



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE E
INDICAZIONI PER LE ATTIVITA' DI MONITORAGGIO DEI
CONTAMINANTI DI ORIGINE AMBIENTALE E
INDUSTRIALE, DI CUI AL REGOLAMENTO (CE)
1881/2006, NEI PRODOTTI ALIMENTARI.**

ANNO 2022.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Sommario

1.	DEFINIZIONI	3
2.	ACRONIMI	5
3.	TERMINI EFSA PER I PRODOTTI ALIMENTARI (FOODEX) E RELATIVA TRADUZIONE	6
4.	INTRODUZIONE	7
5.	OBIETTIVI DEL PIANO	7
6.	NORMATIVA E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	8
7.	ATTUAZIONE DEL PIANO DI CONTROLLO UFFICIALE	9
8.	ARTICOLAZIONE DEL PIANO	10
8.1	Programmazione della Regione Sardegna	10
8.2	Criteri per l'individuazione dei contaminanti e delle tipologie di prodotti alimentari (matrici).....	11
8.3	Programma di controllo	11
Tabella 1. Numero minimo di campioni per combinazione matrice alimentare/contaminante-gruppo di contaminanti ai fini del controllo ufficiale per l'anno 2022.....		12
9.	INDICAZIONI ATTIVITA' DI MONITORAGGIO	19
10.	CAMPIONAMENTO E ANALISI.....	22
10.1	Controllo analitico.....	23
11.	FORMAZIONE	23
12.	TRASMISSIONE DEI RISULTATI	23
13.	EXTRA PIANI	23
14.	REFERENTI DEL PIANO.....	24
15.	ALLEGATI	25
ALLEGATO 1: Normativa e Linee Guida		25
ALLEGATO 2: Laboratori incaricati del controllo ufficiale.....		25
ALLEGATO 3: Distribuzione campioni SIAOA e SIAN		25
ALLEGATO 4: Verbale campionamento		25



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

1. DEFINIZIONI

Alimento o prodotto alimentare o derrata alimentare: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento (art. 2 del regolamento (CE) 178/2002).

Alimento non trasformato: un alimento che non ha subito un trattamento che abbia determinato un mutamento sostanziale del suo stato iniziale; a questo riguardo, le seguenti operazioni non sono considerate come determinanti un mutamento sostanziale: divisione, separazione, scissione, disossamento, tritatura, scuoiatura, sbucciatura, pelatura, frantumazione, taglio, pulitura, sfilettatura, surgelazione, congelazione, refrigerazione, macinatura, sgusciatura, imballaggio, disimballaggio (art. 3, comma 2, lettera d, del Regolamento (CE) 1333/2008).

Impresa alimentare 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 (art. 3 del Regolamento (CE) 178/2002).

Operatore del settore alimentare: la persona fisica o giuridica, responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo (art.3 del Regolamento (CE) 178/2002).

Contaminante 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 (articolo 1 del regolamento CEE 315/1993). Un prodotto alimentare non può essere commercializzato se contiene contaminanti in quantitativi inaccettabili sotto l'aspetto della salute pubblica e in particolare sul piano tossicologico. I contaminanti devono essere mantenuti ai livelli più bassi che si possono ragionevolmente ottenere attraverso buone pratiche (articolo 2 del Regolamento (CEE) 315/1993).

Fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione: 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 (art. 3 del Regolamento (CE) 178/2002).

Campionamento per l'analisi: il prelievo di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente) necessaria alla sua produzione, trasformazione e distribuzione, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di alimenti.

Controllo documentale: la verifica dei certificati ufficiali, degli attestati ufficiali e degli altri documenti, compresi i documenti di natura commerciale, che devono accompagnare la partita, come previsto dalla normativa (Regolamento (UE) 2017/625).



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Controllo di identità: un esame visivo per verificare che il contenuto e l'etichettatura di una partita, inclusi marchi sugli animali, sigilli e mezzi di trasporto, corrispondano alle informazioni contenute nei certificati ufficiali, negli attestati e negli altri documenti ufficiali di accompagnamento (Regolamento (UE) 2017/625).

Controllo fisico: un controllo di animali o merci e, se del caso, controlli degli imballaggi, dei mezzi di trasporto, dell'etichettatura e della temperatura, campionamento a fini di analisi, prova e diagnosi e qualsiasi altro controllo necessario a verificare la conformità alla normativa (Regolamento (UE) 2017/625).

Controlli ufficiali: attività eseguite dalle autorità competenti, o dagli organismi delegati o dalle persone fisiche cui sono stati delegati determinati compiti riguardanti i controlli ufficiali a norma del regolamento (UE) 625/2017, al fine di verificare a) il rispetto da parte degli operatori della normativa di settore e b) che gli animali e le merci soddisfino i requisiti prescritti dalla normativa (Regolamento (UE) 2017/625, articolo 2).

Non conformità: la mancata conformità alla normativa in materia di mangimi o di alimenti, e alle norme per la tutela della salute e del benessere degli animali.

Piano di controllo: una descrizione elaborata dalle autorità competenti contenente informazioni sulla struttura e sull'organizzazione del sistema dei controlli ufficiali e del suo funzionamento e la pianificazione dettagliata dei controlli ufficiali da effettuare nel corso di un determinato lasso temporale in ciascuno dei settori di cui all'articolo 1, paragrafo 2 del Regolamento (UE) 2017/625.

Monitoraggio: 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: 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 (Regolamento (CE) 882/2004).



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

2. ACRONIMI

AC: Autorità competente

ACR: Autorità Competente Regionale

ACL: Autorità Competente Locale

ASL: Aziende Sanitarie Locali

ACCREDIA: Ente italiano di accreditamento

ARPA: Agenzia Regionale per la Protezione dell'ambiente

CE: Commissione Europea

DGISAN: Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e della nutrizione

DGSANTE: *Directorate General for Health and Food Safety*

HEALTH AND FOOD AUDITS AND ANALYSIS (ex FVO): ispezioni sotto forma di analisi o audit a livello europeo

EFSA: Autorità europea per la sicurezza alimentare

EURL: *European Union Reference Laboratory*

ISS: Istituto Superiore di Sanità

IIZZSS: Istituti Zooprofilattici Sperimentali

IZSSA: Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna

LNR: Laboratorio nazionale di riferimento

LSP: Laboratori di sanità pubblica delle Unità Sanitarie Locali

NSIS-Alimenti: Nuovo Sistema Informativo Sanitario relativo ai controlli sugli alimenti

OSA: Operatore del settore alimentare

PCF (ex PIF ed USMAF): posto di controllo frontaliero

PCNP: Piano di controllo nazionale pluriennale (ex-PNI – piano nazionale integrato)

