

SEZ. 2.3.6.e)

Piano di monitoraggio sulla presenza di residui di fitosanitari ed antiparassitari in vegetali utilizzati per l'alimentazione umana.

Il piano verte sul campionamento per analisi di vegetali destinati all'alimentazione umana per la ricerca di tali contaminanti. Il campionamento sarà effettuato nelle fasi di commercializzazione all'ingrosso ed al dettaglio, e nelle industrie prima della loro trasformazione.

Normativa di riferimento: D.M. 23 dicembre 1992; Limiti massimi di residui: D.M. 27 agosto 2004 "Prodotti fitosanitari: limiti massimi di residui di sostanze attive nei prodotti destinati all'alimentazione" e successive modifiche e integrazioni

PROGRAMMAZIONE

SCOPI

La Commissione europea ha adottato, in passato, direttive in merito al programma comunitario di sorveglianza coordinata per i residui di antiparassitari nei prodotti di origine vegetale. Dal 1° settembre 2008 tali direttive sono state sostituite dal regolamento CE 396/2005 a norma del quale il programma comunitario di sorveglianza dei residui di antiparassitari deve riguardare, oltre gli alimenti di origine vegetale anche quelli di origine animale e deve assumere la forma di atto vincolante. Esso quindi è adottato con il Regolamento CE 1213/2008 relativo ad un programma comunitario coordinato di controllo pluriennale per il periodo 2009,2010, 2011 destinato a garantire il rispetto dei limiti massimi e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei prodotti di origine vegetale e animale.

A livello nazionale, la ricerca dei residui di prodotti fitosanitari in matrici vegetali rientra nel Piano di controllo sull'immissione in commercio e l'utilizzazione dei prodotti fitosanitari per il quinquennio 2009-2013. La produzione e il consumo di prodotti di origine vegetale e animale rivestono grande importanza nella Comunità europea.

Le nuove disposizioni normative in materia, infatti, come i Regolamenti Ce n. 396/05, n.149/08, 839/2008 e n.1213/08 rendono necessaria una programmazione a più largo respiro in modo da garantire una omogeneità e una costanza di interventi nel corso degli anni, capaci di valutare meglio l'impatto sanitario ed ambientale dei prodotti fitosanitari.

In armonia con le indicazioni fornite dai Regolamenti comunitari nonché dal Ministero della Sanità attraverso il D.M del 23 dicembre 1992 sui requisiti minimi per la programmazione dei controlli sui residui di sostanze attive, il D.M. del 23 luglio 2003 sulle procedure di campionamento e il D. M. 27 agosto 2004 e successive modifiche e d integrazioni sui limiti massimi di residui delle sostanze attive nei prodotti destinati all'alimentazione, il presente piano di controllo ufficiale dei prodotti fitosanitari viene definito dalla Regione Campania nei suoi elementi fondamentali.

In sede di programmazione regionale costituisce obiettivo primario, infatti, la conoscenza e la riduzione di rischi derivanti dalla presenza di residui di sostanze attive utilizzate in agricoltura nei prodotti alimentari di origine vegetale e animale, per cui le finalità che ispirano il Piano di controllo pluriennale sui residui antiparassitari nei prodotti alimentari nei prodotti di origine vegetale ed animale sono:

- ◆ proteggere e migliorare il livello di salute degli addetti in agricoltura; garantire ai consumatori, alimenti igienicamente sicuri, aumentando il grado di fiducia degli stessi nei confronti delle istituzioni preposte al controllo;
- ◆ promuovere l'applicazione dei principi delle buone pratiche fitosanitarie, nonché dei principi di lotta integrata;
- ◆ promuovere l'attività di formazione, informazione e comunicazione nei confronti delle imprese e dei consumatori sui rischi derivanti dall'utilizzo dei prodotti fitosanitari.

