

Gesundheit

Amt für Prävention, Gesundheitsförderung
und öffentliche Gesundheit

Landwirtschaft

Landestierärztlicher Dienst



Salute

Ufficio Prevenzione, Promozione della salute
e Sanità pubblica

Agricoltura

Servizio veterinario provinciale

Redatto da:
Gerlinde Wiedenhofer
Tel. 0471 63 51 00
gerlinde.wiedenhofer@provincia.bz.it

Felice Sansonetti
Tel. 0471 418175
felice.sansonetti@provincia.bz.it

62.02

Zur Kenntnis:
Per
conoscenza:

Azienda Sanitaria dell'Alto Adige
Servizio aziendale di Igiene degli Alimenti e
della Nutrizione (SIAN)
PEC: sian@pec.sabes.it

Azienda Sanitaria dell'Alto Adige
Servizio Veterinario aziendale
PEC: vet@pec.sabes.it

Ministero della Salute
Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli
Alimenti
Ex Ufficio 6
PEC: dgsan@postacert.sanita.it

CRNR - Centro di Referenza Nazionale per la
Ricerca della Radioattività
Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della
Basilicata
PEC: protocollo@pec.izsp.it

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
SCT6 Bolzano
PEC: sezionebolzano.izsvenezie@legalmail.it

Azienda Sanitaria dell'Alto Adige
Dipartimento di Prevenzione
EMAIL: praevention.department@sabes.it

Provincia autonoma di Bolzano
Direttrice della Ripartizione Salute
Laura Schrott
EMAIL: salute@provincia.bz.it

Provincia autonoma di Bolzano
Direttore della Ripartizione Agricoltura
Martin Pazeller
EMAIL: agricoltura@provincia.bz.it

Provincia autonoma di Bolzano
Ufficio Frutti-viticultura
EMAIL: frutti-viticultura@provincia.bz.it

Comando Carabinieri per la Salute
N.A.S. di Trento
PEC: stn34356@pec.carabinieri.it

ICQRF San Michele
PEC: aoo.icqrf.su@pec.politicheagricole.gov.it

Azienda Sanitaria dell'Alto Adige
Direttore generale
Christian Kofler
PEC: dg@pec.sabes.it



Azienda Sanitaria dell'Alto Adige
Direttore Sanitario
Josef Widmann
PEC: ds@pec.sabes.it

Azienda Sanitaria dell'Alto Adige
Direttrice Tecnico Assistenziale
Marianne Siller
PEC: dg@pec.sabes.it

**Nationaler Kontrollplan 2023-2027 zur
Überwachung der Lebensmittel und deren
Zutaten, die mit ionisierenden Strahlen
behandelt wurden
Plan der Autonomen Provinz Bozen 2023-
2027
Aktualisierte Fassung für das Jahr 2025**

0. Prämisse

Mit Schreiben Nr. 0001467 vom 19 Januar 2023 hat das Amt 6 der ehemaligen Generaldirektion für Lebensmittelhygiene, Lebensmittelsicherheit und Ernährung (D.G.I.S.A.N.) des Gesundheitsministeriums den zuständigen Assessoraten der Regionen und Autonomen Provinzen und den „Posti di Controllo Frontalieri“ (PCF) (Grenzkontrollstellen) den im Betreff genannten Nationalen Plan zugeschickt.

Der Nationale amtliche Kontrollplan 2023-2027 zur Überwachung der Lebensmittel und deren Zutaten, die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden (im Folgenden: Plan), wurde im Jahr 2023 von den zuständigen Behörden der Autonomen Provinz Bozen mit eigenem Plan Prot. 0279266 vom 24. März 2023 umgesetzt.

Mit Schreiben Nr. 0003574-28/01/2025-DGISAN-MDS-P vom 28. Januar 2025 hat das ehemalige Amt 6 der Generaldirektion für Lebensmittelhygiene, Lebensmittelsicherheit und Ernährung (D.G.I.S.A.N.) des Gesundheitsministeriums die aktualisierte Fassung für das Jahr 2025 übermittelt. Das Dokument ging am 24. März 2025 bei den zuständigen Ämtern der Autonomen Provinz Bozen ein.

