



GIUNTA REGIONALE DEL LAZIO

ESTRATTO DAL PROCESSO VERBALE DELLA SEDUTA DEL 28/10/2011

=====

ADDE' 28/10/2011 NELLA SEDE DELLA REGIONE LAZIO, VIA CRISTOFORO COLOMBO 212 ROMA, SI E' RIUNITA LA GIUNTA REGIONALE COSI' COMPOSTA:

COLVERINI	Ronata	Presidente	FORTE	Aldo	Assessore
CIOCCHETTI	Luciano	Vice Presidente	LOLLOBRIGIDA	Francesco	"
ARMENI	Fabio	Assessore	MALCOTTI	Luca	"
BIRINDELLI	Angela	"	MATTEI	Marco	"
BUCONTEMPO	Teodoro	"	SANTINI	Fabiana	"
CANGEMI	Giuseppe Emanuele	"	SENTINELLI	Gabriella	"
CEFFICA	Stefano	"	ZAPPALA'	Stefano	"
DI PAOLANTONIO	Pietro	"	ZEZZA	Maria	"

ASSISTE IL SEGRETARIO: Paolo IACONIS

***** OMISSIS

ASSENTI: CANGEMI

DELIBERAZIONE N. 500

Oggetto:

Piano regionale integrato dei controlli 2011-2014 sulla sicurezza alimentare. Approvazione del Piano di campionamento e monitoraggio degli alimenti di origine vegetale e delle bevande.



500 28 OTT. 2011 *fr*



Oggetto: Piano regionale integrato dei controlli 2011-2014 sulla sicurezza alimentare. Approvazione del Piano di campionamento e monitoraggio degli alimenti di origine vegetale e delle bevande.

LA GIUNTA REGIONALE

SU PROPOSTA del Presidente della Regione Lazio;

VISTA la Costituzione della Repubblica italiana;

VISTO lo Statuto della Regione Lazio approvato con legge regionale 11 novembre 2004, n. 1;

VISTA la Legge Regionale 18 febbraio 2002, n. 6 e successive modifiche recante "Disciplina del sistema organizzativo della Giunta e del Consiglio e disposizioni relative alla dirigenza ed al personale regionale";

VISTO il Regolamento regionale 6 settembre 2002, n. 1 recante: "Regolamento di organizzazione degli uffici e dei servizi della Giunta Regionale" e successive modificazioni e integrazioni;

VISTO il Decreto della Presidente della Regione Lazio n. T0288 del 21 giugno 2010 che riserva alla stessa le competenze inerenti al settore organico di materie relative alla Salute;

VISTO il Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio 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;

VISTO il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;

VISTO il Regolamento (CE) n. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti;

VISTI in particolare, gli articoli 41 e 42 del predetto Regolamento, che prevedono che ciascuno Stato Membro elabori un piano di controllo nazionale pluriennale che contenga le informazioni generali sulla struttura e sull'organizzazione dei sistemi di controllo dei mangimi, degli alimenti e della salute e del benessere degli animali;

VISTO l'Atto di Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano rep. atti n. 236/CSR del 16.12.2010 "Piano Nazionale Integrato 2011-2014";

VISTO il 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";



VISTO il Decreto Legislativo 19 novembre 2008, n. 194 "Disciplina delle modalità di rifinanziamento dei controlli sanitari ufficiali in attuazione del Regolamento 882/04";

VISTA la Deliberazione della Giunta Regionale del 18.12.06 n. 877 "Indirizzo e coordinamento delle competenze degli organi regionali in materia di sicurezza alimentare";

VISTA la Deliberazione della Giunta Regionale del 04/08/2005 n. 11083 "Linee guida per la rintracciabilità degli alimenti e mangimi per fini di sanità pubblica ai sensi del Regolamento 178/2002/CE";

VISTA la Deliberazione della Giunta Regionale del 24/06/2011, n. 298 recante: D.G.R. n. 3 del 14 gennaio 2011 "Recepimento Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome del 29 aprile 2010 rep. n. 59/CSR e approvazione delle <<Linee guida applicative del Regolamento CE 852/04 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari>>. Revoca della D.G.R. 275/2006". Sostituzione dell'Allegato I con l'Allegato A;

VISTA la Determinazione del 30 maggio 2008 n. D1949 " DGR 877: Piano Regionale integrato dei controlli 2008-2010 sulla sicurezza alimentare. Approvazione degli allegati tecnici relativi ai piani di controllo ufficiale di competenza dei Servizi IAN e recepimento dell'Intesa Stato-Regioni 15 febbraio 2007 (G.U. n. 57 del 09/03/07) relativa al Piano di vigilanza per l'anno 2007 sugli integratori alimentari commercializzati come prodotti alimentari e presentati come tali";

VISTA la Determinazione del 28 maggio 2009 n. 1521 "Applicazione Decreto Legislativo 19 Novembre 2008, n. 194 – Disciplina delle modalità di rifinanziamento dei controlli sanitari ufficiali in attuazione del Regolamento 882/2004";

VISTO il D.M. del 16 ottobre 1998 "Approvazione delle linee-guida concernenti l'organizzazione del Servizio di igiene degli alimenti e della nutrizione (S.I.A.N.), nell'ambito del Dipartimento di prevenzione delle aziende sanitarie locali";

VISTO il D.M. del 23 dicembre 1992 "Recepimento della Direttiva 90/642/CEE relativa ai limiti massimi di residui di sostanze attive dei presidi sanitari tollerate su ed in prodotti" e successive modificazioni;

VISTO il D.P.R. 14 luglio 1995 riguardante "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";

VISTO il Regolamento (CE) 915/2010 della Commissione del 12 ottobre 2010 relativo ad un programma coordinato di controllo pluriennale dell'Unione per il periodo 2011, 2012 e 2013 destinato a garantire il rispetto dei limiti massimi e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale, che abroga il Regolamento (CE) 901/2009 per gli anni 2011 e 2012;

VISTA la Raccomandazione della Commissione n. 2010/307/UE del 2 giugno 2010 sul monitoraggio dei tenori di acrilammide negli alimenti;

VISTA la Raccomandazione della Commissione n. 2010/161/UE del 17 marzo 2010 relativa al controllo della presenza di sostanze perfluoroalchiliche negli alimenti;



500 28 OTT. 2011 R

VISTA la nota del Ministero della Salute prot. n. 11578-P-19.04.2010 "Raccomandazione della Commissione n. 2010/161/UE relativa al controllo della presenza di sostanze perfluoroalchiliche negli alimenti";

VISTA la Raccomandazione della Commissione n. 2010/133/UE del 2 marzo 2010 sulla prevenzione e sulla riduzione della contaminazione da carbammato di etile nelle acquaviti di frutta con nocciolo e nelle acquaviti di residui di frutta con nocciolo nonché sul monitoraggio dei livelli di carbammato di etile nelle suddette bevande;

VISTA la nota del Ministero della Salute prot. n. 11580-P-19.04.2010 relativa alla Raccomandazione della Commissione n. 2010/133/UE sulla prevenzione e sulla riduzione della contaminazione da carbammato di etile nelle acquaviti di frutta con nocciolo e nelle acquaviti di residui di frutta con nocciolo nonché sul monitoraggio dei livelli di carbammato di etile nelle suddette bevande;

VISTO il Piano Nazionale di Controllo Ufficiale sulla Presenza di Organismi Geneticamente Modificati negli Alimenti, triennio 2009-2011, di cui alla nota del Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali prot. DGSAN 3493-P-12.02.2009;

