



DIPARTIMENTO DELLA SALUTE UMANA, DELLA SALUTE
ANIMALE E DELL'ECOSISTEMA (ONE HEALTH) E DEI RAPPORTI
INTERNAZIONALI
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA
SICUREZZA ALIMENTARE
Ex Ufficio 6

0002684-22/01/2025-DGISA-MDS-P

<Spazio riservato per l'apposizione
dell'etichetta di protocollo>

Regioni
Province autonome di Trento e Bolzano

e pc

Capo Dipartimento
Dott. Giovanni Leonardi
SEDE

Istituto superiore di sanità
sanv@pec.iss.it

I.6.b.d.9

Istituto zooprofilattico sperimentale Abruzzo Molise
protocollo@pec.izs.it

Istituto zooprofilattico sperimentale Lombardia Emilia Romagna
chimico.bologna@cert.izsler.it
direzione.generale@cert.izsler.it

Istituti zooprofilattici sperimentali

Agenzie regionali per la protezione dell'Ambiente

Ex Uffici 2,3,4,7,8 DGISA
SEDE

Allegati: 7

OGGETTO:

- ☐ **Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti ambientali ed industriali in alimenti non regolamentati. Anno 2025**
- ☐ **Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali in alimenti non regolamentati. Anno 2025**

Si trasmettono il piano nazionale di monitoraggio dei contaminanti ambientali ed industriali e il piano nazionale di monitoraggio dei contaminanti agricoli e delle tossine vegetali relativi all'anno 2025.

I piani consentono una raccolta armonizzata di dati di campionamento e analisi per contaminanti e tossine vegetali in alimenti non regolamentati. Tale raccolta soddisfa le richieste di cui al regolamento (CE) n. 178/2002, nonché del regolamento (UE) 2023/915.

Si rappresenta, come di consueto, l'importanza della raccolta di dati nazionali ai fini della valutazione dei rischi di esposizione della popolazione e a supporto della gestione dei rischi a livello nazionale ed europeo.

Piano di monitoraggio dei contaminanti ambientali ed industriali

Il piano prevede per l'anno 2025 un numero minimo di 210 campioni per il controllo delle stesse coppie di contaminanti/matrici alimentari effettuate nel 2024, e previste da alcune Raccomandazioni della Commissione Europea:

- ☐ mercurio e metilmercurio in tonno/pesce spada (Racc. 2022/1342/UE);
- ☐ acrilammide in chips vegetali e frutta a guscio tostata (Racc. 2019/1888/UE);
- ☐ iodio nelle alghe marine (Racc. 2018/464/UE);
- ☐ nichel in creme spalmabili a base di cioccolato e/o nocciole, bevande liquide a base di soya e prodotti a base di tofu (Racc. 2024/907/UE);
- ☐ PBDE in alici/acciughe (Racc. 2014/118/UE);
- ☐ diossine/PCB in latte bovino confezionato e alimenti per la prima infanzia a base di carne o pesce (Racc. 2013/711/UE).

Piano di monitoraggio dei contaminanti agricoli e tossine vegetali

La programmazione, per l'anno 2025, include i monitoraggi per la ricerca di:

- ☐ ocratossina A nei prodotti stagionati a base di carne di maiale e nei formaggi da latte bovino, (grattugiati e fusi) in confezione,
- ☐ ocratossina A nei prosciutti stagionati crudi interi,
- ☐ alcaloidi del tropano nel polline, in prodotti a base di polline e in alcuni ortaggi,
- ☐ nitrati/nitriti in alcuni ortaggi a foglia (biette, scarola, cavolo verza (oppure cavolo cappuccio), cime di rapa, valeriana),
- ☐ alcaloidi chinolizidinici nei lupini e prodotti a base di lupini,
- ☐ alcune micotossine nelle bevande (latte) vegetali,
- ☐ glicocalcaloidi nei pomodori.

Il piano nazionale di monitoraggio dei contaminanti agricoli e tossine vegetali è costituito dal testo del piano e da cinque allegati tecnici. Il numero totale di campioni, a livello nazionale, è pari a 514. In particolare, si evidenzia la necessità di prestare attenzione alla raccolta delle informazioni per la combinazione *“ocratossina A/prosciutto crudo intero stagionato”*, secondo le indicazioni del piano. Rispetto ai monitoraggi dello scorso anno sono state incluse tre ulteriori specifiche combinazioni *“alimento/micotossina o tossina vegetale”*: -alcaloidi chinolizidinici nei lupini e prodotti a base di lupini (combinazione prioritaria); - micotossine nelle bevande (latte) vegetali; -glicocalcaloidi nei

pomodori. L'introduzione di tali tre nuove combinazioni, non oggetto di valutazione sulla base degli indicatori dei flussi informativi veterinari e alimentari, si prefigge l'obiettivo di favorire il coordinamento, nel corso dell'anno, fra laboratori al fine di iniziare una raccolta di dati.

I piani di monitoraggio delle Regioni e Province autonome dovranno essere trasmessi all' Ufficio 6 entro 30 giorni lavorativi dall'invio dei piani in allegato.

IL DIRETTORE GENERALE DGISA
Ugo DELLA MARTA



UGO
DELLA
MARTA
20.01
.2025
15:35:15
UTC

Direttore ex Uff.6 DGISA
Dott.ssa Monica Capasso m.capasso@sanita.it

Responsabili del procedimento:

dott.ssa Maria Bernardetta Majolini. ex Uff.6 DGISA
e.mail: mb.majolini@sanita.it

dott.ssa Sandra Paduano ex Uff.6 DGISA
e-mail: s.paduano@sanita.it



Ministero della Salute

DIPARTIMENTO DELLA SALUTE UMANA, DELLA SALUTE ANIMALE E
DELL'ECOSISTEMA (ONE HEALTH) E DEI RAPPORTI INTERNAZIONALI

DIREZIONE GENERALE DELL'IGIENE E

DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

Ex Ufficio 6

**PIANO NAZIONALE DI MONITORAGGIO DI CONTAMINANTI AMBIENTALI E
INDUSTRIALI IN ALIMENTI NON REGOLAMENTATI**

Anno 2025

Sommario

1. Introduzione	3
2. Obiettivi del piano	4
3. Attuazione del piano	4
4. Articolazione del piano	5
5. Indicazioni per l’inserimento dei dati nel sistema informativo NSIS-RaDISAN	11
6. Referenti del piano	11

1. Introduzione

Il regolamento CEE n. 315/1993 e s.m.i. all'art. 1 definisce il concetto di "contaminante" come ogni sostanza non aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari, ma in essi presente quale residuo della produzione (compresi i trattamenti applicati alle colture e al bestiame e nella prassi della medicina veterinaria), della fabbricazione, della trasformazione, della preparazione, del trattamento, del condizionamento, dell'imballaggio, del trasporto o dello stoccaggio di tali prodotti, o in seguito alla contaminazione dovuta all'ambiente. Lo stesso regolamento all'art. 2 stabilisce che un prodotto alimentare non può essere commercializzato se contiene tali sostanze in quantitativi inaccettabili sotto l'aspetto della salute pubblica e in particolare sul piano tossicologico; indica la necessità di mantenere i contaminanti ai livelli più bassi che si possono ragionevolmente ottenere con le buone pratiche agricole, di pesca e di fabbricazione, tenendo altresì conto dei rischi associati al consumo degli alimenti.

