



DIPARTIMENTO  
SICUREZZA ALIMENTARE, NUTRIZIONE  
E SANITÀ PUBBLICA VETERINARIA



*Ministero della Salute*



istituto zooprofilattico sperimentale  
della puglia e della basilicata



Workshop 20 Maggio 2021

# Primo Workshop annuale del Laboratorio Nazionale di Riferimento per i trattamenti degli alimenti e dei loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti

*Istituto Superiore di Sanità*



# Piano Nazionale per il controllo degli alimenti irradiati: risultati e criticità dei controlli ufficiali

Relatori:

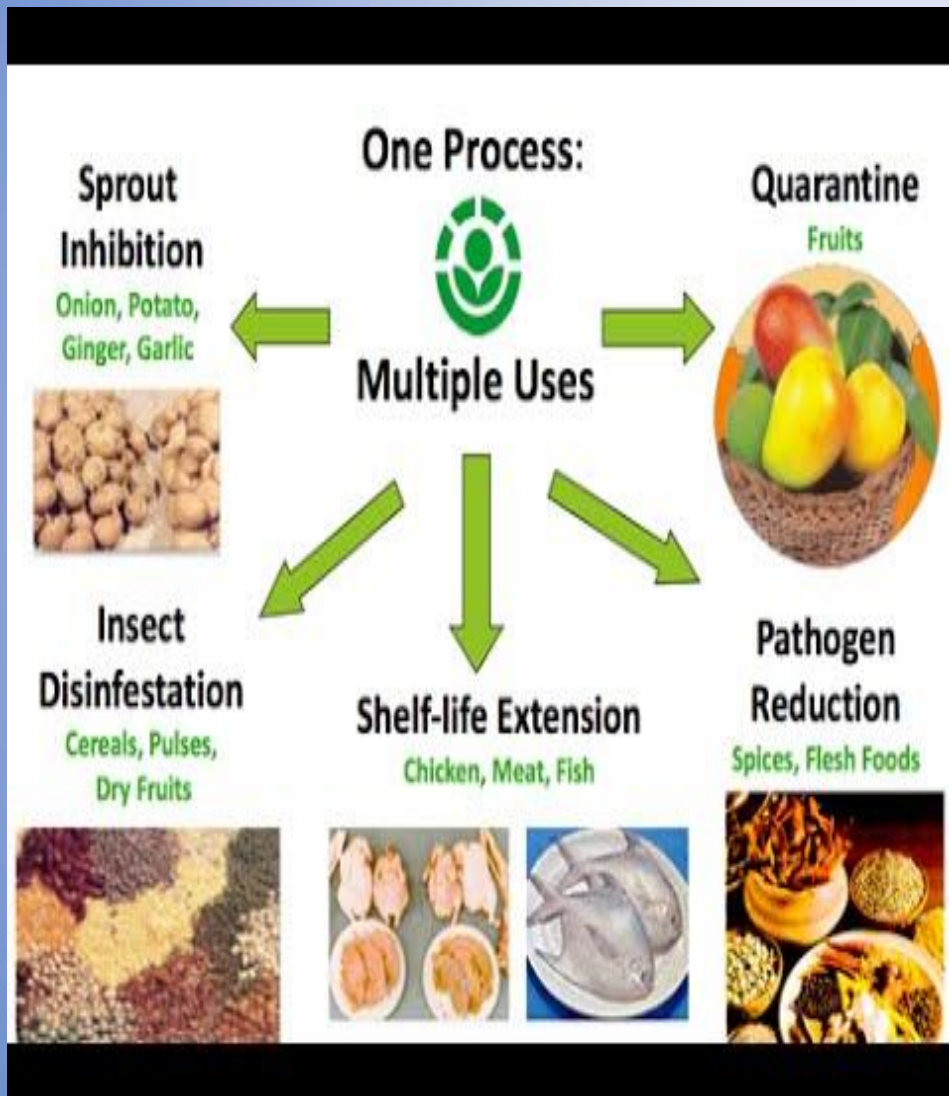
L. Verticchio, P. Filati, M. Capasso – DGISAN - Ufficio 6

Primo Workshop annuale per il trattamento degli alimenti e dei loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti  
Roma, 20 Maggio 2021

# Irradiazione

- ❖ E' il trattamento fisico dei prodotti alimentari con radiazioni ionizzanti ad alta energia
  