VISTA la Determinazione del 19 giugno 2009 n. D1778 "Piano Regionale di controllo Ufficiale sulla Presenza di Organismi Geneticamente Modificati negli alimenti - Triennio 2009 -2011 e modificazioni della Determinazione n. D1946 del 27.05.2008";

VISTO il Regolamento CE 1881 del 19 dicembre 2006, che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari, e successive modificazioni ed integrazioni;

VISTO il Regolamento UE n. 835 del 19 agosto 2011 che modifica il regolamento CE n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di idrocarburi aromatici nei prodotti alimentari;

VISTA la Raccomandazione 2005/108/CE della Commissione, del 4 febbraio 2005, su ulteriori ricerche da realizzare relativamente al tenore di idrocarburi policiclici aromatici in taluni prodotti alimentari;

VISTO il Regolamento CE 208/2005 della Commissione, del 4 febbraio 2005, relativo al tenore di Benzo(a)pirene nelle derrate alimentari quale marcatore della presenza e dell'effetto di IPA cancerogeni;

VISTA la Raccomandazione 2006/794/CE relativa al monitoraggio dei livelli di base di diossine, PCB diossina simili e PCB non diossina simili nelle derrate alimentari;

VISTO il D.M. 27 febbraio 1996, n. 209 concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle direttive n. 94/34/CE, n. 94/35/CE, n. 94/36/CE, n. 95/2/CE e n. 95/31/CE e successive modificazioni ed integrazioni;

VISTO il D.P.R. 19 novembre 1997, n. 514 recante "Regolamento recante disciplina del procedimento di autorizzazione alla produzione, commercializzazione e deposito di additivi alimentari, a norma dell'art. 20, comma 8, della legge 15 marzo 1997, n. 59" e successive modificazioni ed integrazioni.



500 28 OTT. 2011 R

VISTO il D.M. della Salute 5 febbraio 1999 recante "Fissazione dei requisiti igienico-sanitari che devono possedere gli stabilimenti di produzione, di commercializzazione e di deposito degli additivi alimentari e degli aromi";

VISTO il Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari e successive modificazioni ed integrazioni;

VISTO il Decreto Legislativo 25 gennaio 1992, n. 107 recante "Attuazione delle direttive 88/388/CEE e 91/71/CEE relative agli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari ed ai materiali di base per la loro preparazione";

VISTO il Regolamento (CE) n. 1334/2008 relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli e sugli alimenti e che modifica il regolamento CEE n. 1601/91 del Consiglio, i regolamenti (CE) n. 2232/96 e (CE) n. 110/2008 e la direttiva 2000/13/CE;

VISTO il Regolamento (CE) n. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio riguardante i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE;

VISTO il Regolamento (CE) n. 2023/2006 sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e successive modificazioni ed integrazioni;

VISTO il Regolamento UE n. 10/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;

VISTO Regolamento CE 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e la relativa Intesa "Stato-Regioni" rep. 93/CSR del 10 maggio 2007;

VISTA la Determinazione 29 ottobre 2007 n. D 3795 "Linee guida relative all'applicazione del regolamento CE 2073 del 15 novembre 2005 che stabilisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari";

VISTO il D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109, concernente l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari, e successive modificazioni ed integrazioni;

VISTO il D.Lgs. n° 111 del 27/01/1992 recante "Attuazione della direttiva 89/398/CEE concernente i prodotti alimentari destinati ad una Alimentazione Particolare";

VISTO il D.M. 23/04/2001 recante "Norme per l'attuazione della direttiva 99/41/CE del 7 giugno 1999 che modifica da Direttiva 89/398/CEE del Consiglio relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri, concernenti i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare";

VISTA la Direttiva 2006/141/CE della Commissione del 22 dicembre 2006 riguardante gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento e recante l'abrogazione della direttiva 1999/21/CE;

VISTO il D.M. 9 aprile 2009 n. 82 recante "Regolamento concernente l'attuazione della Direttiva 2006/141/CE per la parte riguardante gli alimenti per lattanti e gli alimenti di proseguimento destinati alla Comunità europea ed all'esportazione presso Paesi terzi";



500 28 OTT. 2011 R

VISTA la Direttiva 2006/125/CE della Commissione del 5 dicembre 2006 sugli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini;

VISTA la Direttiva 1999/21/CE della Commissione del 25 marzo 1999 sugli alimenti dietetici destinati a fini medici speciali;

VISTO il D.P.R. 20 marzo 2002, n. 57 riguardante "Regolamento di attuazione della Direttiva 1999/21/CE sugli alimenti dietetici destinati a fini medici speciali";

VISTA la Direttiva 2002/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 10 giugno 2002, per il riavvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative agli integratori alimentari;

VISTA la Circolare del Ministero della Sanità del 16 aprile 1996 n. 8, riguardante gli alimenti addizionati di vitamine e/o minerali e integratori;

VISTA la Circolare del Ministero della Sanità del 30 ottobre 2002 n. 7, recante "Prodotti disciplinati dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 111: Criteri per la valutazione della conformità delle informazioni nutrizionali dichiarate in etichetta."

VISTO il D.Lgs. 21 maggio 2004, n. 169 recante "Attuazione della direttiva 2002/46/CE relativa agli integratori alimentari";

VISTO il Regolamento (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio del 20 dicembre 2006 sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune sostanze agli alimenti;

VISTO il Regolamento (CE) n. 1170/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio del 30 novembre 2009 che modifica la Direttiva 2002/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio e il regolamento (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda gli elenchi di vitamine e minerali e le loro forme che possono essere aggiunti agli alimenti, compresi gli integratori alimentari;

VISTA la Direttiva 2009/39/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 6 maggio 2009 relativa ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;

VISTO il progetto di relazione sull'ispezione effettuata in Italia dall'1 al 11 dicembre 2009 – al fine di valutare i controlli ufficiali eseguiti sugli alimenti per lattanti, gli alimenti di proseguimento e gli alimenti destinati ai bambini, nonché sulla catena di approvvigionamento – *dalla Direzione Generale per la salute e la tutela dei consumatori della Commissione Europea (DG – SANCO - 2009-8233 – MR Progetto)*;

VISTA la nota del Ministero della Salute prot. n.25630-P-12.08.2010 recante "Piani di programmazione dei controlli ufficiali in materia di alimenti: definizione dei prodotti destinati ad un'alimentazione particolare ai sensi dell'art. 1, comma 6 punto 7 del DPR 14 luglio 1995";

VISTA la nota del Ministero della Salute prot. n. 25628-P-12.08.2010 riguardante la ricerca di *Enterobacter Sakazakii (Cronobacter spp)* nelle formule per lattanti;

VISTA la Direttiva 1993/3/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 febbraio 1999, che stabilisce un elenco comunitario di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti;



500 28 OTT. 2011 *or*

VISTA la Direttiva 1999/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 febbraio 1999, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti;

VISTO il D.Lgs. 30 gennaio 2001, n. 94, recante "Attuazione delle Direttive 1999/2/CE e 1993/3/CE concernente gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti";

VISTO il D.Lgs 25 gennaio 1992, n. 105 recante "Attuazione della direttiva 80/777/CEE relativa alla utilizzazione e alla commercializzazione delle acque minerali naturali" e successive modificazioni ed integrazioni;