Die wichtigsten Aktualisierungen, die wir in der Aktualisierung 2025 des Nationalen Plans 2023-2027 vorgenommen haben, sind:

- Aktualisierung der Anlage 8a in Bezug auf die Matrix „Fisch“: Es wurde klargestellt, dass Filets (Kabeljau, Pangasius,

**Piano nazionale di controllo ufficiale sugli
alimenti e sui loro ingredienti trattati con
radiazioni ionizzanti 2023-2027**

Piano provinciale 2023-2027

Versione aggiornata per il 2025

0. Premesse

Con nota n. 0001467 del 19.01.2023, l'Ufficio 6 della ex Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione (D.G.I.S.A.N.) del Ministero della Salute ha inviato ai competenti Assessorati delle Regioni e delle Province autonome e ai "Posti di Controllo Frontalieri (PCF)", il Piano nazionale meglio specificato in oggetto.

Il Piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e sui loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2023-2027 (di seguito: Piano nazionale) è stato implementato nel 2023 dalle scriventi Autorità competenti della Provincia Autonoma di Bolzano con proprio Piano prot. 0279266 del 24 marzo 2023.

Con nota n. 0003574-28/01/2025-DGISAN-MDS-P del 28 gennaio 2025, l'ex Ufficio 6 della Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione (D.G.I.S.A.N.) del Ministero della Salute ha trasmesso la versione aggiornata al 2025. Il documento è pervenuto alle scriventi Autorità Competenti della Provincia autonoma di Bolzano in data 24 marzo 2025.

Gli aggiornamenti di nostro interesse più significativi apportati nell'aggiornamento 2025 al Piano nazionale 2023-2027 sono:

- aggiornamento dell'Allegato 8a) relativamente alla matrice "pesce" è stato esplicitato che i filetti (di merluzzo,



Thunfisch und Makrele) nicht gesalzen sein dürfen, da der Zusatz von Salz zum Lebensmittel ein Limit in der Analysephase darstellt;

- Aktualisierung von Anlage 8b) für die Kategorie „Schalenfrüchte“: es wurde festgelegt, welche Art von Obst mit Schale und welche ohne Schale beprobt werden sollen;
- Ergänzung von Anlage 10) durch ein Diagramm bezüglich des „Datenflusses“ für die von den Regionen/Autonomien Provinzen und von den Grenzkontrollstellen entnommenen Proben, sowie durch eine erläuternde Tabelle über die Werte, die im SINAI-System den Feldern „ID_RISULTATO E ID_IRRAGGIATO“ auf der Grundlage der Ergebnisse der Analysen der Probe (ob bestrahlt oder nicht bestrahlt) zugewiesen werden;
- Aktualisierung von Anlage 11) in Bezug auf die Referenten der amtlichen Laboratorien und auf die Analysemethoden.

In dieser Fassung wurde das Kapitel 6. (Probenahmeverfahren) hinzugefügt.

1. Einleitung

Die aktualisierte Fassung für das Jahr 2025 des Nationalen Plans 2023-2027 gilt in der Provinz Bozen zusammen mit dem vorliegenden Dokument, das den Plan Prot. 0247672 vom 12. März 2024 ersetzt.

Dieser Nationale Plan zielt auf eine einheitliche und harmonisierte Planung der amtlichen Kontrollen von Lebensmitteln und ihren Zutaten ab, die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden, und ist ein fester Bestandteil des MNKP gemäß Artikel 109 der Verordnung (EU) Nr. 625/2017.

Diese amtliche Kontrolltätigkeit ist Teil der Aktivitäten, die die regionalen Gesundheitssysteme durchführen, um die Bereitstellung der LEA aufrechtzuerhalten, und ihre Gültigkeit wird durch die Verwendung einer Reihe von Indikatoren zertifiziert.

pangasio, tonno e sgombrò) non devono essere salati, in quanto l'aggiunta di sale all'alimento comporta un limite in fase analitica;

- aggiornamento dell'Allegato 8b) per quanto riguarda la categoria „*frutta a guscio*“, è stato specificato quale tipologia di frutta va campionata con il guscio e quale senza guscio;
- inserimento nell'Allegato 10) sia di un diagramma relativo al „*flusso dei dati*“ per i campioni prelevati dalle Regioni/P.A. e per quelli prelevati dai PCF che di una tabella esplicativa in merito ai valori da assegnare nel sistema SINAI ai campi „*ID_RISULTATO E ID_IRRAGGIATO*“ in base ai risultati ottenuti dalle analisi del campione (se irradiato o non irradiato);
- aggiornamento dell'Allegato 11) in merito ai referenti dei laboratori ufficiali e alle metodiche analitiche.