PR: Piano della Regione

RASFF: *Rapid Alerts System for Food and Feed*

SM: Stato Membro

UE: Unione europea



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

3. TERMINI EFSA PER I PRODOTTI ALIMENTARI (FOODEX) E RELATIVA TRADUZIONE

Termine EFSA	Traduzione
<i>Alcoholic beverages</i>	Bevande alcoliche
<i>Composite dishes</i>	Preparazioni alimentari composite / miste (Alimenti composti)
<i>Confectionery including chocolate</i>	Pasticceria compresa la cioccolata
<i>Fish meat and products thereof</i>	Pesce e derivati
<i>Food for particular diets</i>	Cibi per diete
<i>Food products for young population</i>	Alimenti per neonati e prima infanzia
<i>Fruit and primary derivatives thereof</i>	Frutta e prodotti a base di frutta
<i>Fruit/vegetables/plant drinks, spreads and related products</i>	Bevande (e creme) a base di frutta/verdura e prodotti affini
<i>Garden vegetables and primary derivatives thereof</i>	Ortaggi e derivati
<i>Grains and grain-based products</i>	Cereali e prodotti a base di cereali
<i>Herbs, spices and similar</i>	Spezie ed erbe aromatiche
<i>Hot drinks and similar (coffee, cocoa, tea and herbal infusions)</i>	Bevande calde e simili (caffè, cacao, tè e infusioni di erbe)
<i>Ingredients for hot drinks and infusions</i>	Ingredienti per bevande calde
<i>Isolated purified ingredients (including mineral or synthetic)</i>	Ingredienti purificati isolati (inclusi minerali o sintetici)
<i>Legume seeds and primary derivatives thereof</i>	Legumi e derivati
<i>Mammals and birds meat and products thereof</i>	Carne di mammiferi e volatili e prodotti derivati
<i>Meat and dairy imitates</i>	Sostituti della carne e dei prodotti caseari (imitazioni di carne e simili)
<i>Milk and milk products (dairy)</i>	Latte e derivati
<i>Nuts and primary derivatives thereof</i>	Frutta a guscio e derivati
<i>Oilseeds and oilfruits</i>	Semi e frutti oleaginosi
<i>Seafood and products thereof</i>	Prodotti della pesca diversi dai pesci e derivati
<i>Seasoning, sauces and condiments</i>	Condimenti e salse
<i>Starchy roots and tubers and primary derivatives thereof</i>	Radici e tuberi amidacei e derivati
<i>Sugar plants</i>	Piante per la produzione di zucchero
<i>Terrestrial animals other than mammals and birds</i>	Animali terrestri diversi da mammiferi e volatili
<i>Water, water-based beverages and related ingredients</i>	Acqua, bevande a base di acqua e relativi ingredienti

Per ulteriori informazioni riguardanti i flussi NSIS-Alimenti è possibile consultare la documentazione disponibile all'indirizzo: <https://zenodo.org/communities/vig2/>



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

4. INTRODUZIONE

Al fine di organizzare un sistema efficace che garantisca la sicurezza dei prodotti alimentari, a livello nazionale, è stato definito il Piano Nazionale di Controllo Ufficiale e indicazioni per le attività di monitoraggio dei contaminanti di origine ambientale e industriale, di cui al Regolamento (CE) 1881/2006, nei prodotti alimentari. Il Piano Nazionale ha lo scopo di programmare i campionamenti e le analisi volte al controllo ufficiale esclusivamente dei contaminanti di origine ambientale e industriale, considerato che la ricerca dei contaminanti agricoli (nitrati, micotossine e tossine vegetali) è già coperta da specifico piano.

Il Piano Nazionale costituisce parte integrante del PCNP, previsto dall'articolo 109 del Regolamento (UE) 2017/625, e fornisce indicazioni anche per le attività di monitoraggio e per eventuali attività di controllo aggiuntive definite tramite la predisposizione di specifici "EXTRA PIANI".

Il Piano Nazionale è stato definito dall'Ufficio 6 della DGISAN insieme ai LNR e condiviso con le Autorità regionali e provinciali, tenendo conto delle informazioni disponibili in merito a: dati sulle attività di controllo effettuate precedentemente e numero di non-conformità osservate; piani regionali/provinciali per i controlli ufficiali; notifiche di allerta; rischi emergenti; distribuzione geografica; dati su attività produttive e consumi; stime dell'esposizione.

Il presente Piano regionale (di seguito "Piano") è stato redatto tenendo conto delle indicazioni contenute nel Piano Nazionale ed ha validità fino all'emanazione del successivo Piano regionale.

5. OBIETTIVI DEL PIANO

Il presente Piano ha lo scopo di programmare e coordinare le attività volte alla verifica della conformità alla normativa di settore e alla raccolta di dati di occorrenza ai fini della valutazione dell'esposizione del consumatore. Esso **fornisce indicazioni alle ASL relativamente alla pianificazione del controllo ufficiale dei "contaminanti" nei prodotti alimentari, a partire dal campionamento nelle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione. I "contaminanti" oggetto del presente Piano sono** quelli disciplinati a livello dell'UE e per i quali sono definiti tenori massimi di tollerabilità: **melamina e i suoi analoghi strutturali; oligoelementi e metalli; contaminanti da processo (idrocarburi policiclici aromatici, 3-monocloropropandiole; glicidil esteri degli acidi grassi espressi come glicidolo), diossine e PCB, perclorato.**

Il Piano fornisce indicazioni alle Autorità Competenti sulla pianificazione di attività sistematiche di ricerca, raccolta, confronto e analisi di informazioni e dati, ai fini dell'individuazione di rischi emergenti dovuti a contaminanti, in particolare quelli individuati da Raccomandazioni dell'UE.

Queste indicazioni hanno lo scopo di migliorare il flusso di informazioni verso l'Autorità centrale. I dati raccolti attraverso il sistema informativo NSIS-Alimenti, come previsto dall'art. 12, comma 3, del Decreto Legislativo del 2 febbraio 2021, n. 27 e s.m.i., elaborati dal Ministero con il supporto dei LNR, consentiranno la valutazione delle informazioni, la verifica del sistema di gestione dei controlli sull'intero territorio nazionale ed una eventuale ridefinizione delle attività di controllo, tenendo conto anche di aggiornamenti della normativa vigente e di eventuali Raccomandazioni dell'UE.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

6. NORMATIVA E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

Il Regolamento (UE) 2017/625 definisce le modalità di attuazione dei controlli e altre attività ufficiali effettuate per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari. L'adeguamento della normativa nazionale alle prescrizioni di questo regolamento è contenuto nel Decreto Legislativo del 2 febbraio 2021, n. 27 e s.m.i.. Le Autorità Competenti per l'applicazione dei regolamenti europei in materia di sicurezza alimentare, nell'ambito delle rispettive competenze, sono il Ministero della Salute, le Regioni, le Province autonome di Trento e di Bolzano e le ASL. Inoltre, con il Decreto Legislativo del 2 febbraio 2021, n. 24, sono stati istituiti i posti di controllo frontaliери del Ministero della salute deputati ad effettuare i controlli ufficiali sulle partite destinate all'importazione nell'UE nei settori indicati nell'articolo 1, paragrafo 2 lettere a) c), d), e) e f), del Regolamento (UE) 2017/625. Nell'articolo 9 del medesimo regolamento, è indicato, altresì, che i controlli ufficiali debbono essere condotti regolarmente, in base al rischio e con frequenza appropriata e sono descritti gli elementi da considerare, quali ad esempio, i rischi identificati per la sicurezza degli alimenti, gli esiti dei controlli precedenti e l'affidabilità dell'autocontrollo. Ai sensi dell'articolo 10 del suddetto regolamento, è definito che le Autorità Competenti debbono effettuare i controlli ufficiali su alimenti in tutte le fasi della produzione, della trasformazione, della distribuzione e dell'uso.

A questo scopo, ai sensi dell'art. 37 del citato regolamento, nel Decreto Legislativo del 2 febbraio 2021 n.27, art. 9, sono individuati i seguenti laboratori ufficiali: a) ISS; b) IIZZSS; c) LSP; d) ARPA e) LNR.

Nell'articolo 14, punto h) del citato regolamento, sono specificati i metodi e le tecniche da applicare per i controlli ufficiali, tra i quali vengono indicati "campionamento, analisi, diagnosi e prove".