- ❖ Può essere autorizzato se:
  1. c'è un ragionevole bisogno tecnologico
  2. non presenta rischi per la salute
  3. è vantaggioso per i consumatori
  4. non sostituisce l'igiene, la salute, la buona pratica di fabbricazione o agricola
  5. gli alimenti irradiati o quelli contenenti ingredienti irradiati sono etichettati
  
- ❖ Non riguarda la contaminazione radioattiva degli alimenti derivante da situazioni di esposizione di emergenza a sostanze radioattive derivanti da incidenti nucleari e radiologici

# Irradiazione



## Il trattamento è utilizzato per:

- ✓ ridurre la carica microbica nel prodotto alimentare
- ✓ prolungare la shelf-life
- ✓ Impedire/ritardare germogliazione
- ✓ disinfestare i prodotti alimentari dagli organismi nocivi

# Normativa di settore

## ❖ Direttiva 1999/2/CE

Definisce gli aspetti generali e tecnici del trattamento dei prodotti alimentari con le radiazioni ionizzanti

## ❖ Direttiva 1999/3/CE

- ❖ dosi massime autorizzate di irradiazione per il raggiungimento dello scopo ricercato
- ❖ primo elenco europeo dei prodotti alimentari che possono essere trattati con le radiazioni ionizzanti



## Decreto Legislativo 30 gennaio 2001, n. 94

"Attuazione delle direttive 1999/2/CE e 1993/3/CE concernenti gli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti"

# 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

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 SUGLI ALIMENTI E LORO INGREDIENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI 2020-2022

**Ministero della salute**

*Designazione Laboratorio Nazionale di Riferimento (LNR) per  
trattamento degli alimenti e dei loro ingredienti con radiazioni ionizzanti  
25 maggio 2020 (ai sensi dell'art.100 del Reg. (UE) 625/2017)*

**Istituto  
Superiore di  
Sanità**

**Predisposizione  
Piano Nazionale**

**Istituto  
zooprofilattico  
Sperimentale della  
Puglia e della  
Basilicata**



# Obiettivi del Piano

- ❖ programmare e coordinare le attività mirate alla verifica della conformità degli alimenti e dei loro ingredienti ai requisiti di autorizzazione ed etichettatura previsti dalla normativa
- ❖ garantire un flusso di informazioni adeguato dalle Autorità competenti territoriali all'Autorità competente centrale
- ❖ fornire a tutti gli attori coinvolti una visione complessiva dei risultati conseguiti
- ❖ standardizzazione del flusso delle informazioni tramite il nuovo Sistema di raccolta dati (S.I.N.A.I.)
- ❖ revisione/ripartizione delle matrici di origine animale/vegetale da sottoporre a controllo
- ❖ aggiornamento dei metodi di prova accreditati per l'identificazione degli alimenti irradiati



# Attuazione del Piano

- le Regioni/PA pianificano e coordinano le attività di controllo tramite l'elaborazione di un proprio piano e l'individuazione di un Referente
- le ASL si occupano dell'esecuzione delle attività locali di vigilanza
- i PCF per i controlli sugli alimenti di origine non animale e animale provenienti da Paesi terzi
- ai Laboratori designati dalle Autorità competenti per il controllo ufficiale per l'effettuazione delle analisi
- all'ISS (LNR) per il supporto tecnico-scientifico e le revisioni di analisi su campioni di alimenti non conformi
- all'IZS di Puglia e Basilicata (LNR) per la conferma di risultati dubbi o positivi

# Articolazione del Piano

Il Piano prevede un'attività di controllo sul territorio e all'importazione basata



valutazione del rischio



con frequenza appropriata in funzione dei rischi identificati, secondo quanto stabilito dal Regolamento (UE) n. 625/2017

Gli aspetti più rilevanti per la valutazione del rischio e la definizione delle procedure di controllo riguardano:

1. le tipologie e le relative quantità di matrici alimentari oggetto di irraggiamento a livello mondiale
2. i flussi all'importazione dai paesi che hanno l'autorizzazione all'irraggiamento delle suddette matrici alimentari
3. le non conformità riscontrate nei controlli effettuati a livello europeo
4. le notifiche di allerta RASFF

# Descrizione Piano

**ALLEGATO 1** Normativa di riferimento

**ALLEGATO 2** numero minimo annuo di campioni per Regione/PA prevedendo un minimo di 6 campioni/anno e suggerendo di ripartirli in parti eguali tra i campioni di origine animale e non animale (totale 326)

