

Allegato 2-

Programma regionale per i controlli sulle quantità massime di Residui di Prodotti Fitosanitari negli alimenti di origine vegetale e animale – (ai sensi del DM 23/12/1992)-anni 2015-2018

PREMESSA

Il controllo ufficiale sui residui di prodotti fitosanitari negli alimenti rappresenta una delle priorità sanitarie più rilevanti nell'ambito della sicurezza alimentare, ed ha la finalità di garantire un livello elevato di protezione del consumatore.

Il Ministero della Salute coordina e definisce in Italia i programmi di controllo ufficiale sui prodotti alimentari, comprendenti anche i piani annuali in materia di residui di prodotti fitosanitari negli alimenti volti a conoscere l'effettiva presenza dei livelli massimi consentiti di residui nelle derrate alimentari.

Il Decreto Ministeriale del 23 dicembre 1992 prevede un programma dettagliato di attuazione dei controlli in ambito delle Regioni e delle Province autonome, con l'indicazione tra l'altro del numero minimo e del tipo di campioni da analizzare.

Il Regolamento CE 882/2004 fissa invece criteri generali per l'effettuazione dei controlli ufficiali per la verifica della conformità alla normativa, stabilendo le caratteristiche che devono possedere i Laboratori per il controllo ufficiale, le procedure, le attività, i metodi e le tecniche per effettuare i controlli.

1. SCOPI

Il presente programma regionale è :

- indirizzato alle Autorità sanitarie territorialmente competenti con la finalità di indicare criteri uniformi per la programmazione delle attività dei controlli in applicazione sia del Reg. CE 882/2004 sia della normativa specifica in materia di fitosanitari: Reg. CE 396/2005 e s.m.1.;
- volto a garantire il rispetto dei livelli massimi di residui di prodotti fitosanitari;
- volto a garantire il flusso di informazione dalla regione al Ministero della Salute con l'obiettivo di migliorarlo consentendo, per il prossimo quadriennio, un riesame dei dati ottenuti ed un eventuale adattamento delle attività di controllo;
- volto a conoscere puntualmente l'andamento dei controlli sui residui di prodotti fitosanitari negli alimenti di origine vegetale svolti a livello territoriale regionale;

2. CAMPO DI APPLICAZIONE

-prodotti di origine vegetale forniti al consumatore per la verifica di residui di sostanze attive di fitosanitari

3. DEFINIZIONI

Ai fini del presente provvedimento si intendono per:

Prodotti fitosanitari. I prodotti nella forma in cui sono forniti all'utilizzatore finale, contenenti o costituiti da sostanze attive, antidoti agronomici o sinergizzanti, destinati a:

- proteggere i vegetali o i prodotti vegetali da tutti gli organismi nocivi o prevenire gli effetti di quest'ultimi;
- a influire sui processi vitali dei vegetali;
- a conservare, distruggere o controllare la crescita dei prodotti vegetali;

Residui: una o più sostanze, compresi i loro metaboliti e i prodotti risultanti dalla loro degradazione o reazione, presenti nei o sui vegetali, prodotti vegetali, prodotti animali edibili, acqua potabile o altrove nell'ambiente, e derivanti dall'impiego di un prodotto fitosanitario;

sostanze: Elementi chimici e i loro composti, così come sono in natura o creati industrialmente, inclusa qualsiasi impurezza che derivi inevitabilmente dal processo di fabbricazione;

gruppi vulnerabili: le persone che necessitano di un'attenzione particolare nel quadro della

valutazione degli effetti acuti o cronici dei prodotti fitosanitari sulla salute. Tale categoria comprende le donne incinte e in allattamento, i nascituri, i neonati e i bambini, gli anziani, i lavoratori e i residenti fortemente esposti ai pesticidi sul lungo periodo;

Buona pratica fitosanitaria: pratica mediante la quale sono selezionati, dosati e distribuiti nel tempo i trattamenti che prevedono l'applicazione di prodotti fitosanitari a determinati vegetali o prodotti vegetali, nel rispetto del loro impiego autorizzato, in modo da assicurare un'efficacia accettabile con la minima quantità necessaria, prendendo nella debita considerazione le condizioni locali e le possibilità di controllo colturale e biologico.