Il regolamento 178/2002 nel considerando 50 dichiara che una migliore individuazione dei rischi emergenti potrebbe rivelarsi, a lungo termine, un fondamentale strumento di prevenzione a disposizione degli Stati membri e della Comunità nell'applicazione delle sue politiche. Occorre pertanto assegnare all'Autorità centrale un compito di raccolta di informazioni e di vigilanza, nonché di valutazione e di informazione circa i rischi emergenti, al fine di prevenirli.

Nello stesso regolamento, all'articolo 33, viene previsto che l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA), su mandato della CE, ha il compito di ricercare, raccogliere, confrontare, analizzare e sintetizzare dati scientifici e tecnici significativi nei settori di sua competenza e che gli Stati membri adottino disposizioni necessarie affinché i dati che si raccolgono possano essere trasmessi all'EFSA. L'art. 34 dispone inoltre che l'EFSA deve stabilire procedure di sorveglianza per l'attività sistematica di ricerca, raccolta, confronto e analisi di informazioni e dati, ai fini dell'individuazione di rischi emergenti nei settori di sua competenza.

Dal momento che per alcune sostanze chimiche, presenti negli alimenti come presunti contaminanti, non sono ancora stati stabiliti limiti massimi di concentrazione ai sensi del Regolamento UE 2023/915, si evidenzia la necessità di 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 che assiste la CE.

In questo contesto si colloca il presente piano di monitoraggio, che rientra nelle "altre attività ufficiali" di controllo previste dall'art. 2 del regolamento UE n. 625/2017, volte al controllo dei contaminanti di origine ambientale, industriale e da processo negli alimenti non compresi nel regolamento UE 2023/915, e per i quali non ci sono raccomandazioni con livelli di azione/riferimento specifici da parte della Commissione Europea. In generale la distinzione tra "attività ufficiali" e quelle che sono definite "altre attività ufficiali" nel suddetto regolamento è importante perché si applicano norme e condizioni diverse. In particolare, l'articolo 1, paragrafo 5 del Regolamento UE 625/2017 specifica quali disposizioni si applichino anche ad altre attività ufficiali e quali disposizioni si applichino soltanto ai controlli ufficiali. Ad esempio, sebbene gli operatori abbiano diritto a una controperizia per quanto concerne il campionamento, l'analisi, la prova o la diagnosi eseguiti nel contesto dei controlli ufficiali (articolo 35), tale diritto non si estende al campionamento, all'analisi, alla prova o alla diagnosi eseguiti nel contesto di altre attività ufficiali.

La raccolta di tali dati e l'invio all'EFSA, ha un ruolo fondamentale al fine di poter valutare ed identificare un potenziale rischio per la salute (rischi emergenti). I monitoraggi conoscitivi, previsti da Raccomandazioni UE, permettono, infatti, di raccogliere dati di occorrenza, utili al fine di definire eventuali tenori massimi, per lo specifico contaminante e per specifici alimenti.

Il presente Piano è stato definito dall'Ufficio 6 della DGISAN insieme al Laboratorio Nazionale di Riferimento (LNR) per gli inquinanti organici persistenti alogenati presso I.Z.S. Abruzzo e Molise e il LNR per i metalli e i composti azotati negli alimenti presso l'Istituto Superiore di Sanità (ISS) e condiviso con le Autorità regionali e provinciali nell'ambito del Coordinamento tecnico interregionale interdisciplinare per la sicurezza alimentare

2. Obiettivi del piano

Il Piano fornisce indicazioni alle Autorità delle Regioni e delle Province autonome sulla pianificazione di attività sistematiche di ricerca, raccolta, confronto e analisi di informazioni e dati, ai fini dell'individuazione di rischi emergenti dovuti a contaminanti, in particolare quelli individuati da Raccomandazioni dell'UE.

Nello specifico, il piano fornisce indicazioni anche per sostanze chimiche in alimenti per i quali si sono evidenziati, negli scorsi anni, livelli di concentrazione tali da rappresentare potenziali rischi.

Queste indicazioni hanno lo scopo di migliorare il flusso di informazioni dalle Regioni e Province autonome all'Autorità centrale.

Tutti i dati raccolti derivanti dai piani di monitoraggio, da quest'anno, devono essere inseriti nel flusso 1881 del sistema informativo NSIS RADISAN.

I dati raccolti attraverso tale sistema informativo, come previsto dall'art. 12, comma 3, del decreto legislativo n.27, del 2 febbraio 2021 e s.m.i., elaborati dal Ministero con il supporto dei LNR, consentiranno la valutazione delle informazioni, la verifica del sistema di gestione dei controlli sull'intero territorio nazionale ed una eventuale ridefinizione delle attività di controllo, tenendo conto anche di aggiornamenti della normativa vigente e di eventuali Raccomandazioni dell'UE.

Il Ministero, provvederà a trasmetterli all'EFSA al fine di alimentare la Banca dati e supportare il percorso di valutazione del rischio di esposizione a livello europeo. Infine, per l'attuazione degli adempimenti previsti dai flussi informativi di sicurezza alimentare e veterinaria (Tavolo LEA), ciascuna Regione e Provincia autonoma dovrà rendicontare annualmente, i dati per i campioni assegnati relativi ai contaminanti di origine ambientale e industriale previsti dalle raccomandazioni UE riportati nel presente piano.

3. Attuazione del piano

In base alle norme vigenti, l'attuazione del Piano, per le parti e negli ambiti territoriali di rispettiva competenza, è così articolata:

- il Ministero coordina l'attività ed elabora, annualmente, le risultanze dei controlli;
- le Regioni e le Province Autonome programmano e coordinano le attività di monitoraggio sul territorio di loro competenza;
- le ASL programmano, coordinano ed espletano le attività di monitoraggio sul territorio di loro competenza;
- gli IZZSS, le ARPA e i laboratori ASL designati quali laboratori ufficiali di riferimento, effettuano le analisi di laboratorio e inseriscono i dati del campionamento e analisi nel sistema informativo NSIS-Radisan;
- i LNR supportano il Ministero nel coordinamento, nella elaborazione delle risultanze dei controlli di monitoraggio e nella rivalutazione dei rischi;
- i LNR supportano i laboratori ufficiali per le attività analitiche;

- l'ISS valuta il rischio di esposizione ai contaminanti nella popolazione italiana, effettua una valutazione sulla base dei dati raccolti.

4. Articolazione del piano

Il presente piano prende in considerazione le principali Raccomandazioni emanate dalla Commissione Europea per il monitoraggio dei contaminanti ambientali, industriali e da processo per alcune specifiche matrici alimentari, tenendo conto anche delle abitudini di consumo della popolazione e delle risultanze di precedenti monitoraggi che hanno evidenziato potenziali criticità.

Ogni regione e provincia autonoma adempie al programma di campionamento, di seguito definito, sulla base dei metodi analitici, almeno validati, disponibili a livello locale e/o a livello nazionale ("Le Autorità competenti inviano i campioni ai laboratori ufficiali insistenti nel territorio di propria competenza. I laboratori ufficiali operano in rete per garantire in ogni caso l'effettuazione delle analisi, prove o diagnosi. D. Lgs 27/2021, art. 9 comma 5).

