

**PIANIFICAZIONE MONITORAGGI CONOSCITIVI DI SOSTANZE INDESIDERATE  
NEGLI ALIMENTI - ANNO 2019**

In analogia con il 2018 si forniscono di seguito le istruzioni di dettaglio relative alla pianificazione dei monitoraggi conoscitivi di sostanze indesiderabili negli alimenti, limitatamente ai contaminanti agricoli ed alle tossine vegetali naturali.

Il monitoraggio si prefigge l'obiettivo di raccogliere dati, come previsto all'art. 33 del regolamento (CE) 178/2002 e all'art. 9 del regolamento (CE) 1881/2006, per le valutazioni di competenza relativamente ai livelli di presenza sul territorio nazionale e per la successiva trasmissione all'EFSA. La metodologia di campionamento prevede il prelievo casuale di alimenti disponibili al consumatore.

I metodi di analisi utilizzati dai laboratori devono essere almeno validati ed **i prodotti alimentari oggetto di campionamento devono essere in commercio**, destinati/disponibili al consumatore. I campioni destinati all'analisi devono essere rappresentativi e, pertanto, i campionamenti devono essere condotti secondo le disposizioni generali del regolamento (CE) 401/2006, a meno di norme esistenti per le sostanze specifiche (es. nitrati, cianuri).

Tabella dei monitoraggi programmati per l'anno 2019:

<b>Sostanza oggetto di rilevazione</b>	<b>Prodotto alimentare da campionare</b>	<b>N° campioni programmati</b>	<b>Laboratorio che effettua l'analisi</b>	<b>Riferimento normativo per il campionamento</b>
<b>A) Deossivalenolo forma acetilata (3-Ac-DON)</b>	Prodotti trasformati a base di grano	12	IZS PLV - Asti	Regolamento (CE) 401/2006
<b>B) Alcaloidi pirrolizidinici</b>	miele	10	IZS LER - Bologna	Regolamento (CE) 401/2006
<b>C) THC</b>	Alimenti con canapa o con ingredienti a base di canapa o alimenti derivanti dalla canapa	20	IZS del Mezzogiorno di Portici	Regolamento (CE) 401/2006

A) Monitoraggio per la determinazione dei livelli di Deossivalenolo forma acetilata (3-Ac-DON)

**Ciascuna ASL dovrà effettuare un campione di prodotti trasformati a base di grano (preferibilmente di origine nazionale).**

Nel verbale di prelievo si dovrà barrare la voce del quesito diagnostico corrispondente a ALIMENTI – CHIMICI E ALLERGENI. Nel riquadro “DIOSSINE E ALTRO” della tabella delle determinazioni richieste si dovrà barrare la voce “Altro” specificando “Monitoraggio Deossivalenolo forma acetilata (3-Ac-DON)” nello spazio sottostante.

I campioni prelevati verranno analizzati dal Laboratorio IZS PLV – Sezione di Asti.

B) Monitoraggio per la determinazione degli Alcaloidi pirrolizidinici

Per la realizzazione di questo monitoraggio è **necessario che le ASL individuate prelevino un campione ulteriore di miele, in distribuzione**, rispetto a quello assegnato per la ricerca di Metalli

pesanti (Pb) e inserito nel planning campionamenti chimici allegato al PRISA 2019. Si riporta di seguito il dettaglio dei campioni assegnati.

MATRICE	ASL											
	AL	AT	BI	CN1	CN2	NO	TORINO	TO3	TO4	TO5	VC	VCO
miele	1	1	1	1			1	1	1	1	1	1

Nel verbale di prelievo si dovrà barrare la voce del quesito diagnostico corrispondente a ALIMENTI – CHIMICI E ALLERGENI barrando la voce “DIOSSINE E ALTRO” - Altro” nella tabella delle determinazioni richieste e specificando “ Monitoraggio Alcaloidi pirrolizidinici” nello spazio sottostante.

La prova per la ricerca degli alcaloidi pirrolizidinici è accreditata presso il laboratorio IZS LER – sezione di Bologna.

C) Monitoraggio per la determinazione dei livelli di THC (tetraidrocannabinolo) negli alimenti

Per il monitoraggio dei tenori di THC negli alimenti è necessario effettuare il campionamento delle matrici secondo lo schema sotto riportato:

MATRICE	ASL											
	AL	AT	BI	CN1	CN2	NO	TORINO	TO3	TO4	TO5	VC	VCO
Farina di canapa	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	
Olio di canapa	1		1	1	1	1	1	1	1	1	1	

Si precisa che i campionamenti dovranno essere effettuati secondo le procedure di cui al Regolamento (CE) n. 401/2006 relativo ai metodi di campionamento e di analisi per il controllo dei tenori di micotossine negli alimenti; il trasporto dei campioni può essere effettuato a temperatura ambiente, non essendo i contaminanti oggetto di indagine suscettibili alla temperatura.