**ALLEGATO 3A-3B** ripartizione matrici da campionare di origine animale ( pesce senza lisca, carne senza ossa, carne bovina e suina...) di origine non animale ( eliminazione patate, aglio e cipolle sia essiccate che disidratate )

**ALLEGATI 4A-4B-4C** elenco dei Paesi e Paesi UE in cui è noto l'uso di trattamenti con radiazioni ionizzanti su prodotti di origine animale e non animale

**ALLEGATI 5A-5B** ripartizioni ( con o senza lisca e anche essiccati atrici) per PCF

**ALLEGATO 6** elenco laboratori e metodi di prova accreditati per l'identificazione degli alimenti irradiati

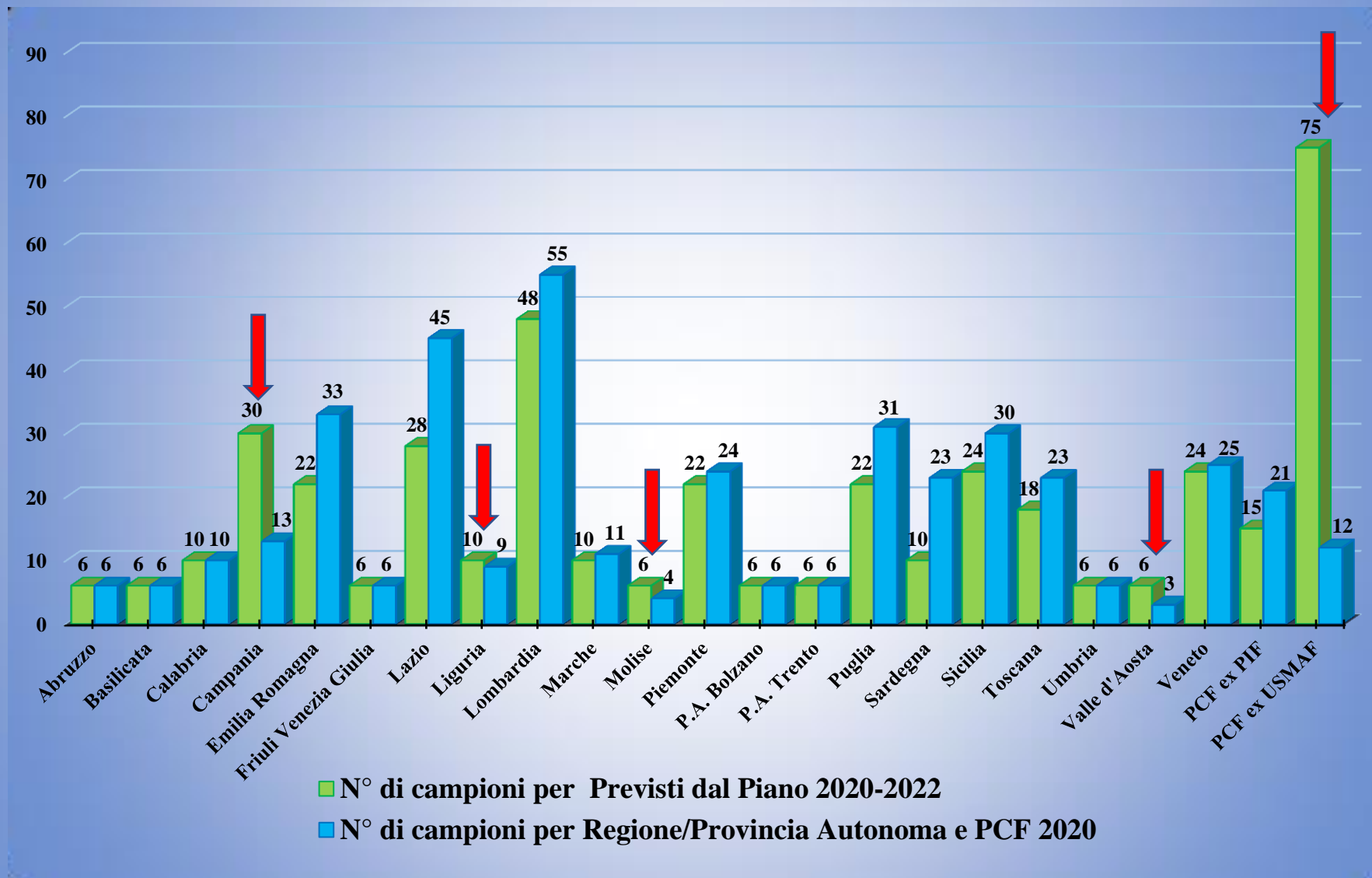
**ALLEGATO 7A-7B -7C** elenco matrici alimentari, relativi metodi di analisi di screening e di conferma e considerazioni sui metodi e la loro applicabilità