Si fa presente che l'attività di monitoraggio, ha la finalità di raccogliere un numero consistente di dati e di avere a disposizione informazioni sempre maggiori da utilizzare nell'ambito della valutazione e della gestione del rischio e consente, altresì, di sostenere in modo adeguato, sulla base di evidenze documentate, la posizione dell'Italia nelle opportune sedi europee. Per tale motivo, finché la Commissione europea non si pronuncia in merito ai Limiti massimi o ai Livelli di azione di alcuni contaminanti in determinate matrici alimentari, tali attività di monitoraggio possono proseguire anche oltre la data di scadenza raccomandata a livello UE.

Il numero minimo di campioni raccolti in seguito all'applicazione del presente piano di monitoraggio non può essere inferiore a 210. La ripartizione per Regioni/PA è stata definita sulla base della popolazione residente indicata dai dati ISTAT più recenti e della disponibilità delle metodiche analitiche da parte della rete dei laboratori.

Per quanto riguarda i prodotti alimentari da campionare e i contaminanti da analizzare per il 2025, si è ritenuto di proseguire l'attività di monitoraggio intrapresa nel 2024, sulla base delle seguenti raccomandazioni per ciascuna delle quali, si è deciso di indirizzare il campionamento ad una specifica matrice alimentare in modo da concentrare i dati raccolti su coppie di contaminanti/matrici alimentari prestabilite e di particolare interesse al momento a livello nazionale ed europeo:

- **RACCOMANDAZIONE (UE) 2022/1342 SUL MONITORAGGIO DEL MERCURIO NEI PESCI, NEI CROSTACEI E NEI MOLLUSCHI**

Il 19 dicembre 2014, l'Autorità ha espresso una dichiarazione sui benefici del consumo di pesce/molluschi rispetto ai rischi del metilmercurio in essi contenuto nella quale ha concluso che, per fruire dei benefici del consumo di pesce associati a 1-4 porzioni di pesce alla settimana e proteggersi dalla tossicità per lo sviluppo neurologico del metilmercurio, il consumo di specie di pesci/molluschi con un elevato contenuto di mercurio dovrebbe essere limitato.

La maggior parte dei dati sulle occorrenze disponibili finora si riferisce al mercurio totale, per il quale Limiti Massimi sono stabiliti dal regolamento (UE) n. 2023/915 nel muscolo di pesce, nei crostacei, nei molluschi bivalvi e negli integratori alimentari.

Poiché il metilmercurio è più tossico del mercurio inorganico, dovrebbero essere comunicati dati sulle occorrenze sia per il metilmercurio che per il mercurio totale nei campioni, al fine di aiutare a

calcolare il rapporto tra metilmercurio e mercurio totale in determinate specie di pesci. Ciò contribuirebbe a perfezionare le valutazioni dell'esposizione al mercurio negli alimenti e del relativo rischio.

Sulla base di quanto riportato, per il 2025 si prevede per ciascuna Regione/PA di continuare la ricerca del mercurio e del metilmercurio esclusivamente su tonno o pesce spada sulla base di quanto riportato nelle tabelle 1 e 2.

Il campionamento deve essere effettuato secondo le procedure di cui al regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione. Per quel che riguarda il metilmercurio si fa presente che se il prodotto prelevato è un prodotto fresco deve essere congelato (-20°C) e mantenuta la catena del freddo durante il trasporto assicurandosi che non si verifichino cicli di congelamento/scongelamento/congelamento. Per gli altri prodotti va garantita la modalità di conservazione prevista dal produttore.

- **RACCOMANDAZIONE (UE) 2019/1888 SUL MONITORAGGIO DELLA PRESENZA DI ACRILAMMIDE IN DETERMINATI ALIMENTI**

Nella presente raccomandazione, al considerando (3) è riportato che non sono disponibili dati sufficienti riguardo alla presenza di acrilammide in determinati prodotti alimentari di cui all'articolo 1, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2017/2158, malgrado gli obblighi di cui all'articolo 4 del medesimo regolamento e i risultati dei controlli ufficiali effettuati. Non sono disponibili dati sufficienti neanche sulla presenza di acrilammide nei prodotti alimentari che non rientrano nell'ambito del regolamento (UE) 2017/2158, ma che potrebbero contenere tenori significativi di acrilammide e/o potrebbero contribuire in maniera rilevante all'esposizione alimentare all'acrilammide. Inoltre, al considerando (4) è dichiarato che al fine di garantire un livello elevato di protezione della salute umana, è opportuno che le autorità competenti e gli operatori del settore alimentare, nel quadro delle loro competenze e fatti salvi gli obblighi stabiliti dal regolamento (UE) 2017/2158 e dal regolamento (UE) n. 625/2017, monitorino la presenza di acrilammide in determinati alimenti per adottare possibili misure di gestione dei rischi che dovrebbero integrare quelle già previste dal sopracitato regolamento (UE) 2017/2158.

Sulla base di tali premesse, e dell'elenco di matrici alimentari da monitorare, riportato in allegato alla raccomandazione, per il 2025 si predispone di continuare la ricerca dei livelli di acrilammide su campioni di Chips vegetali e frutta a guscio tostata, per ciascuna Regione/PA secondo quanto riportato nelle tabelle 1 e 2.

Il campionamento deve essere effettuato secondo le procedure di cui al regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione.

- **RACCOMANDAZIONE (UE) 2018/464 RELATIVA AL MONITORAGGIO DI METALLI E DELLO IODIO NELLE ALGHE MARINE, NELLE ALOFITE E NEI PRODOTTI A BASE DI ALGHE MARINE**

In tale Raccomandazione è previsto che dal momento che le alghe marine e le alofite assumono un'importanza sempre maggiore nelle abitudini di consumo di taluni consumatori dell'UE, sarebbe pertanto importante verificare in esse il contributo dell'arsenico (totale e inorganico), del cadmio, dello iodio, del piombo e del mercurio. Tale raccomandazione valida per il triennio 2018-2020 ha visto in particolare la carenza di dati relativi ai livelli dello iodio e soprattutto l'assenza di informazioni specifiche in merito alla tipologia di alghe campionate.

Sulla base di quanto premesso, si prevede, per il 2025, per ciascuna Regione/PA, di continuare la ricerca specifica dello iodio sulle alghe secondo quanto riportato nelle tabelle 1 e 2.

Come precisato nella raccomandazione, il campionamento deve essere effettuato secondo le procedure di cui al regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione e, oltre all'indicazione della specie, è fondamentale che venga precisato se sono stati analizzati prodotti freschi, essiccati o trasformati.

- **RACCOMANDAZIONE (UE) 2024/907 RELATIVA AL MONITORAGGIO DEL NICHEL NEGLI ALIMENTI**

Dal momento che il nichel è un metallo ampiamente diffuso nella superficie terrestre e, visto il rischio di tossicità per la riproduzione e lo sviluppo, derivante dall'esposizione orale cronica al nichel, la CE nell'anno 2024, ha introdotto Limiti Massimi per il Nichel in alcune categorie alimentari, che entreranno in vigore dal 1 gennaio 2025, e pubblicato una nuova raccomandazione in quanto per alcuni alimenti è ancora necessario continuare a raccogliere dati di occorrenza.

