numero di sottocampioni (campioni di laboratorio) analizzati
8. Paese d'origine del prodotto campionato
9. Identificazione del prodotto campionato secondo FOODEX
10. Descrizione del prodotto alimentare con testo libero
11. Informazioni aggiuntive sul metodo di produzione
12. Caratterizzazione del prodotto alimentare sulla base del trattamento o dei processi applicati al prodotto stesso o sugli ingredienti
13. Data di prelievo
14. Identificazione del sottoflusso "micotossine"
15. Metodo di campionamento
16. Strategia di campionamento
17. Tipo di programma
18. Punto di prelievo
19. Data di analisi
20. Analiti
21. Descrizione dell'analita
22. Tipo di risultato (se singolo, somma)
23. Identificazione del metodo di analisi
24. Descrizione del metodo di analisi
25. Unità di misura
26. Risultato analitico
27. Valore del LOD
28. Valore del LOQ
29. Valore del recupero
30. Risultato corretto per il recupero
31. Valore dell'incertezza di misura standard
32. Valore dell'incertezza estesa
33. Percentuale di umidità nel prodotto
34. Tipo di risultato (se qualitativo, quantitativo, ecc.)
35. Risultato qualitativo
36. Espressione del risultato (su peso intero, ecc.)
37. Limite legale
38. Valutazione del risultato
39. Commenti sul risultato
40. Data di accettazione del campione dal laboratorio
41. Numero del verbale di prelievo
42. Identificativo dell'OSA
43. Organo prelevatore

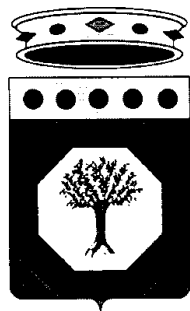


Sezione Programmazione Assistenza Territoriale e Prevenzione
REGIONE PUGLIA

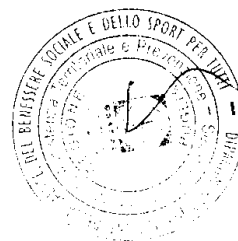
PROGRAMMA DEI
CONTROLLI IN MATERIA DI
SALE IODATO

ALLEGATO E

REGIONE PUGLIA



PROGRAMMA DEI CONTROLLI IN MATERIA DI SALE IODATO ANNO 2016



61

In Italia si calcola che circa il 12% dell'intera popolazione adulta sia affetta da gozzo, e che nella popolazione scolare la prevalenza sia del 10% per le regioni centro-settentrionali e del 20% per quelle meridionali e insulari. La quantità di iodio assunta con gli alimenti non è sufficiente a garantire l'apporto giornaliero raccomandato (150 mcg), per integrare l'assunzione basta semplicemente usare sale arricchito di iodio al posto del comune sale da cucina. (Ministero della Salute)

Dal rapporto Istisan 2014/16 dell'Istituto Superiore di Sanità (ISS) si evince che di tutto il sale venduto presso la grande distribuzione poco più del 50% è sale iodato, solo il 23% di quello utilizzato presso la ristorazione collettiva è sale iodato e l'industria alimentare lo utilizza in una percentuale pari al 7%.

La L. 21 marzo 2005, n. 55, recante "Disposizioni finalizzate alla prevenzione del gozzo endemico e di altre patologie da carenza iodica", a livello nazionale, rappresenta un importante strumento legislativo volto a ridurre la frequenza dei disordini derivanti dalla carenza di iodio, con ricadute sulla salute pubblica e sui bilanci del sistema sanitario nazionale e regionale. Tramite l'Intesa Stato-Regioni del 26 febbraio 2009 si è dato mandato alle Regioni di istituire un osservatorio permanente per il monitoraggio della iodoprofilassi e del suo impatto sulla salute della popolazione. La normativa nazionale prevede una serie di misure finalizzate a promuovere il consumo di sale arricchito di iodio (30 mg/kg), quali l'uso di sale iodato nella ristorazione collettiva, la possibilità del suo utilizzo nella preparazione e conservazione di prodotti alimentari, la presenza obbligatoria di sale iodato nei punti vendita.

Nasce la necessità di intervenire per ridurre i disordini da carenza iodica, promuovendone il consumo nella popolazione attraverso la diffusione di corrette informazioni sulla prevenzione delle malattie legate a carenza di iodio e sui conseguenti benefici in termini di salute ed attraverso azioni di prevenzione e controllo ad indirizzo regionale.

Il PRP, approvato con DGR 302 del 22.03.2016, prevede che siano condotti controlli ufficiali inerenti al sale iodato nei punti vendita e nella ristorazione collettiva e la trasmissione alla Regione dei dati relativi agli esiti di detti controlli per il successivo inoltrare al Ministero della Salute e all'ISS effettuati dalle AA.SS.LL.

I controlli saranno eseguiti dai SIAN delle AASSLL per verificare:

1. la disponibilità di sale iodato nei punti vendita con obbligo di affissione della locandina esplicativa del Ministero della Salute e obbligo di vendita di sale non iodato solo su richiesta del consumatore;
2. uso di sale iodato nella ristorazione collettiva.

Pertanto i SIAN dovranno prevedere, nei Piani Locali di Controllo ufficiale, la programmazione dei controlli inerenti al sale iodato e la rendicontazione degli esiti dei controlli alla Regione con cadenza annuale al Servizio PATP della Regione.

A tal fine, ogni anno e per ogni SIAN delle AASSLL dovranno essere previsti:

- almeno **20** interventi di controllo ufficiale per la verifica della presenza di sale iodato nei punti vendita.
- almeno **30** interventi di controllo ufficiale di utilizzo di sale iodato nella ristorazione collettiva e assistenziale.

Nelle ASL in cui i controlli ufficiali sulla ristorazione collettiva previsti siano superiori a 30, la verifica della utilizzazione di sale iodato dovrà essere eseguita nel corso di tutti i controlli.

In linea con gli obiettivi del PRP, è altresì opportuno fornire raccomandazioni sull'utilizzo del sale iodato sia nelle valutazioni tecniche dei menù, negli indirizzi nutrizionali dei capitolati e nel corso degli eventi formativi rivolti agli OSA, sostenendo anche la necessità di ridurre il contenuto di sale nelle preparazioni delle pietanze.