4. QUADRO NORMATIVO

Per l'attuazione di tale programma si fa riferimento al Decreto Ministeriale del 23 dicembre 1992, che stabilisce i requisiti minimi per la programmazione dei controlli sui residui di sostanze attive; al D.M. del 23 luglio 2003 sulle procedure di campionamento; DM 22 dicembre 2009 concernente la designazione di Accredia quale unico organismo nazionale autorizzato a svolgere attività di accreditamento; al Regolamento CE 882/2004 relativo ai controlli ufficiali, al Regolamento (CE) 396/2005 e s.m.i. riguardante la fissazione dei livelli massimi di residui negli alimenti; Reg CE1107/2009 relativo all'immissione sul mercato di prodotti fitosanitari; Reg CE 540/2011 e s.m. per quanto riguarda l'elenco delle sostanze attive approvate;

Reg Ce 882/2004; Documento N° SANCO/10684/2009 sui "Metodi di validazione e procedure di controllo della qualità per l'analisi di residui di antiparassitari in alimenti e mangimi". Tali linee guida sono complementari e integrano le Norme ISO 17025;

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

5. CRITERI

Per la scelta degli alimenti da sottoporre a campionamento, fermo restando quanto previsto nel DM 23 dicembre 1992, per il 2015 tra le tipologie di alimenti sono comprese quelle riportate nella tabella sottostante

Tabella 1- Residui di prodotti fitosanitari in alimenti

Dagli irregolari 2013- relazione annuale ministero salute	
pesco	peperone
Uva da vino e vino	arance
pomodoro	fragole
melanzane	lattuga
pere	zucchine
Fagioli con baccello	cipolle
spezie	Piselli senza baccello
scarola	ciliegie
funghi	te
mele	avena
finocchio	Semi di cumino

- delle indicazioni di cui al D.M. del 23/12/92 circa:

- i prodotti da prelevare in ambito regionale ed extraregionale;
- dei prodotti fitosanitari da analizzare (combinazione antiparassitario/prodotto da selezionare);
- del consumo e della produzione di alimenti maggiormente rappresentativi della dieta alimentare regionale;
- dei risultati dei precedenti programmi di controllo e le segnalazioni del sistema di allerta.

6. PROGRAMMAZIONE REGIONALE

In applicazione di quanto previsto dal DM 1992 e dagli indirizzi operativi trasmessi dal Ministero della Salute con nota prot. n. DGISAN 0046216-P-16/12/2014, la Regione Campania ha predisposto in ottemperanza alle indicazioni sopra riportate, il presente provvedimento, individuando quale referente ai fini del coordinamento regionale del Piano stesso, il Dirigente della UOD 03 e/o suo delegato; sia il piano regionale predisposto che il nominativo del funzionario delegato- Dr.ssa Dalila Ascoli sono trasmessi al Ministero della Salute - Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione - Ufficio VII ex DGSAN ;

Il Programma regionale contiene le seguenti informazioni:

1. organizzazione dei controlli;
2. i laboratori deputati al controllo ufficiale, che sono: l'Arpa Campania (matrici di origine vegetale: cereali, frutta e ortaggi) e per le prove non accreditate (vino e olio) il Laboratorio di Sanità Pubblica dell'ASL di Firenze; l'IZS del Mezzogiorno (matrici di origine animale);
3. numero minimo di campioni per la ricerca di residui assegnati ad ogni ASL ;
4. criteri seguiti per la ripartizione del numero dei campioni e della tipologia dei prodotti alimentari da sottoporre al controllo;
5. indicazioni sulle modalità di campionamento adottate.

Il piano è frutto di un lavoro di collaborazione fra la regione, i laboratori e le asl .

La ripartizione dei campioni è calcolata in base ai dati sul consumo e sulla produzione degli alimenti interessati. Il numero di campioni ivi indicato deve essere inteso come il numero di campioni da effettuarsi per ogni anno, a meno di modifiche o integrazioni del presente piano.

