



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI
ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

Ufficio 6 DGISAN – Igiene delle tecnologie alimentari
Viale G. Ribotta 5 – 00144 Roma

N.

Prosposta al Foglio del

N.

**Agli Assessorati alla Sanità delle Regioni e
Province Autonome**
Loro sedi

Agli USMAF
Loro sedi

E, p.c. **Al Centro di Referenza Nazionale per la ricerca
degli OGM**
crogm@izslt.it
izslt@legalmail.it

All'Istituto Superiore di Sanità
protocollo.centrale@pec.iss.it

Al Comando Carabinieri per la Tutela della Salute
Srm29424@pec.carabinieri.it

**Al Ministero delle Politiche Agricole, alimentari e
Forestali**
cosvir5@pec.politicheagricole.gov.it

**Al Ministero dell'ambiente e della tutela del
territorio e del mare**
dgsalvaguardia.ambientale@pec.minambiente.it

**Al Coordinamento Interregionale per la Sicurezza
Alimentare**
area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it

DGSAF Uffici 7 e 9

DGISAN Uffici 2 e 8

**OGGETTO: Piano Nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi
geneticamente modificati (OGM) negli alimenti - anno 2019.**

Come noto il Ministero della salute, in collaborazione con il Centro di referenza nazionale per la ricerca degli OGM (CROGM) e l'Istituto superiore di sanità, predispone il Piano nazionale indicato in oggetto al fine di facilitare la programmazione e il coordinamento delle attività di controllo svolte in questo specifico settore dalle Autorità sanitarie regionali e provinciali.

Attività svolte in applicazione sia della normativa quadro del settore degli OGM, i regolamenti comunitari nn. 1829/2003 e 1830/2003, sia del regolamento CE n. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali, modificato da ultimo dal regolamento UE 625/2017.

La programmazione prevista dal Piano nazionale in questione è in linea con la programmazione del Piano nazionale integrato (PNI) di cui è parte integrante.

Al riguardo con l'Accordo 155/CSR del 6 settembre 2018 il PNI è stato prorogato di un anno per procedere all'adeguamento dello stesso alle nuove disposizioni introdotte dal regolamento UE 625/2017.

Tenuto conto di tale proroga si invitano le Regioni e le Province Autonome ad attuare la stessa programmazione prevista dal Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti 2015-2018 anche per l'anno 2019, ciò al fine di mantenere l'allineamento delle attività dei vari Piani in essere.

Si ricorda che la valutazione dell'attuazione, da parte di ciascuna Regione/P.A., del Piano nazionale continuerà ad essere proposta annualmente al "Tavolo di verifica degli adempimenti" (Tavolo LEA) istituito con l'articolo 12 dell'intesa Stato Regioni del 23 marzo 2005. A tal proposito si richiama l'attenzione delle Autorità preposte al controllo ufficiale a limitare i controlli dei prodotti finiti e ad intensificare quelli sulle materie prime e gli intermedi di lavorazione utilizzati dalle industrie alimentari. A questi deve essere dedicato per quanto possibile almeno il 60% dell'attività di campionamento (tabella in allegato 2 al piano nazionale). Tale indicazione viene presa in considerazione per il CRITERIO di QUALITA' nella valutazione dei flussi informativi di sicurezza alimentare e veterinaria ai fini della certificazione LEA.

Per quanto riguarda il campionamento di prodotti finiti è preferibile che questo avvenga presso le aziende di produzione, ciò in quanto la maggior disponibilità di prodotto consente un campionamento più rappresentativo ed è più facile risalire alla materia prima che costituisce il prodotto finito oggetto del campionamento.

Considerato che sono pervenute alcune richieste di chiarimenti su cosa si intenda per "*materie prime*", si ricorda che sono tutti quei materiali alla base della produzione di altri prodotti tramite l'utilizzo di opportune lavorazioni e processi industriali che permettono di ottenere il prodotto finito venduto al dettaglio (consumatore finale).

Quando non si ottiene subito il prodotto finito, la materia prima trasformata viene considerata *materiale semilavorato*; ad es: la granella di mais (materia prima) deve essere prima ridotta in farina (semilavorato) per poter produrre il pane, biscotti etc. (prodotto finito).

Ovviamente, per i criteri di rappresentatività precedentemente esposti, le stesse farine o granelle, qualora confezionate e vendute al dettaglio per essere acquistati dal consumatore finale, devono essere considerate prodotti finiti.

Si coglie l'occasione per inviare il modello aggiornato di verbale di prelievo da adottarsi per l'anno 2019.

Inoltre, nell'ambito dei piani regionali/provinciali, si invita a prestare particolare attenzione alla designazione dei laboratori incaricati di effettuare le determinazioni analitiche previste per il controllo ufficiale degli alimenti GM. Si sottolinea l'importanza di verificare che gli stessi laboratori, nel rispetto dei requisiti previsti dalle norme vigenti in materia di accreditamento, garantiscano l'utilizzo di metodiche quali-quantitative tali da rendere efficace il risultato dei controlli, come riportato nella specifica sezione del Piano nazionale 2015-2018 (4.2.4 Analisi).