Nella presente versione è stato aggiunto il Capitolo 6. (Modalità di campionamento).

1. Introduzione

La versione aggiornata per l'anno 2025 del Piano nazionale 2023-2027 si applica in Provincia di Bolzano assieme al presente documento che sostituisce l'atto prot. 0247672 del 12 marzo 2024.

Il Piano nazionale intende pianificare in maniera unitaria e armonizzata i controlli ufficiali in materia di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti ed è parte integrante del PCNP previsto all'art. 109 del regolamento (UE) n. 625/2017.

Tale attività di controllo ufficiale rientra tra le attività che i Sistemi Sanitari Regionali svolgono per il mantenimento nell'erogazione dei LEA e la sua validità viene certificata attraverso l'utilizzo di un set di indicatori.



2. Zweck der Behandlung von Lebensmitteln mit ionisierenden Strahlen

Die Behandlung von Lebensmitteln mit ionisierenden Strahlen stellt eine Möglichkeit der Haltbarmachung dar und hat zum Ziel die „shelf-life“ zu verlängern.

Durch diese Behandlung wird das genetische Material der Bakterien inaktiviert. Außerdem werden Enzyme, welche den Verderb von Lebensmitteln hervorrufen, gehemmt.

Die Behandlung wird unter anderem dazu eingesetzt, um das Auskeimen von Knollen und Pflanzenzwiebeln zu verhindern bzw. zu verzögern, die mikrobielle Belastung durch saprophytische Bakterien in frischem Fleisch, Geflügel und Fisch zu reduzieren, schädliche Insekten, einschließlich Larvenstadien und Parasiten, sowie pathogene Bakterien in verderblichen Produkten und Tiefkühlprodukten zu inaktivieren.

Aktuell dürfen in Italien ausschließlich folgende Lebensmittel bestrahlt werden: Kartoffeln, Knoblauch, Zwiebeln, Kräuter, Gewürze und pflanzliche Würzmittel, wobei es nur einen einzigen dazu ermächtigten Betrieb gibt (Sterigenics Italy AG, ex Gammarad Italia AG).

In der aktualisierten Fassung des Dokuments *“Statement summarising the Conclusions and Recommendations from the Opinions on the Safety of Irradiation of Food adopted by the BIOHAZ and CEF Panels”* kamen die wissenschaftlichen Sachverständigen der EFSA zu dem Schluss, dass die Behandlung mit ionisierenden Strahlen in Übereinstimmung mit den geltenden Rechtsvorschriften als sicher gilt.

Laut geltendem Recht muss die Behandlung mit ionisierenden Strahlen auf dem Lebensmitteletikett angeführt werden; entweder mit dem entsprechenden Symbol und/oder mit der Aufschrift „bestrahlt“ oder „mit ionisierenden Strahlen behandelt“; die Angabe der Behandlung muss auf jeden Fall auf den Begleitpapieren oder Dokumenten aufscheinen, die sich auf die betroffenen Lebensmittel beziehen.

2. Finalità del trattamento degli alimenti con radiazioni ionizzanti

Il trattamento degli alimenti con radiazioni ionizzanti costituisce un metodo di conservazione degli stessi, con l'obiettivo del prolungamento della “shelf-life”.

Il trattamento inattiva il materiale genetico delle cellule microbiche ed inibisce l'attività degli enzimi degradativi che provocano il deterioramento degli alimenti.

Il trattamento viene utilizzato tra l'altro per impedire/ritardare la germogliazione dei tuberi e dei bulbi, ridurre la carica microbica di batteri saprofiti in carni, pollame e pesci freschi, inattivare gli insetti infestanti, inclusi gli stati larvali e i parassiti, e i batteri patogeni in prodotti deperibili e in alimenti congelati.