Il presente Piano ha validità quadriennale e si riferisce agli anni 2015 – 2018 ed è attuato per le parti e negli ambiti territoriali di rispettiva competenza dai SIAN e dai Servizi Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL;

7- RIPARTIZIONE DEI CONTROLLI A LIVELLO REGIONALE E MATRICI DA SOTTOPORRE A CAMPIONAMENTO

La distribuzione dei campioni da esaminare prevede, in base al DM 1992, per la Regione Campania un numero minimo complessivo di campioni pari a 546 campioni(prodotti di origine vegetale)e n. 115 campioni (prodotti di origine animale). Il numero di campioni ivi indicato deve essere inteso come il numero minimo di campioni da effettuarsi per ogni anno, salvo modifiche o integrazioni del presente Piano. I numeri minimi di campioni da prelevare e la loro distribuzione sul territorio regionale sono riportati nelle seguenti Tabelle A e B(matrici vegetali), per quelle di origine animale si rinvia al PNAA:

Tabella A- Numero e tipologie minimali dei campioni di origine vegetale, prodotti in ambito regionale – Servizi SIAN

REGIONALE			SERVIZIO SANITARIO		
ASL	Matrici	Programmati	ANNO 2016	ANNO 2017	ANNO 2018
	A1- CEREALI (solo frumento e/o riso)	n. 41			
	A2- ORTAGGI (inclusi patate, legumi freschi e legumi in granella)	n. 198			
	A3- FRUTTA	n. 127			
	A4-VINO	n. 21			
	A5- OLIO	n.7			
	Anno 2015				
	I semestre	II semestre			
AV	n. 34 (A1- N. 4; A2- N. 30)	n. 25 (A3- N. 20; A4- N.3; A5- N.2)			
BN	n. 8 (A1- N. 3; A2. N. 15)	n. 14 (A3- N- 10; A4 N-3; A5- N.1)			
CE	n. 39 (A1- N.8; A2- N. 31)	n. 23 (A3- N.20 ; A4- N.2; A5 N. 1)			

NA1	n. 18 (A1- N.2; A2- N.16)	n. 10 (A3- N.10)			
NA2	n. 34 (A1- N.4; A2 N.30)	n. 24 (A3- N.20; A4- N.4)			
NA3	n. 35 (A1- N.5; A2 N.30)	n. 23 (A3- N.20; A4- N.3)			
SA	n. 61 (A1- N.15; A2 N.46)	n. 36 (A3- N.27; A4- N.6; A5- N.3)			
TOTALE semestre	n. 239 (A1 n.41;A2N. 198)	n. 155 (A3- N.127;A4 N. 21; A5 n.7)			
TOTALE annuo	n.239 + n.155= N.394		N.394	394	394

Tabella B- Numero e tipologie minimali dei campioni di origine vegetale, prodotti in ambito extra -regionale – Servizi SIAN

Extra Regionale - SERVIZI SANI					
ASL	Matrici	Programmati	2016	2017	2018
	B1- CEREALI (solo frumento)	n. 32			
	B2- ORTAGGI (inclusi patate, legumi freschi e legumi in granella)	n. 60			
	B3- FRUTTA	n. 60			
	B4-VINO	n. 9			
	B5- OLIO	n.9			
	Anno 2015				
		I semestre			
AV	n. 13 (B1- N.3; B2 N. 10)	n. 6 (B3 N.5; B5 N.1)			
BN	n. 7 (B1- N.2; B2 N. 5)	n. 4 (B3 N.3; B5 N.1)			
CE	n. 16 (B1- N.6; B2 N.10)	n. 15 (B3 N.12; B4 N.2; B5 N.1)			
NA1	n. 8 (B1- N.3; B2 N5)	n. 11 (B3 N.8; B4 N.2; B5 N.1)			
NA2	n. 16 (B1 N.6; B2 N.10)	n. 12 (B3 N.10 ; B4 N.1; B5 N.1)			
NA3	n. 11 (B1 N.6; B2 N.5)	n. 12 (B3 N.10 ; B4 N.1; B5 N.1)			
SA	n. 21 (B1 N 6; B2 N.15)	n. 16 (B3 N.12; B4 N.3; B5 N.3)			
TOTALE semestre	n. 92 (B1 N. 32; B2 N. 60)	n. 78 (B3 N. 60; B4 N. 9; B5 N. 9)			
TOTALE annuo	n.92+ n.78= N.170		N.170	N.170	N.170

