



Workshop 26-27 maggio 2021

Laboratori Nazionali di riferimento per i metalli e i composti azotati negli alimenti e nei mangimi, per gli additivi nei mangimi, per i contaminanti da processo



DIPARTIMENTO
SICUREZZA ALIMENTARE, NUTRIZIONE
E SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA



***Proposta per un Piano nazionale di controllo per i
contaminanti ambientali e da processo
2021-2022***

L. Verticchio-M. Patriarca

Normativa controlli ufficiali

Regolamento (UE) 625/2017 del Parlamento europeo e del Consiglio

Relativo ai controlli ufficiali e altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione alimentare sugli alimenti e sui mangimi

Decreto Legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 e s.m.i.

Disposizioni per l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del regolamento (UE) 625/2017 ai sensi dell'articolo 12, lettere a)b)c) ed e) della legge 4 ottobre 2019, n. 117

(Art. 109)

(Art.3)

PCNP

Gli Stati Membri assicurano che i controlli ufficiali siano eseguiti dalle autorità competenti sulla base di un **Piano di Controllo nazionale Pluriennale** la cui elaborazione e attuazione sono coordinate in tutto il loro territorio

Piano nazionale di controllo ufficiale per i contaminanti ambientali e da processo 2021-2022



Normativa di riferimento

- **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 sul piano tossicologico; indica la necessità di mantenere i contaminanti ai livelli più bassi che si possono ragionevolmente ottenere 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**
- Per alcuni contaminanti non ancora normati a livello europeo, si può fare riferimento ai **livelli stabiliti nella legislazione nazionale**, come nel caso del sale alimentare, per il quale il **Decreto ministeriale n. 106 del 31.01.1997** ne regola la produzione, la commercializzazione e l'importazione
- Per il **campionamento e le analisi dei tenori massimi dei contaminanti ambientali ed industriali** si fa riferimento al **Regolamento (UE) 644/2017** , al **Regolamento (CE) 333/2007 e s.m.i.** e al **DLgs. n. 27 del 2 febbraio 2021 (allegati 1 e 2)**

Obiettivi del Piano

- ❖ 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
- ❖ Fornire indicazioni alle Regioni/PA per la pianificazione del controllo ufficiale e dell'attività di monitoraggio dei "contaminanti" nei prodotti alimentari, a partire dal campionamento nelle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione
- ❖ Migliorare il flusso di informazioni dalle Autorità competenti territoriali all'Autorità competente centrale
- ❖ Fornire a tutti gli attori coinvolti una visione complessiva dei risultati conseguiti attraverso le relazioni annuali del PCNP ed eventuali giornate d'incontro e formazione
- ❖ Standardizzare la raccolta dati tramite il sistema informativo NSIS-Alimenti nei rispettivi sotto-flussi

Contaminanti negli alimenti oggetto del Piano

Contaminanti da processo

IPA, GE degli acidi grassi, 3-MCPD, 3-MCPD esteri degli acidi grassi, Acrilammide, idrocarburi degli oli minerali (MOAH), furano e alchil furani (2-metilfurano e 3-metilfurano)

Sostanze azotate (melamina) e perclorato

I contaminanti oggetto del presente Piano

Contaminanti persistenti organici

diossine, PCB, sostanze perfluoroalchiliche, ritardanti di fiamma bromurati

Oligoelementi e metalli

Pb, Hg, Cd, Sn (inorganico), As, Iodio, Nichel

Attuazione del Piano

- le Regioni/PA pianificano e coordinano le attività di controllo tramite l'elaborazione di un proprio piano che tiene conto delle indicazioni fornite dal Piano nazionale e della necessità di individuare un Referente
- le ASL programmano, coordinano ed espletano le attività di controllo ufficiale sul territorio di loro competenza
- i PCF costituiscono un sistema comune integrato di controlli ufficiali sulle partite di animali e merci di primo ingresso nell'UE
- Gli IIZZSS, le ARPA e i LSP che operano in rete, effettuano le analisi di laboratorio e inseriscono 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

Articolazione del Piano

Il Piano prevede un'attività di controllo in tutte le fasi: produzione (compresa quella primaria), trasformazione, distribuzione dei prodotti alimentari,



criteri specifici per l'individuazione dei contaminanti e delle tipologie di prodotti alimentari

1. dati disponibili sulle attività di controllo effettuate precedentemente dalle Regioni /PA
2. allerte sanitarie relative a contaminanti verificatesi negli ultimi anni
3. non conformità emerse nei precedenti controlli e notifiche di allerta RASFF
4. alimenti/contaminanti per i quali sono stati modificati o introdotti di recente tenori massimi
5. dati relativi all'esposizione della popolazione a specifici contaminanti

Programmazione controlli

Sulla base dei criteri descritti e di eventuali carenze di informazioni per specifici contaminanti o prodotti alimentari sono state elaborate le **indicazioni sul numero minimo di campioni per combinazione matrice alimentare/contaminante-gruppo di contaminanti per l'anno 2021**, evidenziando, l'opportunità, laddove possibile e appropriato, di poter utilizzare lo stesso campione per più analisi:

- **TABELLA 1**: Numero minimo di campioni per combinazione matrice alimentare/ alimentare/contaminante-gruppo di contaminanti individuati*
- **TABELLA 2**: Distribuzione del numero minimo di campioni per Regione /P.A. definita sulla base della popolazione residente indicata dall' ISTAT e modificata per garantire un numero minimo di 10 campioni prelevati in ciascuna Regione/PA
- **TABELLA 3**: Distribuzione per Regione/P.A. del numero minimo di campioni per matrice alimentare, bilanciato per garantire il prelievo di almeno un campione per ciascuna delle macro-categorie individuate. Nei casi in cui sia prevista la ricerca di più analiti per la stessa macrocategoria, il numero di campioni da prelevare dovrà tener conto della possibilità di determinarli tutti.

*per la rendicontazione dei campioni si è tenuto conto degli altri Piani nazionali (es. PNR...)

Attività di monitoraggio

Per molte sostanze chimiche, è necessario 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.



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.



Si propone per tutte le Regioni/PA, a prescindere dai dati di consumo e dal numero di abitanti, di individuare almeno tre coppie “prodotto alimentare/contaminante-gruppo di contaminanti” al fine di prevedere per un numero totale di campioni ≥ 9

Conclusioni

La proposta di Piano nazionale è stata trasmessa agli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province Autonome per ricevere eventuali **osservazioni e commenti**



Versione condivisa che sarà sottoposta alle valutazioni del Coordinamento Interregionale Area prevenzione e sanità Pubblica

GRAZIE PER L'ATTENZIONE

l.verticchio@sanita.it
marina.patriarca@iss.it