Pertanto, gli Stati membri, con la partecipazione attiva degli operatori del settore alimentare e delle altre parti interessate, alla luce della nuova raccomandazione, sono stati nuovamente invitati dall'EFSA a svolgere un'attività di monitoraggio relativa alla presenza di nichel con particolare riferimento ad alcune categorie per le quali i dati di occorrenza sono limitati.

In particolare, nella nuova raccomandazione, la CE ha chiesto agli Stati Membri di continuare a raccogliere dati su campioni di creme spalmabili a base di cioccolato e/o nocciole e su bevande a base di soya e prodotti a base di tofu. Pertanto per il 2025 il monitoraggio per ciascuna Regione/ Provincia Autonoma, si concentrerà sul campionamento di questi prodotti, secondo quanto riportato nelle Tabelle 1 e 2.

Il campionamento deve essere effettuato secondo le procedure di cui al regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione.

- **RACCOMANDAZIONE (UE) 2014/118 SUL MONITORAGGIO DI TRACCE DI RITARDANTI DI FIAMMA BROMURATI NEGLI ALIMENTI**

I ritardanti di fiamma bromurati sono miscele di sostanze chimiche che vengono aggiunte a un'ampia gamma di prodotti, anche per usi industriali, per diminuirne l'inflammabilità. Molti di essi, sono persistenti, bioaccumulabili e tossici sia per gli esseri umani sia per l'ambiente e si sospetta che possano essere all'origine di effetti neurocomportamentali e di alterazioni endocrine. Su richiesta della Commissione europea, il gruppo scientifico dell'EFSA sui contaminanti nella catena alimentare, ha adottato tra il 2010 e il 2021 sette pareri scientifici su diverse classi di ritardanti di fiamma bromurati, ma per alcune classi di alimenti risulta necessaria la raccolta di ulteriori dati più dettagliati.

Per il 2025 si richiede, pertanto, di continuare il monitoraggio della classe di ritardanti di fiamma appartenenti agli eteri di difenile polibromurato (PBDE), per ciascuna Regione/PA, su alici o acciughe (fresche o congelate, non trasformate) secondo quanto riportato nelle tabelle 1 e 2.

Il campionamento deve essere effettuato secondo le procedure di cui al regolamento (UE) 2017/644.

- **RACCOMANDAZIONE (UE) 2022/1431 DELLA COMMISSIONE RELATIVA AL MONITORAGGIO DELLE SOSTANZE PERFLUOROALCHILICHE NEGLI ALIMENTI**

Le sostanze perfluoroalchiliche (PFAS) sono state, ed alcune di esse lo sono tuttora, ampiamente utilizzate in campo industriale e in applicazioni di consumo. La contaminazione degli alimenti con queste sostanze è dovuta principalmente al bioaccumulo nelle catene alimentari acquatiche e terrestri e all'uso di materiali a contatto con gli alimenti contenenti PFAS. Nel 2020, su richiesta della

Commissione, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha adottato un parere sul rischio per la salute umana connesso alla presenza di sostanze perfluoroalchiliche negli alimenti. L'Autorità ha concluso che il PFOS, il PFOA, il PFNA e il PFHxS possono provocare effetti sullo sviluppo e possono avere effetti nocivi sul colesterolo sierico, sul fegato nonché sul sistema immunitario e sul peso alla nascita. Al fine di garantire un livello elevato di protezione della salute umana, la Commissione europea ha pertanto fissato, nel 2022, i tenori massimi di tali sostanze in alcuni prodotti alimentari. L'Autorità ha tuttavia osservato che, per molti alimenti, manca ancora una serie rappresentativa di dati di occorrenza e ha pertanto raccomandato di raccogliere tali dati per un'ampia gamma di PFAS in un'ampia gamma di alimenti di largo consumo.

Tra le matrici alimentari indicate nella raccomandazione, per il 2025 ad ogni Regione/PA, è richiesto di prelevare campioni di latte bovino confezionato e campioni di alimenti per la prima infanzia (limitatamente ad alimenti a base di carne o pesce).

Benché sia auspicabile determinare quanti più analiti possibili tra quelli elencati nella raccomandazione, sarebbe opportuno determinare almeno i quattro PFAS ritenuti prioritari (PFOS, PFOA, PFNA e PFHxS).

Il campionamento deve essere effettuato secondo le procedure di cui al regolamento (UE) 2022/1428 della Commissione che stabilisce metodi di campionamento e di analisi per il controllo delle sostanze perfluoroalchiliche in alcuni prodotti alimentari.

Tabella 1: coppia di contaminante/matrice alimentare individuata per ogni Raccomandazione UE

Raccomandazione	Analita	Matrice
2022/1342/UE	MERCURIO e METILMERCURIO	Tonno/Pesce Spada ¹
2019/1888/UE	ACRILAMMIDE	Chips vegetali
		Frutta a guscio tostata
2018/464/UE	IODIO	Alghe marine ²
2024/907/UE	NICHEL	Crema spalmabile a base di cioccolato e/o nocciole
		Bevande liquide a base di soya
		Prodotti a base di tofu
2014/118/UE	PBDE	Alici/acciughe ¹
2022/1431/UE	PFAS	Latte bovino ³
		Alimenti per la prima infanzia ⁴

¹ Campionare esclusivamente il prodotto fresco e/o congelato (non campionare il prodotto trasformato).

² Precisare la specie e se trattasi di prodotto fresco, essiccato o trasformato.

³ Campionare latte bovino confezionato.

⁴ Limitatamente ad alimenti per la prima infanzia a base di carne o pesce.

Tabella 2: Numero minimo di campioni ripartito per Regione/Provincia Autonome

Regione	Numero minimo di campioni	Mercurio e metilmercurio	Acrilammide		Iodio	Nichel			PBDE	PFAS	
		Tonno e pesce spada	Chips vegetali	Frutta a guscio tostata	Alghe marine	Crema spalmabile a base di cioccolato e/o nocciole	Bevande a base di soya	Prodotti a base di tofu	Alici/ acciughe	Latte bovino confezionato	Alimenti per la prima infanzia a base di carne o pesce
Abruzzo	5	1	1	0	0	1	0	0	1	1	0
Basilicata	3	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1
Calabria	7	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1
Campania	20	2	2	1	2	1	3	2	2	3	2
Emilia Romagna	15	2	2	1	2	1	2	1	2	1	1
Friuli Venezia Giulia	4	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0
Lazio	19	2	2	2	2	1	2	2	2	1	3
Liguria	5	1	0	1	0	1	0	0	1	1	0
Lombardia	34	1	3	2	2	1	6	6	3	5	5
Marche	5	1	1	1	0	1	0	0	1	0	0
Molise	2	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0
Piemonte	15	2	1	2	2	1	2	2	1	1	1
P.A. Bolzano	2	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0
P.A. Trento	2	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0
Puglia	15	1	2	1	2	1	2	2	1	2	1

Regione	Numero minimo di campioni	Mercurio e metilmercurio	Acrilammide		Iodio	Nichel			Pbde	PFAS	
		Tonno e pesce spada	Chips vegetali	Frutta a guscio tostata	Alghe marine	Crema spalmabile a base di cioccolato	Bevande a base di soya	Prodotti a base di tofu	Alici/ acciughe	Latte bovino confezionato	Alimenti per la prima infanzia a base di carne o pesce
Sardegna	6	1	0	2	1	2	0	0	0	0	0
Sicilia	16	2	1	2	2	1	2	2	2	1	1
Toscana	13	1	1	2	2	1	1	1	1	1	2
Umbria	3	0	0	0	0	0	0	0	1	1	1
Valle d'Aosta	2	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0
Veneto	17	2	2	1	2	1	1	3	2	1	2
ITALIA	210	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21

5. Indicazioni per l'inserimento dei dati nel sistema informativo NSIS-RaDISAN

I risultati dei controlli effettuati sulla base di quanto programmato nel presente piano, vanno inseriti nel flusso MON del sistema informativo NSIS-RaDISAN, come da indicazioni riportate nelle Linee Guida Radisan per l'anno 2025.

