

ALLEGATO B**PIANO DI CONTROLLO REGIONALE - SICUREZZA ALIMENTARE –
REGIONE UMBRIA - ANNO 2025****Premessa**

Il percorso per la predisposizione del Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP) parte dall'art. 109 del regolamento (UE) 2017/625, passa per l'art. 12 della Legge di delegazione europea 2018 (L. 117 del 4 ottobre 2019), che individua nel Ministero della Salute l'Organismo unico per il coordinamento del Piano.

Il documento approvato impegna il Ministero ad aggiornare il piano con l'ausilio del nuovo nucleo di coordinamento, prima della sua scadenza, una volta definite le autorità competenti ai sensi della delega contenuta nella legge di delegazione europea, L. 117/2019, per modificare entro 12 mesi il decreto legislativo n. 193/2007 nel quale sono designate le autorità competenti in materia di sicurezza alimentare.

Il principio fondante del Piano è che la sicurezza degli alimenti possa essere garantita solo mediante un approccio di filiera comprendente tutti i fattori che intervengono direttamente o indirettamente nelle produzioni agro-zootecniche.

Gli obiettivi strategici del PCNP sono:

- Tutela del consumatore mediante il mantenimento di un elevato livello di protezione della salute umana, della salute degli animali, della salute delle piante e della sicurezza alimentare;
- Contrasto alle frodi e agli illeciti a danno dei consumatori e degli operatori, anche nei settori del biologico e delle Indicazioni Geografiche registrate, attraverso la cooperazione e il coordinamento tra le diverse autorità competenti e gli organi di controllo.

Tutte le filiere produttive sono oggetto delle attività di controllo tuttavia, annualmente, verranno stabiliti gli obiettivi strategici sulla base delle rendicontazioni annuali.

Il Piano si declina nelle 10 aree previste all'articolo 1 comma 2 del Regolamento UE 2017/625 che costituiscono i settori sui quali si applicano i controlli ufficiali per la verifica del rispetto della normativa comunitaria.

Il primo settore è rappresentato da " *gli alimenti e la sicurezza alimentare, l'integrità e la salubrità, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori, la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti* "

Nell'ambito di questo settore si collocano le Attività di controllo ufficiale a carattere regionale previste nel presente Piano.

PROGRAMMAZIONE DEL PIANO DI CONTROLLO REGIONALE PLURIENNALE - ANNO 2025

La programmazione dell'attività di controllo, per l'anno 2025, è stata rimodulata, modificando il numero di campioni e in alcuni casi anche il tipo di matrice e i parametri analitici da determinare, tenendo conto del numero e del tipo di NON CONFORMITA' riscontrate nell'anno 2024 e dei piani trasmessi dal Ministero della Salute.

Le principali non conformità riscontrate hanno riguardato

Salmonella Infantis, Salmonella Agona e Salmonella Anatum in preparazioni di carne e in prodotti a base di carne pollo e tacchino da consumarsi cotti - Salmonella Derby e Salmonella London in prodotti a base di carne suina crudi e carne macinata suina da consumarsi cotta - Listeria monocytogenes n. 2 campione in prodotto a base di carne suina cruda e n. 1 Listeria monocytogenes in vegetali IV gamma. E. Coli in molluschi bivalvi.

- Salmonella Infantis, Salmonella Agona e Salmonella Anatum in preparazioni di carne e in prodotti a base di carne pollo e tacchino da consumarsi cotti Presenza Listeria monocytogenes in salsiccia stagionata
- Salmonella Derby e Salmonella London in prodotti a base di carne suina crudi e carne macinata suina da consumarsi cotta Presenza di Salmonella agona in preparazione di carne di tacchino
- Listeria monocytogenes n. 2 campione in prodotto a base di carne suina cruda Presenza di listeria monocytogenes in frutta IV gamma
- Listeria monocytogenes n. 1 campione in vegetali IV gamma
- E. Coli in n. 1 campione in molluschi bivalvi

Le principali modifiche rispetto al Piano del 2024 riguardano:

- La ricerca dei fitosanitari è stata modificata in base alle indicazioni ministeriali e del Regolamento (UE) 2024/989 adeguandola alle relative richieste;
- E' stata mantenuta la suddivisione dei capitoli relativi al programma di controllo per la ricerca di residui di antiparassitari introdotta con il PCRP 2024 in piano nazionale, programma coordinato comunitario, programma nazionale e programma comunitario coordinato (misto), programma nazionale e programma comunitario coordinato e piano nazionale di monitoraggio.
- Anche per l'anno in corso non è prevista attività di controllo per la verifica dei criteri microbiologici per la vendita di latte crudo in azienda e distributori automatici in quanto tali attività non sono presenti nel territorio regionale.
- E' stata mantenuta la suddivisione in 2 capitoli per i "Criteri di sicurezza alimentare" dei quali uno relativo i criteri di cui al reg. (CE) 2073/2005 e uno relativo ai criteri previsti dalle LLGG reg. (CE) 882/2004.
- E' stata mantenuta la suddivisione in 2 capitoli per i "Criteri di igiene di processo" dei quali uno relativo i criteri di cui al reg. (CE) 2073/2005 e uno relativo ai criteri previsti dalle LLGG reg. (CE) 882/2004.
- E' stata mantenuta la specifica, per la valutazione dei criteri di igiene di processo, di poter procedere a campionamento anche presso caseifici registrati ex R852.
- Sono stati confermati i controlli alla produzione primaria tenendo conto dell'esito dell'audit di settore condotto dall'FVO nel 2021, delle LLGG sulla produzione primaria del Minsal prot. DGISAN 37848 del 26.9.2023.
- Tenendo conto degli esiti dell'Audit ministeriale sulla produzione primaria effettuato in Regione Umbria nel mese di febbraio 2024 e delle relative raccomandazioni, è stato aumentato a 15 il numero di ispezioni da effettuare per ciascuna Az. Usl in aziende di produzione primaria.
- Anche per l'anno 2025 il piano di controlli sulla matrice "vino" per la ricerca di anidride solforosa e metalli pesanti è stato incorporato al piano additivi e al piano contaminanti. La competenza per la ricerca dell'anidride solforosa è stata mantenuta dall'IZSUM.
- Nel piano di controllo per alimenti trattati con radiazioni ionizzanti, analogamente al PCRP 2024 è stata eliminata la ricerca sulla carne di pollame in quanto nel corso degli ultimi anni e delle ultime verifiche effettuate sul territorio risulta di difficile reperimento; anche per l'anno 2025 è stata sostituita dalla matrice "Crostacei"; si conferma in linea con gli anni 2023 e 2024 la sostituzione della matrice "cosce di rana" con la matrice "pesci" per lo stesso motivo della carne di pollame.
- Il piano MOCA è stato modificato in virtù delle nuove indicazioni ministeriali di cui alla DGISAN 3559 del 28.01.2025; in particolare sono state sostituite le matrici dei MOCA di plastica contenenti bambù con quelli di carta e cartone per i quali è prevista la determinazione analitica della migrazione di Pb;

- Il Piano additivi e aromi è stato modificato in virtù di quanto contenuto nella nota ministeriale DGISAN 5029 del 06.02.2025 con la quale è stato trasmesso il nuovo "Piano nazionale di C.U. degli additivi e degli aromi alimentari come materia prima e negli alimenti comprese le sostanze aromatizzanti di affumicatura – Anni 2025-2027".

ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI- INDICE		
Attività di controllo ufficiale		
	Amministrazioni con competenze relative alle attività di controllo ufficiale del settore	Pag. 5
	Ruoli delle autorità competenti	Pag. 6
	Organizzazione e programmazione regionale	Pag. 8
A	Campionamenti	Pag. 9
B	Ispezioni	Pag. 10
B1	Ispezioni A.C. locale su operatori settore alimentare	Pag. 10
C	Audit	Pag. 12
C1	Audit mattatoi e centri di lavorazione selvaggina riconosciuti	Pag. 13
C2	Audit laboratori che eseguono le analisi nell'ambito dell'autocontrollo delle imprese alimentari	Pag. 13
C3	Audit dell'Autorità Competente regionale su ACL e stabilimenti riconosciuti	Pag. 14
	ATTUAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI 2025 – ALIMENTI	Pag. 16
1	Vigilanza sull'utilizzazione e commercio delle acque minerali	Pag. 16
2	Programma di controllo dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti	Pag. 18
2.1	Programma di controllo fitosanitari in alimenti – piano nazionale (Ambito regionale)	Pag. 20
2.2	Programma di controllo fitosanitari in alimenti – piano nazionale (Ambito extra-regionale, europeo e Paesi terzi)	Pag. 23
2.3	Programma di controllo di residui di prodotti fitosanitari – piano monitoraggio (Ambito regionale)	Pag. 27
2.4	Programma di controllo di residui di prodotti fitosanitari – piano monitoraggio (Ambito extra-regionale)	Pag. 27
3	Programma coordinato di controllo comunitario di controllo sui residui di prodotti fitosanitari in alimenti	Pag. 28
3.1	Programma coordinato comunitario + programma nazionale (misto) – Ambito regionale	Pag. 29
3.2	Programma coordinato comunitario + programma nazionale (misto) – Ambito regionale	Pag. 30
3.3	Programma coordinato comunitario + programma nazionale (misto) – Ambito regionale	Pag. 31
4	Verifica dei criteri microbiologici per la vendita diretta del latte	Pag. 33
5	Controllo ufficiale sulla presenza di OGM negli alimenti	Pag. 35

6	Controllo alimenti trattati con radiazioni ionizzanti	Pag. 38
7	Controlli per la ricerca della trichina nelle carni	Pag. 41
8	Controllo ufficiale agenti zoonotici negli alimenti	Pag. 45
9	Controllo Ufficiale contaminanti di origine ambientale e industriale in alimenti ai sensi del Reg. (UE) 2023/915	Pag. 47
10	Controllo Ufficiale contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali negli alimenti	Pag. 52
11	Programma di monitoraggio di contaminanti agricoli e tossine vegetali in alimenti non ricompresi nel Reg. (UE) 2023/915	Pag. 58
12	Programma di monitoraggio di contaminanti ambientali e industriali in alimenti non regolamentati	Pag. 61
13	Ricerca Contaminanti Radioattivi	Pag. 63
14	Controllo materiali destinati a venire a contatto con alimenti - MOCA	Pag. 66
15	Ricerca allergeni	Pag. 69
16	Alimenti etichettati con claims nutrizionali	Pag. 73
17	Rischio microbiologico nelle conserve e semi-conserve	Pag. 76
18	Controllo dei composti polari nell'olio di frittura	Pag. 78
19	Controllo dei prodotti della pesca	Pag. 79
20	Controllo additivi e degli aromi alimentari negli alimenti e sostanze di cui all'all. III del reg. CE 1334/2008	Pag. 81
21	Parametri di sicurezza alimentare – Reg. CE 2073/2005	Pag. 86
22	Parametri di sicurezza alimentare Llgg Reg. CE 882/2004 e 854/2004	Pag. 92
23	Criteri di igiene di processo Reg. CE 2073/2005	Pag. 94
24	Criteri di igiene di processo LLGG Reg. CE 882/2004 e 854/2004	Pag. 96
25	Criteri di igiene di processo macelli riconosciuti Reg. CE 2073/2005	Pag. 99
26	Controllo produzione primaria in alimenti non di origine animale	Pag. 100

ATTUAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI 2025 – REGIONE UMBRIA

AMMINISTRAZIONI CON COMPETENZE RELATIVE ALLE ATTIVITA' DI CONTROLLO UFFICIALE DEL SETTORE IN APPLICAZIONE DEL PRESENTE PIANO– REGIONE UMBRIA

Autorità Competenti Centrali	Ministero della Salute
Autorità Competenti Regionali	Regione Umbria – Direzione Regionale Salute e Welfare – Servizio Prevenzione, Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare
Autorità Competenti Locali	➤ Servizi Veterinari Igiene degli alimenti di origine animale (I.A.O.A.) ➤ Servizi Veterinari Igiene degli allevamenti e delle produzioni zootecniche (I.A.P.Z) ➤ Servizi Medici di Igiene degli alimenti e della nutrizione (I.A.N) Aziende UU.SS.LL. Umbria 1 e 2
Laboratori Ufficiali	➤ Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell’Umbria e delle Marche (I.Z.S.U.M.) ➤ Agenzia Regionale Protezione Ambiente Umbria (A.R.P.A. Umbria)

[Digitare qui]

[Digitare qui]

RUOLI DELLE AUTORITA' COMPETENTI

PIANO DI VIGILANZA E CONTROLLO DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE	DPR 14 luglio 1995 "Atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande". DM 8 ottobre 1998 "Modificazioni alle appendici 2 e 3 del decreto del Presidente della Repubblica del 14 luglio 1995 contenente l'atto di indirizzo e coordinamento alle regioni e province autonome sui criteri uniformi per l'elaborazione dei programmi di controllo ufficiale degli alimenti e bevande". D.Lvo 27/2021 – Reg. UE 2017/625
Autorità competenti	Ruoli
AC Centrale: Ministero della Salute -	Raccolta ed aggregazione dei dati trasmessi dalle Regioni e dai laboratori del controllo ufficiale previa validazione degli Assessorati alla Sanità.
AC Regionali	Programmazione dei controlli ufficiali
AC Locali: I.A.N. I.A.O.A. I.A.P.Z.	Programmazione e attuazione dei piani regionali
Laboratori	Ruoli
I.Z.S.U.M. e ARPA Umbria	Analisi dei campioni
Dettagli dell'attività	
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	Di competenza delle Autorità Regionali ai sensi del Recepimento Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, delle Legge 5 giugno 2003, n. 131, tra Governo, e Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo Ufficiale ai sensi dei Regolamenti(CE) 882/2004 e 854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016)
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Di competenza delle Autorità Regionali ai sensi del Recepimento Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, delle Legge 5 giugno 2003, n. 131, tra Governo,le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo Ufficiale ai sensi dei Regolamenti(CE) 882/2004 e 854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016)

[Digitare qui]

[Digitare qui]

Luogo e momento del controllo	Controlli ufficiali sono eseguiti in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione, del magazzinaggio, del trasporto, del commercio e della somministrazione.																					
Metodi e tecniche	Ispezione, prelievo campionamenti per analisi chimiche e microbiologiche (maggiori dettagli sono riportati di seguito), controllo dell’igiene del personale addetto, esame del materiale scritto e dei documenti di vario genere ed esame dei sistemi di verifica adottati dall’impresa e dei relativi risultati. Il controllo ufficiale è rivolto a verificare: ○ lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei locali, delle strutture e dei mezzi di trasporto; ○ le materie prime, gli ingredienti, i coadiuvanti ed ogni altro prodotto utilizzato nella produzione o preparazione per il consumo; ○ i prodotti semilavorati; ○ i prodotti finiti; ○ i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti; ○ i procedimenti di disinfezione, di pulizia e di manutenzione; ○ i processi tecnologici di produzione e trasformazione dei prodotti alimentari; ○ l’etichettatura, la composizione e la presentazione dei prodotti alimentari; ○ i mezzi di conservazione. Per quanto riguarda le analisi chimiche e microbiologiche, le matrici previste dall’intesa sopra citata: <table><tr><td>Prodotti lattiero caseari</td><td>Uova e ovoprodotti</td><td>Carni e loro preparazioni</td></tr><tr><td>Pesci, crostacei, molluschi</td><td>Grassi e oli</td><td>Zuppe, brodi, salse</td></tr><tr><td>Cereali e prod. Panetteria</td><td>Frutta e verdura</td><td>Erbe, spezie, caffè, tè</td></tr><tr><td>Bevande non alcoliche</td><td>Vino</td><td>Bevande alcoliche</td></tr><tr><td>Gelati e dessert</td><td>Cacao e sue preparazioni</td><td>Dolciumi</td></tr><tr><td>Frutta secca, spuntini</td><td>Piatti preparati</td><td>Prodotti per alim. Particolare</td></tr><tr><td>Additivi</td><td>Materiali a contatto con alimenti</td><td>Altri alimenti</td></tr></table>	Prodotti lattiero caseari	Uova e ovoprodotti	Carni e loro preparazioni	Pesci, crostacei, molluschi	Grassi e oli	Zuppe, brodi, salse	Cereali e prod. Panetteria	Frutta e verdura	Erbe, spezie, caffè, tè	Bevande non alcoliche	Vino	Bevande alcoliche	Gelati e dessert	Cacao e sue preparazioni	Dolciumi	Frutta secca, spuntini	Piatti preparati	Prodotti per alim. Particolare	Additivi	Materiali a contatto con alimenti	Altri alimenti
Prodotti lattiero caseari	Uova e ovoprodotti	Carni e loro preparazioni																				
Pesci, crostacei, molluschi	Grassi e oli	Zuppe, brodi, salse																				
Cereali e prod. Panetteria	Frutta e verdura	Erbe, spezie, caffè, tè																				
Bevande non alcoliche	Vino	Bevande alcoliche																				
Gelati e dessert	Cacao e sue preparazioni	Dolciumi																				
Frutta secca, spuntini	Piatti preparati	Prodotti per alim. Particolare																				
Additivi	Materiali a contatto con alimenti	Altri alimenti																				
Modalità rendicontazione, verifica e <i>feedback</i>	La rendicontazione viene effettuata mediante tabelle validate dalle Regioni e trasmesse al Ministero che le aggrega in dati nazionali e predispone la relazione annuale al Parlamento. Tipologia dei dati che non fanno parte della rilevazione Al fine di evitare duplicazioni nella trasmissione dei dati, le norme di riferimento per la presente attività specificano che alcuni controlli ufficiali sui prodotti alimentari non fanno parte di questa rilevazione, in quanto oggetto di altri flussi informativi disciplinati da disposizioni più specifiche della U.E.																					

ORGANIZZAZIONE E PROGRAMMAZIONE REGIONALE

Programma	L'attività regionale prevede: A. Campionamenti B. Ispezioni C. Audit
Categorizzazione delle imprese alimentari	Con cadenza almeno biennale , i Servizi Medici e Veterinari ASL procederanno all'aggiornamento della classificazione delle imprese alimentari in base al rischio. Le modalità sono quelle previste dalla D.G.R. n. 1274/2017 "Revisione ed aggiornamento della D.G.R. n. 137/2013 – Programmazione dell'attività di controllo – Regione Umbria".
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Si confermano le frequenze previste dalla D.G.R. n. 1274 del 06/11/2017 "Revisione e aggiornamento della DGR 137/2013 "Programmazione dell'attività di controllo ufficiale – Sicurezza Alimentare Regione Umbria"
Luogo e momento del controllo	Impianti registrati sensi Reg. CE 852/2004 e stabilimenti riconosciuti sensi Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004
Metodi e tecniche	Si rimanda a quanto previsto dal Reg. UE n. 2017/625 per le attività, metodi e tecniche di controllo (art. 14). Per il Verbale di campionamento si rimanda alla nota Regione Umbria prot.71856 del 14.04.2021 e ai Piani Nazionali che prevedono specifici modelli e che sono allegati al presente Piano
Modalità rendicontazione, verifica e feedback	I Servizi Veterinari e Medici delle Aziende USL provvedono a: ➤ Inserimento dei dati relativi alla categorizzazione degli impianti in SIVA ➤ Inserimento dei dati relativi ai controlli effettuati in SIVA ➤ Relazione sull'attività svolta aggiornata al 31 dicembre di ogni anno entro il 31 gennaio dell'anno successivo ➤ Estrazione automatica da SIVA al 31 gennaio di ogni anno dei dati relativi alla tabella modello A aggiornati al 31 dicembre dell'anno precedente, L'IZSUM e ARPA Umbria trasmettono al Servizio Regionale i risultati dei controlli analitici effettuati, secondo la tempistica prevista da presente atto (entro il 30 maggio, 30 settembre e 31 gennaio dell'anno successivo). Gli esiti dei campionamenti effettuati verranno rendicontati dall'ARPA Umbria e dall'IZSUM tramite il Sistema RADISAN con cadenza stabilita dal Ministero della Salute, fatti salvi gli specifici flussi.

A. CAMPIONAMENTI

Programma	Si rimanda ai campionamenti previsti dal presente Piano. Restano esclusi: - Attività di campionamento prevista dal Piano Nazionale Residui; - Controlli svolti da personale delle ASL su disposizione degli UVAC, nell'ambito degli scambi intracomunitari; - Controlli svolti da personale di PIF e USMAF nell'ambito delle attività di importazione; - Controlli ufficiali effettuati da personale di altre amministrazioni (ad esempio CC per la Tutela della Salute – NAS); - Controlli ufficiali su matrici diverse da alimenti, bevande e materiali a contatto; - i controlli relativi all'alimentazione animale; - I controlli relativi alla qualità merceologica; - Campioni prelevati a scopo conoscitivo in fase di distribuzione, senza valore legale; - Campioni prelevati a seguito di segnalazioni/tossinfezioni. I dati relativi a tali attività di controllo ufficiale sono oggetto di specifiche rendicontazioni mediante flussi informativi dedicati. Inoltre, il flusso RADISAN non comprende i dati relativi alle analisi svolte ai fini dell'autocontrollo dell'OSA. Il prelievo dei campioni deve essere distribuito nel corso dell'intero anno e completato preferibilmente entro il 15 dicembre 2025 Monitoraggio attuazione del Piano: • aggiornamento al 30 aprile 2025, con incontro tra Referenti Aziende U.S.L., I.Z.S. e ARPA, programmato entro il mese di giugno; • aggiornamento al 31 agosto 2025, con incontro tra Referenti Aziende U.S.L., I.Z.S. e ARPA, programmato entro il mese di ottobre; • aggiornamento al 31 gennaio 2026 (dati al 31 dicembre 2025), con incontro tra Referenti Aziende U.S.L., I.Z.S. e ARPA, programmato per il mese di febbraio 2026.
Gestione Non conformità allo screening:	Il dato analitico fornito dal laboratorio costituisce solo una delle diverse informazioni che concorrono alla definizione del giudizio di regolarità/irregolarità del caso in esame. Infatti, tale giudizio deriva da un insieme di valutazioni ed accertamenti che deve fare il Servizio che ha eseguito il campionamento il quale dovrà valutare se prendere provvedimenti in attesa della conferma del risultato analitico.
Trasmissione delle informazioni relative alle attività conseguenti a non conformità/positività	Per ogni caso di non conformità riscontrato, il laboratorio deve darne comunicazione anche alla Regione, mentre il Servizio ASL coinvolto deve trasmettere, sempre alla Regione, le informazioni relative alle azioni intraprese. Per ogni caso di positività che pure non determini la non conformità del campione, il laboratorio deve darne comunicazione alla Regione.

