

### **SEZ. 2.3.6.k)**

#### **Piano di monitoraggio sulla presenza di micotossine nei 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.

#### **PROGRAMMAZIONE**

Su richiesta della Commissione, l'Autorità europea per la Sicurezza alimentare (EFSA) ha adottato, in data 4 aprile 2006, un parere scientifico aggiornato sull'ocratossina A negli alimenti alla luce di nuovi dati scientifici e ha stabilito una dose settimanale tollerabile pari a 120 ng/kg di peso corporeo.

Sulla base di questi pareri, è opportuno stabilire tenori massimi per i cereali, i prodotti a base di cereali, le uve secche, il caffè torrefatto, il vino, il succo d'uva e gli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini; si tratta di prodotti che contribuiscono tutti in misura significativa all'esposizione all'OTA della popolazione umana in generale o di gruppi vulnerabili di consumatori, quali i bambini.

Nell'ambito della prevenzione e riduzione della contaminazione da patulina nel succo di mele e negli ingredienti di succo di mele presenti in altre bevande la Commissione europea con la raccomandazione 2003/598/CE del 11 agosto 2003, l'SCF ha approvato la massima dose giornaliera tollerabile provvisoria della patulina, fissandola a 0,4 µg/kg di peso corporeo sulla prevenzione

Infine, il Decreto del Ministero della Sanità 23/12/2000 ha fissato i metodi per il prelievo di campioni e i metodi di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di aflatossine nei prodotti alimentari soprattutto nei prodotti immessi in commercio e nella distribuzione al dettaglio. Le analisi per la ricerca di micotossine nei prodotti alimentari vengono richieste sia dagli Uffici di Marittima del Porto di Napoli e di Salerno (U.S.M.A.), che operano su grandi partite in importazione, sia dai Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. della Regione Campania.

Le derrate alimentari più suscettibili alla contaminazione sono rappresentate dai cereali, frutta secca, semi oleaginosi, spezie, legumi, caffè nonché succhi di frutta e marmellate per quanto riguarda ad es. la patulina. Per l'Italia il problema della contaminazione di prodotti locali è connesso soprattutto con l'importazione di derrate da parte di Paesi terzi.

Il successivo Regolamento Ce n. 401/2006 riunisce in un unico atto i metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di micotossine nei prodotti alimentari; mentre il regolamento Ce n. 1881/2006 stabilisce le quantità massime di alcuni contaminanti microbiologici e chimici: i nitrati, le micotossine (aflatossine, ocratossina A, patulina, fusarium-tossine) i metalli pesanti (piombo, cadmio, mercurio, metilmercurio), il monocloropropandiolo 1,2,3 (3.MCPD), le gli idrocarburi aromatici policiclici ecc.

Tali limiti massimi riguardano la parte commestibile dei prodotti alimentari e si applicano parimenti ai prodotti alimentari composti o trasformati, seccati o diluiti, eventualmente con applicazione di un fattore di concentrazione o di diluizione, ovvero tenendo conto delle proporzioni relative degli ingredienti nel prodotto composto.

Ai fini della tutela della salute pubblica è essenziale mantenere il tenore dei contaminanti a livelli accettabili sul piano tossicologico stabilendo a livello di programmazione regionale una pianificazione dei controlli nei prodotti alimentari di origine vegetale.

#### **SCOPI**

In sede di programmazione regionale costituisce obiettivo primario, infatti, la conoscenza e la riduzione di rischi derivanti dalla presenza di tali contaminanti nei prodotti alimentari di origine vegetale, per cui le finalità 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 dalla presenza di tali contaminanti

#### 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. ARPAC - Agenzia Regionale Prevenzione Ambiente Campania
5. USMAF - Ufficio Sanità Marittima ed aerea Frontaliera
6. 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 sulla loro importazione

#### 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 nelle fasi di tutta la filiera dei vegetali ad uso alimentazione umana di alimenti non conformi per presenza di tali contaminanti

#### MODALITA'

Il campionamento e le analisi per il controllo ufficiale dei tenori massimi di cui all'allegato sono eseguiti conformemente ai Regolamenti della Commissione (CE) n. 1882/2006 (38), (CE) n. 401/2006 (39) e (CE) n. 1883/2006 (40) e alle direttive della Commissione 2001/22/CE (41), 2004/16/CE (42) e 2005/10/CE (43).

Le modalità operative sono inoltre già codificate dalle seguenti norme:

1. La Direttiva 2003/78/ CE norma i metodi di campionamento ed analisi per il controllo ufficiale dei tenori di patulina;
2. il Decreto del Ministero della Salute 17 novembre 2004 norma i metodi di campionamento e di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di patulina nei prodotti alimentari.
3. Il Regolamento Ce 1881/2006 definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti di origine vegetale;
4. il Regolamento Ce n. 401/06 norma i metodi di campionamento ed analisi per il controllo ufficiale di micotossine nei prodotti alimentari;

#### PERSONALE COINVOLTO E FUNZIONI

come sopra riportato

#### FREQUENZA DELLE VERIFICHE

<i>matrici</i>	<i>Analisi contaminanti</i>	<i>Numero campioni totali per le 7</i>
----------------	-----------------------------	--