**ALLEGATO 8** tracciato record nel nuovo sistema di trasmissione dati (S.I.N.A.I.)

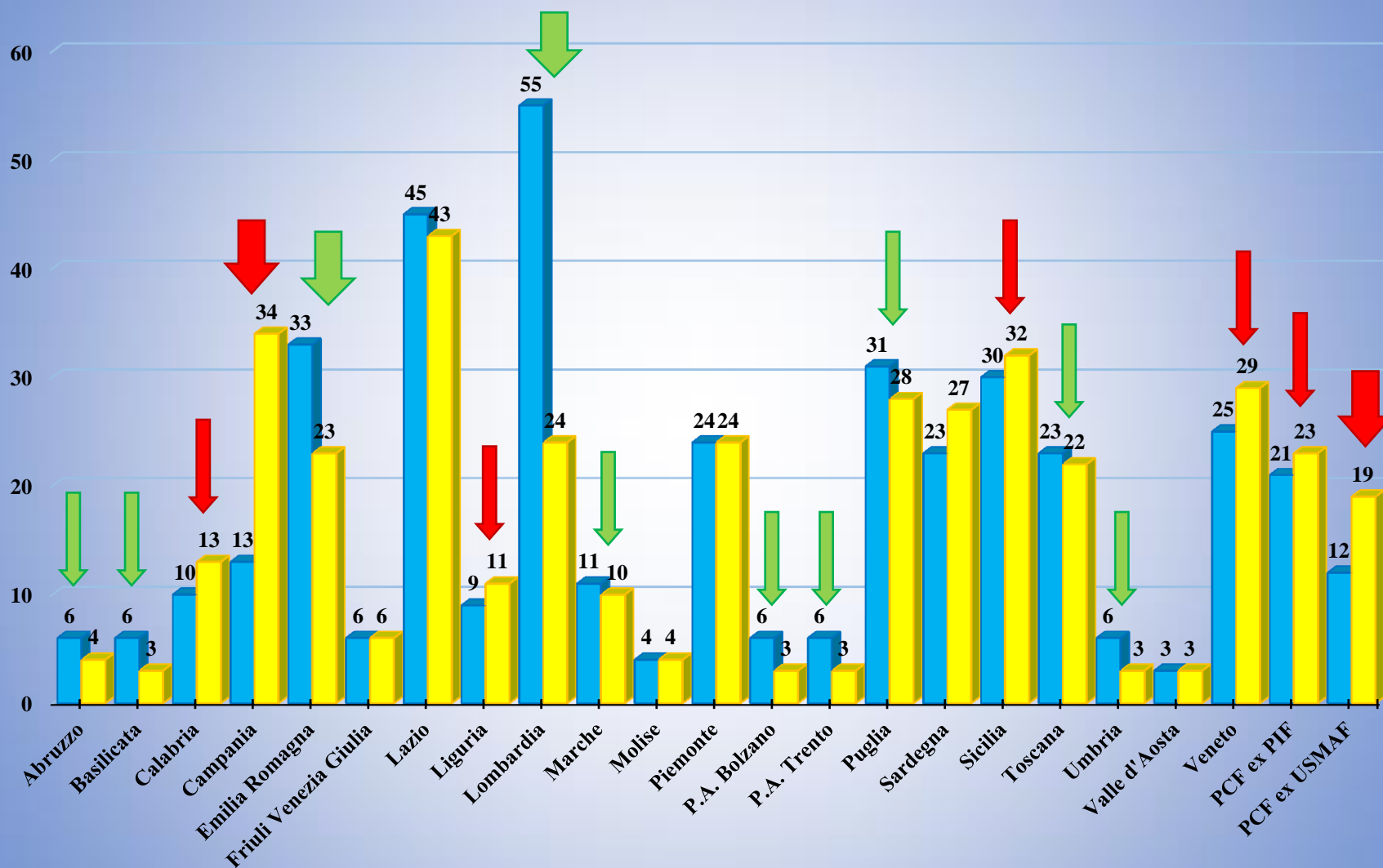
# Attività di campionamento Anno 2020

Regione/Provincia autonoma	N. Campioni rendicontati	N. Campioni previsti nel Piano	Non conformità Ricontrate	Motivo/i della non conformità
Abruzzo	6	6	0	0
Basilicata	6	6	0	0
Calabria	10	10	0	0
Campania	13	30	0	0
Emilia-Romagna	33	22	0	0
Friuli-Venezia Giulia	6	6	0	0
Lazio	45	28	0	0
Liguria	9	10	0	0
Lombardia	55	48	0	0
Marche	11	10	0	0
Molise	4	6	0	0
Piemonte	24	22	0	0
P.A. Bolzano	6	6	0	0
P.A. Trento	6	6	0	0
Puglia	31	22	0	0
Sardegna	23	10	0	0