PRESO ATTO della Deliberazione della Giunta Regionale del 25 marzo 2011, n. 101 "Piano regionale integrato dei controlli 2011-2014 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale. Approvazione dei piani di campionamento degli alimenti di origine animale e dei mangimi", che ha recepito l'atto di Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano sancito nella seduta del 16 dicembre 2010 Rep. atti n. 236/CSR "Piano Nazionale Integrato 2011-2014";

PRESO ATTO delle Linee Guida riportate nel documento tecnico, Allegato A, della Determinazione del 30 maggio 2008 n. 1949 denominato "Linee guida per la programmazione e l'esecuzione dei controlli ufficiali di competenza dei servizi IAN dei Dipartimenti di Prevenzione ai sensi del reg. CE 882/04 e Piano regionale di campionamento e monitoraggio - Anni 2008-2010" che si intendono confermate;

RITENUTO di dover aggiornare il Piano regionale di campionamento e monitoraggio - Anni 2008-2010 riportato nel documento tecnico Allegato A della suddetta Determinazione del 30 maggio 2008 n. 1949, per gli anni 2011-2014, in linea con i contenuti del PNI/MANCP 2011/2014 e con l'adeguamento alla sopraggiunta normativa comunitaria e nazionale;

PRESO ATTO del documento tecnico denominato "Piano Regionale Integrato dei Controlli sulla sicurezza degli alimenti di origine vegetale e delle bevande - Piano di campionamento e monitoraggio anni 2011/2014 -", Allegato 1;

RITENUTO di dover approvare il suddetto documento tecnico, Allegato 1, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

RITENUTO di affidare ai Servizi IAN dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Usi l'attuazione dei controlli, dei campionamenti e del monitoraggio e ai laboratori dell'ArpaLazio e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana l'effettuazione delle analisi dei campioni, per l'attività di controllo ufficiale riportata nel documento tecnico denominato "Piano Regionale Integrato dei Controlli sulla sicurezza degli alimenti di origine vegetale e delle bevande - Piano di campionamento e monitoraggio anni 2011/2014 -", Allegato 1, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;

RITENUTO di attribuire alle Aziende Sanitarie Locali il compito di redigere annualmente, in base alle indicazioni regionali, contenute nel presente atto e nell'allegato tecnico, il documento di attuazione locale, in applicazione del presente Piano regionale integrato;

ATTESO che la presente deliberazione non è soggetta a concertazione con le Parti Sociali;



500 28 OTT. 2011 R

all'unanimità

DELIBERA

- di approvare il documento tecnico denominato "Piano Regionale Integrato dei Controlli sulla sicurezza degli alimenti di origine vegetale e delle bevande - Piano di campionamento e monitoraggio anni 2011/2014 - ", Allegato 1, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
- di affidare ai Servizi IAN dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Usl l'attuazione dei controlli e dei campionamenti e del monitoraggio e ai laboratori dell'ArpaLazio e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana l'analisi dei campioni per l'attività di controllo ufficiale riportata nel documento tecnico di cui all'Allegato 1, parte integrante e sostanziale del presente provvedimento;
- di attribuire alle Aziende Sanitarie Locali il compito di redigere annualmente, in base alle indicazioni regionali, contenute nel presente atto e nell'allegato tecnico il documento di attuazione locale, in applicazione del presente Piano regionale integrato;

La Direzione Regionale competente "Assetto Istituzionale, Prevenzione ed Assistenza Territoriale", provvederà con propri atti all'aggiornamento del documento tecnico, Allegato 1, inclusi eventuali ulteriori allegati tecnici riguardanti gli ambiti di pertinenza della sicurezza alimentare di origine vegetale e le modalità per la programmazione dei controlli ufficiali.

Il presente atto sarà pubblicato sul Bollettino Ufficiale della Regione Lazio.

LA PRESIDENTE: F.to Renata POLVERINI
IL SEGRETARIO: F.to Paolo IACONIS



Allegato 1





ALLEG. alla DELIB. N. 500 *M*
DEL 28 OTT. 2011

ALLEGATO 1

Piano Regionale Integrato dei Controlli sulla sicurezza degli alimenti di origine vegetale e delle bevande

PIANO DI CAMPIONAMENTO E MONITORAGGIO anni 2011-2014

La programmazione del Piano Regionale Integrato dei Controlli è in linea con i contenuti del PNI/MANCP 2011/2014 ed è stato predisposto in conformità dei principi e degli orientamenti contenuti negli articoli 41, 42 e 43 del Regolamento (CE) 882/2004, della Decisione della Commissione 2007/363/CE del 21 maggio 2007 e del D.P.R. 14 luglio 1995.

Il Piano intende garantire, attraverso il coordinamento delle diverse attività di controllo ufficiale, un efficiente intervento sul territorio, attraverso l'attività interdisciplinare del lavoro dei Servizi IAN dei Dipartimenti di Prevenzione delle Aziende Usl e dei Laboratori di analisi, finalizzata ad una sempre più proficua collaborazione, per ottimizzare la qualità, l'imparzialità, la coerenza e l'efficacia dei controlli ufficiali.

Il Piano verrà regolarmente aggiornato in considerazione del sopraggiungere di nuova normativa, del manifestarsi di nuove malattie o di altri rischi per la salute, di cambiamenti significativi nella struttura, nella gestione o nel funzionamento delle autorità competenti, dei risultati dei controlli ufficiali (in ambito regionale, nazionale o da parte dell'FVO), per modifiche degli orientamenti dei piani di controllo nazionali pluriennali, per risultati scientifici, per risultati di audit.



*Il presente allegato
si compone di n. 19 pagine*

**Direzione Regionale Assetto Istituzionale,
Prevenzione e Assistenza Territoriale**
Il Direttore
Miriam Cristofari

**Programma delle attività di controllo previste per
gli anni 2011-2014
(i dati sono riferiti all'attività di ciascun anno)**

A			
PIANI SPECIFICI COMUNITARI CON PROGRAMMAZIONE CENTRALE			
Num. progressivo attività	Attività di controllo	Normativa di riferimento	n° campioni attesi/anno
1	Controllo Ufficiale sui residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale	Decreto 23 dicembre 1992 D.P.R. 14 luglio 1995 Reg.(CE)n. 396/2005	420
2	Programma comunitario coordinato di controllo pluriennale destinato a garantire il rispetto dei limiti massimi ed a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale. *	Regolamento (CE) n. 915/2010	38 *(di cui 1 Alimentazione Particolare)
B			
PIANI SPECIFICI COMUNITARI CON PROGRAMMAZIONE REGIONALE			
Num. progressivo attività	Attività di controllo	Normativa di riferimento	n° campioni attesi/anno
1	Attività di monitoraggio dei tenori di acrilammide negli alimenti. **	Raccomandazione 2010/307/UE	10 **(di cui 2 Alimentazione Particolare)
2	Monitoraggio relativo al controllo della presenza di sostanze perfluoroalchiliche negli alimenti	Raccomandazione 2010/161/UE	10 (riferiti al solo anno 2011)
3	Monitoraggio dei livelli di carbammato di etile nelle acquaviti di frutta con nocciolo e nelle acquaviti di residui di frutta con nocciolo	Raccomandazione 2010/133/UE	10 (riferiti ai soli anni 2011 e 2012)
C			
CONTROLLI UFFICIALI PREVISTI DA NORME NAZIONALI E/O COMUNITARIE, DIVERSI DAI PIANI SPECIFICI COMUNITARI, CON ORGANIZZAZIONE CENTRALE E PROGRAMMAZIONE REGIONALE			
Num. progressivo attività	Attività di controllo	Normativa di riferimento	n° campioni attesi/anno
1	Piano Regionale di controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti	Regolamento (CE) n. 1829/2003; Regolamento (CE) n. 1830/2003	48 (riferiti al solo anno 2011)
2	Piano di vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande	DPR 14 luglio 1995; DM 8 ottobre 1998	