Relativamente ai controlli all'importazione, in considerazione dell'importanza di tale fase di controllo nel settore OGM, tenuto conto dei risultati dell'anno 2017 si ritiene necessario incrementare il livello di attività. Pertanto si raccomanda agli USMAF di rispettare le indicazioni riportate nel Piano per dare piena attuazione alle attività di controllo previste, anche relativamente al numero dei campioni stabiliti.

Infine, si richiama l'attenzione sul rispetto dei tempi di acquisizione, trasmissione e validazione dei dati del controllo ufficiale al fine di mantenere i risultati raggiunti nel 2017.

IL DIRETTORE GENERALE

F.to Gaetana Ferri *

** "firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2, del D. Lgs. n. 39/1993"*

ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI NEGLI ALIMENTI

VERBALE DI PRELEVAMENTO n° _____

SEZIONE 1 – DATI RELATIVI ALL'ENTE PRELEVATORE

REGIONE _____

A.U.S.L. n° _____ Dipartimento di Prevenzione–Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione _____

Via/piazza _____ n° _____ C.A.P. _____

Città _____ Tel. _____ Fax _____

SEZIONE 2 – DATI RELATIVI AL DETENTORE DELLA MERCE

Ragione sociale o Ditta _____

Responsabile _____ nato a _____ il _____

Residente a _____ in via/piazza _____ n° _____

Qualifica _____

Presente all'ispezione: Sig. _____ nato a _____ il _____

Residente a _____ in via/piazza _____ n° _____

Qualifica _____

L'anno _____ addì _____ del mese di _____ alle ore _____, il sottoscritto _____ si è presentato presso:

☐ mezzo di trasporto di ingresso o primo deposito di materie prime importate ☐ rivendita al dettaglio☐ stabilimento di produzione ☐ magazzino di materie prime☐ altra sede di prelievo (specificare _____) ☐ mezzo di trasporto

sito in _____ via _____ n° _____

CAP _____ città _____

e, dopo essersi qualificato e dopo aver fatto conoscere lo scopo della visita, ha proceduto al prelievo di un campione di:

SEZIONE 3 – DATI RELATIVI AL CAMPIONE

Specie vegetale presente: ☐ soia; ☐ mais; ☐ riso; ☐ altro: specificare _____**Tipo di matrice prelevata:** ☐ Granelle, creme e farine di mais, di riso e miste; ☐ Pasta, noodles; ☐ Prodotti della pasticceria, della panetteria e della biscotteria; ☐ Ortaggi e prodotti derivati; ☐ Radici e tuberi; ☐ Legumi e semi oleaginosi; ☐ Frutta; ☐ Latte vegetale e prodotti a base di latte vegetale; ☐ Prodotti per lattanti e bambini; ☐ Integratori alimentari; ☐ Preparazioni gastronomiche; ☐ Snack, dessert e altri alimenti**Provenienza del prodotto:** ☐ nazionale ☐ U.E. ☐ extra U.E.**Prelievo avvenuto nel circuito:** ☐ convenzionale ☐ biologicoIl campione è stato prelevato da: ☐ confezione integra; ☐ confezione non integra; ☐ sfuso; ☐ altro: _____

Nome commerciale _____,

lotto/partita n. _____, quantità totali kg/lt _____, totale confezioni n. _____

Ditta produttrice _____ Sede _____

Stabilimento di produzione _____

Data di produzione ____/____/____ Data di scadenza ____/____/____

Si allega il cartellino o la sua fotocopia o il documento commerciale

Campionamento effettuato ai sensi di:

Reg. 401/2006/CE ☐

Raccomandazione 787/2004/CE ☐

UNI CEN/TS 15568 ☐

Con le modalità atte a garantirne la rappresentatività e l'assenza di contaminazioni, utilizzando attrezzature e contenitori puliti, asciutti e di materiale inerte sono stati prelevati a caso da n. _____ punti oppure n. _____ imballaggi (sacchi, cartoni, confezioni, ecc.), n. _____ campioni elementari ciascuno del peso/volume di _____ kg/lt. Dall'unione dei campioni elementari è stato formato il campione globale del peso/volume di _____ kg/lt dal quale, dopo opportuna omogeneizzazione ☐ macinazione ☐, è stato ottenuto un campione omogeneo ridotto del peso/volume di _____ kg/lt, ottenendo un campione finale (campione di laboratorio) in n. _____ aliquote, suggellate con sigillo di ufficio e munite di cartellino, ognuna delle quali del peso/volume di _____ g/ml (non inferiore a 500g/500ml).

In caso di **campionamento al dettaglio di matrici con distribuzione omogenea di OGM:**

sono stati prelevati da n. _____ confezioni totali n. _____ confezioni che costituiscono le aliquote di legge.

Dichiarazioni del proprietario o detentore: _____

n. _____ aliquote (indicare dettaglio aliquote) unitamente a n. _____ copie del presente verbale vengono inviate al _____ in data _____

Conservazione del campione _____

n. _____ copia/e del presente verbale con n. _____ aliquota/e viene/vengono consegnate al Sig. _____

La partita/lotto relativa al campione prelevato **viene/non viene** posta in sequestro fino all'esito dell'esame.

Fatto, letto e sottoscritto.

FIRMA DEL PROPRIETARIO / DETENTORE

IL VERBALIZZANTE