B. ISPEZIONI

Categorizzazione delle imprese alimentari	Con cadenza almeno biennale , i Servizi Medici e Veterinari ASL procederanno all'aggiornamento della classificazione delle imprese alimentari in base al rischio. Le modalità sono quelle previste dalla D.G.R. n. 1274/2017 "Revisione ed aggiornamento della D.G.R. n. 137/2013 – Programmazione dell'attività di controllo – Regione Umbria".
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	<u>Stabilimenti riconosciuti</u> Le frequenze minime previste sono quelle riportate nella DGR 1274/2017 "Revisione e aggiornamento della DGR 137/2013 Programmazione dell'attività di controllo ufficiale – Sicurezza Alimentare Regione Umbria". <u>Aziende registrate</u> Le frequenze minime previste sono quelle riportate nella DGR 1274/2017 "Revisione e aggiornamento della DGR 137/2013 Programmazione dell'attività di controllo ufficiale – Sicurezza Alimentare Regione Umbria". Relativamente alla <u>produzione primaria di alimenti non di origine animale</u> la Regione Umbria prevede l'ispezione di almeno n. 15 produttori per ciascuna ASL , da effettuarsi secondo i criteri indicati nella nota del Ministero della DGISEN 37848 del 29/09/2023 allegata al presente piano, utilizzando la check list allegata. L'incremento del n. delle ispezioni rispetto all'anno 2024 è stato adottato in applicazione del Piano di Azione successivo alle raccomandazioni emerse dall'audit ministeriale del 2024 sui C.U. in produzione primaria.
Luogo e momento del controllo	Impianti registrati sensi Reg. CE 852/2004 e stabilimenti riconosciuti sensi Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 853/2004
Metodi e tecniche	Si rimanda a quanto previsto dal Reg. UE n. 2017/625 per le attività, metodi e tecniche di controllo (art. 14).
Modalità rendicontazione, verifica e <i>feedback</i>	Vedi sopra (organizzazione e programmazione regionale)

B1. ISPEZIONI A.C. LOCALE SU OPERATORI SETTORE ALIMENTARE

Categorizzazione delle imprese alimentari	Si confermano le modalità proposte, in materia, dalla DGR 110 del 15.2.2017 "Sicurezza Alimentare Regione Umbria – Recepimento Intesa, "Linee guida per il controllo Ufficiale ai sensi Reg. CE 882/2004 e 854/2004" Rep atti n. 212/CSR del 10.11.2016" nonché alla DGR 1274/2017 "Revisione e aggiornamento della DGR 137/2013 Programmazione dell'attività di controllo ufficiale – Sicurezza Alimentare Regione Umbria"
--	---

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	Per gli stabilimenti registrati/riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 852/2004 si procede all'individuazione del livello di rischio predefinito in base alla categoria di attività svolta (master list). La classificazione del livello di rischio di ogni singola impresa alimentare dovrà essere rivalutata in seguito a Controllo Ufficiale. Ai fini della classificazione in base al rischio relativo, negli impianti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n. 853/2004 per lo svolgimento di più attività (ad esempio macellazione, sezionamento, produzione prodotti a base di carne, ecc.) il rischio in linea di massima, calcolato una sola volta (per unità funzionale e non per attività specifica), prendendo in considerazione i dati relativi all'ipotesi più sfavorevole; fanno eccezione gli stabilimenti dove le diverse attività sono effettuate separatamente ed in modo completamente indipendente (personale separato, stabilimenti in corpi separati). La classificazione del livello di rischio di ogni singola impresa alimentare potrà inoltre essere rivalutata (sia in senso negativo che positivo), anche in tempi relativamente ristretti, in caso di variazioni che intervengano nel tempo, quali ad esempio: ➤ rilevanti modifiche della struttura e della tipologia produttiva; ➤ esiti di campionamenti ufficiali, degli interventi di controllo e dei sopralluoghi effettuati da altri organi di controllo; ➤ non conformità evidenziate nel corso della normale attività ispettiva e di vigilanza; ➤ risoluzioni di non conformità pregresse. Si dovrà comunque <u>procedere almeno ogni due anni ad una rivalutazione sistematica della classificazione di ogni singolo stabilimento</u> con frequenza predefinita o privilegiando, ad esempio, imprese che ricadono in punteggi "a cavallo" tra una categoria di rischio e l'altra (es. imprese con punteggi tra 28 e 32 oppure tra 40 e 44).
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Si confermano le frequenze previste dalla D.G.R. n. 1274/2017 "Revisione e aggiornamento della DGR 137/2013 Programmazione dell'attività di controllo ufficiale – Sicurezza Alimentare Regione Umbria"
Luogo e momento del controllo	Stabilimenti riconosciuti in base al Reg. CE 853/2004 che trattano alimenti di origine animale
Metodi e tecniche	Si rimanda a quanto previsto dal Reg. CE 852/2004, 853/2004, Reg UE 2017/625
Modalità rendicontazione, verifica e feedback	Vedi sopra (organizzazione e programmazione regionale).

C. AUDIT

Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Per ogni anno, ciascuna AUSL deve individuare in uno specifico programma di Audit, gli stabilimenti da controllare utilizzando i "gruppi di audit", secondo le seguenti percentuali: 40% degli impianti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004 e Reg. CE 852/2004 3 % degli impianti registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 sotto indicati (a rischio medio o alto) ad esclusione delle microimprese
Luogo e momento del controllo	- Stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004 e Reg. CE 852/2004 - Impianti registrati sensi Reg. CE 852/2004 (fonte dati S.I.V.A.) preferibilmente: ▪ stabilimenti di produzione industriale comprensivi dei centri di cottura che producono pasti da somministrare a distanza; ▪ distribuzione all'ingrosso; ▪ ristorazione collettivo assistenziale con esclusione dei terminali di distribuzione; ▪ ristorazione pubblica di grandi dimensioni
Metodi e tecniche	Si rimanda a quanto previsto dal Reg. UE 2017/625 per le attività, metodi e tecniche di controllo (art. 13) Lo svolgimento degli Audit prevede le seguenti fasi: • definizione del Programma di Audit • individuazione dei gruppi di audit e dei relativi Team Leader • esame documentale • stesura del Piano di Audit (riveste particolare importanza il preavviso all'OSA, al fine di consentire un facile accesso alla documentazione ed alle registrazioni oggetto di controllo e da rendere disponibili rappresentanti qualificati dell'impresa) • effettuazione dell'Audit in campo • stesura del Rapporto di Audit (con eventuali Non Conformità, relative prescrizioni e proposta di tempistica per la loro risoluzione). Il Gruppo di audit deve essere composto <u>esclusivamente</u> da personale formato ai sensi della D.G.R. 405/2009 (auditor qualificati). Nel corso degli Audit deve essere seguita la <u>procedura</u> prevista dalla DD 2114/2017 ed essere utilizzata la <u>modulistica</u> prevista dalla D.D. n. 4138/2010 e dalla D.D. n. 2114/2017. <u>Per l'esecuzione dell'audit si predispone per l'anno in corso l'utilizzo della check list allegata alla DD 2039 del 22.02.2024.</u>
Modalità rendicontazione, verifica e <i>feedback</i>	Vedi sopra (organizzazione e programmazione regionale).

C1. AUDIT MATTATOI E CENTRI DI LAVORAZIONE SELVAGGINA RICONOSCIUTI

Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	- 100% dei mattatoi e dei centri di lavorazione di selvaggina riconosciuti/anno
Luogo e momento del controllo	Stabilimento di alimenti di origine animale riconosciuti in base al Reg. CE 853/2004
Metodi e tecniche	Si rimanda a quanto previsto dal Reg. UE 2017/625 e Reg. delegato (UE) 2019/624. Nel corso degli Audit deve essere seguita la procedura prevista dalla DD 2114/2017 ed essere utilizzata la modulistica prevista dalla D.D.4138/2010 e dalla DD 2114/2017.
Modalità rendicontazione, verifica e <i>feedback</i>	Vedi sopra (organizzazione e programmazione regionale).

C2. AUDIT LABORATORI CHE ESEGUONO LE ANALISI NELL'AMBITO DELL'AUTOCONTROLLO DELLE IMPRESE ALIMENTARI

Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	n. 2 laboratori di competenza dell'Az. Usl Umbria 1 e n. 2 laboratori di competenza dell'Az. Usl Umbria 2 inseriti nell'elenco regionale che eseguono le analisi nell'ambito dell'autocontrollo delle imprese alimentari.
Luogo e momento del controllo	Laboratori che eseguono le analisi nell'ambito dell'autocontrollo delle imprese alimentari iscritti nel registro regionale.
Metodi e tecniche	La pianificazione strategica viene effettuata dalla ACR alla quale compete l'individuazione di esperti tecnici chiamati ad affiancare il personale dell'ACL. I CU vengano effettuati preferibilmente mediante la tecnica dell'audit. In particolare, tale attività sarà svolta congiuntamente da personale dei Servizi Medici (IAN) e Veterinari (SA, IAOA e IAPZ), per i quali è stata prevista una formazione specifica. Le ACL individuano i laboratori da auditare in base ad una valutazione dei rischi associati alle imprese alimentari per i quali i laboratori svolgono analisi come previsto al punto 8 dell'Accordo 84/CSR/2015 e nella D.D. n. 10009/2018. Per l'esecuzione dei controlli si tiene conto della D.D. n. 10009 del 02/10/2018 " <i>Sicurezza Alimentare Regione Umbria – Procedura operativa per lo svolgimento del controllo ufficiale dei laboratori che eseguono le analisi nell'ambito dell'autocontrollo delle imprese alimentari – Accordo 78/CSR/2010 – Accordo 84/CSR/2015</i> "
Modalità rendicontazione, verifica e <i>feedback</i>	Qualora a seguito del CU l'ACL abbia accertato la mancanza di uno o più requisiti per il mantenimento dell'iscrizione nell'elenco regionale, di cui alla D.G.R. n. 1871 del 20 dicembre 2010, la stessa ACL ne deve dare immediata comunicazione al Servizio regionale, con motivata proposta di cancellazione del Laboratorio dall'elenco regionale. In tutti gli altri casi, entro il 31 gennaio di ogni anno, l'ACL deve rendicontare al Servizio regionale, l'attività di CU effettuata sui laboratori di autocontrollo.