Il presente Piano, in linea con quello Nazionale, è inerente alle attività di controllo di cui al punto h), nonché alle indicazioni riportate nell'allegato del Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 27 e s.m.i..

Il Regolamento (CE) n. 852/2004 e s.m.i. definisce i requisiti di igiene degli alimenti e introduce la responsabilità degli OSA per la sicurezza degli alimenti e il sistema dell'analisi dei rischi (HACCP) al fine della relativa gestione. Prevede, inoltre, il controllo della contaminazione, intesa come "la presenza o l'introduzione di un pericolo", e si applica a tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti nonché alla fase dell'esportazione. Da quanto previsto dalla norma, si evince la necessità che le AC valutino l'efficacia del controllo dei contaminanti effettuato dagli OSA anche attraverso attività di campionamento e analisi.

La normativa di riferimento per i contaminanti è rappresentata dalle seguenti disposizioni:

- Regolamento (CEE) n. 315/1993 e s.m.i. del Consiglio che stabilisce procedure comunitarie relative ai contaminanti nei prodotti alimentari
- Regolamento (CE) n. 1881/2006 e s.m.i. della Commissione che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari

Il Regolamento CEE n. 315/1993 e s.m.i. definisce il concetto di "contaminante" e stabilisce che un prodotto alimentare non può essere commercializzato se contiene tali sostanze in quantitativi inaccettabili sotto l'aspetto della salute pubblica e in particolare sul piano tossicologico; indica la necessità di mantenere i contaminanti ai livelli più bassi che si possono ragionevolmente ottenere con le buone pratiche agricole, di pesca e di fabbricazione, tenendo altresì conto dei rischi associati al consumo degli alimenti (ALARA — *as low as reasonably achievable*).

Il Regolamento (CE) n. 1881/2006 e s.m.i. definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari. Tali tenori si applicano alla parte commestibile dei prodotti alimentari interessati, salvo quando diversamente indicato. Per i prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati o composti da più di un ingrediente, si deve tenere conto dei fattori di processo che possono influenzare la concentrazione del contaminante nell'alimento oggetto del controllo, secondo quanto previsto dall'articolo 2.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Inoltre, per garantire un'efficace tutela della salute pubblica, l'articolo 3 del suddetto regolamento stabilisce che i prodotti il cui contenuto di contaminanti superi il tenore massimo non devono essere commercializzati come tali né dopo miscelazione con altri prodotti alimentari, né essere impiegati come ingredienti di altri alimenti.

Infine, per alcuni contaminanti non ancora normati a livello europeo, è possibile far riferimento ai livelli stabiliti nella legislazione nazionale, come nel caso del sale alimentare destinato al consumo diretto oppure impiegato come ingrediente nella preparazione e nella conservazione delle sostanze alimentari, per il quale il Decreto Ministeriale 31 gennaio 1997, n. 106 regola la produzione, la commercializzazione e l'importazione. Il campionamento e le analisi per il controllo ufficiale dei tenori massimi dei contaminanti ambientali ed industriali inclusi nel Regolamento (CE) n. 1881/2006 e s.m.i. devono essere eseguiti conformemente al Regolamento (UE) 2017/644, al Regolamento (CE) 333/2007 e s.m.i. e al D. Lgs. del 2 febbraio 2021, n. 27 (allegato 1) nonché al Decreto Legge del 22 marzo 2021, n. 42.

Ai fini dell'armonizzazione del controllo ufficiale sul territorio nazionale, la Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano ha approvato, in data 10 novembre 2016, il documento concernente "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" con lo scopo di fornire strumenti per garantire che i controlli ufficiali siano eseguiti periodicamente in base ad una valutazione del rischio e con frequenza appropriata. Nelle more del riallineamento di queste Linee guida al nuovo Regolamento (UE) 2017/625, si può ritenere che ne restino valide le indicazioni relative ai regolamenti abrogati, ove applicabili e non in contrasto con il nuovo regolamento. Tale documento d'orientamento fornisce indicazioni per la programmazione, esecuzione, verifica e rendicontazione delle attività di controllo ufficiale tenendo conto dell'eventuale predisposizione di specifici Piani.

Per i contaminanti per i quali il Regolamento (CE) 1881/2006 e s.m.i. prevede un tenore massimo, la pianificazione dell'attività di campionamento da parte della ACR tiene conto delle produzioni e commercializzazione nell'ambito del proprio territorio. Per i contaminanti chimici per cui non siano stati ancora definiti i tenori massimi, può essere necessaria una valutazione per identificare un potenziale rischio per la salute (rischi emergenti). A tale scopo i monitoraggi conoscitivi, previsti da Raccomandazioni UE, permettono di raccogliere dati di occorrenza, utili anche al fine di definire eventuali tenori massimi, per lo specifico contaminante e per specifici alimenti.

7. ATTUAZIONE DEL PIANO DI CONTROLLO UFFICIALE

In base alle norme vigenti, l'attuazione del Piano, per le parti e negli ambiti territoriali di rispettiva competenza, è così articolata:

- il Ministero coordina l'attività di controllo ed elabora, annualmente, le risultanze dei controlli ufficiali;
- la Regione Sardegna programma e coordina le attività di controllo ufficiale sul territorio di competenza;
- le ASL programmano, coordinano ed espletano le attività di controllo ufficiale sul territorio di loro competenza;
- i PCF (ex PIF ed USMAF) costituiscono un sistema comune integrato di controlli ufficiali sulle partite di animali e merci di primo ingresso nell'UE;
- L'IZSSA effettua le analisi di laboratorio e inserisce i dati del campionamento e analisi nel sistema informativo NSIS-alimenti;
- i LNR supportano il Ministero nel coordinamento, nella elaborazione delle risultanze dei controlli ufficiali e nella rivalutazione dei rischi;
- l'ISS espleta le attività relative alla controversia e valuta l'esposizione ai contaminanti della popolazione italiana.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Ai sensi del Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 27 e s.m.i., art. 9, tutti i laboratori coinvolti operano in rete. Il controllo ufficiale è relativo sia ai prodotti italiani o di altra provenienza destinati ad essere commercializzati nel territorio nazionale che a quelli destinati ad essere esportati in un altro Stato dell'UE o in uno Stato terzo. Esso riguarda tutte le fasi della produzione, della trasformazione, del deposito, del trasporto, del commercio, della somministrazione, dell'importazione.

8. ARTICOLAZIONE DEL PIANO

8.1 Programmazione della Regione Sardegna

In relazione a quanto previsto da Piano Nazionale l'ACR è tenuta ad elaborare il proprio Piano Regionale (PR) di controllo ufficiale sulla presenza dei contaminanti nei prodotti alimentari. Tale Piano è stato predisposto per l'anno 2022, tenendo conto, per quanto riguarda le attività di campionamento e analisi, delle indicazioni riportate nel "Piano nazionale di controllo ufficiale e indicazioni per le attività di monitoraggio dei contaminanti di origine ambientale e industriale, di cui al regolamento (CE) 1881/2006, nei prodotti alimentari".

Il Piano contiene le seguenti informazioni:

- indicazione ed organizzazione delle attività di controllo previste;
- indicazione del laboratorio deputato al controllo analitico nei prodotti alimentari delle classi di contaminanti oggetto del presente Piano e dei relativi referenti;
- indicazione del numero di campioni da prelevare nei punti di produzione /distribuzione, per ciascuna coppia "contaminante / prodotto alimentare"

Le informazioni riguardanti il laboratorio ufficiale per il controllo ufficiale dei "contaminanti" nei prodotti alimentari, sono riportate nell'Allegato 2.

