

## **SEZ. 2.3.6.m)**

### **Piano di monitoraggio per la ricerca di IPA nei vegetali ad uso alimentazione umana**

#### **PROGRAMMAZIONE**

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. In alcuni alimenti, quali la frutta secca e gli integratori alimentari, è stato rilevato il benzo(a)pirene, ma i dati disponibili non consentono di determinare i tenori ragionevolmente ottenibili. Sono necessarie ulteriori indagini per determinare i tenori ragionevolmente ottenibili in tali alimenti. Nel frattempo, la il Regolamento comunitario n. 208/2005 che modifica il Regolamento (CE) n.466/01 per quanto riguarda gli IPA ha fissato tenori massimi di benzo(a)pirene negli ingredienti interessati, quali gli oli e i grassi utilizzati negli integratori alimentari. Il livello consentito è di 2,0 mg/kg sul peso umido per gli oli e i grassi per alimentazione umana destinato al consumo diretto o a essere usati come ingredienti di un prodotto alimentare; e di 1,0 mg/kg per alimenti a base di cereali destinati a lattanti e ai bambini.

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

## MODALITA'

Le modalità di campionamento sono normate dal Regolamento Ce 333/2007 relativa ai metodi di campionamento ed analisi per il controllo ufficiale dei tenori massimi di piombo, cadmio, mercurio, stagno inorganico e benzo(a)pirene nonché dal Decreto del Ministero della Salute n 5 marzo 2003 relativo ai metodi di campionamento per il controllo ufficiale di Piombo, Cadmio, Mercurio e 3-MCPD.

## PERSONALE COINVOLTO E FUNZIONI

come sopra riportato

## FREQUENZA DELLE VERIFICHE

<i>Matrici</i>	<i>Analisi contaminanti benzo(a)pirene</i>	<b>Numero campioni totali per le 7 ASL così ripartiti:</b>
Olio di oliva vergine/extravergine	Acidità, perossidi, volume, caratteri organolettici, indice di rifrazione, saggio di Kreiss, composizione spettrofotometrica	ASL AV n. campioni 25; ASL BN n. campioni 25; ASL CE n. campioni 6; ASL NA 1 n. campioni 10; ASL NA 2 n. campioni 10; ASL NA 3, n.campioni 10; ASL SA n. campioni 25;
Olio di sansa di oliva	Benzo(a)pirene	ASL AV n. campioni 8; ASL BN n. campioni 8; ASL CE n. campioni 4; ASL NA 1 n. campioni 6; ASL NA 2 n. campioni 6; ASL NA 3, n.campioni 6; ASL SA n. campioni 8;

## 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