	<p>a) CONTROLLO CHIMICO</p> <p>I. Controllo sui tenori di alcuni Contaminanti in prodotti alimentari:</p> <p>I.I. Idrocarburi policiclici aromatici:</p> <ul style="list-style-type: none">• Benzo(a)pirene *** <p>I.II. Micotossine:</p> <ul style="list-style-type: none">• Aflatossina• Ocratossina• Patulina**** <p>II. Additivi</p> <p>III. Aromi</p> <p>IV. Materiali a contatto con gli alimenti</p> <p>b) CONTROLLO BIOLOGICO</p> <p>I. Ristorazione pubblica collettiva e controlli microbiologici, biologici</p>	<p>Regolamento CE n. 208/2005</p> <p>Regolamento CE 1881/2006 c/ s.m.i.</p> <p>Regolamento (CE) n. 1333/2008, D.M. 27.02.1996, n. 209 e s.m.i. D.P.R. 19.11.1997, n. 514, D.M 05.02.1999)</p> <p>Regolamento (CE) n. 1334/2008, D.Lgs. 25 gennaio 1992, n. 107 e s.m.i.</p> <p>Regolamento (CE) n. 1935/2004</p> <p>Regolamento CE 2073/2005</p>	<p>24 *** (di cui 12 Alimentazione Particolare)</p> <p>60 **** (di cui 12 Alimentazione Particolare)</p> <p>36</p> <p>36</p> <p>96</p> <p>Secondo la programmazione aziendale dei controlli ufficiali</p>
--	--	--	---



Regionale

c) CONTROLLI NELL'AMBITO DELLA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE	D.Lgs. n. 111/92, D.M. 23/04/2001, L. 14/2003, Direttiva 2006/141/CE, D.M. 9/04/2009 n.82, Direttiva 2006/125/CE, Direttiva 1999/21/CE, D.P.R. 20/03/2002, n. 57, Direttiva 2009/39/CE	21
I. Diossine (integratori alimentari e alimenti per lattanti e di proseguimento)	Allegato I della Raccomandazione 2006/794/CE	21
II. controlli microbiologici (integratori alimentari e alimenti per lattanti)	Regolamento CE 2073/2005	36
III. metalli pesanti (integratori alimentari)	Regolamento CE 1881/2006 modificazioni.	24
IV. ricerca presenza glutine (su prodotti senza glutine)	Regolamento (CE) 41/2009	12
V. verifica regolarità etichettatura		60
VI. residui di antiparassitari di cui al Punto A.2. * (alimenti per lattanti e di proseguimento)	Regolamento (CE) n. 915/2010	1*
VII. acrilammide di cui al punto B.1.** (alimenti per lattanti e di proseguimento e a base di cereali e per bambini)	Raccomandazione 2010/307/UE	2**
VIII. Benzo(a)pirene di cui al punto C.2. a) I.I.*** (alimenti dietetici destinati a fini medici speciali)	Regolamento CE n. 208/2005	12***
IX. Patulina di cui al punto C.2. a) I.II **** (alimenti a base di cereali e altri per lattanti e per bambini)	Regolamento CE 1881/2006 e s.m.i	12 ****



3	IRRADIAZIONE Controllo di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti	D.I.gs. 94/2001 (Dir.1999/2/CE; Dir.1999/3/CE)	6
D	CONTROLLI UFFICIALI PREVISTI DA NORME NAZIONALI E/O COMUNITARIE, DIVERSI DAI PIANI SPECIFICI COMUNITARI, CON ORGANIZZAZIONE E PROGRAMMAZIONE REGIONALE		
1	Vigilanza sull'utilizzazione e commercio delle acque minerali	D.Lgs. 105/92 e s.m.i.	



PIANO REGIONALE DI CAMPIONAMENTO E MONITORAGGIO ANNI 2011-2014

A.1 controllo ufficiale sui residui di prodotti fitosanitari in alimenti di origine vegetale (Decreto Ministeriale 23 dicembre 1992 e successive modificazioni) su frutta, ortaggi, cereali, vino e olio.

Il D. M. prevede un numero totale minimo di campioni pari a 274 per la produzione in ambito regionale e di 146 per la produzione al di fuori dell'ambito regionale. Il numero di campioni indicato nelle sottostanti tabelle a e b è stato individuato tenendo conto della distribuzione sul territorio delle produzioni vegetali. Nell'ambito della provincia di Roma il numero totale dei campioni deve essere equamente suddiviso tra le otto ASL insistenti sul territorio, fatta eccezione per l'ASL RmG che di norma dovrà prelevare un numero superiore di campioni da effettuare presso il CAR (Centro Agroalimentare Roma) di Guidonia Montecelio. Il numero superiore di campioni di frutta e ortaggi indicato per le Province di Latina e Viterbo tiene conto della presenza sul territorio rispettivamente del MOF di Fondi e della Centrale Ortofrutticola di Tarquinia.



Tabella a - Numero e tipologie dei campioni di origine vegetale prodotti in ambito regionale (ai sensi del D.M. 23.12.1992).

Prodotto	Roma	di cui x Asl	Frosinone	Latina	Rieti	Viterbo	Tot.
Cereali *	26	3 x asl Rm/G 5	3	3	3	4	39
Ortaggi **	66	8 x asl Rm/G 10	8	10	8	10	102
Frutta	46	5 x asl Rm/G 11	9	11	9	10	85
Vino	12	1 x asl Rm/H 4 Rm/G 2	3	3	3	4	25
Olii	9	1 x asl Rm/G 2	2	3	6	3	23
	159		25	30	29	31	TOTALE 274

* (almeno il 90% di campioni di frumento)

** (include le patate e i legumi freschi e i legumi in granella)



Tabella b - Numero e tipologie minimali dei campioni di origine vegetale prodotti al di fuori dell'ambito regionale (D.M. 23.12.1992)

Prodotto	Roma	di cui x Asl	Frosinone	Latina	Rieti	Viterbo	Tot.
Cereali *	17	2 x asl Rm/G 3	2	3	2	3	27
Ortaggi **	26	3 x asl Rm G 5	3	5	3	5	42
Frutta ***	26	3 x asl Rm G 5	3	5	3	5	42
Vino	10	1 x asl RM/G 3	2	3	2	3	20
Olii ****	9	1 x asl RM/G 2	1	2	1	2	15
	88		11	18	11	18	TOTALE 146

* (almeno il 90% di campioni di frumento)
** (include le patate e i legumi freschi e i legumi in granello)
*** (include anche le banane)
**** (include olio di oliva e di semi)

Le Aziende USL devono inviare i campioni da analizzare, di cui al D.M. 23 dicembre 1992, ai Laboratori dell'ArpaLazio specificando per ciascun campione i residui di antiparassitari da ricercare. L'ArpaLazio trasmetterà i risultati delle analisi al Ministero della Salute utilizzando la procedura automatica via rete telematica, entro e non oltre il 31 marzo dell'anno successivo a quello di effettuazione delle analisi. Tali dati devono essere trasmessi via mail anche alla Regione Lazio Area Sanità Pubblica e Sicurezza Alimentare.