Attualmente in Italia è autorizzato solo l'irraggiamento dei seguenti alimenti: patate, aglio, cipolle, erbe, spezie e condimenti vegetali ed esiste un unico impianto autorizzato (Sterigenics Italy S.p.A., ex Gammarad Italia S.p.A.).

Nell'aggiornamento del documento *“Statement summarising the Conclusions and Recommendations from the Opinions on the Safety of Irradiation of Food adopted by the BIOHAZ and CEF Panels”* gli esperti scientifici dell'EFSA hanno concluso che quando il trattamento con radiazioni ionizzanti è applicato nel rispetto della normativa vigente, esso è considerato un trattamento sicuro.

Secondo la normativa vigente il trattamento con radiazioni ionizzanti deve essere indicato sulle etichette degli alimenti mediante il simbolo corrispondente e/o mediante la dicitura “irradiato” oppure “trattato con radiazioni ionizzanti”; l'indicazione del trattamento deve in ogni caso figurare nei documenti che accompagnano o che si riferiscono ai prodotti alimentari irradiati.



3. Zielsetzung des Planes und Rechtsgrundlage

Um ein hohes Niveau hinsichtlich des Schutzes der menschlichen Gesundheit und der Interessen der Konsumenten gewährleisten zu können, sowie die Lebensmittelsicherheit zu garantieren, schreibt die europäische Gesetzgebung die Kontrolle der Lebensmittel und deren Zutaten, die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden, vor.

Der nationale amtliche Kontrollplan 2023-2027 über bestrahlte Lebensmittel und deren Zutaten wurde erstellt, um die Planung und die Koordinierung der Kontrolltätigkeit in diesem spezifischen Bereich zu erleichtern; dies unter Anwendung sowohl der Richtlinien **1999/2/EG** und **1999/3/EG**, in Italien durch das gesetzvertretende Dekret Nr. 94 vom 30. Januar 2001 übernommen, als auch der Verordnung (EU) 2017/625 (Genaueres unter: Kapitel 3 und Anhang 1 des Nationalen Planes).

Aktuelle Hinweise zu den gesetzlichen Bestimmungen sind auch auf der Website des Gesundheitsministeriums unter www.salute.gov.it im Bereich über bestrahlte Lebensmittel verfügbar.

Der Plan richtet sich an die territorial zuständigen Gesundheitsbehörden mit dem Ziel, einheitliche Kriterien für die Planung der Kontrollen aufzuzeigen.

Einige Ziele des nationalen Planes sind:

- Planung und Koordinierung der Tätigkeiten zur Überprüfung der Übereinstimmung der Lebensmittel an die Erfordernisse hinsichtlich Genehmigung und Etikettierung, anhand einheitlicher Kriterien gemäß der europäischen und nationalen Gesetzgebung im Bereich Lebensmittel und deren Zutaten, die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden;
- den Informationsaustausch zwischen den Regionen und Autonomen Provinzen von Trient und Bozen und den zentralen Behörden, sowie der Europäischen Kommission zu garantieren;
- allen Beteiligten eine Gesamtübersicht der regionalen/nationalen Ergebnisse zu bieten, welche für die nachfolgende Planung von Wichtigkeit ist, wobei der Informationsfluss anhand des neuen

3. Obiettivi del Piano e normativa di riferimento

Al fine di fornire un elevato livello di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori e di garantire la sicurezza alimentare, la normativa dell'Unione impone il controllo in materia di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti.

Il Piano nazionale di controllo ufficiale 2023-2027 sugli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti è stato predisposto al fine di facilitare la programmazione e il coordinamento delle attività di controllo svolte in questo specifico settore in applicazione sia delle **Direttive 1999/2/CE** e **1999/3/CE** recepite in Italia con il Decreto Legislativo 30 gennaio 2001, n. 94, sia del Regolamento (UE) 2017/625 (per approfondimenti: Capitolo 3 e Allegato 1 del Piano Nazionale).

Indicazioni aggiornate sui riferimenti normativi sono inoltre disponibili sul sito del Ministero della salute, www.salute.gov.it, nell'area dedicata agli alimenti irradiati.