[Digitare qui]

[Digitare qui]

C3. AUDIT DELL' AUTORITA' COMPETENTE REGIONALE SU ACL E STABILIMENTI RICONOSCIUTI

AC	RUOLI
AC Centrale	Il Ministero della Salute, Autorità Competente Centrale, effettua un'attività di supervisione mediante lo svolgimento di audit di settore sulle autorità competenti, ai sensi del regolamento UE 2017/625, e ispezioni di stabilimenti riconosciuti in base al Reg. CE 853/2004 e al Reg. (CE) 852/2004.
AC Regionale	- Audit di settore da effettuarsi ai sensi del regolamento UE 2017/625 sulle autorità competenti. - Ispezione degli stabilimenti riconosciuti in base al Reg. CE 853/2004 e in base al Reg. (CE) 852/2004 - Emettono i provvedimenti concordati con l'AC locale nei confronti dell'OSA - Emettono provvedimenti nei confronti dell'AC locale
AC Locali	- Coadiuvano l'attività degli ispettori regionali - Trasmettono i piani d'azione conseguenti ad eventuali raccomandazioni - Attuano le azioni correttive previste nei piani d'azione - Verificano e trasmettono all'AC Regionale la risoluzione delle non conformità riscontrate negli stabilimenti ispezionati
DETTAGLI DELL'ATTIVITÀ	
criteri per stabilire frequenza	La programmazione regionale di Audit sulle ACL viene stabilita sulla base di: ➤ emergenze sanitarie, allerta nazionali e comunitarie; ➤ problemi riscontrati da FVO, Ministero della Salute o da altri organi di controllo nazionali o internazionali; ➤ pianificazione strategica delle attività di audit mediante atti regionali (DD 3510 del 30.03.2023) L' ACR può stabilire di eseguire Audit sugli stabilimenti riconosciuti in funzione di: ➤ emergenze sanitarie, allerta nazionali e comunitarie; ➤ problemi riscontrati da FVO, Ministero della Salute, ACR
Frequenza	Pianificazione strategica delle attività di Audit regionali sulle Autorità Competenti Locali ai sensi del Regolamento UE 2017/625 e della D.D. 3510 del 30.03.2023 "Pianificazione strategica delle attività di Audit regionali sulle Autorità Competenti Locali ai sensi del Regolamento (UE) 2017/625, art. 6 – anni 2023 – 2027 – Regione Umbria".
Luogo e momento del controllo	Sedi ACL Stabilimenti riconosciuti
Metodi e tecniche	Si rimanda a quanto previsto dalla: - D.D. n. 1448 del 19.02.2020 "Procedura operativa per l'esecuzione degli Audit regionali sulle Autorità Competenti Locali ai sensi del Regolamento (UE) 2017/625, art.6 – Regione Umbria" – revoca D.D. n. 6840/2016 e dalla DD 2114 del 06/03/2017 "Sicurezza Alimentare Regione Umbria – Procedura operativa per l'esecuzione di Audit su OSA ai sensi art. 10 del Reg. CE n. 882/2004 e art. 4 del Reg., CE n. 854/2004 – Integrazione e modifica alla D.D. n. 4138 del 10.5.2010" - DD 2114 del 6.03.2017 "Sicurezza Alimentare Regione Umbria – Procedura operativa per l'esecuzione di Audit su OSA ai sensi art. 10 del Reg. CE n. 882/2004 e art. 4 del Reg. CE n. 854/2004 – Integrazione e modifica alla D.D. n. 4138 del 10.5.2010"
Modalità rendicontazione, verifica e feedback	Rapporto finale da parte degli ispettori regionali trasmesso alle Autorità Competenti Locali con allegate le schede delle eventuali osservazioni e raccomandazioni. Eventuali provvedimenti sulle Autorità Competenti Locali.

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	Annualmente la Regione trasmette le risultanze di tali Audit al Ministero della Salute, Autorità Competente Centrale, il quale può effettuare un'attività di supervisione mediante lo svolgimento di audit di settore sulle Autorità Competenti, ai sensi del Regolamento UE 2017/625, e ispezioni di stabilimenti riconosciuti in base al Reg. (CE) 853/2004 e al Reg. (CE) 852/2004.
--	--

ATTUAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI 2025 – REGIONE UMBRIA ALIMENTI

1. VIGILANZA SULL'UTILIZZAZIONE E COMMERCIO DELLE ACQUE MINERALI

Riferimenti normativi	L.regionali:DGR 6938 del 13 ottobre 1993 "Aggiornamento delle note di indirizzo e di coordinamento operativo alle UU.LL.SS.SS in materia di acque minerali e termali";L.R. 22 dicembre 2008 n. 22 "Norme per la ricerca, la coltivazione e l'utilizzo delle acque minerali naturali, di sorgente e termali"; L.nazionali:D.lgs 176/2011 "Attuazione della direttiva 2009/54/CE sull'utilizzazione e la commercializzazione delle acque minerali naturali";DM 10 febbraio 2015 "Criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali".
Autorità competenti	Ruoli
AC Centrale: Ministero della Salute	Programmazione dei controlli
AC Regionale	La vigilanza sull'utilizzazione e sul commercio delle acque minerali naturali è esercitata dagli organi delle Regioni e delle province autonome di Trento e Bolzano, competenti secondo i rispettivi ordinamenti, dai comuni o loro consorzi, attraverso le unità sanitarie locali (art. 16 del D.Lvo 176/2011)
AC locale	Eseguono ispezioni e campionamenti presso i depositi degli stabilimenti ed esercizi pubblici
ARPA UMBRIA	Esegue campionamenti presso le sorgenti
Dettagli dell'attività	
Programma	Applicazione di quanto previsto dal Decreto Legislativo 8 ottobre 2011, n. 176 – Attuazione della direttiva 2009/54/CE, sull'utilizzazione e la commercializzazione delle acque minerali naturali (GU n.258 del 5-11-2011), con particolare riferimento agli art. 16 e 17 e dal D.M. 10 Febbraio 2015 "Criteri di valutazione delle caratteristiche delle acque minerali naturali" (GU2/3/2015).
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	In base alla valutazione del rischio secondo quanto stabilito dalla D.G.R. 1274/2017.
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Vedi ripartizione territoriale
Luogo e momento del controllo	Sorgente, stabilimento, deposito, distribuzione (se extraregionale)
Metodi e tecniche	Ispezioni e campionamenti

[Digitare qui]

[Digitare qui]

Matrici	Acqua minerale naturale
Laboratorio	ARPA UMBRIA
Campionamento	E' importante porre attenzione ai quantitativi minimi di acqua necessari ad effettuare l'analisi completa tenendo conto delle seguenti indicazioni (di cui alla NR 30512 del 25.07.2022); - esame chimico, controllo completo: almeno num. 4 bottiglie ad aliquota, in tot. Almeno 6 lt (ad es. se le confezioni sono da 2 lt, sono necessarie almeno 3 bottiglie; se le confezioni sono da 1,5 lt, ne occorrono 4) - esame chimico; controllo etichetta: almeno 3 lt di acqua; - esame microbiologico: almeno 3 lt di acqua. • Campionamento ufficiale a livello di sorgente (ARPA Umbria) • Campionamento ufficiale a livello di deposito (AUSL) Il campione per le analisi chimiche deve essere costituito da almeno 4 bottiglie da 1,5 litri ciascuna sia nei campioni regionali che extraregionali.
Determinazioni analitiche	Previste dalla normativa di riferimento (vedi sopra)
Ripartizione territoriale	• Sorgente: 1 campione /anno per ricerche microbiologiche e chimico-fisiche (sempre controllo completo) • Deposito stabilimento: per ciascun Marchio di produzione regionale: ○ 1 campione/semestre per ricerche microbiologiche e chimico- fisiche (1 campione controllo etichetta ed 1 campione esame completo: etichetta + art.6). ○ 1 campione controllo etichetta/anno. • Per la produzione extra-regionale sono previsti: 1 campione/semestre per ricerche microbiologiche e chimico – fisiche (1 controllo etichetta ed 1 controllo completo: etichetta + art.6).
Modalità rendicontazione, verifica e feedback	I Servizi Medici delle Aziende UUSLL e l'A.R.P.A. Umbria trasmettono alla Regione le verifiche periodiche sullo stato di attuazione del piano secondo le tempistiche previste dal presente atto. Gli esiti dei campionamenti effettuati sulle acque imbottigliate verranno rendicontati dall'ARPA Umbria tramite il Sistema NSIS-ALIMENTI con cadenza quadrimestrale.

2 . PROGRAMMA DI CONTROLLO DEI RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI IN ALIMENTI

Riferimenti normativi	Decreto 23 dicembre 1992 ; Reg. (CE) n. 396/2005 e s.m.i.; Reg. (UE) 2018/62; D.Lgs 27/2021; Reg. (UE) 2024/989.
Autorità Competenti	Ruoli
AC Centrale: Ministero della Salute – DGSAN – Ufficio 7	Programmazione dei controlli
AC Regionale	Programmazione e gestione territoriale dei controlli
AC Locali	Campionamento per analisi
Dettagli dell'attività	
Programma	Finalità: verificare il rispetto dei limiti massimi di residui di prodotti fitosanitari, la verifica della corretta applicazione dei prodotti fitosanitari e la valutazione del rischio. Programma nazionale: prevede le classi di alimenti che rappresentano la dieta prevalente nazionale. Programma europeo: prevede le classi di alimenti più consumati in Europa.
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	- Indicazioni ministeriali contenute nel programma per i controlli annuali e che tiene conto dei risultati dei controlli nella Ue e a livello nazionale per le varie matrici; - DGR 1274/2017
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Durante l'anno deve essere effettuato un numero minimo totale di controlli stabilito dal DM 23.12.1992 e successive modifiche. Il Piano è stato redatto in applicazione di quanto previsto dal PROGRAMMA PER I CONTROLLI DEI RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI IN ALIMENTI – INDIRIZZI OPERATIVI PER L'ANNO 2025 reso noto dall'Ufficio 7 in sede di riunione di coordinamento interregionale, al quale si dà attuazione in considerazione dei principi cardine dettati dal DM '92 e dal Piano Comunitario dei controlli (Reg. UE 2024/989) tenendo conto delle n.c. riscontrate negli ultimi anni. Si ricorda che per ogni tipologia di alimento deve essere effettuato, ove disponibile, un campione di origine biologica. Analogamente al 2024, nel presente piano è già stata effettuata la suddivisione rispetto al piano nazionale e coordinato comunitario. Si raccomanda pertanto la corretta indicazione nel verbale