L'implementazione del Piano dovrà essere assicurata anche attraverso le procedure di verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali dei contaminanti nei prodotti alimentari, tenuto conto di quanto previsto dall'Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano con le "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 854/2004" che tiene conto dell'eventuale predisposizione di specifici Piani. Nelle more del riallineamento di queste Linee guida al nuovo Regolamento (UE) 2017/625, restano valide le indicazioni relative ai regolamenti abrogati, ove applicabili e non in contrasto con il nuovo regolamento.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

8.2 Criteri per l'individuazione dei contaminanti e delle tipologie di prodotti alimentari (matrici)

I criteri considerati nell'elaborazione del piano nazionale e nella distribuzione dei campioni per le singole regioni sono:

- dati disponibili sulle attività di controllo effettuate precedentemente dalle ASL;
- eventuali allerte sanitarie relative a contaminanti verificatesi negli ultimi anni;
- non conformità emerse nei precedenti controlli;
- prodotti alimentari di particolare interesse produttivo a livello territoriale;
- alimenti/contaminanti per i quali sono stati modificati o introdotti di recente tenori massimi;
- dati relativi all'esposizione della popolazione a specifici contaminanti.

Il prelievo dei campioni deve essere effettuato in **tutte le fasi della produzione, inclusa quella primaria, della trasformazione, della distribuzione** dei prodotti alimentari intesi sia **come ingredienti sia come prodotti finiti**, ivi compresa l'importazione. **I punti di campionamento più strategici ai fini del controllo si individuano presso i produttori, i centri di stoccaggio delle aziende di trasformazione, i punti vendita all'ingrosso e le farmacie per alcuni specifici alimenti.** Le attività di controllo degli alimenti presentati all'importazione sono effettuate dai PCF con specifico Piano secondo le disposizioni vigenti e nel rispetto dei compiti assegnati alle rispettive Direzioni Generali (DGISAN e DGSAF). Se del caso, la ACR può richiedere la consulenza dell'ISS per gli aspetti tecnici di natura generale e dei LNR per gli aspetti tecnici specifici.

8.3 Programma di controllo

Per quanto premesso, in considerazione dei criteri sopra descritti, delle indicazioni riportate nelle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" e di eventuali carenze di informazioni per specifici contaminanti o prodotti alimentari, il Ministero ha stabilito il numero minimo di campioni per combinazione "matrice alimentare/contaminante-gruppo di contaminanti" ai fini del controllo ufficiale per l'anno 2022 sulla base del quale la ACR ha elaborato la **Tabella 1**.

Si evidenzia l'opportunità, laddove possibile e appropriato, di poter utilizzare lo stesso campione per più analisi.

Tali indicazioni saranno riviste periodicamente, per tener conto di eventuali criticità emergenti, di adeguamenti alla normativa vigente e per garantire un'adeguata alternanza dei prodotti alimentari campionati.

L'obiettivo del programma è di controllare specifiche situazioni a rischio, tramite campionamenti mirati. La scelta dei prodotti alimentari oggetto di campionamento, come pure degli stabilimenti/fase di produzione, deve basarsi sulla valutazione dei rischi.

In base alle specifiche realtà territoriali e sulla base della valutazione del rischio, la ACR ha assegnato i campioni alle ASL competenti territorialmente. Nella valutazione del rischio, si è tenuto conto degli OSA che insistono sul territorio regionale, degli alimenti prodotti/commercializzati/trasportati/utilizzati, delle materie prime ad uso alimentare prodotte/utilizzate e delle non conformità pregresse degli OSA.

La distribuzione per macro-categoria alimentare del numero totale di campioni e la ripartizione dei campioni per ogni ASL sono riportate **nell'Allegato 3**.

Il numero di campioni, ivi indicato, deve essere inteso come il **numero minimo** di campioni da prelevare, salvo modifiche o integrazioni del presente Piano, e deve tenere conto della ricerca di tutti gli analiti indicati nella seguente **Tabella 1** per ciascuna categoria alimentare.



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Tabella 1. Numero minimo di campioni per combinazione matrice alimentare/contaminante-gruppo di contaminanti ai fini del controllo ufficiale per l'anno 2022.

Abbreviazioni: **As:** arsenico; **Cd:** cadmio; **Hg:** mercurio; **Pb:** piombo; **Sn:** stagno; **IPA:** idrocarburi policiclici aromatici; **3-MCPD:** 3monocloropropandiolo, Somma di **3-monocloropropandiolo (3-MCPD)** e **3-MCPD esteri degli acidi grassi, espressi come 3-MCPD -;** **GE:** glicidil esteri degli acidi grassi espressi come glicidolo; **PCB:** policlorobifenili; **PNR:** Piano Nazionale per la Ricerca dei Residui

- (1) come indicate nell'Allegato 6 (revisione 2017) delle "Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004"
- (2) come indicati nell'allegato del regolamento (CE) 1831/2003 e s.m.i. salvo ove diversamente specificato
- (3) selezionate delle categorie specifiche riportate nella colonna "prodotto alimentare" da prediligere in fase di campionamento, ove possibile, scelte sulla base dei consumi o della numerosità delle notifiche di allerte registrate nel sistema RASFF

Macrocategoria ⁽¹⁾	Prodotto Alimentare ⁽²⁾	Determinazioni chimiche	Numero minimo campioni	Altre informazioni
CARNE FRESCA, PRODOTTI A BASE DI CARNE, PREPARAZIONI A BASE DI CARNE E CARNI SEPARATE MECCANICAMENTE	Carne, fegato e reni di bovini, ovini, suini, pollame e cavallo	Cd	1	Campioni che si aggiungono a-quelli programmati nel PRR
	Carne e frattaglie di bovini, ovini, suini, pollame	Pb	///	Campioni programmati nel PRR
	Carne e fegato di bovini, ovini, pollame e suini	Diossine e PCB	///	Campioni programmati nel PRR
	Carne affumicata e prodotti a base di carne affumicata	IPA	3	
	Carne e prodotti a base di carne trattati termicamente e venduti al consumatore finale	IPA	///	Ricerca non prevista dalla programmazione



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Macrocategoria ⁽¹⁾	Prodotto Alimentare ⁽²⁾	Determinazioni chimiche	Numero minimo campioni	Altre informazioni
PESCI E PRODOTTI DELLA PESCA (esclusi in questo piano anfibi, rettili ed invertebrati)	Prodotti selezionati sulla base del consumo e delle allerte Muscolo di pesce pescato ⁽³⁾ (pesce azzurro, pesce spada e tonno), cefalopodi ⁽³⁾ (seppie, polpi e calamari) crostacei e molluschi bivalvi	Cd, Pb, Hg	///	Campioni programmati nel PRR
	Muscolo di pesce affumicato e prodotti della pesca affumicati	IPA	2	
	Prodotti selezionati sulla base del consumo e delle allerte Muscolo di pesce pescato ⁽³⁾ (pesce azzurro, pesce spada e tonno), cefalopodi ⁽³⁾ (seppie, polpi e calamari) crostacei e molluschi bivalvi Prodotti derivati ⁽³⁾ (compreso fegato di pesce e prodotti derivati dalla sua trasformazione) tranne tonno in scatola	Diossine e PCB	4	
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	Latte crudo, latte trattato termicamente e latte destinato alla fabbricazione di prodotti a base di latte	Pb	///	Campioni programmati nel PRR
	Latte crudo e prodotti lattiero caseari, compreso il grasso del burro	Diossine e PCB	///	Campioni programmati nel PRR
UOVA E OVOPRODOTTI	Uova di galline e ovoprodotti	Diossine e PCB	///	Campioni programmati nel PRR