Il Piano nazionale è indirizzato alle Autorità sanitarie locali territorialmente competenti con la finalità di indicare criteri uniformi per la programmazione dei controlli.

Alcuni degli obiettivi del Piano nazionale sono:

- programmare e coordinare, attraverso criteri uniformi, le attività mirate alla verifica della conformità degli alimenti ai requisiti di autorizzazione ed etichettatura richiesti dalla normativa UE e nazionale in materia di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti;
- garantire il flusso di informazioni dalle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano alle Autorità centrali e, successivamente, alla Commissione europea;
- fornire a tutti i soggetti coinvolti una visione complessiva dei risultati regionali e nazionali, importante per le successive programmazioni attraverso una standardizzazione del flusso delle



gesamtstaatlichen Systems für bestrahlte Lebensmittel „S.I.N.A.I.“ (Sistema Informativo Nazionale Alimenti Irradiati) standardisiert wird.

(Genauerer unter: Kapitel 2 des Nationalen Planes).

informazioni che avverrà tramite il nuovo Sistema Informativo Nazionale Alimenti Irradiati (S.I.N.A.I.).

(Per approfondimenti: Capitolo 2 del Piano Nazionale).

4. Umsetzung des Nationalen Planes auf Landesebene

Hinsichtlich Umsetzung des nationalen amtlichen Kontrollplans über Lebensmittel und deren Zutaten, die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden, wird auf Landesebene vorliegender Plan zur amtlichen Kontrolle der Lebensmittel und deren Zutaten, die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden, erstellt.

Der Nationale Plan und der Landesplan beziehen sich auf die Jahre 2023-2027.

Bei der Erstellung des Landesplanes in der Fassung vom 24. März 2023 wurden der betriebliche Dienst für Hygiene der Lebensmittel und der Ernährung (SIAN) und der betrieblichen Tierärztliche Dienst des Südtiroler Sanitätsbetriebs, sowie das Versuchsinstitut für Tierseuchenbekämpfung der Venetien - Außenstelle Bozen (in der Folge: IZSVe Bozen) konsultiert.

Dieselben Dienste und Labore wurden auch für die Erstellung der aktualisierten Version des Nationalen Plans 2023-2027 für das Jahr 2025 konsultiert.

5. Aufteilung der Kontrollen

Die amtliche Kontrolle über Lebensmittel und deren Zutaten, die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden, wird dem betrieblichen Dienst für Hygiene der Lebensmittel und der Ernährung SIAN und dem betrieblichen Tierärztlichen Dienst des Südtiroler Sanitätsbetriebs übertragen, deren Personal unter besonderer Beachtung des gesamtstaatlichen Planes, insbesondere des Kapitels 6 („Modalità di campionamento“) vorgehen muss.

Die Analysen werden vom „Istituto Zooprofilattico Sperimentale Puglia - Basilicata“ durchgeführt; es handelt sich um ein im Anhang 11 des staatlichen Planes

4. Attuazione provinciale del Piano nazionale

In attuazione del Piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti si predispone il presente Piano provinciale dei controlli ufficiali sugli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti.

Il Piano nazionale ed il Piano provinciale si riferiscono agli anni 2023-2027.

Per la stesura del Piano provinciale nella versione del 24 marzo 2023 sono stati consultati il Servizio aziendale di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) e il Servizio Veterinario aziendale dell'Azienda Sanitaria dell'Alto Adige, nonché l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie - SCT6 Bolzano (di seguito: IZSVe Bolzano).

I medesimi Servizi e Laboratori sono stati parimenti consultati per la stesura della versione aggiornata per l'anno 2025 del Piano nazionale 2023-2027.

5. Ripartizione dei controlli

L'attività di controllo ufficiale sugli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti viene demandata al Servizio aziendale di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) e al Servizio Veterinario aziendale dell'Azienda Sanitaria dell'Alto Adige, il cui personale incaricato dovrà applicare quanto definito nel Piano Nazionale, con particolare riferimento a quanto previsto dal Capitolo 6 (Modalità di campionamento).

Le analisi saranno effettuate presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Puglia - Basilicata. Si tratta di Laboratorio elencato nell'Allegato 11 del Piano nazionale, nonché



angeführtes Labor, welches gleichsam das Nationale Referenzlabor für Radioaktivität „CRNR“ ist.