Sicilia	30	24	0	0
Toscana	23	18	0	0
Umbria	6	6	0	0
Valle d'Aosta	3	6	0	0
Veneto	25	24	0	0
<b>Tot.</b>	<b>375</b>	<b>326</b>	<b>0</b>	<b>0</b>
<b>P.C.F. (ex U.S.M.A.F. e P.I.F.) - Ministero della Salute</b>				
PCF ex USMAF	21	15	0	0
PCF ex PIF	12	75	2	<b>Etichettatura scorretta</b>
<b>Tot Complessivo</b>	<b>408</b>	<b>416</b>	<b>2</b>	<b>2</b>

# Confronto tra numero campioni previsti e numero campioni rendicontati



# Rendicontazione campioni 2019 -2020



■ N° di campioni per Regione/Provincia Autonoma e PCF 2020

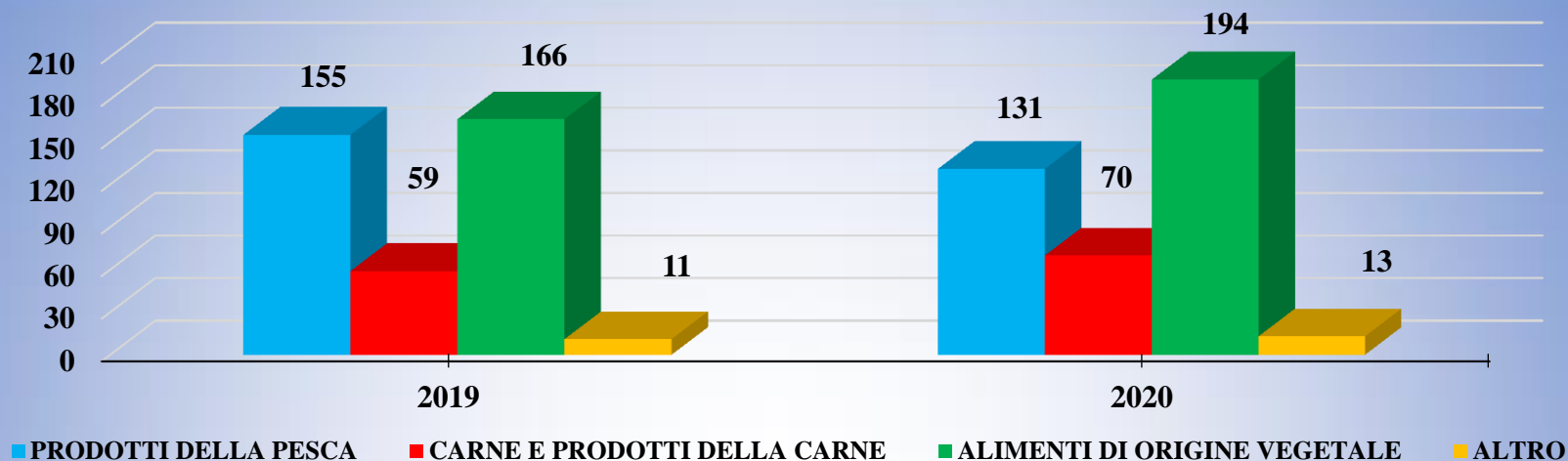
■ N° di campioni per Regione/Provincia Autonoma, PIF e USMAF 2019