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Macrocategoria ⁽¹⁾	Prodotto Alimentare ⁽²⁾	Determinazioni chimiche	Numero minimo campioni	Altre informazioni
MIELE E PRODOTTI DELL'ALVEARE	Miele	Pb	///	Campioni programmati nel PRR
GRASSI E OLI DI ORIGINE ANIMALE	Oli e grassi destinati al consumo umano diretto o all'impiego quali ingredienti di prodotti alimentari (questa categoria comprende anche i prodotti per la determinazione del Pb)	IPA, Pb	///	Ricerca non prevista dalla programmazione
	Oli di organismi marini (olio estratto dal corpo del pesce, dal suo fegato e oli di altri organismi marini destinati al consumo umano)	Diossine e PCB	///	Campioni prelevati come integratori alimentari
	Oli di pesce e oli di altri organismi marini immessi sul mercato per il consumatore finale o per l'uso come ingredienti negli alimenti	GE, somma di 3MCPD e 3-MCPD esteri	1	Campioni prelevati come integratori alimentari
	Grasso dei seguenti animali: bovini e ovini, pollame, suini e miscele di grassi animali	Diossine e PCB	///	Ricerca non prevista dalla programmazione



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Macrocategoria ⁽¹⁾	Prodotto Alimentare ⁽²⁾	Determinazioni chimiche	Numero minimo campioni	Altre informazioni
VEGETALI FRESCHI E TRASFORMATI	Ortaggi scelti fra le specie di maggior consumo: a) Cavoli a foglia b) Ortaggi a foglia c) Cavoli esclusi quelli a foglia Una parte (25%) dei campioni riservata a quelli di terza e quarta gamma	Cd, Pb, Perclorato	a) 4 b) 4 c) 2	Ricerca del perclorato non prevista dalla programmazione (Gli stessi campioni possono essere utilizzati anche per il monitoraggio di As e Ni)
	Erbe fresche	Cd	///	Ricerca non prevista dalla programmazione
	<i>Agaricus bisporus</i> (prataioli), <i>Pleurotus ostreatus</i> (orecchioni), <i>Lentinula edodes</i> (Shiitake)	Pb e Cd	///	Ricerca non prevista dalla programmazione
	Altri funghi (escluse le miscele)	Cd	///	Ricerca non prevista dalla programmazione
	Legumi (secchi e trasformati) scelti fra le specie di maggior consumo in particolare (fagioli e piselli)	Pb	1	(Gli stessi campioni possono essere utilizzati anche per il monitoraggio del Cd)
	Semi di soia	Cd	///	Ricerca non prevista dalla programmazione
	Salsa di soia	3-MCPD	///	Ricerca non prevista dalla programmazione



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Macrocategoria ⁽¹⁾	Prodotto Alimentare ⁽²⁾	Determinazioni chimiche	Numero minimo campioni	Altre informazioni
	Erbe aromatiche essiccate, spezie essiccate (escluso il cardamomo e <i>Capsicum spp.</i> affumicato)	IPA	///	Ricerca non prevista dalla programmazione
	Te (<i>Camelia sinensis</i>) essiccato, infusioni a base di erbe e frutta, essiccate	Perclorato	1	
	Oli e grassi vegetali destinati al consumo umano diretto o all'impiego quali ingredienti di prodotti alimentari (ad eccezione degli oli di oliva vergine per la ricerca della somma del 3-MCPD e del 3MCPD esteri) scelti tra i prodotti di maggior consumo	Diossine e PCB, Pb, IPA, GE e somma di 3-MCPD e 3-MCPD esteri	2	(prelevare ulteriore aliquota oltre a quelle previste, che sarà inviata ad altro laboratorio a cura dell'IZSSA per la ricerca di GE e somma di 3-MCPD e 3-MCPD esteri)
FRUTTA FRESCA E TRASFORMATA	Frutta fresca scelta le specie di maggior consumo di cui una parte dei campioni ⁽⁴⁾ riservata ai piccoli frutti (in particolare ai lamponi)	Cd e Pb, perclorato	2	Ricerca del perclorato non prevista dalla programmazione
	Chips di banana	IPA	///	Ricerca non prevista dalla programmazione
	Succhi di frutta e di ortaggi in lattina	Sn inorganico	///	Ricerca non prevista dalla programmazione
	Succhi di frutta, succhi di frutta concentrati ricostituiti e nettari di frutta	Pb	///	Ricerca non prevista dalla programmazione



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Macrocategoria ⁽¹⁾	Prodotto Alimentare ⁽²⁾	Determinazioni chimiche	Numero minimo campioni	Altre informazioni
CEREALI E PRODOTTI A BASE DI CEREALI	Cereali, escluso il riso, e scelti fra le specie di maggior consumo di cui una parte dei campioni ⁽³⁾ riservata alla farina di grano duro e grano tenero	Cd e Pb	3	(Gli stessi campioni possono essere utilizzati anche per il monitoraggio dell'As)
	Riso lavorato non parboiled (brillato o bianco), riso parboiled e riso semigreggio, scelti fra le specie di maggior consumo di cui una parte dei campioni ⁽³⁾ riservata al riso semigreggio e bianco. Una parte dei campioni ⁽³⁾ riservata al Riso destinato alla produzione di alimenti per lattanti e bambini	As inorganico, Pb, Cd	2	(prelevare ulteriore aliquota oltre a quelle previste che sarà inviata ad altro laboratorio a cura dell'IZSSA per la ricerca di As inorganico)
	Cialde, cracker e dolci di riso	As inorganico	///	Ricerca non prevista dalla programmazione
ZUCCHERO, PASTICCERIA, CONFETTERIA, CIOCCOLATO, DESSERT NON A BASE DI LATTE	Semi di cacao e prodotti derivati, incluso il burro di cacao, fibra di cacao e prodotti derivati dalla fibra di cacao destinati a essere utilizzati come ingredienti di un prodotto alimentare	IPA	///	Ricerca non prevista dalla programmazione
	Cacao in polvere e cacao zuccherato in polvere	Cd	1	
	Cioccolato e cioccolato al latte	Cd	1	
BEVANDE ALCOLICHE	Birra in lattina	Sn inorganico	///	Ricerca non prevista dalla programmazione
	Prodotto selezionato sulla base del consumo: vino, prodotto dal 2016	Pb	2	