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	di prelievo del piano di riferimento al fine di garantirne la rendicontazione nel sistema RaDISAN da parte dell'IZSUM per entrambi i Piani. Si raccomanda altresì di <u>rispettare le matrici specificamente indicate dal piano</u>, in quanto, tra le altre cose, <u>il rispetto di tale criterio rappresenta anche un LEA.</u>
Luogo e momento del controllo	I controlli saranno eseguiti presso: Centri di raccolta aziendali e cooperativi – mercati generali specializzati e non specializzati – depositi all'ingrosso- ipermercati e supermercati – aziende agricole di produzione primaria e riguarderanno: Produzione primaria – Trasformazione – Commercializzazione – i prodotti da esportare ed importati che si trovano sul mercato In particolare, in sede di ispezione: ➤ presso le aziende agricole oltre al prelievo del campione: a) sarà verificato che le aziende agricole produttrici di vegetali effettuino a campione il controllo dei residui di prodotti fitosanitari che hanno utilizzato, effettuando delle analisi almeno annualmente a seconda delle condizioni di impegno dei fitosanitari (allegato I parte A punto 9 del Reg 852/2004). b) sarà verificata la rintracciabilità ed i registri dei trattamenti con evidenze documentali e materiali e fisiche. ➤ presso le aziende produttrici di trasformati di vegetali o presso i rivenditori di alimenti: c) sarà verificato che il sistema HACCP preveda il controllo della presenza nella materia prima e nel prodotto finito dei residui di prodotti fitosanitari non solo attraverso dichiarazioni, ma rilevato da evidenze di analisi in autocontrollo effettuate almeno annualmente (DGISAN 9948-P del 14/03/2018) d) la rintracciabilità con evidenze documentali e materiali e fisiche. <u>La ripartizione dei campioni tra produzione primaria, trasformazione e commercializzazione è stata programmata sulla base delle realtà produttive regionali e non è da intendersi vincolante ad eccezione delle seguenti matrici: pesche, pomodori, frumento, riso, olio vergine ed extra vergine di oliva per le quali bisogna attenersi alle indicazioni contemplate nelle tabelle anche per quanto riguarda il luogo di prelievo</u>
	Alimenti di origine vegetali prodotti in ambito regionale ed extraregionale (vedi tabelle successive); nel caso di mancato reperimento della matrice in ambito regionale, solo eccezionalmente, la stessa può essere campionata come extraregionale (specificare nel verbale di prelievo). Gli alimenti trasformati devono essere accompagnati dal fattore di processo ai sensi dell'articolo 20 del Reg. (CE) n. 396/2005 e s.m.i.

[Digitare qui]

[Digitare qui]

Metodi e tecniche	Campionamento ufficiale per analisi in conformità al DM 23.07.2003 e all'Allegato 2 al D.Lgs 27/2021
Matrici e ripartizione territoriale	Come specificamente dettagliato nelle tabelle sottostanti. N.B. Ai fini del corretto assolvimento dei debiti formativi e degli adempimenti LEA, per le matrici occorre attenersi a quelle specificamente indicate nel Piano e per le quali è riportato il codice di correlazione contemplato nel R2018/62. In caso di difficoltà nel reperire specifiche matrici, è possibile valutare le eventuali soluzioni alternative secondo i principi indicati nel piano ministeriale, da proporre al Servizio regionale nell'ottica di monitoraggio a garanzia del rispetto e del raggiungimento degli obiettivi fissati dal Piano.

			2.1 PROGRAMMA DI CONTROLLO DEI RESIDUI DI FITOSANITARI IN ALIMENTI – PIANO NAZIONALE (Ambito regionale)									
Matrici e ripartizioni territoriali	Matrici	Periodo di campionamento	Determinazione analitica	Ripartizione territoriale campionamenti								
				Tot. REGIONE	ASL UMBRIA 1	Produzione primaria	Trasformazione	Comercializzazione	ASL UMBRIA 2	Produzione primaria	Trasformazione	Comercializzazione
	Cereali (Codice 0500000)			39	20	6	0	14	19	5	0	14
	Farro (0500090)	tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale Ditiocarbammati Composti del rame	12	6	2	0	4	6	2	0	4
	Chicchi d' Orzo (0500010)	tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale Ditiocarbammati Composti del rame	14	7	2	0	5	7	2	0	5
	*Frumento (0500090)	tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale Ditiocarbammati Composti del rame	13	7	2	0	5	6	1	0	5
	Ortaggi Sia freschi che congelati, ma non trasformati e legumi secchi			7	4	1	0	3	3	1	0	2

[Digitare qui]

[Digitare qui]

(Codice 0200000 o 0300000)												
- Cavolfiori (0241020) o - cavoli broccoli (0241010) o - cavoli cappucci (0242020) (una aliquota aggiuntiva solo se si campiona cavolo cappuccio)	Tutto l'anno a seconda della specie campionata tra le 3 previste a lato.	Pesticidi multiresiduale Composti del rame Pesticidi acidi (solo se si campiona cavolo cappuccio)	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0
Patate (0211000)	Tutto l'anno	Pesticidi Multiresiduale Ditiocarbammati Composti del rame	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0
Cipolle (0220020)	Tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale Composti del rame	1	1	0	0	1	0	0	0	0	0
*Pomodori (0231010)	Tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale Ditiocarbammati Composti del rame	4	2	0	0	2	2	0	0	0	2
Frutta Sia fresca sia congelata ma non trasformata (Codice 0100000)			5	3	1	0	2	2	1	0	1	
*Pesche (0140030)	Maggio – settembre	Pesticidi multiresiduale Ditiocarbammati Composti del rame	3	2	0	0	2	1	0	0	0	1
Pere (0130020) (aliquota aggiuntiva)	Agosto – maggio	Pesticidi multiresiduale Ditiocarbammati Composti del rame	1	1	1	0	0	0	0	0	0	0
Prugne (0140040)	Giugno – settembre	Pesticidi multiresiduale Ditiocarbammati Composti del rame	1	0	0	0	0	1	1	0	0	0
Vino			7	4	1	1	2	3	1	1	1	
Vino bianco o rosso da uva o uve (da vino) con codice (0151020)	Vino: tutto l'anno Uve: settembre – novembre	Pesticidi multiresiduale Composti del rame (se uve anche ditiocarbammati)	7	4	1	1	2	3	1	1	1	1
Olio			5	2	1	0	1	3	1	0	2	
*Olio EVO (aliquota aggiuntiva)	Tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale Composti del rame	3	1	0	0	1	2	0	0	0	2

[Digitare qui]

[Digitare qui]

Olive da olio (0402010) (aliquota aggiuntiva)	ottobre – dicembre	Pesticidi multiresiduale Composti del rame	2	1	1	0	0	1	1	0	0
TOTALE MATRICI NON ORIGINE ANIMALE			63	33	10	1	22	30	9	1	20
			Tot. Regione	ASL UMBRIA 1	Produ zione prima ria	Trasfor mazion e	Com merci alizza zione	ASL UMBRIA 2	Produ zione prima ria	Tras for maz ione	Com mer ciali zzaz ione
Carni* *			16	8	6	0	2	8	6	0	2
Grasso suino (1011020)	Tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale Pesticidi polari Composti del rame	2	1	0	0	1	1	0	0	1
Fegato bovino (1012030)	Tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale Pesticidi polari Composti del rame	2	1	1	0	0	1	1	0	0
Carne di suino (muscolo) (1011010)	Tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale Composti del rame	4	2	1	0	1	2	1	0	1
Carne di suino (fegato) (1011030)	Tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale Pesticidi polari Composti del rame	2	1	1	0	0	1	1	0	0
Carne di bovino (muscolo) (1012010)	Tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale Composti del rame	2	1	1	0	0	1	1	0	0
Carne di agnello (muscolo) (1013010)	Tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale Composti del rame	2	1	1	0	0	1	1	0	0
Carne di agnello (fegato) (1013030)	Tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale Pesticidi polari Composti del rame	2	1	1	0	0	1	1	0	0
Latte			3	2	2	0	0	1	1	0	0
Latte vaccino intero (da prelevare in stalla) (1020010)	Tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale Pesticidi polari Composti del rame	3	2	2	0	0	1	1	0	0
Uova***			5	2	2	0	0	3	3	0	0
Gallina (1030013)	Tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale Pesticidi polari Composti del rame	5	2	2	0	0	3	3	0	0
TOTALE MATRICI ORIGINE ANIMALE			24	12	10	0	2	12	10	0	2

[Digitare qui]

[Digitare qui]

Laboratorio	I.Z.S.U.M.
Campionamento	Ufficiale per tutte le matrici. * attenersi alle indicazioni riportate nel paragrafo della tabella "Luogo e momento del controllo" **Possono essere campionate carni (comprese le frattaglie) non trasformate, sia refrigerate che congelate ***Prodotto intero, quindi con guscio. In tutti i casi i valori di LMR sono espressi in mg/kg di uova. Se la definizione del residuo è contrassegnata come liposolubile (con lettera F), l'LMR si basa sulle uova di gallina con un tenore di materia grassa del 10 % in peso; per le uova di altre specie, il valore LMR è adeguato proporzionalmente a seconda del contenuto in materia grassa delle uova di tali specie, se il tenore di materia grassa è superiore al 10 % in peso. Al verbale deve essere allegato il "modello aggiuntivo di verbale" previsto in allegato M del Piano.
Determinazioni analitiche	Vedi dettagli nelle colonne "Determinazioni analitiche".
Modalità rendicontazione, verifica e feedback	L'IZSUM trasmette al Servizio Regionale i risultati dei controlli analitici effettuati, secondo la tempistica prevista da presente atto (entro il 30 maggio, 30 settembre e 31 gennaio dell'anno successivo). I risultati dei controlli vengono caricati bimestralmente dall'IZSUM nel sistema informativo RaDISAN e validati annualmente dalla Regione. L'Ufficio 7 effettua il monitoraggio degli esiti dei controlli, elabora i risultati dei controlli e li pubblica con una relazione annuale entro il 31 agosto di ogni anno.