Piano/attività	progID	progType	progLegalRef	sampStrategy
Piano contaminanti MONITORAGGI, controlli territoriali ed extrapiani delle regioni e province autonome	MON	K005A	N129A	ST10A

Si evidenzia che l'inserimento dei dati relativi all'analisi del mercurio e del metilmercurio su campioni di tonno o pesce spada, può essere effettuato anche nel flusso 1881, considerando che l'analisi del mercurio rientra nei campionamenti ufficiali in quanto in tali specie di pesci il mercurio è normato dal Regolamento (UE) 2023/915. E' fondamentale, in ogni caso, che i risultati dell'analisi del mercurio e del metilmercurio vengano trasmessi insieme nello stesso flusso, per consentire l'accoppiamento dei dati e permettere ad EFSA di calcolare il rapporto tra metilmercurio e mercurio totale, obiettivo finale della relativa raccomandazione, considerata l'elevata tossicità del metilmercurio rispetto al mercurio inorganico.

6. Referenti del piano

Ministero della Salute

- Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione - Ufficio 6
- Dott.ssa Maria Bernadetta Majolini – mb.majolini@sanita.it; Tel. 06 59943316

Istituto Superiore di Sanità

- Laboratorio Nazionale di riferimento per i metalli e i composti azotati negli alimenti
- Dott.ssa Angela Sorbo - angela.sorbo@iss.it; Tel. 06 49902374
- Dott.ssa Marilena D'Amato - marilena.damato@iss.it; Tel. 06 49902349
- Dott.ssa Anna Chiara Turco – annachiara.turco@iss.it; Tel. 06 49903730
- Laboratorio di riferimento per i contaminanti da processo
- Dott. Paolo Stacchini – paolo.stacchini@iss.it; Tel. 06 49902533

Istituto zooprofilattico sperimentale dell'Abruzzo e del Molise

- Laboratorio Nazionale di Riferimento per gli inquinanti organici persistenti alogenati nei mangimi e negli alimenti
- Dott. Gianfranco Diletti - g.diletti@izs.it; Tel. 0861 332453
- Dott.ssa Roberta Ceci - r.ceci@izs.it; Tel. 0861 332453

ALLEGATO 1. Indicazioni relative alle procedure di campionamento per la ricerca di **ocratossina A** nei prodotti stagionati a base di carne di maiale e nei formaggi da latte bovino, in confezioni.

a) Campionamento di confezioni di prosciutto crudo e di altri prodotti stagionati a base di carne di maiale

Il prosciutto crudo ed altri prodotti stagionati a base di carne di maiale, in confezioni, vengono campionati secondo le prescrizioni del Regolamento 333/2007 e s.m. e i.

Campioni elementari

I campioni elementari devono essere prelevati per quanto possibile in vari punti distribuiti nell'insieme della partita. Qualsiasi deroga a tale procedura va segnalata nel verbale.

Preparazione del campione globale

Il campione globale deve essere ottenuto mescolando i campioni elementari.

Piano di campionamento

Numero di campioni elementari

Secondo le prescrizioni del Regolamento 333/2007, il campione globale dovrebbe essere di almeno 1 kg, salvo i casi in cui ciò non risulti possibile, ad esempio nel caso in cui il campione sia composto da una confezione o da un'unità.

I campioni elementari devono avere peso analogo. Ciascun campione elementare deve pesare almeno 100 grammi per formare un campione globale di almeno 1 kg. Qualsiasi deroga a tale metodo va segnalata nel verbale.

Nella **Tabella 2**, di seguito, sono presenti le indicazioni per la eventuale suddivisione in sottopartite come da Regolamento 333/2007.

Tabella 2

Suddivisione delle partite in sottopartite per i prodotti non commercializzati sfusi

Peso della partita (in tonnellate)	Peso o numero delle sottopartite
≥ 15	15-30 tonnellate
< 15	—

Per le partite o sottopartite costituite da confezioni o unità singole, il numero di confezioni o di unità che va prelevato per formare un campione globale è indicato nella **Tabella 4a** (come da Regolamento 333/2007).

Tabella 4a

Numero di confezioni o unità (campioni elementari) da prelevare per formare il campione globale nel caso di partita o sottopartita costituita da confezioni o unità singole di alimenti diversi dagli integratori alimentari

Numero di confezioni o unità della partita/sottopartita	Numero di confezioni o unità da prelevare
≤ 25	almeno 1 confezione o unità
26-100	circa il 5 %, almeno 2 confezioni o unità
> 100	circa il 5 %, al massimo 10 confezioni o unità

Campionamento al dettaglio

Il prelievo di campioni di prodotti alimentari nella fase della distribuzione al dettaglio deve essere conforme, nella misura del possibile, alle norme di campionamento di cui al punto B.2.2 dell'allegato al Regolamento (CE) 333/2007.

Nei casi in cui non è possibile applicare le modalità di prelievo descritte al punto B.2.2 del Regolamento (CE) 333/2007 senza causare effetti commerciali inaccettabili (ad esempio per motivi di forma d'imballaggio o danneggiamenti alla partita, ecc.) oppure è praticamente impossibile applicare le modalità di prelievo di cui sopra si può ricorrere a un metodo alternativo, a condizione che il campionamento sia sufficientemente rappresentativo della partita o sottopartita e che il metodo applicato sia debitamente documentato.

b) Campionamento di confezioni di formaggio da latte bovino (grattugiato e fuso)

I prodotti lattiero-caseari, quali formaggio (grattugiato e fuso) in confezioni, vengono campionati secondo le prescrizioni della parte II.F dell'allegato I al regolamento UE 2023/2782.

Il campione globale deve essere di almeno 1 kg salvo i casi in cui ciò non risulti possibile, ad esempio nel caso in cui il campione sia composto da una confezione o da un'unità. Il minimo numero di campioni elementari (CE) da prelevare dalla partita è riportato nella **Tabella 1**. I campioni elementari dovranno avere pesi simili. Essi saranno di almeno 100 g per consentire la formazione di un campione globale di almeno 1 kg. Eventuali deviazioni dovranno essere riportate nel verbale.