Für die Provinz Bozen sind laut Anlage 2 des Planes insgesamt 10 Proben jährlich vorgesehen. Davon fallen 5 auf Lebensmittel tierischen Ursprungs und 5 auf Lebensmittel nicht tierischen Ursprungs.

Die Anlagen 3a und 3b des Nationalen Planes listen die Kategorien der Lebensmittel tierischen bzw. nicht tierischen Ursprungs auf, welche für die Probenziehung in Frage kommen.

6. Probenahmeverfahren

Um die Probenahme korrekt durchzuführen, müssen die Probenehmer die folgenden Kapitel des Nationalen Plans 2023-2027, auf deren sorgfältige Lektüre verwiesen wird, genau beachten:

- Kapitel 6, Art der Probenahme;
- Kapitel 6.1, das die Verfahren für die Probenahme von Matrizen **nicht** tierischen Ursprungs enthält;
- Kapitel 6.2, in dem die Verfahren für die Probenahme von Matrizen tierischen Ursprungs festgelegt sind;
- Anlage 4, in dem, wichtige Hinweise zur Probenahme (z. B. Venusmuscheln dürfen NICHT mit anderen Matrizen vermischt werden) und die Mindestmengen pro Probenanteil (beispielsweise müssen Probenanteile von getrockneten Hülsenfrüchten jeweils 500 g wiegen) ausführlich beschrieben sind. Diese Angaben sind auch auf dem Blatt PRG 7 der eigenen Excel-Datei über die Probeentnahmen, die den Probenehmern zur Verfügung steht, angeführt.

6.1 Entnahmezeitpunkt

Sämtliche Proben müssen bis 31. Oktober eines jeden Jahres entnommen und beim IZSve Bozen (Laura-Conti-Weg 4, Bozen) abgegeben werden, zwecks Weiterleitung an das „Istituto Zooprofilattico Sperimentale Puglia - Basilicata“.

Centro di Referenza Nazionale per la Radioattività “CRNR”.

Per la Provincia di Bolzano sono previsti, secondo l'allegato 2 del Piano nazionale, 10 campioni annuali, di cui 5 prelevati da alimenti di origine animale e 5 prelevati da alimenti di origine non animale.

Gli allegati 3a e 3b del Piano nazionale elencano le categorie di alimenti di origine animale e di alimenti di origine non animale da considerare per il campionamento.

6. Modalità di campionamento

Per effettuare correttamente il campionamento i prelevatori dovranno osservare scrupolosamente i seguenti Capitoli del Piano nazionale 2023-2027 alla cui attenta lettura si rimanda:

- Capitolo 6, Modalità di campionamento;
- Capitolo 6.1, contenente le modalità da seguire in caso di campionamento di matrici di origine **non** animale;
- Capitolo 6.2, contenente le modalità da seguire in caso di campionamento di matrici di origine animale;
- Allegato 4, che contiene nel dettaglio importanti indicazioni per il campionamento (ad esempio, le vongole NON devono essere prelevate in mix con altre matrici) e i quantitativi minimi per aliquota di campione (ad esempio, le aliquote dei campioni di legumi secchi devono pesare 500 g cadauna). Tali indicazioni sono riportate anche nel foglio PRG 7 dell'apposito file Excel sui campionamenti a disposizione dei prelevatori.

6.1 Periodo di prelevamento

I campioni devono essere prelevati e consegnati presso l'IZSve di Bolzano (via Laura Conti 4, Bolzano) entro il 31 ottobre di ogni anno, per il successivo invio all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Puglia - Basilicata.



7. Überprüfung der Wirksamkeit

Vorliegender Plan wird einer Überprüfung der Wirksamkeit laut Artikel 12 der Verordnung (EU) 2017/625 unterzogen, wie auch im Abkommen 46/CSR/2012 und in Kapitel 8 der Vereinbarung 212/CSR/2016 vorgesehen; angewandter Indikator und erwartetes Ergebnis: durchgeführte Probenentnahmen / geplante Probenentnahmen x 100; Erwartetes Ergebnis: 100%

8. Übermittlung der Ergebnisse

Die Datenübermittlung wird anhand des neuen gesamtstaatlichen Systems für bestrahlte Lebensmittel „S.I.N.A.I.“ (Sistema Informativo Nazionale Alimenti Irradiati) erfolgen.