# Distribuzione campioni 2020 per matrici

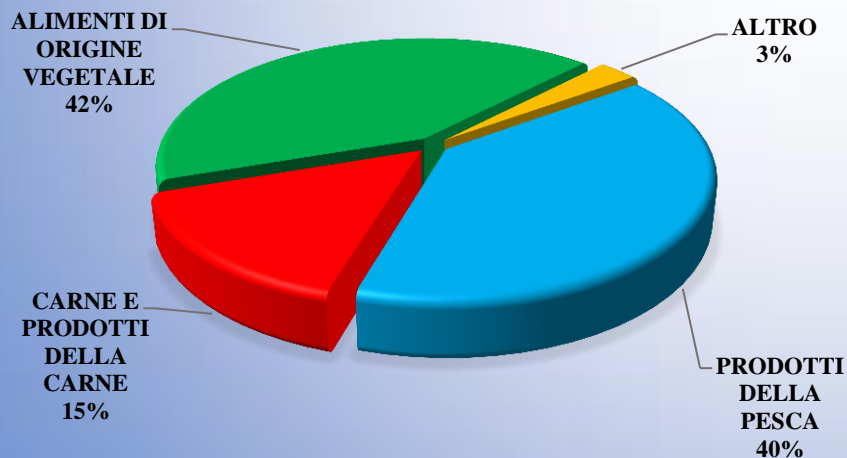
Categoria alimentare	Matrice	n. campioni analizzati	n. campioni conformi	n. campioni dubbi/non interpretabili	n. campioni non conformi	Motivo/i della non conformità
PRODOTTI DELLA PESCA	Crostacei	30	30	0	0	
	Molluschi cefalopodi	35	35	0	0	
	Molluschi bivalvi	27	27	0	0	
	Pesci	39	37	0	2	Etichetta scorretta
CARNE E PRODOTTI DELLA CARNE	Cosce di rana	23	23	0	0	
	Carni (avicole, bovine, suine, ovine, equine)	45	45	0	0	
	Altre carni (coniglio)	2	2	0	0	
ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE	Erbe, spezie, condimenti vegetali	71	71	0	0	
	Patate	0	0	0	0	
	Funghi secchi	10	10	0	0	
	Aglione	10	10	0	0	
	Legumi	17	17	0	0	
	Cipolle	7	7	0	0	
	Altri ortaggi	6	6	0	0	
	Frutta a guscio	22	22	0	0	
	Tè	2	2	0	0	
	Frutta secca	6	6	0	0	
	Frutta fresca	17	17	0	0	
	Semi oleaginosi	0	0			
	Cereali	24	24	0	0	
	Altri	2	2	0	0	
ALTRO	Materie prime per integratori alim. (estratti vegetali)	13	13	0	0	
	Preparazioni gastronomiche	0	0	0	0	
	Integratori alimentari	0	0	0	0	
<b>TOTALI</b>		<b>408</b>	<b>406</b>	<b>0</b>	<b>2</b>	



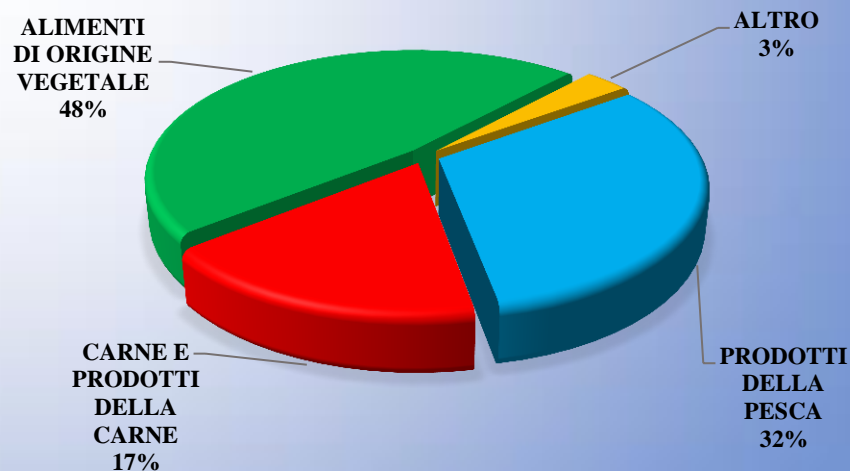
# Confronto tra categorie alimentari 2019 - 2020