Tabella 1. Minimo numero di CE da prelevare da una partita

FORMA IN COMMERCIO	PESO DELLA PARTITA (Kg)	N. MINIMO di CE	PESO MINIMO DEL CG (KG)
CONFEZIONI	≤ 50	3	1
CONFEZIONI	da 50 a 500	5	1
CONFEZIONI	> 500	10	1

Campionamento al dettaglio

Tale campionamento dovrà essere condotto come indicato nel regolamento UE 2023/2782. Un metodo alternativo può essere utilizzato purché consenta di avere un campione globale sufficientemente rappresentativo del lotto campionato e deve essere descritto nel dettaglio. Nel caso in cui la porzione campionata è talmente piccola da non consentire la costituzione di un campione globale di 1 kg, è permesso formare un campione globale inferiore a 1 kg.

ALLEGATO 2. Indicazioni relative alla procedura di campionamento di prosciutto crudo intero stagionato per la ricerca di ocratossina A

Il campionamento di prosciutto crudo intero stagionato può avvenire presso stabilimenti o esercizi commerciali. Per prosciutto crudo stagionato si intende: *“il prodotto di carne stagionato, non affumicato, ottenuto da cosce suine mediante tecnica tradizionale, basata su salagione a secco e stagionatura a temperatura controllata”* (D.M. 21.09.2005 *“Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria”* e s.m.).

Procedura di campionamento del prosciutto crudo intero

Presso lo stabilimento o l'esercizio commerciale è oggetto di prelievo, in modo casuale, un prosciutto crudo intero appartenente ad uno specifico lotto selezionato in modo casuale.

1) Prosciutti oggetto di campionamento

Il campionamento deve essere effettuato su prosciutti crudi interi (**Figura 1.a**) che abbiano concluso il periodo di stagionatura e considerati, pertanto, pronti per il consumo. I prosciutti, oggetto di prelievo presso gli esercizi commerciali, sono considerati pronti per il consumo, mentre presso gli stabilimenti devono essere oggetto di campionamento i prosciutti che hanno concluso il periodo di stagionatura e che sono pertanto considerati pronti per il consumo. Il periodo minimo di stagionatura per il consumo sarà indicato dalla normativa vigente del caso, dal D.M. 21.9.2005 e s.m. o dai disciplinari delle produzioni tutelate in applicazione.

Nei verbali di campionamento dovrà essere riportato il periodo di stagionatura del prosciutto oggetto di campionamento, se trattasi di prosciutto crudo nazionale oltre che il punto di prelievo.

2) Preparazione del prosciutto per il prelievo del campione

Prima del prelievo del campione, la parte centrale/mediale del prosciutto deve essere accuratamente pulita con una spazzola idonea, risciacquando periodicamente la spazzola con acqua calda.

Una volta pulito il prosciutto, viene asportata la porzione muscolare superficiale (generalmente ricoperta dalla sugna) per una profondità compresa tra 0,4 e 0,7 cm ovvero i cm solitamente utilizzati per la preparazione del prosciutto da affettare. La profondità della porzione superficiale asportata deve essere annotata nel verbale di campionamento.

3) Area di campionamento sul prosciutto

L'area di campionamento è individuata nella parte centrale/mediale del prosciutto intero che si trova sul femore (a circa 4-6 cm dalla testa del femore), ossia sui muscoli gracile e semimembranoso (**Figura 1.a**)).

A seconda dello strumento (punzone o coltello) utilizzato per il campionamento, l'area da campionare dovrà avere un diametro di almeno 50 mm oppure dovrà essere una superficie rettangolare di almeno 4 cm di lato; in entrambi i casi, la profondità dovrà essere di almeno 3 cm.

In definitiva, nel caso di utilizzo del punzone di 50 mm di diametro (**Figura 1.b**)), si eseguirà un foro sull'area individuata del prosciutto e il campione prelevato avrà forma cilindrica oppure, nel

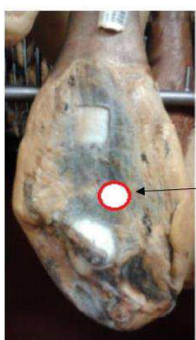
caso di utilizzo di un coltello, si procederà al prelievo di un campione a forma di parallelepipedo; tale procedura consentirà di ottenere campioni omogenei in superficie e profondità.

Ogni campione prelevato costituirà il campione rappresentativo del prosciutto da sottoporre all'analisi per la verifica della presenza di ocratossina A.

Il peso (kg o g) del campione prelevato sarà annotato sul verbale di campionamento al fine esprimere i risultati analitici per unità di peso (μg ocratossina A/kg prosciutto).

Figura 1. Immagine dell'area di campionamento sul prosciutto crudo intero (a) ed esempi di punte per carotaggio per solidi (b)

a)



b)



- 4) *Precauzioni in fase di campionamento, trasporto e conservazione del campione:* far riferimento alle indicazioni generali di cui alla Parte B, par. B.1.3, B.1.7-B.1.8, del regolamento (CE) n. 333/2007 e s.m.
- 5) *Modalità di preparazione del campione:* far riferimento alle indicazioni generali previste alla Parte C, par. C.2 del regolamento (CE) n. 333/2007 e s.m.

ALLEGATO 3

Gruppi di tossine vegetali, tossine vegetali, gruppi di micotossine e micotossine

TOSSINE VEGETALI

A. ALCALOIDI PIRROLIZIDINICI (limite massimo in alcuni alimenti di cui al regolamento UE 2023/915)

1. Echimidine
2. Echimidine-N-oxide
3. Europine
4. Europine- N-oxide
5. Heliotrine
6. Heliotrine- N-oxide
7. Intermedine
8. Intermedine- N-oxide
9. Lasiocarpine
10. Lasiocarpine- N-oxide
11. Lycopsamine
12. Lycopsamine- N-oxide
13. Retrorsine
14. Retrorsine- N-oxide
15. Seneci(o)phylline
16. Seneci(o)phylline- N-oxide
17. Senecionine
18. Senecionine- N-oxide
19. Senecivernine
20. Senecivernine- N-oxide
21. Senkirkine

Alcaloidi pirrolizidinici in coeluizione in funzione del metodo analitico utilizzato:

1. Indicine, echinatine, rinderine (possibile coeluizione con lycopsamine/intermedine)
2. Indicine-N-oxide, echinatine-N-oxide, rinderine-N-oxide (possibile coeluizione con lycopsamine-N-oxide/intermedine-N-oxide)
3. Integerrimine (possibile coeluizione con senecivernine)
4. Integerrimine-N-oxide (possibile coeluizione con senecivernine-N-oxide)
5. Heliosupine (possibile coeluizione con echimidine)
6. Heliosupine-N-oxide (possibile coeluizione con echimidine-N-oxide)
7. Spartioidine (possibile coeluizione con seneciphylline)
8. Spartioidine-N-oxide (possibile coeluizione con seneciphylline-N-oxide)
9. Usamine (possibile coeluizione con retrorsine)
10. Usamine N-oxide (possibile coeluizione con retrorsine N-oxide)

B. ALCALOIDI DELL'OPPIO (limite massimo in alcuni alimenti per la somma morfina e codeina di cui al regolamento UE 2023/915)