A.2 Programma comunitario coordinato di controllo pluriennale destinato a garantire il rispetto dei limiti massimi ed a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale in alcuni prodotti di origine vegetale, di cui all'Allegato I del Regolamento (CE) n. 915/2010.

La ricerca degli antiparassitari è indirizzata per gli anni 2011, 2012 e 2013 alle combinazioni di antiparassitari e di prodotti da controllare indicati nell'Allegato I del Regolamento (CE) n. 915/2010

Il programma coordinato comunitario di controllo pluriennale prevede campionamenti e analisi per la ricerca degli antiparassitari indicati nell'Allegato I del Regolamento (CE) n. 915/2010, da effettuare per l'anno 2011 sui prodotti:

fagioli con baccello (freschi o congelati), carote, cetrioli, arance o mandarini, pere, patate, riso, spinaci (freschi o congelati), farina di frumento;

per l'anno 2012 sui prodotti:

melanzane, banane, cavolfiori, uve da tavola, succo di arance (precisare se concentrato o frutta fresca), piselli senza baccello (freschi o congelati), peperoni (dolci), frumento e olio d'oliva;

per l'anno 2013 sui prodotti:

mele, cavoli cappucci, porri, insalata, pomodori, pesche, comprese le pesche noci e ibridi simili, segala o avena, fragole e uve da vino (rosso o bianco).

Si precisa che il numero di campioni da prelevare sarà di n. 3 (tre) per ciascuna Asl per quanto attiene le matrici di origine vegetale suindicate, più n. 1 (uno) per quanto attiene le stesse matrici ma provenienti da agricoltura biologica per la Asl di Viterbo e n. 1 (uno) su alimenti per lattanti - vedi Tabella N - per la Asl di Latina.

La ripartizione dei campioni per Azienda Usl è quella di seguito riportata nella Tabella c:

Tabella c

ANNO 2011	Aziende Sanitarie Locali												
	RM A	RM B	RM C	RM D	RM E	RM F	RM G	RM H	FR	LT	RI	VT	TOTALE
Fagioli con baccello (freschi o conge							1		1		1	1	4
Carote				1			1	1		1			4
Cetrioli				1	1	1				1			4
Arance o mandarini					1	1		1		1			4
Pere	1	1	1	1									4
Patate			1						1		1	1	4
Riso	1	1	1				1						4
Spinaci (freschi o conge	1	1				1		1					4
Farina di frumet					1				1		1	1	4
Agricoltura biologica *												1	1
Alimento per lattanti **										1			1
	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	38

* Prodotto di origine vegetale appartenente a una delle matrici sopra indicate proveniente da agricoltura biologica

** a norma dell'art. 10 della Direttiva 2006/141/CE della Commissione del 22 dicembre 2006 e dell'art. 7 della Direttiva 2006/141/CE della Commissione del 5 dicembre 2006

segue%



segue%

ANNO 2012	Aziende Sanitarie Locali												
MATRICI	RM A	RM B	RM C	RM D	RM E	RM F	RM G	RM H	FR	LT	RI	VT	TOTALE
melanzane	1		1	1			1						4
banane	1	1			1		1						4
cavolfiori					1	1		1			1		4
uve da tavola						1		1		1		1	4
succo di arance	1	1	1		1								4
piselli senza baccello				1		1		1	1				4
peperoni (dolci)		1	1	1			1						4
frumento									1	1	1	1	4
olio d'oliva									1	1	1	1	4
Agricoltura biologica *												1	1
Alimento per lattanti **										1			1
	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	38

* Prodotto di origine vegetale appartenente a una delle matrici sopra indicate proveniente da agricoltura biologica

** a norma dell'art. 10 della Direttiva 2006/141/CE della Commissione del 22 dicembre 2006
e dell'art. 7 della Direttiva 2006/141/CE della Commissione del 5 dicembre 2006

segue%



segue%

ANNO 2013	Aziende Sanitarie Locali												TOTALE
MATRICI	RM A	RM B	RM C	RM D	RM E	RM F	RM G	RM H	FR	LT	RI	VT	TOTALE
mele	1	1	1								1		4
cavoli cappucci	1	1	1		1								4
porri	1	1	1		1								4
insalata				1	1				1		1		4
pomodori				1		1		1		1			4
pesche						1	1		1	1			4
segala o avena							1			1	1	1	4
fragole				1		1		1				1	4
uve da vino							1	1	1			1	4
Agricoltura biologica *												1	1
Alimento per lattanti **										1			1
	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	3	4	38

* Prodotto di origine vegetale appartenente a una delle matrici sopra indicate proveniente da agricoltura biologica

** a norma dell'art. 10 della Direttiva 2006/141/CE della Commissione del 22 dicembre 2006 e dell'art. 7 della Direttiva 2006/141/CE della Commissione del 5 dicembre 2006

Le Aziende USL devono inviare i campioni da analizzare, ai Laboratori dell'ArpaLazio; I laboratori dell'ArpaLazio debbono trasmettere al Ministero della Salute – Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione i risultati del programma comunitario di controllo ufficiale per gli anni in programma, in formato XML entro il 31 marzo dell'anno successivo a quello dei risultati (2012, 2013, 2014), usando le modalità del nuovo sistema Alimenti – Flusso residui prodotti fitosanitari presenti sul sito del Ministero sul link <http://www.salute.gov.it/fitosanitari/paginaMenuFitosanitari.jsp?menu=flusso&lingua=italiano>

Oltre ai suddetti risultati, i laboratori forniranno le informazioni indicate nell'art. 3 del Regolamento (CE) n. 915/2010 e quelle riguardanti la partecipazione alle prove interlaboratorio comunitarie, per i residui di antiparassitari, organizzate dalla Commissione Europea.

Tali dati devono essere trasmessi via mail anche alla Regione Lazio Area Sanità Pubblica e Sicurezza Alimentare .



B.1 Attività di monitoraggio dei tenori di acrilammide negli alimenti di cui alla Raccomandazione 2010/307/UE

I campioni da prelevare corrispondono alle categorie di prodotti riportate nell'Allegato alla Raccomandazione 2010/307/UE del 02/06/2010.

La ripartizione dei campioni per Azienda Usl è riportata nella **Tabella d** e corrisponde ad un totale di 10 campioni.

TABELLA d

PRODOTTI OGGETTO DEL CAMPIONAMENTO	ASL	LABORATORIO (presso cui far effettuare la prova analitica)
1) Patatine fritte a bastoncino a base di patate fresche	Rm B e H	ArpaLazio
2) Patatine	Rm C, D e Fr	
6) Biscotti, cracker, pane croccante e simili	Rm A, E e F	
8) Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini (esclusi gli alimenti a base di cereali)	LT	
9) Alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini	LT	

I risultati del monitoraggio dovranno essere inviati, sia da parte delle Aziende Usl che da parte dell'ArpaLazio, alla Regione Lazio, Area Sanità Pubblica e Sicurezza Alimentare entro il 31 gennaio dell'anno successivo a quello cui si riferisce il monitoraggio (2012, 2013, 2014, 2015) utilizzando il modello di cui all'Allegato II della Raccomandazione 2007/331/CE.

B.2 monitoraggio relativo al controllo della presenza di sostanze perfluoroalchiliche negli alimenti (Raccomandazione della Commissione n. 2010/161/UE).