COMPETENZE SPECIFICHE E RISORSE UMANE

il piano sarà attuato da:

1. Servizi S.I.A.N. delle AA.SS.LL. sugli alimenti non di origine animale
2. AGEA - Agenzia per le Erogazioni in Agricoltura

3. I.C.C.Q. – Ispettorato Centrale Controllo Qualità
4. USMAF - Ufficio Sanità Marittima ed aerea Frontaliera
5. Servizi dell'Assessorato Agricoltura

Durante l'attuazione del piano possono essere inserite altre Autorità che potrebbero implementare l'efficacia e l'efficienza dei controlli ufficiali.

ATTREZZATURE

Il piano necessita di tutte le attrezzature per il prelievo di campioni

LABORATORIO DI RIFERIMENTO

i laboratori di riferimento sono quelli dell'ARPAC e dell'I.Z.S. di Portici

DURATA

il piano si concluderà il 31/12/2010

COSTI E BENEFICI

non sono previsti al momento costi supplementari dedicati specificamente all'esecuzione di tale piano di monitoraggio, in quanto quello relativo al personale è già assolto dal C.N.L.. Per quanto riguarda i benefici, tale piano rileverà la presenza di alimenti non conformi alla normativa nazionale e comunitaria

PIANIFICAZIONE

Il presente documento, che sarà inviato anche alle organizzazioni degli esercenti commerciali per opportuna conoscenza, contiene anche i seguenti elementi per la pianificazione del piano di monitoraggio:

SCOPI

come sopra definiti

ASPETTI DA SOTTOPORRE A VERIFICA

presenza di residui di fitosanitari ed antiparassitari in vegetali utilizzati per l'alimentazione umana.

MODALITA'

Considerate le conseguenze di ordine sanzionatorio in caso di riscontro di positività analitica i campioni vanno prelevati nel pieno rispetto delle procedure dettagliate nel Decreto del Ministero della Salute del 23 luglio 2003;

Le partite da campionare devono essere omogenee per tipologia, origine, numero di lotto o data di produzione

Quando possibile il campione finale deve essere preparato con un numero di campioni elementari, prelevati da più punti della partita, statisticamente significativi.

Nel corso della preparazione del campione devono essere adottate tutte le precauzioni necessarie per evitare ogni possibile forma di contaminazione crociata

Il campione finale va suddiviso in cinque aliquote anche nel caso di prelievo nei luoghi di produzione.

L'eventuale riscontro di positività analitica comporta l'attivazione delle procedure sanzionatorie di cui all'art. 5, lettera h) della legge n. 283/1962.

La Regione Campania ha stabilito di prelevare e sottoporre annualmente a controllo ufficiale un numero minimo di campioni - pari a 553 prodotti di origine vegetale- ripartiti per AA.SS.LL e, distinguendo tra matrici ortofrutticole di produzione rispettivamente regionale ed extraregionale. Lo scopo consiste nel determinare i residui di prodotti fitosanitari negli alimenti, al fine di controllare la loro conformità rispetto ai limiti massimi di residui fissati dal Regolamento Ce n. 149/08.

Le matrici da sottoporre a controllo risultano essere quelle derivanti dal vincolo comunitario, nonché dai decreti del Ministro della Sanità del 23 dicembre 1992. La programmazione regionale è effettuata tenendo conto del valore minimo indicato nella direttiva del 23/12/92 e dei dati del consumo e della produzione di frutta e ortaggi. I numeri e le tipologie minimali dei campioni di origine vegetale, prodotti in ambito regionale e di quelli prodotti al di fuori dell'ambito regionale sono indicati nel decreto del Ministro della Salute del 23 dicembre 1992 (tabella 1 e 2).

Il programma coordinato comunitario per l'anno 2009 prevede per l'Italia di prelevare e di analizzare un numero minimo di campioni - pari a 65- sulla base delle indicazioni riportate

nell'allegato II del Regolamento CE 1213/2008, di cui un numero minimo dei campioni per metodiche monoresiduo (n.12) e un numero minimo dei campioni per metodiche pluriresiduo (n.15). Il lotto da sottoporre a campionamento deve essere scelto in maniera casuale e la procedura di campionamento deve essere conforme al D.M. D 23 luglio 2003, recepimento della direttiva 2002/63/CE della Commissione europea.