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Macrocategoria ⁽¹⁾	Prodotto Alimentare ⁽²⁾	Determinazioni chimiche	Numero minimo campioni	Altre informazioni
PRODOTTI DESTINATI AI LATTANTI E AI BAMBINI NELLA PRIMA INFANZIA, ALIMENTI PER GRUPPI SPECIFICI (EX ALIMENTI PER UNA ALIMENTAZIONE PARTICOLARE)	Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento Prodotto selezionato sulla base del consumo ⁽³⁾ : -alimenti in polvere a base di proteine o idrolizzati proteici di latte vaccino	Cd, Pb, GE, PA, perclorato, melamina e i suoi analoghi strutturali	2	Ricerca del perclorato e della melamina e i suoi analoghi strutturali non prevista dalla programmazione (prelevare ulteriore aliquota oltre a quelle previste che sarà inviata ad altro laboratorio a cura dell'IZSSA per la ricerca di GE)
	-alimenti a fini medici speciali destinati in modo specifico ai lattanti e ai bambini	Pb, GE, IPA, perclorato	///	Ricerca non prevista dalla programmazione
INTEGRATORI ALIMENTARI	Prodotti alimentari destinati ai lattanti e alla prima infanzia Prodotto selezionato sulla base del consumo ⁽³⁾ : -omogenizzati di carne e pesce	Diossine e PCB	2	
	Alimenti a base di cereali e alimenti per lattanti e bambini	Cd, Pb, IPA perclorato	///	Ricerca non prevista dalla programmazione
	Integratori alimentari	Cd, Pb e Hg	1	(Compresi gli integratori a base di alghe per la ricerca di As e Iodio come monitoraggio)
	Integratori alimentari contenenti prodotti botanici e loro preparati e Integratori alimentari contenenti propoli, pappa reale, spirulina o loro preparati	IPA	1	
SALE ALIMENTARE	Prodotto selezionato sulla base del consumo: sale marino nazionale iodato	As, Cd, Cu, Hg, Pb	1	In base al DM 106 del 31.01.1997. richiesta soltanto la ricerca del Cd e del Pb
TOTALE CAMPIONI	43			



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

9. INDICAZIONI ATTIVITA' DI MONITORAGGIO

Molte sostanze chimiche, presenti negli alimenti quali contaminanti ma per le quali non stati stabiliti limiti massimi di concentrazione, sono oggetto di discussione presso la CE al fine della gestione dei rischi. Si è evidenziata, pertanto, la necessità di avere a disposizione dati di occorrenza supportati dalle raccomandazioni della CE, dalle richieste dell'EFSA ([call for data](#)) e/o a seguito di decisioni condivise fra gli Stati membri nell'ambito del Comitato permanente sui vegetali, animali, alimenti e mangimi che assiste la CE. La disponibilità di tali dati consente all'EFSA di effettuare una valutazione dell'esposizione nonché di caratterizzare i rischi, considerato che, l'articolo 33, paragrafo 3 del [Regolamento CE n. 178/2002](#) e s.m.i. dispone che gli Stati membri adottino le disposizioni necessarie affinché i dati raccolti sui contaminanti negli alimenti siano trasmessi all'EFSA.

Tutti i dati raccolti derivanti dai piani di monitoraggio devono confluire, nel sistema informativo NSIS Alimenti-VIGMON (flusso vigilanza e controllo alimenti e bevande) del Ministero che provvederà a trasmetterli all'EFSA al fine di alimentare la Banca dati.

La raccolta dei dati derivanti dalla attività di monitoraggio, può proseguire anche oltre la data di scadenza raccomandata a livello UE; ciò permette di avere a disposizione maggiori informazioni e dati più aggiornati da utilizzare nell'ambito della valutazione e della gestione del rischio.

Il raggiungimento di una massa critica di dati, che rappresenti adeguatamente le diverse realtà produttive, consente, altresì, alle Autorità nazionali di sostenere in modo adeguato, sulla base di evidenze documentate, la posizione dell'Italia nelle sedi europee.

I monitoraggi rientrano, inoltre, tra le attività che i Sistemi Sanitari Regionali devono svolgere per il mantenimento nell'erogazione dei LEA e la validità dell'attività svolta viene certificata attraverso l'utilizzo di un set di indicatori. Al fine di consentire anche una stima adeguata dell'esposizione, l'attività di monitoraggio dovrebbe riguardare tutti i prodotti alimentari esposti al rischio di presenza dello specifico contaminante e tenere conto delle abitudini di consumo della popolazione generale e dei gruppi vulnerabili. Tale attività quindi monitora la presenza di contaminanti in prodotti alimentari campionati in modo casuale considerando le diverse attività produttive che insistono sul territorio regionale.

Per l'anno 2022 è lasciata alla valutazione ed alla discrezionalità delle ASL la stesura di un eventuale piano di monitoraggio che dovrà essere sottoposto all'approvazione della Regione sentito il laboratorio ufficiale.

Le coppie “prodotto alimentare/contaminante-gruppo di contaminanti” dovranno essere individuate sulla base delle indicazioni fornite a livello UE e della disponibilità di metodi analitici validati. Inoltre è opportuno valutare la possibilità di analizzare più contaminanti nello stesso campione.

Il Piano di monitoraggio dovrà esser elaborato sulla base delle seguenti informazioni:

- razionale delle decisioni adottate;
- coppie “prodotto alimentare/contaminante-gruppo di contaminanti” considerate;
- piano di campionamento: numero di campioni da prelevare per coppia “prodotto alimentare/contaminante-gruppo di contaminanti”, punti di campionamento, periodo di campionamento; conformità del campionamento alle disposizioni vigenti o riferimento alle procedure seguite;
- laboratori incaricati dell'accettazione e/o dell'analisi del campione.

OLIGOELEMENTI

Sono state emanate le seguenti raccomandazioni:

-**Arsenico** negli alimenti (Raccomandazione (UE) 2015/1381)

-**Nichel** negli alimenti (Raccomandazione (UE) 2016/1111)

-**Metalli e iodio** nelle alghe marine, nelle alofite e nei prodotti a base di alghe marine (Raccomandazione (UE) 2018/464).



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Per quanto riguarda i prodotti alimentari da campionare, queste Raccomandazioni suggeriscono di includere, in particolare:

- **per l'Arsenico** (come arsenico inorganico e totale e, se possibile, altre specie pertinenti di arsenico): cereali, prodotti a base di cereali (compresi crusca e germe), succhi di frutta e di ortaggi, acqua potabile (compresa l'acqua in bottiglia), caffè, foglie secche di tè, birre, pesci e prodotti del mare, ortaggi, latte, prodotti lattiero-caseari, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, alimenti a fini medici speciali e integratori alimentari;
- **per il Nichel**: cereali, prodotti a base di cereali, formule per lattanti, formule di proseguimento, alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini, alimenti per bambini, alimenti a fini medici speciali destinati in modo specifico ai lattanti e ai bambini, integratori alimentari, legumi, frutta a guscio e semi oleosi, latte e prodotti lattiero-caseari, bevande alcoliche e analcoliche, zucchero e confetteria (compresi il cacao e il cioccolato), frutta, ortaggi e prodotti a base di ortaggi (compresi i funghi), foglie secche di the, parti secche di altre piante destinate alla preparazione di infusioni e molluschi bivalvi;
- **per i Metalli e lo Iodio**: nelle alghe marine, nelle alofite e nei prodotti a base di alghe marine, dovrebbero essere determinati i livelli di arsenico (come arsenico inorganico e totale e, se possibile, altre specie pertinenti di arsenico), cadmio, iodio, mercurio (come mercurio totale e metilmercurio) e piombo.