Tabella C -Numero e tipologie minimali dei campioni di origine animale, prodotti in ambito regionale- Servizi Veterinari

ASL	Matrici	ANNO 2016	ANNO 2017	ANNO 2018
	C1 Carne di mammiferi			
	C2 Carne di volatili			
	C3 grasso di mammiferi			
	C4 Grasso di volatili			
	C5 prodotti a base di carne			
	C6 Latte e derivati			
	C7 Prodotti ittici			
	C8 Uova e ovoprodotti			
	Anno 2015			

	I semestre	II semestre			
ASL AV	N.3 (C1 n. 1; C3n. 1; C5 n. 1)	N.3 (C5 n. 1; C6 n. 1; C8 n.1)			
ASL BN	N.3 (C2 n. 1; C4 n. 1; C5 n.1)	N.3 (C2 n. 1; C6 n.1 ; C8 n.1)			
ASL CE	N.5 (C1 n. 1; C2 n. 1 ; C3 n. 1 ; C4 n. 1; C5 n. 1)	N.5 (C3 n. 1; C4 n.1; C5 n. 1; C6 n. 1; C8 n.1)			
ASL NA1	N.4 (C1 n. 1; C2 n.1 ; C3 n. 1; C5 n.1)	N.4 (C5 n.1 ; C6 n. 1; C7 n. 1; C8 n.1)			
ASL NA2	N.4 (C1 n. 1; C2 n. 1; C4 n. 1; C5 n. 1)	N.4 (C4 n. 1; C6 n. 1; C7 n. 1; C8 n. 1)			
ASL NA3	N.4 (C1 n. 1; C2 n. 1; C3 n. 1; C4 n.1)	N.4 (C4 n. 1; C n. 1; C6 n. 1; C7 n. 1)			
ASL SA	N.7 (C1 n. 1; C2 n.1 ; C3 n. 1; C4 n. 1; C5 n. 1; C6 n. 1; C7 n. 1)	N.7 (C2 n. 1; C3 n. 1; C4 n. 1; C5 n. 1; C6 n. 1; C7 n. 1; C8 n. 1)			
TOTALE semestre	n.30	n.30			
TOTALE annuo	n.60		n.60	n.60	n.60

Tabella D- Numero e tipologie minimali dei campioni di matrici di origine animale, prodotti al di fuori dell'ambito regionale- Servizi Veterinari

ASL	Matrici	programmati	2016	2017	2018
	D1 Carne di mammiferi				
	D2 Carne di volatili				
	D3 grasso di mammiferi				
	D4 Grasso di volatili				
	D5 prodotti a base di carne				
	D6 Latte e derivati				
	D7 Prodotti ittici				
	D8 Uova e ovoprodotti				
ANNO 2015					
	I semestre	II semestre			
ASL AV	n.3 (D1 n. 1; D3 n. 1; D5 n. 1)	n.3 (D5 n. 1; D6 n.1; D8 n.1)			
ASL BN	N.3 (D2 n. 1; D4 n. 1; D5 n. 1)	N.3 (D2 n. 1; D6 n. 1; D8 n.1)			
ASL CE	N.5 (D1 n. 1; D2 n. 1; D3 n. 1; D4 n. 1; D5 n. 1)	N.5 (D3 n. 1; D4 n.1; D5 n. 1; D6 n.1 ; D8 n.1)			
ASL NA1	N.4 (D1 n.1; D2 n.1; D3 n.1; D5 n. 1)	N.4 (D5 n. 1; D6 n. 1; D7 n. 1; D8 n.1)			
ASL NA2	N.4 (D1 n. 1; D2 n. 1; D4 n. 1; D5 n. 1)	N.4 (D4 n. 1; D6 n. 1; D7 n. 1; D8 n. 1)			
ASL NA3	N.4 (D1 n. 1; D2 n. 1; D3 n. 1; D4 n. 1)	N.4 (D4 n. 1; D5 n. 1; D6 n. 1; D7 n.1)			
ASL SA	N.7 (D1 n. 1; D2 n. 1; D3 n. 1;	N.7 (D2 n. 1; D3 n. 1; D4 n.1; D5 n.1; D6 n.			