	<i>Micotossine</i>	<i>ASL, così ripartiti:</i>
	<i>Aflatossine B1, B2, G1, G2</i>	
1) Cereali e derivati		ASL AV n. campioni 2 ; ASL BN n. campioni 2 ; ASL CE n. campioni 2; ASL NA 1 n. campioni 5; ASL NA 2 n. campioni 5; ASL NA 3 n. campioni 5; ASL SA n. campioni 2;
2) Frutta fresca		ASL AV n. campioni 2; ASL BN n. campioni 2; ASL CE n. campioni 2; ASL NA1 n. campioni 5; ASL NA 2 n. campioni 5; ASL NA 3 n. campioni 5; ASL SA n. campioni 2;
3) Frutta secca con guscio		ASL AV n. campioni 1; ASL BN n. campioni 2; ASL CE n. campioni. 2; ASL NA1 n. campioni 5; ASL NA 2 n. campioni 5; ASL NA 3 n. campioni 5; ASL SA n. campioni 2;
4) frutta secca senza guscio		ASL AV n. campioni 1; ASL BN n. campioni 2; ASL CE n. campioni. 2; ASL NA1 n. campioni 5; ASL NA 2 n. campioni 5; ASL NA 3 n. campioni 5; ASL SA n. campioni 2;
5) uva secca		ASL AV n. campioni 1; ASL BN n. campioni 2; ASL CE n. campioni. 2; ASL NA 1 n. campioni 5; ASL NA 2 n. campioni 5; ASL NA 3 n. campioni 5; ASL SA n. campioni 2;
6) arachidi		ASL AV n. campioni 1; ASL BN n. campioni 1; ASL CE n. campioni. 1; ASL NA1 n. campioni 5; ASL NA2 n. campioni 5; ASL NA 3 n. campioni 5; ASL SA n. campioni 3;
7) spezie		ASL AV n. campioni 1; ASL BN n. campioni 1; ASL CE n. campioni. 1; ASL NA 1 n. campioni 5;

		ASL NA 2 n. campioni 5; ASL NA 3 n. campioni 5; ASL SA n. campioni 3;
	<b>Ocratossina A</b>	<b>Numero totale campioni per le 7 ASL così ripartiti:</b>
1) Cereali		ASL AV n. campioni 1; ASL BN n. campioni 1; ASL CE n. campioni 2; ASL NA 1 n. campioni 5; ASL NA 2 n. campioni 5; ASL NA 3 n. campioni 5; ASL SA n. campioni 1;
2) caffè in grani		ASL AV n. campioni 1; ASL BN n. campioni 1; ASL CE n. campioni 2; ASL NA 1 n. campioni 5; ASL NA 2 n. campioni 5; ASL NA 3 n. campioni 5; ASL SA n. campioni 1;
3) caffè torrefatto		ASLAV n.campioni 1; ASL BN n. campioni 1; ASL CE n. campioni 2; ASL NA 1 n. campioni 5; ASL NA 2 n. campioni 5; ASL NA 3 n. campioni 5; ASL SA n. campioni 1;
4) te' e piante infusionali		ASL AV n. campioni 1; ASL BN n. campioni 1; ASL CE n. campioni 1; ASL NA 1 n. campioni 5; ASL NA 2 n. campioni 5; ASL NA 3 n. campioni 5; ASL SA n. campioni 1;
5) uva sultanina		ASLAVn.campioni 1; ASLBNn.campioni 1; ASL CE n. campioni 1; ASL NA 1n. Campioni 5; ASL NA 2 n. campioni 5; ASLNA3n. campioni 5; ASL SA n. campioni 2;
6) cacao e prodotti a base di cacao		ASL AV n. campioni 1; ASL BN n. campioni 1; ASL CE n. campioni 1; ASL NA 1 n.campioni 5; ASL NA 2 n. campioni 5; ASL NA 3 n. campioni 5; ASL SA n. campioni 2;
7) vino		ASL AV n. campioni 1;

		ASL BN n. campioni 1; ASL CE n. campioni 1; ASL NA 1 n. campioni 5; ASL NA 2 n. campioni 5; ASL NA 3 n. campioni 5; ASL SA n. campioni 3;
	<b>Patulina</b>	<b>Numero campioni totali per le 7 ASL, così ripartiti:</b>
1) Succhi di frutta		ASL AV n. campioni 1; ASL BN n. campioni 1; ASL CE n. campioni 2; ASL NA 1 n. campioni 7; ASL NA 2 n. campioni 7; ASL NA 3 n. campioni 7; ASL SA n. campioni 3;
2) succhi di frutta concentrati		ASL AV n. campioni 1; ASL BN n. campioni 1; ASL CE n. campioni 2; ASL NA 1 n. campioni 7; ASL NA 2 n. campioni 7; ASL NA 3, n. campioni 7; ASL SA n. campioni 3;
3) nettare di frutta alla mela		ASL AV n. campioni 1; ASL BN n. campioni 1; ASL CE n. campioni 2; ASL NA 1 n. campioni 7; ASL NA 2 n. campioni 7; ASL NA 3 n. campioni 7; ASL Sa n. campioni 3;
4) omogeneizzati alla mela		ASLAV n.campioni 1; ASL Bn n. campioni 1; ASL CE n. campioni 2; ASL NA 1 n. campioni 7; ASL NA 2 n .campioni 7; ASL NA 3 n. campioni 7; ASL SA n. campioni 4;

#### 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