Nel verbale di prelievo si dovrà barrare la voce del quesito diagnostico corrispondente a ALIMENTI – CHIMICI E ALLERGENI barrando la voce “DIOSSINE E ALTRO” - “Altro” nella tabella delle determinazioni richieste e specificando “ Monitoraggio THC” nello spazio sottostante.

Il laboratorio che effettua le analisi è l’IZS del Mezzogiorno – sezione di Portici

Il periodo di campionamento, per i monitoraggi di cui ai punti A), B) e C) è di 10 mesi, a partire dal mese di febbraio fino alla fine del mese di novembre. Il laboratorio di analisi inserirà i dati di campionamento ed analisi, per ciascun campione, nel sistema NSIS Alimenti – sottoflusso VIGOMON, nel periodo di campionamento programmato (febbraio-novembre 2019). La Regione potrà effettuare la validazione dei dati, nel sistema, entro il mese di dicembre 2019.

Si informa che i “Piani di monitoraggio conoscitivo” per i contaminanti agricoli e tossine vegetali saranno inclusi tra i flussi informativi valutati (per gli aspetti di tempistica e di attuazione) dal Comitato LEA (Livelli essenziali di assistenza), pertanto **si rende necessario il prelievamento di tutte le matrici assegnate** e l’eventuale tempestiva segnalazione agli uffici regionali, di qualsiasi difficoltà riscontrata.

In aggiunta ai piani di monitoraggio di cui ai punti precedenti, espressamente sollecitati dal Ministero della Salute con nota prot. 45656 DGISAN del 03/12/2018, ed in continuità con quanto già programmato negli anni precedenti, la Regione Piemonte ha scelto di continuare il monitoraggio della presenza di Arsenico e Nichel negli alimenti secondo quanto indicato rispettivamente nella Raccomandazione UE 2015/1381 del 10 agosto 2015 e della Raccomandazione UE 2016/1111 del 6 luglio 2016. Al fine di rendere il campionamento idoneo a consentire una stima valida dell'esposizione a detti contaminanti, si è scelto di programmare un numero minimo di 10 campioni per ciascuna coppia prodotto alimentare/sostanza – gruppo di sostanze. Le matrici prescelte sono state individuate tenendo conto delle abitudini di consumo di determinati alimenti con particolare attenzione a quelli destinati alle fasce più a rischio della popolazione. Il numero di campioni da prelevare ed il dettaglio delle matrici per questi monitoraggi è compreso nel planning analisi chimiche allegato al PRISA 2019.

In ultimo prosegue il monitoraggio dei tenori di Acrilammide negli alimenti limitato ad alcune matrici tra quelle ritenute più a rischio sulla base del parere scientifico dell'EFSA (Giugno 2015) secondo cui i più importanti gruppi di alimenti che contribuiscono all'esposizione all'Acrilammide sono i prodotti fritti a base di patate, il caffè, i biscotti, i cracker, i diversi tipi di pane croccante e il pane morbido. Anche in questo caso il numero di campioni da prelevare ed il dettaglio delle matrici per questi monitoraggi è compreso nel planning analisi chimiche allegato al PRISA 2019. Con riguardo al rischio Acrilammide, si rammenta che l'11.04.2018 è entrato in vigore il Regolamento (UE) 2158/2017 che istituisce misure di attenuazione e livelli di riferimento per la riduzione della presenza di acrilammide negli alimenti che devono essere applicate da parte degli OSA che producono e immettono sul mercato prodotti alimentari. Si raccomanda ai Servizi, durante il controllo ufficiale, di verificare che l'OSA abbia preso in considerazione, nel proprio piano di autocontrollo, anche il pericolo "acrilammide" e la relativa gestione, così come indicato nel Regolamento suddetto. Al riguardo nota DGISAN 40715 del 25/10/2018, girata ai servizi, è stata trasmessa alle regioni una tabella di raccolta dati che individui le informazioni minime da raccogliere e trasmettere al settore regionale Prevenzione e Veterinaria per il successivo inoltrare al Ministero. Ricalcando il modello ministeriale proposto nella nota suddetta la tabella dovrà contenere almeno le seguenti informazioni utili a monitorare le azioni intraprese dagli Operatori del settore alimentare e valutare l'opportunità di predisporre documenti di orientamento:

Industria del settore alimentare ispezionata	
Prodotto alimentare campionato	
Misure di attenuazione adottate per ridurre il tenore di AA a seguito dell'adozione del reg. 2158/2017, lungo tutta la catena di produzione anche sulla base degli indicatori di colore (guide cromatiche)	
Misure adeguate o non adeguate	
Controllo delle indicazioni riportate sulle etichette/confezioni per la preparazione degli alimenti specificando il tempo, la temperatura, la quantità in caso di preparazione in forno /frittura in olio/frittura riportate in modo visibile sulle confezioni (Reg CE 1169/2011)	