	D4 n. 1; D5 n. 1; D6 n. 1; D7 n. 1)	1; D7 n. 1; D8 n.1)			
TOTALE semestre	n.30	n.30			
TOTALE annuo	n.60		n.60	n.60	n.60

8. I PUNTI DI PRELIEVO DEI PRODOTTI DI ORIGINE VEGETALE E ANIMALE

Per le matrici vegetali di produzione locale, i campioni saranno prelevati preferibilmente:

- ✓ i centri di raccolta aziendali e cooperativi
- ✓ i mercati generali specializzati e quelli non specializzati
- ✓ i depositi all'ingrosso

I campionamenti di prodotti ortofrutticoli di provenienza regionale, dovranno essere eseguiti prioritariamente sulle primizie, cioè le varietà più precoci o prodotte anticipatamente con tecniche di coltivazione forzate e le matrici risultate maggiormente irregolari negli anni precedenti (vedi tabella 1). 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;

Per i prodotti provenienti dall'ambito extraregionale, esso viene effettuato presso gli ipermercati e i supermercati

Per le matrici animali di produzione locale, i punti di prelievo sono (in ordine decrescente di priorità):

- ✓ i centri di macellazione
- ✓ i centri di raccolta aziendale
- ✓ i centri commerciali

Per i prodotti extraregionali sono:

- ✓ i mercati generali specializzati e non
- ✓ i depositi all'ingrosso
- ✓ gli ipermercati e i supermercati
- ✓ gli esercenti vari

Sul verbale di campionamento dovrà essere chiaramente indicata la provenienza del prodotto (regionale, nazionale, UE o extra-UE), precisando la nazione di provenienza.

Al fine di evitare sovraccarichi nell'attività analitica e consentire il rispetto delle scadenze temporali previste per la rendicontazione e la trasmissione dei dati del controllo ufficiale è opportuno che l'attività di campionamento venga ripartita in modo uniforme nell'arco dell'anno. **L'attività dovrà, comunque, essere conclusa entro il 30 novembre di ogni anno.**

9.- INDICAZIONI : I Laboratori eseguiranno in modo prioritario la ricerca di sostanze attive indicate nel DM 1992 che possano rappresentare un rischio per la salute qualora utilizzati in modo improprio. Si ricorda che il Il Decreto del Ministro della Salute del 27 agosto 2004 e sue successive modifiche è ancora in vigore per quanto riguarda l'abbinamento sostanze attive autorizzate/ coltura e gli intervalli di sicurezza che devono intercorrere tra l'ultimo trattamento e la raccolta nonché la successiva immissione al consumo. Se la definizione del residuo di antiparassitario comprende più di un composto (sostanza attiva, metabolita e/o prodotto di degradazione o reazione), i laboratori comunicano i risultati delle analisi in base alla definizione completa del residuo. Inoltre, i risultati di tutti gli analiti che sono parte della definizione del residuo sono trasmesse separatamente, se sono misurati individualmente.

9.1- MODALITÀ DI PRELIEVO E GESTIONE NON CONFORMITÀ'

Il Piano prevede l'esecuzione di campioni effettuati ai sensi del combinato disposto dal DPR 327/80, della Direttiva 2002/63/CE e del DM 23/7/03 cui bisogna riferirsi per le modalità di campionamento. Pertanto per ogni campione devono essere prelevate n. 5 aliquote. La

grammatura di ogni aliquota è stabilita dal DM 23/7/03.

Per l'effettuazione dei campioni deve essere utilizzato il **Mod. 3**, sul verbale di campionamento dovrà essere chiaramente indicata la provenienza del prodotto (regionale, nazionale, UE o extra-UE), precisando la nazione di provenienza. Si raccomanda la puntuale compilazione del verbale, anche utilizzando il modello aggiuntivo di **verbale di cui alla nota ministeriale n.15797 del 18 aprile 2014**. Si chiede per facilitare il lavoro dei laboratori, di indicare :

- paese di origine del prodotto
- l'indicazione che il campione è di origine biologica o non biologica
- per i prodotti trasformati, l'indicazione della trasformazione che ha subito la materia prima, dove ciò sia possibile

9.2- Gestione non conformità- Si fa presente, inoltre, che, anche in considerazione di quanto disposto, dal regolamento 852/2004, occorre che, in occasione di esiti non favorevoli per presenza di residui di prodotti fitosanitari, indipendentemente dall'attivazione del sistema d'allarme rapido, siano effettuate, in ogni caso, le opportune verifiche presso l'azienda di produzione primaria, verificando le procedure operative e tutta la documentazione annessa, tra cui, in modo particolare, il registro dei trattamenti (DPR 290/2001).