**CATEGORIE ALIMENTARI 2019**

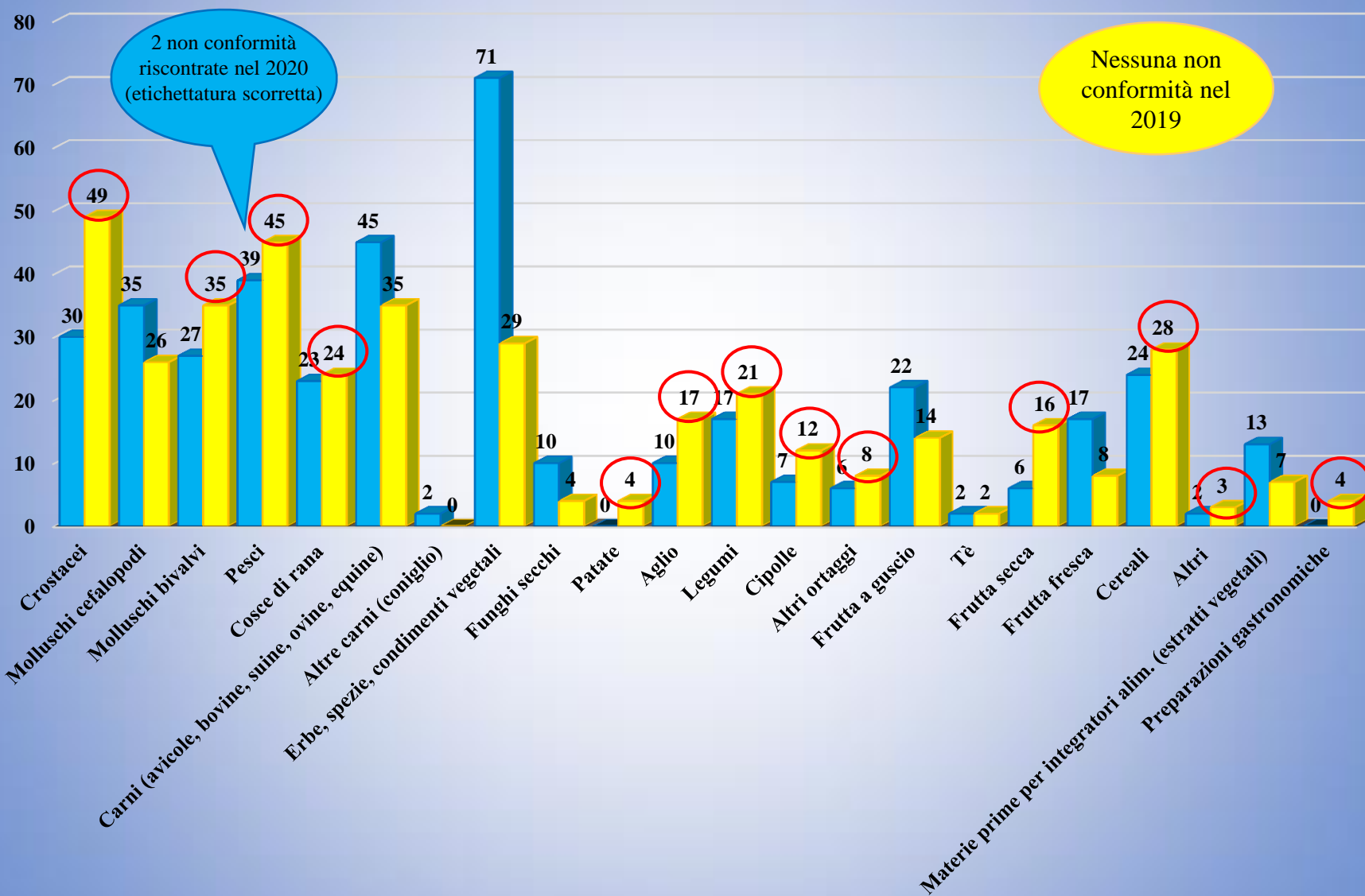


**CATEGORIE ALIMENTARI 2020**

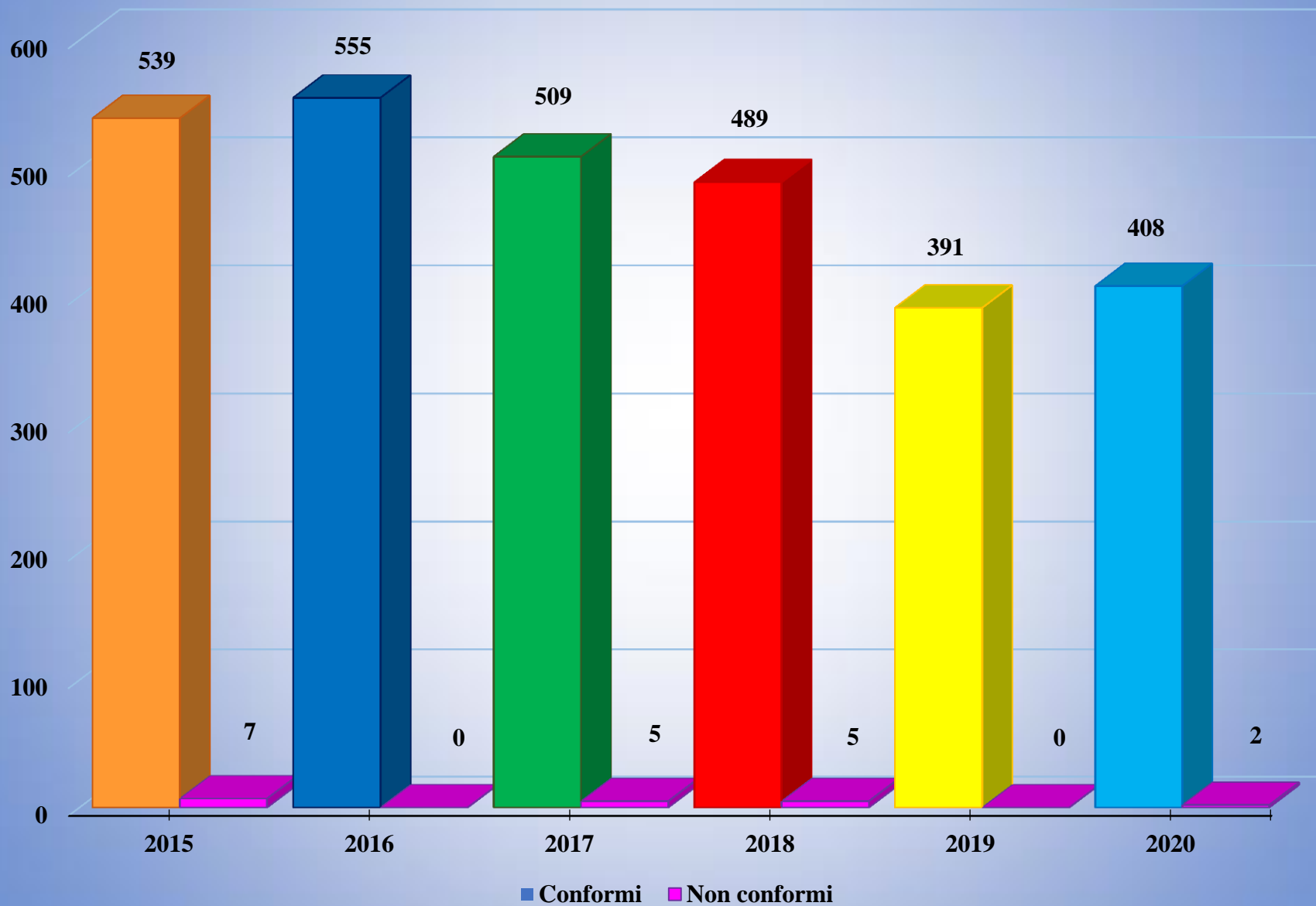


# Confronto tra Matrici 2019 - 2020

■ n. campioni 2020    ■ n. campioni 2019



# Rendicontazione controlli ufficiali 2015-2020



# CRITICITA'

- ✓ Non tutte le Regioni o PCF hanno effettuato il numero di campionamenti previsti
- ✓ Riscontate alcune applicazione non corrette dei metodi di analisi per determinate matrici
- ✓ Mancato utilizzo della raccolta dati tramite il sistema SINAI
- ✓ Campionamento e analisi di alcune matrici non previste dal Piano

# Conclusioni

- Il numero di campioni analizzati conferma la partecipazione alle attività di controllo previste dal Piano
- Il numero di campioni è sovrapponibile a quello degli anni precedenti, confermando l'IT tra i principali paesi che forniscono dati analitici alle CE
- La ripartizione tra il numero di campioni analizzati di origine animale e vegetale rispettata, prevista dal Piano, è stata rispettata
- Complessivamente i metodi analitici sono stati applicati correttamente secondo le indicazioni riportati nel Piano
- Il nuovo Piano ha tenuto conto dei risultati complessivi dei controlli ufficiali effettuati negli anni passati e delle problematiche generali e specifiche emerse durante l'applicazione del precedente Piano
- il LNR insieme al MS valuterà e analizzerà le criticità per eventuali modifiche da apportare al Piano

sito Web del Ministero della salute

[https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2\\_6.jsp?lingua=italiano&id=1166&area=sicurezzaAlimentare&menu=microbiologica](https://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1166&area=sicurezzaAlimentare&menu=microbiologica)

GRAZIE PER L'ATTENZIONE