L'attività di monitoraggio, per l'anno 2011, deve essere indirizzata su un'ampia varietà di prodotti alimentari che tenga conto delle abitudini di consumo di alimenti di origine vegetale, come indicato nella Raccomandazione della Commissione n. 2010/161/UE.

Per l'anno 2011 il monitoraggio verrà svolto dalle Aziende Usl Rm B, C, E, Fr e Ri, prelevando 2 campioni ciascuna (pari ad un totale di 10 campioni), di prodotti vegetali in scatola. I campioni dovranno essere consegnati per le analisi all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana ed i risultati con le informazioni nel formato elettronico previsto dall'EFSA (Autorità europea per la sicurezza alimentare) dovranno essere trasmessi dallo stesso IZS all'Area Sanità Pubblica e Sicurezza Alimentare entro gennaio 2012.

B.3 monitoraggio dei livelli di carbammato di etile nelle acquaviti di frutta con nocciolo e nelle acquaviti di residui di frutta con nocciolo (Raccomandazione della Commissione n. 2010/133/UE):

Le Aziende Usl sono tenute a monitorare nel corso degli anni 2011 e 2012 i livelli di carbammato di etile nelle suddette bevande.

Il monitoraggio verrà svolto dalle Aziende Usl Rm B, C, E, Fr e Ri prelevando 2 campioni per Asl (pari ad un totale di 10 campioni), al fine di verificare il rispetto del livello target di 1 mg/l e di valutare gli effetti del Codice di pratica, allegato alla Raccomandazione. I campioni dovranno essere inviati ai laboratori dell'ArpaLazio per le analisi e i risultati del monitoraggio con le informazioni nel formato elettronico previsto dall'EFSA (Autorità europea per la sicurezza alimentare) dovranno essere trasmessi dal laboratorio ufficiale all'Area Sanità Pubblica e Sicurezza Alimentare entro il mese di gennaio degli anni 2012 e 2013.



C.1 Piano Regionale di Controllo Ufficiale sulla Presenza di Organismi Geneticamente Modificati negli Alimenti Triennio 2009-2011 e modificazioni della Determinazione n. D1949 del 27.05.2008 (di cui alla Determinazione del 19 giugno 2009 n. 1778);

La distribuzione per Asl dei campioni da esaminare per l'anno 2011 è quella indicata nell'allegato 5 della succitata Determinazione del 19 giugno 2009 n. 1778, di seguito riportata nella **Tabella e**:

Tabella e

Campionamenti 2011							
ASL	Mais e derivati		Soia e derivati		Riso e derivati		Totali
	Produzione	Prodotti finiti	Produzione	Prodotti finiti	Produzione	Prodotti finiti	
ASL RM A				Farina		Pasta	4
ASL RM B			Farina	Pasta			4
ASL RM C	Farina		Farina semplice/mista	Prodotto da forno		Pasta Gelato	4
ASL RM D					Farina semplice o mista	Panc Prodotto dolciario o salato	4
ASL RM E	Farina	Insalate	Gelato	Panc			4
ASL RM F	Granella	Farina					4
ASL RM G	Farina	Prodotti da forno					4
ASL RM H	Farina	Prodotti da forno	Farina	Cioccolato			4
ASL Frosinone	Farina	Prodotti da forno	Farina	Panc			4
ASL Latina	Farina	Pasta		Prodotto dolciario da forno	Riso e/o derivati		4
ASL Rieti	Granella	Prodotti da forno					4
ASL Viterbo	Granella	Biscotto	Cioccolato	Uova pasquali			4
TOTALE							48

Le Aziende USL devono inviare i campioni da analizzare, all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana, che a fine febbraio 2012 trasmetterà i dati da validare all'Area Sanità Pubblica e Sicurezza Alimentare.



C.2. Piano di vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande

a) CONTROLLO CHIMICO

I. Controllo sui tenori di alcuni Contaminanti in prodotti alimentari:

I.I. tenore di Benzo(a)pirene nelle derrate alimentari di cui al Regolamento CE n. 208/2005 della Commissione del 4 febbraio 2005, quale marcatore della presenza e dell'effetto di IPA cancerogeni.

Il numero di campioni da prelevare e la specifica dei prodotti alimentari su cui effettuare la ricerca è quello di seguito specificato nella **Tabella f)**:

TABELLA f

PRODOTTI CAMPIONAMENTO	OGGETTO DEL	N. CAMPIONI	LABORATORIO (presso cui far effettuare la prova analitica)
oli e grassi per alimentazione umana destinati al consumo diretto e ad essere usati come ingredienti di un prodotto alimentare.		12 (pari ad 1 per Asl)	ArpaLazio
alimenti dietetici a fini medici speciali destinati in modo specifico ai lattanti		12 (pari ad 1 per Asl)	

I.II. controllo sui tenori di micotossine di cui al Regolamento CE 1881 del 19 dicembre 2006 e successive modificazioni.

Il numero di campioni da prelevare e la specifica delle matrici alimentari su cui effettuare la ricerca è quello di seguito specificato nella **Tabella g)**:

Tabella g

MICOTOSSINA	N. CAMPIONI	MATRICE ALIMENTARE	LABORATORIO (presso cui far effettuare la prova analitica)
AFLATOSSINE	24 (pari a 2 per Asl)	<ul style="list-style-type: none"> Arachidi, frutta a guscio e relativi prodotti di trasformazione, destinati al consumo umano diretto o all'impiego quali ingredienti di prodotti alimentari; Frutta secca da sottoporre a cernita o ad altro trattamento fisico prima del consumo umano o dell'impiego quale ingrediente di prodotti alimentari; Frutta secca e relativi prodotti di trasformazione, destinati al consumo umano diretto o all'impiego quali ingredienti di prodotti alimentari; 	ArpaLazio
OCRATOSSINA	24 (pari a 2 per Asl)	<ul style="list-style-type: none"> Vini (compreso il vino spumante ed esclusi i vini liquorosi e i vini con un titolo alcolometrico non inferiore al 15 % vol) e vini di frutta ⁽¹⁾; Caffè torrefatto in grani e caffè torrefatto macinato, escluso il caffè solubile; Caffè solubile (istantaneo); 	
PATULINA	12 (pari a 2 per le Asl Rin A, C, D, H, Fr, VI)	<ul style="list-style-type: none"> Succhi di frutta, succhi di frutta concentrati ricostituiti e nettari di frutta ⁽¹⁴⁾; Succo di mela e prodotti contenenti mele allo stato solido, compresi la composta e il passato di mele, per lattanti e bambini ⁽¹⁵⁾, etichettati e venduti come tali ⁽¹⁵⁾. 	

⁽¹⁾ I tenori massimi si riferiscono ai prodotti pronti per l'uso (commercializzati come tali o ricostituiti secondo le istruzioni del fabbricante)

⁽¹⁴⁾ Per i prodotti alimentari indicati in questa categoria, si rimanda alla definizione di cui alla direttiva 2001/112/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana (GU L 10 del 12.1.2002, pag. 58).

⁽¹⁵⁾ Lattanti e bambini, così come definiti dalla direttiva 91/321/CEE e dalla direttiva 96/5/CE.