Das IZS der Venetien, welches die Probe zuerst angenommen hatte, wird die Daten und Analysenbefunde auf S.I.N.A.I. übertragen.

Die Landesreferenten validieren die Daten der Autonomen Provinz Bozen innerhalb März eines jeden Jahres.

9. Transparenz

Um den Anforderungen des Art. 11 (Transparenz der amtlichen Kontrollen) der Verordnung (EU) 2017/625 gerecht zu werden, wird vorliegender Landesplan im Internet veröffentlicht:

<https://gesundheit.provinz.bz.it/de/amtliche-kontrollen>

10. Landesreferenten

Die Landesreferenten der Autonomen Provinz Bozen für den Landesplan 2023-2027 zur amtlichen Kontrolle der Lebensmittel und deren Zutaten, die mit ionisierenden Strahlen behandelt wurden, sind:

Gerlinde Wiedenhofer
Landestierärztlicher Dienst
Tel. 0471 635100
E-Mail: gerlinde.wiedenhofer@provinz.bz.it
PEC: vet@pec.prov.bz.it

7. Verifica dell'efficacia

Questo Piano provinciale sarà oggetto di verifica dell'efficacia di cui all'art. 12 del Reg. (UE) 2017/625, e come previsto con l'Accordo 46/CSR/2012, nonché dal capitolo 8 dell'Intesa 212/CSR/2016; l'indicatore utilizzato ed il risultato atteso saranno: campionamenti effettuati / campionamenti programmati x 100; risultato atteso: 100%.

8. Trasmissione dei risultati

La trasmissione dei dati avverrà tramite il nuovo Sistema Informativo Nazionale Alimenti Irradiati (S.I.N.A.I.).

L'IZS delle Venezie, che ha preso per primo in carico il campione, provvederà a caricare i dati anagrafici e di analisi sul S.I.N.A.I.

I referenti provinciali provvederanno a validare i dati della Provincia autonoma di Bolzano entro il mese di marzo di ogni anno.

9. Trasparenza

Ai fini di quanto previsto dall'art. 11 (Trasparenza dei controlli ufficiali) del Reg. (UE) 2017/625, il presente Piano provinciale sarà pubblicato sulla seguente pagina Internet:

<https://salute.provincia.bz.it/it/controlli-ufficiali>

10. Referenti provinciali

I referenti provinciali del Piano provinciale dei controlli ufficiali sugli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2023-2027 per la Provincia autonoma di Bolzano sono:

Gerlinde Wiedenhofer
Servizio veterinario provinciale
Tel. 0471 635100
EMAIL: gerlinde.wiedenhofer@provincia.bz.it
PEC: vet@pec.prov.bz.it



Felice Sansonetti
Amt für Prävention, Gesundheitsförderung und
öffentliche Gesundheit
Tel. 0471 41 81 75 - 60
EMAIL: felice.sansonetti@provinz.bz.it
PEC: praevention.prevenzione@pec.prov.bz.it

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen
gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Felice Sansonetti
Ufficio Prevenzione, Promozione della salute
e Sanità pubblica
Tel. 0471 41 81 75 - 60
EMAIL: felice.sansonetti@provincia.bz.it
PEC:
praevention.prevenzione@pec.prov.bz.it

Si rimane a disposizione per ogni ulteriore
chiarimento.