1. Morphine (priorità)
2. Codeine (priorità)
3. Thebaine (nei semi di papavero e derivati, priorità)
4. Noscapine
5. Papaverine
6. Oripavine (nei semi di papavero e derivati, priorità)

C. GLICOSIDI CIANOGENICI (limite massimo in alcuni alimenti di cui al regolamento UE 2023/915)

1. Cyanide
2. Hydrocyanic acid
3. Hydrocyanic acid bound in cyanogenic glycosides

D. ALCALOIDI DEL TROPANO (limite massimo in alcuni alimenti per atropina e scopolamina)

1. Atropine
2. Scopolamine
3. (-)-Hyoscyamine
4. (+)-Hyoscyamine
5. Altri alcaloidi tropanici (es. calistegine)

E. GLICOALCALOIDI (livello indicativo per la somma α -solanina e α -caconina in alcuni alimenti)

1. α -solanine
2. α -chanonine
3. solanidine
4. β , γ -solanine
5. β , γ -chanonine
6. α -tomatine (di interesse per i pomodori)
7. α -dehydrotomatine (di interesse per i pomodori)

F. ACIDO ERUCICO (limite massimo in alcuni alimenti di cui al regolamento UE 2023/915)

G. ALCALOIDI CHINOLIZIDINICI

a) di interesse per lupini e prodotti a base di lupini:

1. albine,
2. anagyrin,
3. angustifoline,
4. lupanine,
5. isolupanine,
6. multiflorine,
7. 13 α -hydroxylupanine,
8. lupinine,
9. sparteine

b) di interesse per radici di liquirizia e prodotti a base di liquirizia:

1. matrine,
2. oxymatrine

H. CANNABINOIDI (limite massimo per gli equivalenti di Δ^9 -tetraidrocannabinolo in alcuni alimenti di cui al regolamento UE 2023/915)

1. Δ^9 -tetraidrocannabinolo
2. Δ^9 -tetraidrocannabinolico acido
3. Δ^8 -tetraidrocannabinolo (priorità)

4. Cannabinolo
5. Cannabidiolo
6. Δ^9 -tetraidrocannabivarina

- I. **LECTINE** (di interesse per il grano e i legumi crudi , di cui al par. 6.2.4 del piano nazionale)
- J. **GRAIANOTOSSINE** (di interesse per i mieli di rododendro di cui al par. 6.2.4 del piano nazionale)

MICOTOSSINE

A. AFLATOSSINE (limite massimo in alcuni alimenti di cui al regolamento UE 2023/915)

1. Aflatossina B1 (AFB1)
2. Aflatossina B2 (AFB2)
3. Aflatossina G1 (AFG1)
4. Aflatossina G2 (AFG2)
5. Somma di aflatossine (AFs)
6. Aflatossina M1 (AFM1)

B. OCRATOSSINA A (limite massimo in alcuni alimenti di cui al regolamento UE 2023/915)

C. PATULINA (limite massimo in alcuni alimenti di cui al regolamento UE 2023/915)

D. DEOSSINIVALENOLO (limite massimo in alcuni alimenti di cui al regolamento UE 2023/915), FORME ACETILATE E FORMA MODIFICATA

1. Deossinivalenolo
2. 3-acetil-DON (3-Ac-DON) (in discussione a livello UE)
3. 15-acetil-DON (15-Ac-DON) (in discussione a livello UE)
4. DON-3-glucoside (in discussione a livello UE)

E. ZEARALENONE (limite massimo in alcuni alimenti di cui al regolamento UE 2023/915) E SUE FORME MODIFICATE (non ancora in discussione a livello UE)

1. Zearalenone (ZEN)
2. α -zearalenolo (α -ZEL)
3. β -zearalenolo (β -ZEL)
4. Zearalanone (ZAN)
5. α -zearalanolo (α -ZAL)
6. β -zearalanolo (β -ZAL)
7. ZEN14 β D Glucopiranoside (ZEN14 β DGlcp)
8. ZEN16 β D Glucopiranoside (ZEN16 β DGlcp)
9. α ZEL14 β D Glucopiranoside (α ZEL14 β DGlcp)
10. β ZEL14 β D Glucopiranosid (β ZEL14 β DGlcp)
11. ZEN14 Solfato (ZEN14Sulf)
12. α ZEL14 Solfato (α ZEL14Sulf)
13. altre (specificare)

F. FUMONISINE (limite massimo in alcuni alimenti di cui al regolamento UE 2023/915)

1. Fumonisin B1 (FB1)
2. Fumonisin B2 (FB2)
3. Somma di fumonisine (FBs)

G. CITRININA (limite massimo in alcuni alimenti di cui al regolamento UE 2023/915)

H. ALCALOIDI della *Claviceps* spp (limite massimo in alcuni alimenti di cui al regolamento UE 2023/915)

1. Ergocristine
2. Ergocristinine
3. Ergotamine
4. Ergotaminine
5. Ergocryptine
6. Ergocryptinine
7. Ergometrine
8. Ergometrinine
9. Ergosine
10. Ergosinine
11. Ergocornine
12. Ergocorninine

I. TOSSINE T-2 e HT-2 (limite massimo, per la somma, in alcuni alimenti)

1. Tossina T-2
2. Tossina HT-2
3. Somma di tossine T-2 e HT-2

J. TOSSINE DELL'ALTERNARIA spp (livello indicativo, per AOH, AME, TEA, in alcuni alimenti)

1. Alternariolo (AOH)
2. Alternariolo monometil etero (AME)
3. Acido Tenuazonico (TeA)
4. Tentossina (TEN)
5. Altre tossine dell'Alternaria spp

K. STERIGMATOCISTINA (non ancora in discussione a livello UE)

L. 4,5-DIACETOSSISCIRPENOLO, DAS (non ancora in discussione a livello UE)

M. BEVERICINA E ENNIATINE (call EFSA, 2025)

N. MONILIFORMINA (non ancora in discussione a livello UE)

O. NIVALENOLO (non ancora in discussione a livello UE)

P. FOMOPSINE (call EFSA, 2025)

ALLEGATO 4. Indicazioni per l'inserimento di informazioni sui contaminanti agricoli e sulle tossine vegetali nel sistema NSIS RaDISAN e nei verbali di campionamento

Le indicazioni, per l'inserimento dei dati di campionamento e analisi, sono riportate sia nel documento guida del sistema NSIS RaDISAN sia nel documento guida di EFSA.

- I dati di campionamento e analisi, oggetto del piano nazionale e riferiti a contaminanti agricoli, tossine vegetali e ad alimenti **senza livelli regolatori** (limiti massimi, livelli indicativi) devono essere inseriti nel flusso “MON”, del sistema NSIS RaDISAN, per i contaminanti e tossine vegetali di cui al piano nazionale e/o ai piani delle regioni e province autonome.
- La strategia di campionamento “*SampStrategy*” è di tipo oggettiva per i monitoraggi, ossia prelievo casuale di alimenti presenti sul mercato. Tale strategia di campionamento deve essere indicata con il codice “ST10A” (campionamento casuale).
- Il programma di campionamento “*ProgType*”, relativo al presente piano, deve essere indicato con il codice “K005A” (programma nazionale).
- Il riferimento legale “*Proglegalref*”, per i monitoraggi, deve essere indicato con il codice: “N129A” (regolamento CE 178/2002).