2.2 PROGRAMMA DI CONTROLLO DEI RESIDUI DI FITOSANITARI IN ALIMENTI – PIANO NAZIONALE (Ambito extra-regionale, europeo e Paesi terzi)													
Matrici e ripartizione territoriale				Prelievo ufficiale									
	Matrici	Periodo di campiona mento	Determinazione analitica	Ripartizione territoriale campionamenti									
				TOT.REG.	AUSL UMBRIA 1	Prod uzio ne prim aria	Trasfo rmazi one	Co m me rci ali zz azi on e	AUSL UMBRI A 2	Produ zione prima ria	Trasf ormaz ione	Comme rcializz azione	
	Cereali (Codice 0500000)			15	8	0	0	8	7	0	0	7	
	*Riso decorticato (0500060)	Tutto l’anno	Pesticidi multiresiduale Ditiocarbammati Composti del rame	4	2	0	0	2	2	0	0	2	
	Miglio (0500040)	Tutto l’anno	Pesticidi multiresiduale Ditiocarbammati	1	0	0	0	0	1	0	0	1	

[Digitare qui]

[Digitare qui]

		Composti del rame									
Mais/Granoturco (0500030)	Tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale Ditiocarbammati Composti del rame	3	2	0	0	2	1	0	0	1
Farro (0500060)	Tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale Ditiocarbammati Composti del rame	3	1	0	0	1	2	0	0	2
Orzo (0500010)	Tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale Ditiocarbammati Composti del rame	3	2	0	0	2	1	0	0	1
Segale chicchi (0500070)	Tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale Ditiocarbammati Composti del rame	1	1	0	0	1	0	0	0	0

	Ortaggi Sia freschi che congelati, ma non trasformati e legumi secchi (Codice 0200000 o 0300000)		7	4	0	0	4	3	0	0	3
*Pomodori (0231010)	Tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale Ditiocarbammati Composti del rame	3	2	0	0	2	1	0	0	1
Fagioli secchi (0300010) (2 aliquote aggiuntive)	Tutto l'anno	Pesticidi Multiresiduale Ditiocarbammati Captano Pesticidi IC Composti del rame	2	1	0	0	1	1	0	0	1
Patate (0211000)	Tutto l'anno	Pesticidi Multiresiduale Ditiocarbammati Composti del rame	2	1	0	0	1	1	0	0	1
	Frutta Sia fresca sia congelata ma non trasformata (Codice 0100000)		9	5	0	0	5	4	0	0	4
Arance (0110020)	Tutto l'anno	Pesticidi Multiresiduale Ditiocarbammati	2	1	0	0	1	1	0	0	1

[Digitare qui]

[Digitare qui]

		Composti del rame										
Limoni(0110030)	tutto l'anno	Pesticidi Multiresiduale Ditiocarbammati Composti del rame	2	1	0	0	1	1	0	0	1	
Banane (0163020)	tutto l'anno	Pesticidi Multiresiduale Ditiocarbammati Composti del rame	2	1	0	0	1	1	0	0	1	
Pompelmi (0110010)	Tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale Ditiocarbammati Composti del rame	1	1	0	0	1	0	0	0	0	
*Pesche (0140030)	Tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale Ditiocarbammati Composti del rame	2	1	0	0	1	1	0	0	1	
Vino			5	3	0	0	3	2	0	0	2	
Vino (rosso o bianco) da uve o uve (0151020)	Vino: tutto l'anno Uve: settembre – novembre	Pesticidi Multiresiduale Composti del rame	5	3	0	0	3	2	0	0	2	
Olio			5	3	0	0	3	2	0	0	2	
*Olio di oliva (aliquota aggiuntiva)	Tutto l'anno	Pesticidi Multiresiduale Composti del rame	5	3	0	0	3	2	0	0	2	
Spezie (Codice 0800000)			2	1	0	0	1	1	0	0	1	
Cannella (0830010) 100 gr	Tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale Ossido di etilene	1	1	0	0	1	0	0	0	0	
Pepe nero, verde o bianco (0820060) 100 gr	Tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale Ossido di etilene	1	0	0	0	0	1	0	0	1	
TOTALE MATRICI ORIGINE VEGETALE			43	24	0	0	24	19	0	0	19	
Carni**			5	3	0	0	3	2	0	0	2	
Carne di suino (muscolo) (1011010)	Tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale Composti del rame	2	1	0	0	1	0	0	0	0	
Carne di suino (fegato) (1011030)	Tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale Pesticidi polari Composti del rame	1	1	0	0	1	1	0	0	1	

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	Carne di bovino (muscolo) (1012010)	Tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale Composti del rame	1	1	0	0	1	0	0	0	0
	Carne di agnello (muscolo) (1013010)	Tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale Composti del rame	1	0	0	0	0	1	0	0	1
	Latte			3	1	0	0	1	2	0	0	2
	Latte vaccino (1020010)	Tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale Pesticidi polari Composti del rame	2	1	0	0	1	1	0	0	1
	Latte ovi-caprino (1020020) o (1020030)	Tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale Pesticidi polari	1	0	0	0	0	1	0	0	1
	Uova***			5	3	0	0	3	2	0	0	2
	Gallina (1030010)	Tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale Pesticidi polari Composti del rame	5	3	0	0	3	2	0	0	2
	Miele			2	1	0	0	1	1	0	0	1
	Miele (1040000)	Tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale	2	1	0	0	1	1	0	0	1
	TOTALE MATRICI ORIGINE ANIMALE			15	8	0	0	8	7	0	0	7
Laboratorio	I.Z.S.U.M.											
Campionamento	Ufficiale per tutte le matrici. * attenersi alle indicazioni riportate nel paragrafo della tabella "Luogo e momento del controllo" ** Possono essere campionate carni (comprese le frattaglie) non trasformate, sia refrigerate che congelate ***Prodotto intero, quindi con guscio. In tutti i casi i valori di LMR sono espressi in mg/kg di uova. Se la definizione del residuo è contrassegnata come liposolubile (con lettera F), l'LMR si basa sulle uova di gallina con un tenore di materia grassa del 10 % in peso; per le uova di altre specie, il valore LMR è adeguato proporzionalmente a seconda del contenuto in materia grassa delle uova di tali specie, se il tenore di materia grassa è superiore al 10 % in peso. Al verbale deve essere allegato il "modello aggiuntivo di verbale" previsto in allegato M del Piano											
Determinazioni analitiche	Vedi dettagli nelle colonne "Determinazioni analitiche".											
Modalità rendicontazione, verifica e feedback	L'IZSUM trasmette al Servizio Regionale i risultati dei controlli analitici effettuati, secondo la tempistica prevista da presente atto (entro il 30 maggio, 30 settembre e 31 gennaio dell'anno successivo). I risultati dei controlli vengono caricati bimestralmente dall'IZSUM nel sistema informativo RaDISAN e validati annualmente dalla Regione.											

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	L'Ufficio 7 effettua il monitoraggio degli esiti dei controlli, elabora i risultati dei controlli e li pubblica con una relazione annuale entro il 31 agosto di ogni anno.
--	--

2.3 PROGRAMMA DI CONTROLLO DI RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI – PIANO MONITORAGGIO (Ambito regionale)						
Matrici e ripartizione territoriale	Matrici	Periodo di campionamento	Determinazione analitica	Ripartizione territoriale campionamenti		
				TOT.REG.	AUSL UMBRIA 1	AUSL UMBRIA 2
	Pesci**** (1100000)			2	2	0
	Anguilla	Tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale	1	1	0
	Carpa	Tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale	1	1	0
	TOTALE			2	2	0

2.4 PROGRAMMA DI CONTROLLO DI RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI PIANO MONITORAGGIO (Ambito extra regionale)						
Matrici e ripartizione territoriale	Matrici	Periodo di campionamento	Determinazione analitica	Ripartizione territoriale campionamenti		
				TOT.REG.	AUSL UMBRIA 1	AUSL UMBRIA 2
	Pesci **** (1100000)			3	2	1
	Salmon (allevato)	Tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale	2	1	1
	Spigola/Branzino (Allevamento)	Tutto l'anno	Pesticidi multiresiduale	1	1	0
	TOTALE			3	2	1

Laboratorio	I.Z.S.U.M.
Campionamento	**** Il <u>campione deve essere effettuato in monitoraggio</u> , in quanto non ci sono limiti normati. Aliquota unica di circa 250 g. Al verbale deve essere allegato il "modello aggiuntivo di verbale" previsto in allegato M del Piano
Determinazioni analitiche	Vedi dettagli nelle colonne "Determinazioni analitiche".
Modalità rendicontazione, verifica e feedback	L'IZSUM trasmette al Servizio Regionale i risultati dei controlli analitici effettuati, secondo la tempistica prevista da presente atto (entro il 30 maggio, 30 settembre e 31 gennaio dell'anno successivo). I risultati dei controlli vengono caricati bimestralmente dall'IZSUM nel sistema informativo RaDISAN e validati annualmente dalla Regione.

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	L'Ufficio 7 effettua il monitoraggio degli esiti dei controlli, elabora i risultati dei controlli e li pubblica con una relazione annuale entro il 31 agosto di ogni anno.
--	--

3. PROGRAMMA COORDINATO COMUNITARIO + PROGRAMMA NAZIONALE (MISTO) PER LA RICERCA DI ANTIPARASSITARI IN ALIMENTI

Riferimenti normativi	Regolamento (CE) n. 396/2005; Reg. (UE) 2018/62 ; Reg. (UE) 2024/989 ; D.Lgs 27/2021
Autorità Competenti	ruoli
AC Centrale Ministero della Salute – DG SAN – Ufficio 7	Gestione e programmazione dei controlli
AC Regionale	Gestione e programmazione territoriale dei controlli
AC Locali:	Pianificazione ed esecuzione campionamento di alimenti di origine vegetale e animale
Dettagli dell'attività	
Programma	Programma per i controlli dei residui di prodotti fitosanitari in alimenti anno 2025 – Reg. (UE) 2024/989
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio / frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Durante l'anno deve essere programmato ed effettuato un numero di controlli minimo stabilito a livello comunitario per ogni Stato Membro e distribuito a livello nazionale secondo ripartizione comunicata con nota d'indirizzo dal Ministero della Salute – Uff. 7.
Frequenza	In applicazione di quanto previsto dal PROGRAMMA PER I CONTROLLI DEI RESIDUI DI PRODOTTI FITOSANITARI IN ALIMENTI – INDIRIZZI OPERATIVI PER L'ANNO 2025 reso noto dall'Ufficio 7 in bozza in sede di riunione di coordinamento interregionale al quale si dà attuazione in considerazione dei principi cardine dettati dal DM '92 e dal Piano Comunitario dei controlli (Reg. UE 2024/989) tenendo conto delle n.c. riscontrate negli ultimi anni. Si ricorda che per ogni tipologia di alimento deve essere previsto, ove disponibile, un campione di origine biologica. Analogamente al 2024, nel presente piano è già stata effettuata la suddivisione rispetto al piano nazionale e coordinato comunitario. Si raccomanda pertanto la corretta indicazione nel verbale di prelievo del piano di riferimento al fine di garantirne la rendicontazione nel sistema RaDISAN da parte dell'IZSUM per entrambi i Piani.
Luogo e momento del controllo	I controlli saranno eseguiti preferibilmente presso: a) centri di raccolta aziendali e cooperativi, b) mercati generali specializzati e non specializzati, c) depositi all'ingrosso, d) ipermercati e supermercati, e) importazione; f) le aziende