Per la Regione Campania il numero minimo di campioni da prelevare ed analizzare è di 8 campioni di ciascun prodotto ripartito tra tutte le ASL per l'anno in corso, facendo attenzione a sottoporre ad analisi almeno :

- 1 campione, ove disponibile, di provenienza agricola biologica;
- 1 campione di alimenti per lattanti, composto essenzialmente da legumi, frutta e cereali.

<i>Matrici</i>	<i>Numero campioni totali per le ASL NA 1, NA 2, NA3, così ripartite:</i>	Alcune priorità nella ricerca di residui di sostanze attive per ciascun prodotto:
1)Melanzane	ASL NA 1, n. campioni 1;	Triclorfon; trifloxistrobin; trifluralin; triticonazolo, vinclozolin
2)Banane	ASL NA 1 n. campioni 1;	Triclorfon; trifloxistrobin; trifluralin; triticonazolo, vinclozolin
3)Cavolfiori	ASL NA 1 n. campioni 1;	Triclorfon; trifloxistrobin; trifluralin; triticonazolo, vinclozolin
4)Uve da tavola	ASL NA 2 n. campioni 1	Triclorfon; trifloxistrobin; trifluralin; triticonazolo, vinclozolin
5)Succo di arance (concentrato o frutta fresca)	ASL NA 2 n. campioni 1;	Triclorfon; trifloxistrobin; trifluralin; triticonazolo, vinclozolin
6)Piselli (freschi/congelati/sgranati)	ASL NA 2 n. campioni 1;	Triclorfon; trifloxistrobin; trifluralin; triticonazolo, vinclozolin
7)Peperoni dolci	ASL NA 3 n. campioni 1;	Triclorfon; trifloxistrobin; trifluralin; triticonazolo, vinclozolin
8)frumento	ASL NA 3 n. campioni 1;	Triclorfon; trifloxistrobin; trifluralin; triticonazolo, vinclozolin

Campionamenti e punti di prelievo

Il piano di campionamento, suddiviso per matrici e ambiti territoriali, è formulato con il contributo dei Responsabili dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL.- Servizi SIAN e Veterinari, con i Responsabili dell'Arpac, dai responsabili dell'USMA per i prodotti vegetali importati dagli Stati terzi.

Per i prodotti di origine vegetale provenienti dall'ambito regionale, il prelievo viene effettuato preferibilmente nei centri di raccolta aziendale e cooperativi, mentre per quelli non provenienti

dall'ambito regionale, esso viene effettuato presso i mercati generali, i depositi all'ingrosso, gli ipermercati e i supermercati.

Presso l' ARPA Campania è attivo il Laboratorio Regionale per il controllo dei residui di prodotti ortofrutticoli. Il Laboratorio Fitofarmaci del Dipartimento Provinciale di Napoli dell'ARPAC-effettua il controllo dei residui di pesticidi sui prodotti ortofrutticoli, monitorando periodicamente circa 150 principi attivi.

Il prelevamento di campioni di prodotti alimentari di origine vegetale e animale per il controllo ufficiale dei residui di antiparassitari (sostanze attive dei prodotti fitosanitari) viene effettuato nel pieno rispetto delle procedure dettagliate nel Decreto del Ministero della Salute del 23 luglio 2003, mentre per il numero e le tipologie minimali dei campioni di prodotti alimentari di origine vegetale ed animale la normativa di riferimento è il decreto del Ministro della Salute del 23 dicembre 1992.