II. additivi alimentari (Regolamento (CE) n. 1333/2008, Decreto ministeriale 27 febbraio 1996, n. 209 e successive modificazioni ed integrazioni, Decreto del Presidente della Repubblica 19 novembre 1997, n. 514, Decreto ministeriale 5 febbraio 1999)

Il numero minimo di campioni di prodotti da prelevare per i controlli chimici e chimico-fisici (alla produzione e confezionamento o alla somministrazione o alla commercializzazione) degli additivi è corrispondente ad un totale di n. 36, pari a n. 3 per Aziende USL ripartiti come di seguito riportato nella tabella h:

TABELLA h

PRODOTTI OGGETTO DEL CAMPIONAMENTO	CONTROLLI CHIMICI E CHIMICO-FISICI			LABORATORIO (presso cui far effettuare la prova analitica)
	Ricerca analitica	Scopo	ASI	
Olii vegetali di semi	<i>Additivi</i> (con particolare riferimento agli antiossidanti: Gallati)	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Rm/A, Lt	ArpaLazio
Margarina imitazione dello strutto ed altri grassi alimentari preparati	<i>Additivi</i> (con particolare riferimento agli antiossidanti: Gallati)	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Rm/ B, RI	
Paste alimentari secche	<i>Coloranti:</i> Tartrazina	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Rm/C	
Paste alimentari all'uovo	<i>Coloranti:</i> Tartrazina	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Rm/D	
Paste alimentari speciali	<i>Coloranti:</i> Tartrazina	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Rm/E	
Panc ed altri prodotti della panetteria	<i>Additivi:</i> Acido Benzoico	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Rm/F	
Prodotti della pasticceria e della biscotteria	<i>Coloranti:</i> Tartrazina	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Rm/G	
Succhi e nettari di frutta	<i>Additivi:</i> Acido Benzoico	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	Rm/H	
Limonate, acque gassose aromatizzate	<i>Additivi</i> Acido Benzoico	Verifica dello stato di alterazione correlabile a parametri chimici	FR, Vt	

III. Aromi (Regolamento (CE) n. 1334/2008, D.Lgs. 25 gennaio 1992, n. 107 e successive modificazioni ed integrazioni)

Il numero minimo di campioni di prodotti da prelevare per i controlli chimici e chimico-fisici (alla produzione e confezionamento o alla somministrazione o alla commercializzazione) degli aromi è corrispondente ad un totale di n. 72, ripartiti come di seguito riportato nella **tabella i**:

TABELLA i

PRODOTTI OGGETTO DEL CAMPIONAMENTO	CONTROLLI CHIMICI E CHIMICO-FISICI	N. CAMPIONI	LABORATORIO (presso cui far effettuare la prova analitica)
	<i>Produzione e confezionamento</i>		
Aromi	Aromi: ricerca tenori tollerabili di taluni metalli pesanti (arsenico, piombo, mercurio e cadmio di cui all'allegato II D.Lgs. 107/92)	36 (3 per Asl)	IZS
Aromi	verifica regolarità etichettatura (di cui al capo IV del Reg.(CE)1334/2008)	36 (3 per Asl)	

IV. Materiali a contatto con gli alimenti

Il Regolamento (CE) n. 1935/2004 stabilisce i requisiti generali cui devono rispondere tutti i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti, mentre direttive specifiche contengono disposizioni dettagliate per i singoli materiali (materie plastiche, ceramiche, ecc.)

L'Istituto Superiore di Sanità, nell'ambito del progetto CAST, ha sviluppato le linee guida generali e specifiche per l'applicazione del Regolamento 2023/2006 CE alla filiera di produzione dei materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti, che rappresentano un utile strumento anche per il controllo ufficiale.

Il numero di campioni da prelevare ed i prodotti oggetto di campionamento su cui effettuare la ricerca sono di seguito specificato nella **Tabella j**:

TABELLA j

PRODOTTI OGGETTO DEL CAMPIONAMENTO	CONTROLLI CHIMICI E CHIMICO-FISICI	N. CAMPIONI N. CAMPIONI PER ASL	LAB. (presso cui far effettuare la prova)
	<i>Produzione e confezionamento o Somministrazione (pubblica e collettiva) o Commercializzazione</i>		
Materiali a contatto con gli alimenti: - materie plastiche ▲ - gomma ● - carta e cartone ◆ - vetro ■ - acciai inossidabili ▼	Verifica del rispetto della <i>migrazione globale</i> (DM 21.03.1977 e modif. DM 18.02.1984, DM 04.04.1985, DM 02.06.1988 n. 243)	▲ 13 per la Asl Rm F ● 12 per la Asl Rm E ◆ 7 per la Asl Lt ■ 5 per la Asl Rm G ▼ 1 per le Asl Ri e Vt	ArpaLazio
Materiali per alimenti: - in leghe ferrose; ► - in vetro; ■ - in ceramica. ◀	Verifica del rispetto della <i>migrazione specifica per Nichel, Piombo, Cadmio e Cromo</i> (DM 21.03.1977 e modif. DM 18.02.1984, Dm 04.04.1985, DM 02.06.1988 n. 243)	► 11 per la Asl Rm C ■ 10 per le Asl Rm A, D, H ◀ 8 per la Asl Rm B e Fr	
TOTALE		N. 96 campioni	



b) CONTROLLO BIOLOGICO

II. Ristorazione pubblica e collettiva controlli microbiologici, biologici

su campioni di preparazioni gastronomiche, al dettaglio, incluse le pasticcerie e la somministrazione (mensa, ristoranti, self-service, snack-bar, rosticcerie e similari).

Le ricerche relative ai controlli microbiologici applicabili ai prodotti alimentari dovranno essere attuate in ottemperanza al Regolamento CE 2073/2005 e successive modifiche ed integrazioni, nonché alla relativa Intesa "Stato-Regioni" rep. 93/CSR del 10/05/2007.

Tali controlli, effettuati sulla base della pianificazione e degli obiettivi dei singoli Servizi Asl, verranno svolti preferibilmente all'interno delle verifiche ispettive programmate secondo la cadenza della Tabella I delle Linee guida per la programmazione e l'esecuzione dei controlli ufficiali di competenza dei servizi IAN dei Dipartimenti di Prevenzione ai sensi del reg. CE 882/04 e Piano regionale di campionamento e monitoraggio degli alimenti - Anni 2008-2010", Allegato A della Determinazione 30 maggio 2008 n. 1949.

Per le metodologie di analisi e di campionamento si fa riferimento a quanto previsto nelle norme regolamentari richiamate nel presente Piano che può essere integrato a cura della Direzione Regionale competente, ove necessità contingenti lo rendessero necessario.