CONTAMINANTI DI PROCESSO

- **Acrilammide**: il Regolamento (UE) 2017/2158 istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la sua riduzione in una serie di alimenti, affidando agli OSA il compito di campionamento ed analisi. Gli alimenti da campionare sono riportati di seguito:
- a)** patate fritte tagliate a bastoncino, altri prodotti tagliati fritti e patatine (chips), ottenuti a partire da patate fresche;
 - b)** patatine, snack, cracker e altri prodotti a base di patate ottenuti a partire da pasta di patate; **c)** pane;
 - d)** cereali per la prima colazione (escluso il porridge);
 - e)** prodotti da forno fini: biscotti, gallette, fette biscottate, barrette ai cereali, scones, conigli, cialde, crumpets e pane con spezie (panpepato), nonché cracker, pane croccanti e sostituti del pane.
 - f)** caffè: caffè torrefatto; caffè (solubile) istantaneo;
 - g)** succedanei del caffè;
 - h)** alimenti per la prima infanzia e alimenti a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Con la Raccomandazione (UE) 2019/1888, la Commissione chiede di campionare, per la ricerca dell'Acrilammide, alimenti che non ricadono nel campo d'applicazione del reg. (UE) 2158/2017, quali:

- a) Prodotti a base di patate: Rösti, crocchette, patate duchessa, patate noisette, casseruola di patate (e di verdure), pasticcio di patate e carne, pasticcio di patate e formaggio;
- b) Prodotti da forno: panini (panini per hamburger, panini integrali e panini al latte), pane pita, tortillas messicane, croissant, ciambelle fritte, pane speciale (ad esempio pane pumpnickel, ciabatta alle olive, pane alle cipolle), pancake, sfoglie croccanti e fritte, churros;
- c) Prodotti a base di cereali: cracker a base di riso, cracker a base di mais, snack ai cereali (ad esempio con mais estruso e/o prodotti a base di frumento), muesli tostati al miele;
- d) Altro: chips vegetali/patatine fritte, frutta a guscio tostata, semi oleosi tostati, frutta secca, semi di cacao tostati e prodotti derivati dal cacao, olive in salamoia, succedanei del caffè non a base di cicoria o cereali, fudge, caramellati, torrone.

• **Glicidil esteri e Somma di 3-MCPD e 3-MCPD esteri**: la discussione, per queste sostanze, è focalizzata su una serie di prodotti alimentari, pertanto sarebbe opportuno focalizzare l'attività di monitoraggio su: margarina e prodotti simili, pasta pronta, pesce, alimenti per l'infanzia a base di cereali (inclusi biscotti e fette biscottate), pappe pronte per lattanti e bambini, panini, pane tradizionale e non tradizionale, biscotti, biscotti farciti, crackers, torte e pasticcini, maionese, condimenti vari, integratori contenenti acidi grassi, chips di patate e altri vegetali, patatine fritte, creme spalmabili a base di cioccolato, cereali per la prima colazione.

• **MOAH (idrocarburi degli oli minerali)**:

La Commissione e gli Stati Membri hanno adottato la Dichiarazione per la ricerca di idrocarburi di oli minerali aromatici (MOAH) negli alimenti. Tale dichiarazione dei livelli massimi di quantificazione (LOQ) per la presenza degli oli minerali aromatici (MOAH) in diversi alimenti in base al contenuto di grassi/olio. Tali livelli sono stati fissati in attesa che si concluda la valutazione del rischio dell'EFSA, prevista entro la fine dell'anno e che si definiscano i Tenori massimi ai sensi del Regolamento (CE) 1881/2006. Si riportano di seguito i livelli fissati: • 0,5 mg/kg per alimenti secchi a basso contenuto di grassi/olio ($\leq 4\%$ di grassi/olio), • 1 mg/kg per alimenti con un contenuto di grassi/olio più elevato ($> 4\%$ di grassi/olio), • 2 mg/kg per grassi/oli. Per quanto riguarda le modalità di campionamento e analisi, si fa riferimento al Regolamento (CE) 333/2007 e alla Linea Guida del JRC "Guidance on sampling methods, on the performance criteria for the analytical methods and on the reporting of the analytical results" (<https://publications.jrc.ec.europa.eu/repository/handle/JRC115694>)

• **Furano e alchil furani (2-metilfurano e 3-metilfurano)**:

La Raccomandazione (UE) 2022/495 relativa al monitoraggio per la presenza di furano e di alchil furani (2-metilfurano, 3-metilfurano, 2,5-dimetilfurano) negli alimenti prevede la ricerca di tali sostanze in caffè, alimenti per bambini in vasetti (compresi gli alimenti per bambini in contenitori, tubetti e sacchetti), zuppe pronte, patatine, succhi di frutta, cereali per la prima colazione, biscotti, cracker e pane croccante. Inoltre, per garantire che i campioni siano rappresentativi si raccomanda di seguire le procedure di campionamento di cui all'allegato, parte B, del Regolamento (CE) n. 333/2007 e le indicazioni riportate nella raccomandazione stessa.

ALTRI CONTAMINANTI ORGANICI PERSISTENTI ALOGENATI

Data la crescente preoccupazione relativa alla presenza negli alimenti di contaminanti persistenti alogenati diversi dai policlorobifenili e dalle diossine, la Commissione Europea ritiene utile includere gli inquinanti organici persistenti (POP) alogenati di interesse prioritario nei programmi di monitoraggio europei nei mangimi e negli alimenti. A tale scopo, sono state emanate le seguenti raccomandazioni: per le **Sostanze perfluoroalchiliche** nei prodotti alimentari la Raccomandazione 2010/161/UE e per i **Ritardanti di fiamma bromati** negli alimenti la Raccomandazione 2014/118/UE.

• **Sostanze perfluoroalchiliche (PFAS)**: si ritiene opportuno focalizzare l'attenzione alle categorie alimentari che, in base all'opinione dell'EFSA di recente pubblicazione (EFSA Journal 2020;18(9):6223), maggiormente contribuiscono all'esposizione: pesci e prodotti della pesca (in particolare i pesci selvatici), frutta e prodotti a base di frutta, uova e prodotti a base di uova. Benché sia auspicabile determinare quanti più analiti possibili,



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

appartenenti a questa categoria di contaminanti, quelli ritenuti prioritari dalla stessa opinione sono: PFOA, PFNA, PFHxS e PFOS.

- **Ritardanti di fiamma bromurati:** sarebbe opportuno prendere in considerazione la classe dei polibromodifenileteri (PBDE) e quella degli esabromociclododecani (HBCDD) in alimenti di origine animale, con particolare attenzione a pesci e derivati, uova e altri alimenti ad elevato contenuto lipidico. Gli analiti che, in via prioritaria, sarebbe auspicabile determinare sono: BDE-28, BDE-47, BDE-49, BDE-99, BDE-100, BDE-153, BDE-154, BDE-183 e BDE-209 per la classe dei PBDE e, α -HBCDD, β -HBCDD e γ -HBCDD, per quanto riguarda gli esabromociclododecani.

10. CAMPIONAMENTO E ANALISI

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. Il campionamento rappresenta una fase cruciale del controllo lungo tutta la filiera agro-alimentare ed è importante che i campioni prelevati siano caratterizzati dalla massima rappresentatività della partita campionata.

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

1. **Mirato o selettivo** per le attività di controllo: trattasi di campionamenti ufficiali programmati nell'ambito del programma di controllo tenendo conto di talune caratteristiche dei prodotti alimentari, dei contaminanti a maggiore rischio per i consumatori, e degli stabilimenti degli OSA a maggior rischio (in base alle valutazioni delle AC).
2. **Casuale o random** per le attività di monitoraggio; i campioni devono essere ripartiti in modo assolutamente casuale fra gli OSA che insistono sul territorio della Regione Sardegna.

Il campionamento dei prodotti alimentari per le attività di controllo ufficiale **e di monitoraggio** deve essere effettuato conformemente alle disposizioni vigenti nel Reg. (CE) 333/2007 e s.m.i., nel Regolamento (UE) 2017/644, e, per le attività di controllo ufficiale, deve inoltre rispettare quanto previsto dall'Allegato 1 del Decreto Legislativo del 2 febbraio 2021, n. 27 e s.m.i. come il D.L. del 22 marzo 2021, n. 42.