Di seguito, si schematizzano le indicazioni di cui sopra:

Piano nazionale di monitoraggio	“SampStrategy”	“ProgType”	“Proglegalref”
	ST010A	K005A	N129A

- Il metodo di campionamento, da riportare nel sistema e nei verbali di campionamento, è indicato nei paragrafi, di questo piano nazionale, relativi ai programmi di campionamento. Per il campionamento dei prosciutti crudi interi stagionati, la cui procedura è in ALLEGATO 2, deve essere riportato il codice: “N017A” (campionamento ufficiale).
- Per il campionamento (secondo la procedura in ALLEGATO 2) di **prosciutto crudo intero stagionato** finalizzato alla ricerca di **ocratossina A**, devono essere incluse, nei verbali di campionamento, le seguenti informazioni da riportare, altresì, nel campo “sampMatInfo” del sistema:
 - 1) tempo di stagionatura (“*curing time*”);
 - 2) se trattasi di prosciutto nazionale: “*national cured ham*”;
 - 3) la profondità asportata della porzione superficiale (cm): “*removed skin(cm)*”;
 - 4) il peso (g o kg) del campione oggetto di analisi (“*weight of sample to be analyzed (g or kg)*”).
- I codici da utilizzare per gli **ortaggi a foglia** oggetto di monitoraggio:
 - a) valeriana (*Valerianella Locusta* L.): Lamb's lettuces (A00KT),
 - b) biette (*Beta vulgaris*): chards (A00MX), baby leaf chards (A0DKN),

- c) cavolo verza (*Brassica oleracea* var. *sabauda*): Savoy cabbages (A00GB),
- d) cavolo cappuccio (*Brassica oleracea* L. var. *capitata* L.): Head cabbages (A00FY); pointed head cabbages: cavolo cappuccio appuntito (A00FZ) , red cabbages:cavolo cappuccio rosso (A00GA), white cabbages:cavolo cappuccio bianco (A00GC)
- e) cavolfiore: cauliflowers (A00FR)
- f) scarola (*Cichorium endivia* L.): escaroles (A00LE), baby leaf escaroles (A0DKL)
- g) radicchio (*Cichorium intybus* L. var. *foliosum* Hegi): radicchio (A00LG)
- h) cime di rapa o rapini o broccoletti di rapa o friarielli (*Brassica rapa* L. Subsp *Sylvestris*): A00FP
- i) spinaci: spinaches (A00MJ); baby leaf spinaches (A0DKK)
- j) fagiolini: green beans, french beans (A00PG)

Per tali alimenti si richiede di indicare anche la regione di origine dell'ortaggio.

- Nel caso in cui, nel sistema NSIS RaDISAN, si riportano anche i dati analitici riferiti ai **nitriti**, di seguito il codice da riportare: “RF-00000087-CHE”.

- I codici da utilizzare per gli alimenti, in cui si ricerca l'**ocratossina A** oggetto del presente piano, sono i seguenti:

- a) prosciutto crudo: A022T Ham, pork
- b) pancetta: A022Y Pancetta
- c) salame: A024Y Italian-type salami
- d) lonza: A022S Cured seasoned pork meat (specificare che trattasi di “lonza” nel campo “sampMatText”)
- f) formaggio grattugiato: A16FE Cheese powder
- g) formaggio fuso (sotto si riportano le diverse tipologie):
 - A031D Processed cheese wedges and similar (formaggio trasformato a fette e simili)
 - A031B Processed cheese, sliceable (formaggio trasformato, da affettare)
 - A031C Processed cheese, spreadable (formaggio trasformato, spalmabile)
 - A03RH Ready-to-eat dairy-based meal for children (formaggi fusi per l'infanzia)

- I codici da utilizzare per le **bevande (o latti) vegetali**:

- | | |
|---------|-------------------------------|
| ➤ A03TK | Almond drink |
| ➤ A03TL | Oat drink |
| ➤ A03TM | Rice drink |
| ➤ A03TN | Rye drink |
| ➤ A03TP | Spelt drink |
| | Coconut milk (cocos nucifera) |
| ➤ A01BK | liquid |
| ➤ | |
| ➤ A03TJ | Soya drink |

- I codici da utilizzare per **lupini e prodotti a base di lupini**:

- A013S Lupins (dry)
- A0DBZ White lupin (dry)

Se trattasi di lupini decorticati in “SampMatText” indicare”: *dehulled lupins*

Per i codici, sotto, riferiti a: lupini in confezioni, farine, sostituti della carne/latte/caffè, nel campo relativo alla materia prima di origine del prodotto derivato “SAMPMATCODE_SOURCE-COMMODITIES”, deve essere specificato che trattasi di lupini.

A01AZ Canned or jarred legumes
 A03TE Meat imitates
 A185Q Pulses flour
 A03TH Milk imitates
 A03GS Coffee imitate ingredients

- Nel campo “*sampMatInfo* oppure *sampMatText*” è possibile riportare informazioni riferite allo stato di maturazione dei **pomodori** indicandone la colorazione: *red tomatoes* (pomodori maturi), *green/orange tomatoes* (pomodori acerbi), *orange tomatoes* (pomodori semi-maturi)

ALLEGATO 5: fac simile per la richiesta assistenza all'Istituto superiore di sanità

“Rapporto per la richiesta di assistenza all'Istituto Superiore di Sanità nella VALUTAZIONE DEI RISCHI per la presenza di contaminanti agricoli/tossine vegetali naturali non regolamentati e/o in alimenti non regolamentati”

La richiesta deve essere trasmessa al Dipartimento di Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria dell'Istituto Superiore di Sanità (sanv@pec.it) e per conoscenza all'Ufficio 6 della Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione del Ministero della Salute (dgsan@postacert.sanita.it).

Di seguito le informazioni minime che il rapporto deve contenere:

- Indicazione della regione/provincia autonoma presso cui è stato condotto il campionamento
- Indicazione dell'Autorità locale responsabile per il campionamento (inclusi contatti)
- Indicazione del referente per il sistema RACE (inclusi contatti)
- Indicazione del laboratorio ufficiale che ha effettuato il controllo analitico (inclusi i contatti)
- Denominazione dell'alimento oggetto di campionamento (dicitura conforme a quella indicata nel verbale di campionamento)
- Indicazione del contaminante agricolo/tossina vegetale oggetto di ricerca analitica
- Indicazione delle decisioni/scelte adottate al fine dell'inserimento dei parametri richiesti dal sistema RACE, includendo valore dei risultati analitici corredati delle unità di misura, descrizione della categoria di prodotto selezionata nel sistema RACE per l'alimento, tipologia di rischio (acuto/cronico) e il punto di riferimento tossicologico (*reference point*) selezionato, segnalando le eventuali criticità/difficoltà riscontrate. Descrizione delle valutazioni effettuate e delle eventuali conclusioni raggiunte sulla sussistenza di rischi (includendo le criticità evidenziate).

Allegati al rapporto:

- 1) Verbale di campionamento,
- 2) Rapporto di analisi,
- 3) File excel elaborato dal sistema RACE relativo all'alimento/contaminante agricolo o tossina vegetale naturale in questione, se disponibile