I S.I.A.N. dovranno assicurare i controlli minimi previsti nel presente Allegato I, pur avendo facoltà di estendere ad altre tipologie di verifiche l'attività di controllo, in ottemperanza ai compiti d'Istituto

Le Aziende Usl dovranno inviare i campioni per le analisi ai Laboratori dell'ARPALAZIO.



c) CONTROLLI NELL'AMBITO DELL'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE

(D.Lgs. n. 111/92, D.M. 23/04/2001, L. 14/2003, Direttiva 2006/141/CE, D.M. 9/04/2009 n.82, Direttiva 2006/125/CE, Direttiva 1999/21/CE, D.P.R. 20/03/2002, n. 57, Direttiva 2009/39/CE)

In applicazione di quanto stabilito, dal comma 7 dell'art. 6 del D.P.R. 14 luglio 1995, relativamente al numero minimo dei campioni da prelevare annualmente di prodotti destinati ad una alimentazione particolare, ciascuna Azienda Usl dovrà effettuare nel corso dell'anno 2011, 2012, 2013 e 2014 i controlli di seguito riportati:

Tabella k

PRODOTTO	CONTROLLI/Ricerca Analitica	N° CAMPIONI	LABORATORIO (presso cui far effettuare la prova analitica)
Integratori alimentari (D. Lgs. 21 maggio 2004 , n. 169 Regolamento (CE) 1925/2006 Regolamento (CE) 1170/2009) <ul style="list-style-type: none"> • Integratori alimentari a base di olio marino • Integratori alimentari a base di piante 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ diossine di cui all' Allegato I della Raccomandazione 2006/794/CE ➤ Contaminanti microbiologici: - Listeria monocytogenes c - salmonella spp di cui al Regolamento (CE) n. 2073/2005 ➤ metalli pesanti (Cadmio e Mercurio) ➤ verifica regolarità etichettatura 	<p>12 (1 per Asl)</p> <p>12 (1 per Asl)</p> <p>12 (1 per Asl)</p> <p>24 (2 per Asl)</p> <p>30 (equivalenti a n. 2 per la Asl Rm A ed C n. 3 per la Asl Rm E n. 5 per le Asl Rm D ed H n. 6 per la Asl Rm B, D, F)</p>	<p>IZS</p> <p>ArpaLazio</p> <p>ArpaLazio</p> <p>ArpaLazio</p>
1) Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento (D.M. 9 aprile 2009 n. 82)	<ul style="list-style-type: none"> ➤ antiparassitari di cui all'Allegato I del Regolamento (CE) n. 915/2010 (ai sensi dell'art. 10 della Direttiva 2006/141/CE e dell'art. 7 della Direttiva 2006/125/CE) ➤ acrilammide di cui alla Raccomandazione 2010/307/UE ➤ diossine di cui all' Allegato I della Raccomandazione 2006/794/CE ➤ contaminanti microbiologici: - Cronobacter Sakazakii (già Enterobacter) (solo alimenti o formule 	<p>1 (1 come indicato nella Tabella c)</p> <p>1 (1 come indicato al punto 8 della Tabella d)</p> <p>9 (pari ad 1 per le Asl Rm A, B, C, D, E, F, H, Fr, Lt)</p> <p>12 (pari ad 1 per Asl)</p>	<p>ArpaLazio</p> <p>ArpaLazio</p> <p>IZS</p> <p>ArpaLazio</p>



	in polvere per lattanti di età inferiore ai sei mesi) di cui al Regolamento (CE) n. 2073/2005		
2) Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini (Direttiva 2006/125/CE del 5 dicembre 2006)	➤ tenori di patulina di cui al Regolamento CE 1881/2006	12 (equivalenti a n. 2 per le Asl Rm A, C, D, H, Fr, Vt di cui alla Tabella g)	ArpaLazio
	➤ acrilammide di cui alla Raccomandazione 2010/307/UE	1 (1 come indicato al punto 9 della Tabella d)	ArpaLazio
3) Alimenti destinati a diete ipocaloriche volte alla riduzione del peso (Direttiva 96/8/CE D.M. 7 ottobre 1998, n. 519 Direttiva 2007/29/CE D.M. 31 luglio 2007)	➤ verifica regolarità etichettatura	12 (equivalenti a n. 1 per Asl)	
4) Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali (Direttiva 99/21/CE DPR 20 marzo 2002, n. 57) Prodotti senza glutine (Regolamento (CE) 41/2009)	➤ tenore di benzo(a)pirene di cui all'Allegato del Regolamento CE 208/2005	12 (1 per Asl come indicato nella Tabella f)	ArpaLazio
	➤ presenza glutine	12 (1 per Asl)	IZS
5) Alimenti adattati ad un intenso sforzo muscolare, soprattutto per gli sportivi	➤ verifica regolarità etichettatura	12 (equivalenti a n. 1 per Asl)	
6) Alimenti destinati a persone che soffrono di un metabolismo glucidico perturbato (diabete)	➤ verifica regolarità etichettatura	6 (equivalenti a n. 1 per le Asl: Rm B,C,D,E,F,I)	
TOTALE N. 180 campioni			

C.3 IRRADIAZIONE

Controllo di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti (D.Lgs. 30 gennaio 2001, n. 94).

L'attività di controllo per l'anno 2011 è finalizzata al prelievo, da parte della Azienda UsI RmA, (in quanto sul suo territorio si concentrano numerosi magazzini e depositi di prodotti alimentari provenienti dal Sud-Est asiatico) di almeno 6 campioni totali, dei quali n. 2 campioni per ciascuna delle matrici alimentari di seguito riportate:

- spezie, erbe aromatiche, condimenti vegetali (inclusi gli estratti per integratori alimentari);
- vegetali (funghi secchi, preparati cinesi, aglio, patate, cipolle, grano)
- frutta fresca e a guscio (pistacchi, noci, rocciole, mandorle, noci brasiliane, arachidi, fragole e frutta tropicale).

La Azienda UsI dovrà inviare i campioni per le analisi - sostenendo i soli costi di invio tramite corriere - all'Istituto Zooprofilattico della Puglia e della Basilicata con sede a Foggia. I risultati delle analisi dovranno essere trasmessi all'Area Sanità Pubblica e Sicurezza Alimentare entro febbraio 2012.

Il controllo ufficiale in materia, per gli anni successivi è vincolato alla comunicazione dell'Autorità competente nazionale.

D.1 Vigilanza sull'utilizzazione e sul commercio delle acque minerali naturali
(D.l.gs. 105/92 e successive modificazioni; L.r. 14/99)

La vigilanza sull'utilizzazione e sul commercio delle acque minerali naturali, deve essere effettuata da tutte le Asl competenti per territorio. Le ispezioni presso le sorgenti devono essere anche documentali, al fine di verificare la sussistenza del riconoscimento ministeriale e dell'autorizzazione comunale all'imbottigliamento.

In sede di vigilanza, le Asl che hanno sorgenti di acqua minerale sul territorio di competenza, devono effettuare un minimo di n. 4 campionamenti (2 campionamenti presso la captazione e 2 campionamenti presso l'imbottigliamento), con periodicità **bimestrale**, per la ricerca microbiologica e chimica.

Le Asl che non hanno sul territorio di competenza sorgenti proprie, devono effettuare n. 2 campionamenti con periodicità **mensile** presso i punti vendita (1 campionamento per la ricerca microbiologica ed 1 campionamento per la ricerca chimica).

Entro il 31 gennaio di ciascun anno di vigenza del presente piano le Asl devono trasmettere alla competente Area Sanità Pubblica e Sicurezza Alimentare il monitoraggio delle sorgenti di acque minerali naturali autorizzate presenti sul proprio territorio e le risultanze del campionamento previsto per ciascun anno.

Il laboratorio di riferimento per la ricerca analitica dei parametri microbiologici e chimici è l'ArpaLazio.

Tabella esplicativa:

ASL	N° CAMPIONI	Punto di prelievo	CONTROLLI	FREQUENZA
Con sorgenti sul territorio	2	1 captazione 1 imbottigliamento	Chimica	bimestrale
	2	1 captazione 1 imbottigliamento	Microbiologica	
Senza sorgenti sul territorio	1	ai punti vendita	Chimica	mensile
	1	ai punti vendita	Microbiologica	



**Direzione Regionale Assetto Istituzionale,
Prevenzione e Assistenza Territoriale**
DIREZIONE
dot. ssa Maria Cipriani