Delle aliquote prelevate in accordo alla legislazione menzionata, solo una è destinata al laboratorio, ad eccezione del caso in cui il laboratorio non disponga di un **metodo accreditato (per attività di controllo) o almeno validato (per le attività di monitoraggio) per una specifica ricerca**. In questo caso, le autorità sanitarie dovrebbero procedere al prelievo di un'ulteriore aliquota del campione al fine di garantire il completamento di tutte le analisi richieste, che deve essere trasferita tal quale dal laboratorio ricevente al laboratorio in possesso della prova accreditata o validata.

Le aliquote prelevate devono essere accompagnate da un verbale (**Allegato 4**) di prelevamento redatto, firmato e in numero di copie conformi alle indicazioni riportate dettagliatamente nell'allegato 1, Punto 4, del Decreto Legislativo del 2 febbraio 2021, n. 27. Inoltre, le informazioni da fornire ai laboratori dovranno essere coerenti con quanto riportato nell'anagrafica EFSA, a cui le autorità preposte al controllo ufficiale dovranno fare riferimento nella compilazione del verbale.

Infine, per garantire la trasmissione delle informazioni necessarie alla valutazione dei dati, nonché al fine di armonizzarne la raccolta tramite il controllo ufficiale, è indispensabile che siano riportati tutti gli elementi necessari per la corretta e completa compilazione dei campi obbligatori degli specifici flussi VIG (Vigilanza e controllo alimenti e bevande) del sistema NSIS (vedi anagrafi di cui all'indirizzo web:

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



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

10.1 Controllo analitico

L'IZSSA, nell'ambito del presente piano, effettua il controllo analitico che consiste nella determinazione di uno o più contaminanti nel prodotto alimentare per verificare:

- Il rispetto del tenore massimo del contaminante/i nel prodotto alimentare, in accordo alle modalità indicate negli specifici Regolamenti UE e nell'Allegato 1 del Decreto Legislativo 2 febbraio 2021, n. 27 e s.m.i;
- I livelli del contaminante/i nel prodotto alimentare considerato, allo scopo di valutare l'esposizione.

I LNR assicurano il coordinamento ed il supporto delle attività analitiche dei laboratori ufficiali e il rispetto delle disposizioni adottate in ambito europeo in merito alle prestazioni dei metodi analitici impiegati.

11. FORMAZIONE

Le ACL assicurano che tutto il personale deputato ai controlli ufficiali ai sensi del presente piano sia adeguatamente formato e si mantenga aggiornato per i propri ambiti di competenza come previsto dall'articolo 5 del Regolamento (UE) 2017/625, in relazione alle specifiche esigenze tecniche del piano contaminanti.

Allo stesso modo i laboratori ufficiali dovranno, al fine di garantire l'accuratezza dei dati analitici e la corretta interpretazione dei dati, prender parte ai test comparativi e alle attività formative organizzate dall'LNR e/o dal EURL.

12. TRASMISSIONE DEI RISULTATI

L'IZSSA, inserisce tutte le informazioni richieste in merito alle analisi effettuate per il controllo ufficiale o per il monitoraggio negli specifici sottoflussi VIG del sistema NSIS, non appena disponibili e comunque **non oltre il 15 febbraio dell'anno successivo** (salvo diverse indicazioni) a quello cui si riferiscono, in quanto, oltre tale data, i file inviati non verranno accettati dal sistema. Al fine di garantire la correttezza e completezza delle informazioni inserite nel sistema, il caricamento dei dati da parte dell'IZSSA avviene con cadenza quadrimestrale.

Se lo stesso campione è utilizzato per analisi che confluiscono in flussi diversi, è possibile rendicontarlo per entrambi i flussi.

I campioni prelevati soltanto per attività di monitoraggio debbono essere rendicontati esclusivamente nell'apposito flusso "VIGMON".

La validazione da parte dell'ACR dei dati trasmessi può avvenire dal 1° gennaio dell'anno in corso fino al 28 febbraio dell'anno successivo.

L'ufficio competente della DGISAN, in collaborazione con gli LNR, elabora e valuta i dati validati per poter redigere la relazione finale da pubblicare ed integrare nel PCNP e da inviare alla Commissione UE. Tale relazione include una valutazione complessiva dei risultati ottenuti ed eventuali indicazioni correttive ai fini di una razionalizzazione dei controlli per gli anni successivi.

I dati validati dalle Autorità regionali/delle Province autonome saranno trasmessi annualmente, dal Ministero all'EFSA, tramite il sistema NSIS.

13. EXTRA PIANI

Oltre all'attività di campionamento programmata nell'ambito del presente Piano le ASL, sulla base di particolari criticità locali (Sospetto di non conformità, allerte, ecc), possono programmare delle attività Extra piano, da concordare preventivamente con la Regione, e procedere quindi al prelievo di ulteriori campioni oltre a quelli previsti dal presente Piano.

La ACR in accordo con l'IZSSA, può predisporre attività aggiuntive di controllo ("extrapiano") che rispondano a specifiche esigenze nazionali o locali.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Le suddette programmazioni, e i relativi criteri (ad es. la scelta del prodotto, dell'impresa alimentare, della fase di produzione/trasformazione/distribuzione, del contaminante) verranno trasmesse al Ministero della Salute e al LNR.

Per quanto riguarda le modalità di campionamento, analisi e inserimento dei risultati nel sistema NSIS si deve rispecchiare quanto descritto per il piano nazionale.

14. REFERENTI DEL PIANO

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. ssa Monica Capasso – m.capasso@sanita.it - Tel. 06 59942530
 - Dott. ssa Loredana Verticchio – l.verticchio@sanita.it - Tel. 06 59943939

Istituto Superiore di Sanità

Viale Regina Elena, 299 - 00161 Roma

- Laboratorio nazionale di riferimento per i metalli ed i composti azotati negli alimenti
 - Dott. ssa Marina Patriarca – marina.patriarca@iss.it - Tel. 06 49902562
 - Dott.ssa Laura Ciaralli – laura.ciaralli@iss.it - Tel. 06 49902492
 - Dott. Paolo Stacchini – paolo.stacchini@iss.it - Tel. 06 49902533

Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Abruzzo e del Molise “Giuseppe Caporale”

Via Campo Boario - 64100 Teramo TE

- Laboratorio nazionale di riferimento per gli Inquinanti Organici Persistenti Alogenati negli Alimenti e nei Mangimi
 - Dott. Gianfranco Diletti - g.diletti@izs.it - Tel: 0861 332453

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna “Giuseppe Pegreffi”

Via Vienna, 2 - 07100 Sassari SS

- Laboratorio. Chimica Ambientale e Tossicologia Tel: 079-2992342
 - Dott. ssa Giannina Chessa - giannina.chessa@izs-sardegna.it

Regione Autonoma della Sardegna

Via Roma, 231 - 09121 Cagliari CA

- Assessorato dell'Igiene e sanità e dell'assistenza sociale - Direzione generale della Sanità- Servizio Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare - Settore Igiene degli alimenti e bevande
 - Dott.ssa Giovanna Irranca – girranca@regione.sardegna.it - Tel: 070 6065478



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

15. ALLEGATI

ALLEGATO 1: Normativa e Linee Guida

ALLEGATO 2: Laboratori incaricati del controllo ufficiale

ALLEGATO 3: Distribuzione campioni SIAOA e SIAN

ALLEGATO 4: Verbale campionamento