Cordiali saluti

Landesveterinärdirektor Il Direttore del Servizio veterinario provinciale
Paolo Zambotto

(mit digitaler Unterschrift unterzeichnet / sottoscritto con firma digitale)

Amtsdirktorin des Amtes für Prävention,
Gesundheitsförderung und öffentliche Gesundheit

Lorella Zago

(mit digitaler Unterschrift unterzeichnet / sottoscritto con firma digitale)

Direttrice dell'Ufficio Prevenzione, Promozione
della salute e Sanità pubblica

Anlagen

Nationaler Kontrollplan 2023-2027 zur Überwachung
der Lebensmittel und deren Zutaten, die mit
ionisierenden Strahlen behandelt wurden -
Aktualisierte Fassung für das Jahr 2025

Allegati

Piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti
e sui loro ingredienti trattati con radiazioni
ionizzanti 2023-2027 - Versione aggiornata per il
2025

AUTONOME PROVINZ BOZEN - SÜDTIROL

Gesundheit

Amt für Prävention, Gesundheitsförderung
und öffentliche Gesundheit

Landwirtschaft

Landestierärztlicher Dienst



PROVINCIA AUTONOMA DI BOLZANO - ALTO ADIGE

Salute

Ufficio Prevenzione, Promozione della salute
e Sanità pubblica

Agricoltura

Servizio veterinario provinciale

SCHEDA CAMPIONAMENTI ALIMENTI E SUI LORO INGREDIENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI 2023-2027 - AGGIORNAMENTO 2025
ÜBERSICHT PROBEN VON LEBENSMITTELN UND ZUTATEN, DIE MIT IONISIERENDER STRAHLUNG BEHANDELT WURDEN 2023-2027 - AKTUALISIERTE
FASSUNG 2025 ¹

Categoria alimentare / alimento Lebensmittelkategorie / Lebensmittel	Descrizione alimento Beschreibung des Lebensmittels	Ripartizione % - Aufteilung in %	CAMPIONI 2023 PROBEN 2023	CAMPIONI 2024 PROBEN 2024	CAMPIONI 2025 PROBEN 2025	CAMPIONI 2026 PROBEN 2026	CAMPIONI 2027 PROBEN 2027
Molluschi (Cefalopodi e/o Molluschi bivalvi) Weichtiere (Kopffüßer und /oder Muscheln)	Vongole, cozze e ostriche con guscio, seppie (con osso o non eviscerate), calamari e polpi non eviscerati Venusmuscheln, Miesmuscheln und Austern mit Schale, Tintenfische (mit Schulp oder nicht ausgeweidet), nicht ausgeweidete Kalmare und Kraken	15%	1	1		1	1
Cosce di rana Froschschenkel	Cosce di rana Froschschenkel	30%	2	2	2	1	1
Crostacei Krustentiere	Gamberi, gamberetti e scampi non eviscerati Nicht ausgeweidete Krebse, Garnelen und Langusten	15%		1	1	1	1
Pesci Fische	Pesci (merluzzi e/o sgombri e/o tonni) Fische (Kabeljau und/oder Makrelen und/oder Thunfisch)	30%	2		2	1	2
Pollame Geflügel	Pollame (anatra, tacchino, pollo) Geflügel (Ente, Truthahn, Huhn)	10%		1		1	
Funghi essiccati Trockenpilze	Funghi essiccati Trockenpilze	15%	1		1	1	1
Erbe aromatiche e spezie essiccate Kräuter und getrocknete gewürze	Erbe aromatiche e spezie essiccate Kräuter und getrocknete gewürze	40%	2	2	2	2	2
Legumi secchi Getrocknete Hülsenfrüchte	Legumi Hülsenfrüchte	10%		1			1
Frutta a guscio o frutta essiccata Nüsse oder Trockenfrüchte	Pistacchi, noci, arachidi, nocciole, castagne, mandorle, fichi, uvetta Pistazien, Nüsse, Haselnüsse, Kastanien, Mandeln, Feigen, Rosinen	15%	1	1	1	1	
Frutta fresca Frisches Obst	Fragole, mirtilli, ribes, more, papaya, avocado, mango Erd-, Blau-, Johannis- und Brombeeren, Papaya, Avocado, Mango	15%	1	1	1		1
Aglio e cipolle Knoblauch und Zwiebeln	Aglio e cipolle essiccate / disidratate Knoblauch und Zwiebeln – getrocknet / dehydriert	5%				1	
Totale annuo Gesamt/Jahr			10	10	10	10	10
Totale Insgesamt			50				

¹ Per i dettagli si rimanda all'Allegato 4 del Piano nazionale - Aggiornamento 2025 / Einzelheiten finden Sie in Anhang 4 des Nationalen Plans - Aktualisierte Fassung 2025