Tabella 1
Campioni di alimenti di origine vegetale prodotti in ambito regionale

<i>MATRICI</i>	<i>Numero campioni totali per le 7 ASL, così ripartiti:</i>	<i>Priorità nella ricerca di residui di sostanze attive ai sensi del D. M. 23/12/04 e del Reg. CE n.149/08</i>
1)CEREALI	ASL AV 10; ASL BN 10; ASL CE 12; ASL NA 1 10; ASL NA2 10; ASL NA3, 10; ASL SA 15;	Composti clorurati persistenti; insetticidi di conservazione (malthion, pirimifos metile, cloropirifos metile) compresi i piretroidi (delta metrina); fumiganti (fosfina, bromuro di metile)
2)ORTAGGI	ASL AV 10; ASL BN 10; ASL CE 12; ASL NA 1 10; ASL NA 2 10; ASL NA3, 10; ASL SA 20;	Fungicidi(benomil, carbendazim, ditiocarbammati, clorotalonil, procimidone, iprodione, tiofanato metile vinclozolin,ftalimmicidi); insetticidi (clorurati, fosforati, carbammici);
3)FRUTTA	ASL AV 10 ASL BN 10 ASL CE 12 ASL NA1 10; ASL NA2 10; ASL NA3 10; ASL SA 20;	Insetticidi fosforati e carbammici; fungicidi (ftalimmicidi, benzimidazolici); tiabendazolo; difenilammina; etossichina; imazalil; metidathion;
4)OLII VERGINI DI OLIVA	ASL AV 10 ASL BN 10 ASL CE 10 ASL NA 1 10 ASL NA 2 10 ASL NA 3 10 ASL SA 20	Insetticidi fosforati; piretroidi
5)VINO	ASL AV 15 ASL BN 20 ASL CE 10	Fungicidi (ditiocarbammici, ftalimmidici)

ASL NA 1	10
ASL NA 2	10
ASL NA 3	10
ASL SA	15

Tabella 2
Campioni di alimenti di origine vegetale prodotti al di fuori dell'ambito regionale

<i>matrici</i>	<i>Numero campioni totali per le 7 ASL ,così ripartiti:</i>	<i>Vedi Tabella 1</i>
1) ORTAGGI	ASL AV n. campioni 3 ASL BN n. campioni 3; ASL CE n. campioni 4; ASL NA1 n.campioni 10; ASL NA 2 n. campioni 10; ASL NA 3, n. campioni 10; ASLSA n.campioni 15;	
2) CEREALI	ASL AV n. campioni 3; ASL BN n. campioni 3; ASL CE n. campioni 4; ASL NA 1 n. campioni 10; ASL NA 2 n. campioni 10; ASL Na 3 n. campioni 10; ASL SA n. campioni 5;	
3) KIWI	ASL AV n. campioni 3; ASL BN n. campioni 3; ASL CE n. campioni 4; ASL NA 1 n. campioni 10; ASL NA 2, n. campioni 10; ASL NA 3 n. campioni 10; ASL SA n. campioni 5;	
4) DRUPACEE	ASL AV n. campioni 3; ASL BN n. campioni 3; ASL CE n. campioni 4; ASL NA 1n. campioni 10; ASL NA 2 n. campioni 10; ASL NA3 n. campioni 10; ASL SA n. campioni 15;	
5) POMACEE	ASL AV n. campioni 3; ASL BN n. campioni 3; ASL CE n. campioni 5; ASL NA 1 n. campioni 10; ASL NA2 n. campioni 10; ASL NA3 n. campioni 10; ASL SA n. campioni 5;	
6) FRAGOLE	ASL AV n. campioni 3;	

	ASL BN n. campioni	3;	
	ASL CE n. campioni	4;	
	ASL NA 1 n. campioni	10;	
	ASL NA2 n. campioni	10;	
	ASL NA 3 n. campioni	10;	
	ASL SA n. campioni	10;	
7) UVA	ASL AV n. campioni	5;	
	ASL BN n. campioni	5;	
	ASL CE n. campioni	5;	
	ASL NA 1 n. campioni	10;	
	ASLNA 2 n. campioni	10;	
	ASL NA 3 n. campioni	10;	
	ASL SA n. campioni	5;	

Punti di prelievo

Per i prodotti di origine vegetale provenienti dall'ambito regionale, il prelievo viene effettuato preferibilmente nei centri di raccolta aziendale e cooperativi, mentre, per quelli non provenienti dall'ambito regionale, esso viene effettuato (in ordine decrescente di priorità) presso i mercati generali specializzati, i mercati generali non specializzati, i depositi all'ingrosso, gli ipermercati e i supermercati.