10. Attività ispettiva presso aziende agricole- in sede di ispezione presso le aziende agricole oltre al prelievo del campione saranno verificate le registrazioni su:

- a) uso di qualsiasi prodotto fitosanitario o biocida;
- b) l'insorgenza di qualsiasi malattia o infestazione che possa incidere sulla sicurezza dei prodotti di origine vegetale;
- c) i risultati di tutte le analisi pertinenti effettuate su campioni prelevati da piante o altri campioni che abbiano rilevanza per la salute umana;
- d) la rintracciabilità

10.1- Attività ispettiva presso aziende produttrici di trasformati di vegetali o presso rivenditori di alimenti:

- e) sarà verificato che il sistema Haccp preveda tra i punti critici il controllo della presenza sulla materia prima e sul prodotto finito dei residui di pfs non solo attraverso dichiarazioni ma rilevato da evidenze di analisi in autocontrollo di laboratori accreditati.
- f) la rintracciabilità con evidenze documentali e materiali

11- TRASMISSIONE RISULTATI E VALIDAZIONE DATI

-Al fine di garantire il rispetto delle scadenze indicate nel presente provvedimento è necessario che tutti i soggetti che intervengono in ciascuna fase del controllo ufficiale (programmazione, campionamento, analisi e rendicontazione) operino secondo la seguente tempistica:

- I laboratori designati al controllo Ufficiale (IZS, Arpa Campania e Laboratorio di Firenze- per i dati relativi alla regione Campania) devono effettuare la trasmissione dei dati delle analisi dei campioni al Ministero della Salute utilizzando il sistema informativo Nsis-flusso pesticidi già a regime, per l'inserimento dei dati di rispettiva competenza. In ogni caso, la trasmissione dei risultati analitici relativi a ciascun anno deve essere completata entro e non oltre il 31 marzo dell'anno successivo a quello di effettuazione delle analisi, al fine di consentire la trasmissione alla Commissione europea entro i termini temporali previsti.

- Contestualmente i dati sono messi a disposizione della Regione che ne effettua la validazione con le seguenti modalità: i dati inseriti dai Laboratori vengono verificati tramite confronto con quelli forniti dalle Aziende Sanitarie Locali; nel caso vengano rilevate discrepanze fra i due set di dati, la Regione con il supporto dei Laboratori ufficiali e delle AASSLL interessate, identifica eventuali errori o omissioni e, se necessario, richiede di apportare le correzioni o integrazioni opportune nei tempi previsti.

11- VERIFICA STATO ATTUAZIONE PROGRAMMA REGIONALE E RELAZIONE ANNUALE

Sulla base dei dati trasmessi dalle ASL sul sistema informatico regionale GISA, l'ORSA (Osservatorio regionale per la Sicurezza Alimentare) redige entro fine anno, un rapporto annuale che comprende una valutazione complessiva dei risultati ed eventuali indicazioni correttive anche ai fini di una razionalizzazione dei controlli ufficiali. Detto rapporto viene inviato alla Regione e alle autorità locali coinvolte.

L'ORSA analizzerà semestralmente lo stato di attuazione del piano per verificare se :

- gli scopi sono raggiunti
- si rendono necessarie azioni correttive
- occorre implementare altre metodiche o tecniche di controllo ufficiale.

L'ORSA procede con la seguente modalità:

I dati inseriti dalle AASSLL sul sistema GISA vengono verificati tramite confronto con la programmazione regionale; nel caso di discrepanze o ritardi, l'Orsa richiede alle AASSLL interessate di apportare le azioni correttive nei tempi stabiliti.