Per i prodotti di origine vegetale importati dagli Stati terzi, il prelievo dei campioni viene effettuato da parte degli uffici di sanità marittima, aerea e di confine terrestre su almeno il 3% delle partite presentate per l'importazione con priorità per le partite di prodotti ortofrutticoli.

Per i prodotti di origine animale i punti di prelievo vanno effettuati nei centri di macellazione, nei centri di raccolta aziendale, nei centri commerciali per i prodotti provenienti dall'interno della Regione, nei mercati generali specializzati, quelli non specializzati, i depositi all'ingrosso, gli ipermercati, i supermercati e gli esercenti vari per i prodotti provenienti dal di fuori della Regione.

Modalità di prelievo

Per il prelievo dei campioni si applicano, in quanto rilevanti, le modalità di cui al Decreto del Ministro della Salute 23 luglio 2003. Qualora detti metodi non siano applicabili, si fa ricorso a metodi sperimentali e validi.

L'attività di campionamento dovrà essere rigorosamente ripartita sui 12 mesi dell'anno con particolare attenzione all'opportunità di campionare principalmente gli ortofrutticoli di stagione al momento della loro prima comparsa nel circuito commerciale. Si dovrà provvedere a campionare in via principale le primizie, cioè le varietà più precoci o prodotte anticipatamente con tecniche di coltivazione forzata, i prodotti di più largo consumo e le matrici risultate maggiormente irregolari negli anni precedenti.

Pur dovendosi distribuire l'attività di prelievo regolarmente nell'arco dell'anno in base alla stagionalità, risulta opportuno aumentare la frequenza di campionamento dei prodotti ortofrutticoli subito dopo la loro raccolta ed immissione in commercio: nel periodo primavera-estate per le matrici orticole ; ed estate-autunno per le matrici frutticole, salvo eccezioni.

Le sostanze attive di prodotti fitosanitari presenti nei prodotti destinati all'alimentazione, con la relativa classificazione convenzionale, nonché gli intervalli di sicurezza che devono intercorrere tra l'ultimo trattamento e la raccolta - per le derrate alimentari immagazzinate l'immissione al consumo- attualmente in vigore sono riportati in modo organico nel Decreto del Ministro della Salute del 27 agosto 2004 e sue successive modifiche; mentre per i limiti massimi delle medesime sostanze occorre fare riferimento ai Regolamenti comunitari citati in premessa.

i controlli ispettivi saranno visivi e documentali

PERSONALE COINVOLTO E FUNZIONI

come sopra riportato

FREQUENZA DELLE VERIFICHE

Secondo le tabelle sopra riportate

PROCEDURE DOCUMENTATE

Gli ispettori utilizzeranno i modelli per campionamento allegati alla presente Delibera ed il “Mod. 5 per ispezione” attribuendo un punteggio numerico delle non conformità eventualmente riscontrate. Il controllo dovrà essere poi inserito nel sistema informatico G.I.S.A. dell’Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare.

REPORT E LORO FREQUENZA

Ogni anno i Servizi SIAN delle AA.SS.LL. tramite il sistema G.I.S.A. dell’O.R.S.A. verificheranno la corretta attuazione del piano..

VERIFICA

Alla data prevista di chiusura, il presente piano sarà sottoposto a verifica finale da parte del Coordinatore dell’Area Generale di Coordinamento 20 – Assistenza Sanitaria che curerà la redazione delle risultanze dandone opportuna informazione alle Autorità locali, alle organizzazioni di categoria ed agli organi di informazione.

Egli sarà tenuto ad analizzare l’attuazione del piano a livello regionale ed i dati utili per l’analisi del rischio allo scopo di verificare se:

- ❖ gli scopi siano stati raggiunti
- ❖ si rende necessaria la sua prosecuzione
- ❖ sia necessario apportare modifiche
- ❖ occorra implementare altre metodiche e tecniche di controllo ufficiale