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	agricole di produzione primaria e riguarderanno 1) la produzione primaria, 2) la trasformazione; 3) la commercializzazione; 4) i prodotti da esportare ed importati che si trovano sul mercato. Gli alimenti trasformati devono essere accompagnati dal fattore di processo ai sensi dell'art. 20 del reg. (CE) 396/2005 e s.m.i.
Metodi e tecniche	Campionamento per analisi (in conformità al D.Lgs 27/2021)

3.1 PROGRAMMA COORDINATO COMUNITARIO + PROGRAMMA NAZIONALE (MISTO) – AMBITO REGIONALE

Matrici e ripartizione territoriale	Prelievo ufficiale					
	Matrici	Periodo di campionamento	Determinazione analitica	Ripartizione territoriale campionamenti		
				TOT.REG.	AUSL UMBRIA 1	AUSL UMBRIA 2
	Vino (rosso o bianco) da uve da vino (0151020) - in mancanza di fattori di trasformazione specifici per il vino gli stati membri sono tenuti a comunicare i fattori di trasformazione utilizzati per il vino (una aliquota aggiuntiva)	Tutto l'anno	Pesticidi Multiresiduale Pesticidi polari Composti del rame	1	1	0
	Lattughe (0251020) (una aliquota aggiuntiva)	Tutto l'anno	Pesticidi Multiresiduale Pesticidi polari Pesticidi acidi Ione bromuro Diotiocarbammati Pesticidi IC Composti del rame	1	1	0
	Cavoli cappucci (0242020) (una aliquota aggiuntiva)	Ottobre - marzo	Pesticidi Multiresiduale Pesticidi polari Pesticidi acidi Composti del rame	1	0	1
	Pomodori (0231010) (una aliquota aggiuntiva)	Giugno - settembre	Pesticidi Multiresiduale Pesticidi polari Pesticidi acidi Ione bromuro Diotiocarbammati Pesticidi IC Composti del rame	1	1	0
	Grasso suino (1011020)	Tutto l'anno	Pesticidi Multiresiduale Pesticidi polari	2	1	1

[Digitare qui]

[Digitare qui]

		Composti del rame			
Latte vaccino (1020010)	Tutto l'anno	Pesticidi Multiresiduale Pesticidi polari Composti del rame	2	1	1
TOTALE			8	5	3

3.2 PROGRAMMA COORDINATO COMUNITARIO + PROGRAMMA NAZIONALE (MISTO) – AMBITO EXTRAREGIONALE

Matrici e ripartizione territoriale	Prelievo ufficiale					
	Matrici	Periodo di campionamento	Determinazione analitica	Ripartizione territoriale campionamenti		
				TOT.REG.	AUSL UMBRIA 1	AUSL UMBRIA 2
	Mele (0130010) (una aliquota aggiuntiva)	Tutto l'anno	Pesticidi Multiresiduale Composti del rame Ditiocarbammati Pesticidi polari	2	1	1
	Fragole (0152000) (una aliquota aggiuntiva)	Tutto l'anno	Pesticidi Multiresiduale Composti del rame Ditiocarbammati Pesticidi polari Pesticidi acidi	1	1	0
	Pesche comprese pesche noci e ibridi simili (0140030) (una aliquota aggiuntiva)	Tutto l'anno	Pesticidi Multiresiduale Composti del rame Ditiocarbammati Pesticidi polari	2	1	1
	Spinaci (0252010) (una aliquota aggiuntiva)	Tutto l'anno	Pesticidi Multiresiduale Composti del rame Ditiocarbammati Pesticidi polari Pesticidi acidi	1	1	0
	Chicchi di avena (0500050) (due aliquote aggiuntive)	Tutto l'anno	Pesticidi Multiresiduale Composti del rame Ditiocarbammati Pesticidi polari Pesticidi IC	1	1	0

[Digitare qui]

[Digitare qui]

		Ossido di etilene			
Chicchi d'orzo (0500010) (due aliquote aggiuntive)	Tutto l'anno	Pesticidi Multiresiduale Composti del rame Ditiocarbammati Pesticidi polari Pesticidi IC Ossido di etilene	1	0	1
Grasso suino (1011020)	Tutto l'anno	Pesticidi Multiresiduale Pesticidi polari Composti del rame	2	1	1
Latte vaccino (1020010)	Tutto l'anno	Pesticidi Multiresiduale Pesticidi polari Composti del rame	2	1	1
TOTALE			12	7	5

3.3 PROGRAMMA COORDINATO COMUNITARIO

Matrici e ripartizione territoriale	Prelievo ufficiale					
	Matrici	Periodo di campionamento	Determinazione analitica	Ripartizione territoriale campionamenti		
				TOT.REG.	AUSL UMBRIA 1	AUSL UMBRIA 2
	Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini (non infant e follow on formulae) (2 aliquote aggiuntive)		Pesticidi Multiresiduale Pesticidi polari Pesticidi acidi Pesticidi IC Ditiocarbammati Ossido di etilene Composti del rame	2	1	1
	TOTALE			2	1	1
Laboratorio	I.Z.S.U.M.					
Campionamento	Legale – La procedura di campionamento deve essere conforme al Decreto legislativo n 27 del 2021 che prevede che nel caso siano attuali norme europee queste debbano essere seguite. Attualmente costituisce norma cogente per il campionamento citata nel Reg. (UE) 2022/741 la direttiva 2002/63/CE che in Italia è stata recepita con il Decreto del Ministro della Salute del 23 luglio 2003 il quale non è stato ancora abrogato dal d.lgs n 27 del 2021 e risulta pertanto ancora vigente. Da eseguire preferibilmente presso a) centri di raccolta aziendali e cooperativi, b) mercati generali specializzati e non specializzati, c) depositi all’ingrosso, d) ipermercati e supermercati, e) importazione; f) le aziende agricole di produzione primaria. Note					

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	- Al verbale deve essere allegato il “modello aggiuntivo di verbale” previsto in allegato M. - per quanto riguarda i luoghi del prelievo si rimanda alle indicazioni contemplate nel Capitolo 2
Determinazioni analitiche	Regolamento di esecuzione (UE) 2024/989. Vedi dettagli nelle colonne “Determinazioni analitiche”.
Modalità rendicontazione, verifica e feedback	L'IZSUM trasmette al Servizio Regionale i risultati dei controlli analitici effettuati, secondo la tempistica prevista da presente atto (entro il 30 maggio, 30 settembre e 31 gennaio dell'anno successivo). I risultati dei controlli vengono trasmessi una volta l'anno, entro febbraio dell'anno successivo a quello dei controlli, tramite il sistema informativo RaDISAN. Il sistema è alimentato dall'I.Z.S.U.M. e i dati validati dalla Regione. L'Ufficio 7 della DGISAN Ministero della Salute effettua il monitoraggio degli esiti dei controlli, elabora i risultati dei controlli e li pubblica con una relazione annuale entro il 31 agosto di ogni anno.

4. ATTIVITÀ DI CONTROLLO PER LA VERIFICA DEI CRITERI MICROBIOLOGICI PER LA VENDITA DIRETTA DI LATTE CRUDO IN AZIENDA E DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Riferimenti normativi	Intesa Stato Regioni del 15 gennaio 2007 in materia di vendita diretta di latte crudo al consumatore finale.	
Autorità Competenti	Ruoli	
AC Centrale: Ministero della Salute – DGSAN – Ufficio 3	Coordinamento e indirizzo	
	Stabilisce eventuali ulteriori obiettivi di sicurezza (criteri di sicurezza alimentare) sulla base dei risultati dei controlli effettuati dalle Regioni	
AC Regionali:	Raccolta dati controlli ed invio al Ministero	
AC Locali	Effettuano la vigilanza e periodici controlli con frequenza basata sulla valutazione del rischio	
Dettagli dell'attività		
Programma	Il Reg. CE 853/2004, all'Art. 10, comma 8, lettera a), prevede la commercializzazione di latte crudo per il consumo umano diretto, salvo espresso divieto da parte dello Stato Membro, immediatamente dopo la mungitura e senza aver subito alcun trattamento termico, salvo la refrigerazione ad una temperatura compresa tra 0 e + 4 °C. Il latte crudo commercializzato per uso alimentare diretto, trattandosi di alimento "ready to eat" (alimento pronto al consumo) può rappresentare un rischio igienico-sanitario e, pertanto, è necessario un elevato livello di attenzione e vigilanza da parte degli Organi deputati a tale compito. L'intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano in materia di vendita diretta di latte crudo per l'alimentazione umana (Rep. N. 5/CSR del 25/01/2007), adottata nell'ambito del progetto "Sicurezza alimentare Regione Umbria" con DGR 26 febbraio 2007, n. 305, stabilisce idonee procedure igienico-sanitarie al fine di tale commercializzazione, mantenendo inalterati gli obiettivi fissati dalla normativa sulla sicurezza alimentare.	
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	Categorizzazione e frequenza controlli stabilita dalla D.G.R. n. 1274 del 06/11/2017 "Revisione e aggiornamento della DGR 137/2013 "Programmazione dell'attività di controllo ufficiale – Sicurezza Alimentare Regione Umbria"	
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	1 campionamento/trimestre/azienda e/o per distributore; per la valutazione dei parametri microbiologici, due dei campionamenti previsti devono essere effettuati nel periodo giugno – settembre Secondo le frequenze previste	
Luogo e momento del controllo	Distributori automatici, sull'alimento al momento dell'erogazione	
Metodi e tecniche	Attività di vigilanza effettuata con metodi e tecniche di controllo ai sensi del reg. CE 882/2004 stabiliti dalle regioni e province autonome	
Matrici e ripartizione territoriale	Prelievo ufficiale / monitoraggio	

[Digitare qui]

[Digitare qui]

					Ripartizione territoriale campionamenti
	Matrici	Determinazioni analitiche	Numero u.c.	numero aliquote	TOTALE REGIONE
	Latte crudo per vendita diretta/ al distributore	Stafilococchi coagulasi +	5	1	
	Latte crudo per vendita diretta/ al distributore	Listeria monocytogenes			
	Latte crudo per vendita diretta/ al distributore	Salmonella spp.			
	Latte crudo per vendita diretta/ al distributore	Escherichia coli O157			
	Latte crudo per vendita diretta/ al distributore	Campylobacter termotolleranti			
	Latte crudo per vendita diretta/ al distributore	Aflatossina M1	1	4	
	Laboratorio	I.Z.S.U.M.			
Campionamento	Campionamento ufficiale N.B.: il quantitativo da campionare per l’esame microbiologico deve essere di almeno 250 ml. Per la ricerca di Aflatossina M1, il quantitativo da campionare deve essere di almeno 250 ml.				
Determinazioni analitiche	Vedi tabella				
Modalità rendicontazione, verifica e <i>feedback</i>	L’IZSUM trasmette al Servizio Regionale i risultati dei controlli analitici effettuati, secondo la tempistica prevista da presente atto (entro il 30 maggio, 30 settembre e 31 gennaio dell’anno successivo). Il Servizio Regionale trasmette i dati al Ministero della Salute entro il 28 febbraio dell’anno successivo a quello dei controlli.				

5. CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI OGM NEGLI ALIMENTI

Riferimenti normativi	Reg. (CE) n.1829/2003; Reg. (CE) n.1830/2003; Reg. (UE) 2023/2782 DGISAN 21634 del 21.5.2024 (tavola di concordanza tra Reg. (CE) 401/2006 e Reg. (UE) 2023/2782) DGISAN 5689 del 17/02/2023 <i>"Piano Nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati (OGM) negli alimenti – anni 2023-2027"</i> .
Autorità Competenti	Ruoli
Autorità Centrale: Ministero della Salute – DG SAN – Ufficio 6	Programma e coordina a livello nazionale le attività di controllo. Fornisce criteri uniformi alle Regioni/P.A. per la programmazione delle attività di controllo. Garantisce il flusso delle informazioni. Fornisce la visione complessiva dei risultati per le successive programmazioni.
AC Regionali	Elaborano e adottano piani regionali contenenti: • organizzazione delle ispezioni, • indicazione numero di campioni assegnato per provincia e criteri utilizzati per la ripartizione, • indicazione tipologia di alimenti da sottoporre a controllo • modalità di campionamento adottate, • indicazione dei laboratori controllo ufficiale e relativi referenti. Esaminano e validano i risultati dei controlli. Supervisionano e controllano l'attività di controllo delle A.S.L.
AC Locali	Effettuano a livello locale l'attività di controllo (documentale, d'identità, materiale) presso gli operatori del settore alimentare (O.S.A.).
Dettagli dell'attività	
Programma	Si rimanda al Piano Nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti – anno 2023 – 2027
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	Ricerca di OGM non autorizzati e oggetto di specifiche decisioni comunitarie. Ricerca di OGM autorizzati per la verifica dei requisiti di etichettatura.
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	I criteri sono indicati nel Piano: La numerosità complessiva e la ripartizione territoriale dei campioni tiene conto dei risultati delle attività di controllo svolte nel triennio precedente e del numero di insediamenti produttivi in ciascuna regione. Quest'ultimo parametro è determinato sommando, per ciascuna regione, il numero di imprese relative ad attività economiche di interesse ai fini del controllo ufficiale di alimenti GM (fonte: ISTAT – 9° censimento generale dell'industria e dei servizi 2011 ultimo

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	censimento disponibile ad oggi). Per una prevalenza di non conformità stimata intorno allo 0,5% (sulla base dei risultati del piano precedente), è stabilito il numero di campioni da prelevare sul territorio nazionale, con una probabilità del 95%, di rilevare almeno una non conformità. Tale numero, è stato ripartito tra le diverse Regioni/P.A. in proporzione alla percentuale di imprese presenti a livello locale rispetto al totale nazionale, introducendo, però un numero minimo di campioni da prelevare pari a 10. Si esortano le 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 (almeno il 60% dell'attività di campionamento).		
Luogo e momento del controllo	I controlli devono essere effettuati attraverso ispezioni e campionamenti, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione, e della distribuzione degli alimenti. Il campionamento effettuato al dettaglio può rappresentare un punto critico, pertanto, si raccomanda di campionare prevalentemente materie prime o prodotti confezionati a livello di produzione o grande distribuzione (es. Magazzino e stoccaggio), escludendo la piccola produzione artigianale con vendita diretta al consumatore. Per i controlli effettuati al dettaglio è opportuno orientare l'attività prevalentemente sui controlli documentali e d'identità.		
Provvedimenti sanitari; sanzioni amministrative; sanzioni penali	La normativa sanzionatoria di riferimento è il Decreto legislativo n. 70 del 21 marzo 2005: disposizioni sanzionatorie per le violazioni del regolamento (CE) n. 1829/2003 e del regolamento (CE) n. 1830/2003, relativi agli alimenti ed ai mangimi geneticamente modificati (pubblicato nella G.U.R.I. 29 aprile 2005, n. 98)		
Metodi e tecniche	Ispezioni comprendenti controlli documentali, controlli d'identità e controlli materiali.		
Ispezioni	Le ispezioni devono essere effettuate relativamente a materie prime e intermedi di produzione e comprendono: a) Controlli documentali consistono nella verifica della conformità alla normativa vigente della documentazione relativa alle materie prime, ai prodotti e alle procedure adottate per evitare la presenza di OGM b) Controlli d'identità consistono nella verifica, mediante ispezione visiva, della concordanza tra i certificati e altri documenti di accompagnamento della partita e la partita stessa c) Controlli materiali devono comprendere anche la verifica dell'applicazione delle procedure di cui alla lettera a)		
Matrici e ripartizione territoriale	Prelievo ufficiale		
	Matrici	Ripartizione territoriale campionamenti	
	Per tutte le matrici è necessario procedere al prelievo di un'aliquota aggiuntiva.	TOT. REG.	ASL UMBRIA 1
	Materie prime e intermedi di produzione <i>(da campionare alla produzione o grande distribuzione)</i>		ASL UMBRIA2
	Farina di soia	2	1

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	Materie prime e intermedi di produzione per biscotti contenenti riso e/o mais	2	1	1
	Materie prime e intermedi di produzione per creme (Fecola di patate, farine e fiocchi)	2	1	1
	Semi di lino/semi di colza/ semi di cotone	1	1	0
	Prodotti finiti (preferibilmente presso aziende di produzione)			
	Crackers/galette/biscotti di riso	1	0	1
	Hamburger di soia / bocconcini/spezzatino di soia	1	1	0
	Bevanda di soia	2	1	1
	Formule per lattanti/Formule di proseguimento liquide contenenti soia/mais/riso	1	0	1
	TOTALE	12	6	6
Laboratorio	I.Z.S.U.M. Laboratorio I.Z.S. di Lazio e Toscana – Centro di referenza nazionale per la ricerca di OGM (CROGM)			
Campionamento	Ufficiale (Per tutte le matrici è necessario procedere al prelievo di un'aliquota aggiuntiva) secondo il Reg. (UE) 2023/2782, seguendo le indicazioni riportate nell'Allegato 4 del piano e utilizzando il modello di Verbale di campionamento previsto all'Allegato 5 e il modello di verbale di macinazione/omogeneizzazione previsto all'Allegato 6 del "Piano Nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti – anno 2023-2027".			
Determinazioni analitiche	Ricerca OGM			
Modalità rendicontazione, verifica e feedback	L'IZSUM trasmette al Servizio Regionale i risultati dei controlli analitici effettuati, secondo la tempistica prevista da presente atto (entro il 30 maggio, 30 settembre e 31 gennaio dell'anno successivo). Inserimento dei dati nel sistema applicativo sviluppato dal CROGM (indirizzo http:// 195.45.99.82/), per i dati del primo semestre entro il 31 luglio e del secondo semestre entro il 31 gennaio dell'anno successivo a quello a cui si riferiscono, da parte dell'I.Z.S.U.M. Contestualmente i dati sono trasmessi entro il 15 febbraio alla Regione per la validazione da effettuarsi entro il 28 febbraio.			

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	Il CROGM provvede ad analizzare ed elaborare detti dati entro il 31 marzo di ogni anno, mettendoli a disposizione del Ministero che provvede all'invio del rapporto annuale alla Commissione europea. <u>La valutazione dell'attuazione, da parte di ciascuna Regione/P.A., del presente 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.</u>
--	--

6. CONTROLLO ALIMENTI TRATTATI CON RADIAZIONI IONIZZANTI

Riferimenti normativi	Piano D.Lgs 94/2001 (Dir 1999/2/CE e 1999/3/CE) – Reg. (UE) 2017/625 Raccomandazione 2004/787/CE Reg. (UE) 2023/2782 DGISAN 3574 del 28.1.2025 "Piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti-Anni 2023-2027- Aggiornamento 2025"
Autorità competenti	Ruoli
AC Centrale: Ministero della Salute	Raccoglie i risultati dei controlli ufficiali effettuati dalle Autorità sanitarie competenti per territorio e dei propri Uffici periferici, sia presso gli impianti autorizzati, sia nella fase di commercializzazione (dati su categorie e quantità di prodotti trattati, esito dell'analisi, metodo di rilevazione del trattamento utilizzato). Comunica annualmente alla Commissione europea i dati relativi ai controlli ufficiali. La Commissione pubblica i risultati degli S.M. sul sito CE-DG SANCO, alla seguente pagina web: http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/irradiation/scientific_advice_reports_en.htm Diffonde la pubblicazione dei risultati comunitari, compresi i nazionali
AC Regionali	Elaborano e adottano i Piani regionali di controllo. Indirizzano, coordinano e supervisionano l'attività territoriale del controllo ufficiale delle A.S.L. Comunicano al Ministero della Salute – DGISAN – Ufficio VI i risultati dei controlli ufficiali effettuati sul territorio di propria competenza, sia presso gli impianti autorizzati, sia nella fase di commercializzazione (dati su categorie e quantità di prodotti trattati, esito dell'analisi, metodo di rilevazione del trattamento utilizzato).
AC Locali	Pianificano, programmano ed eseguono a livello locale il controllo ufficiale (monitoraggio, prelievo campioni) presso gli operatori del settore alimentare (O.S.A.)
Dettagli dell'attività	
Programma	Si rimanda al Piano Nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti 2023 – 2027 (Allegato D al presente atto)
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità	La categorizzazione del rischio non è stata espressamente prevista a livello centrale, ma il Ministero invita a tener conto dei risultati dei controlli nella UE per le varie matrici

[Digitare qui]

[Digitare qui]

di applicazione delle categorie di rischio					
Frequenza	La frequenza dei controlli viene stabilita dalle Regioni/Province autonome. Per quanto riguarda le importazioni, la frequenza dei controlli è eseguita ai sensi dell'art. 3 del D.P.R. 14 luglio 1995.				
Luogo e momento del controllo	Il controllo ufficiale è relativo sia ai prodotti italiani o di altra provenienza destinati ad essere commercializzati nel territorio nazionale che a quelli destinati ad essere esportati in un altro Stato dell'UE o in uno Stato terzo. I controlli vengono svolti in qualsiasi momento nelle fasi di produzione, presso gli stabilimenti autorizzati al trattamento, di commercializzazione e di importazione.				
Metodi e tecniche	Monitoraggio, controllo e campionamento degli alimenti per analisi da parte delle A.C. locali e degli uffici periferici del Ministero della Salute. Controlli presso gli stabilimenti autorizzati al trattamento con radiazioni ionizzanti da parte delle Autorità sanitarie locali competenti.				
Matrici e ripartizione territoriale	Prelievo ufficiale				
	Matrici	Determinazione analitiche	Ripartizione territoriale campionamenti		
			TOT. REG.	AUSL UMBRIA 1	AUSL UMBRIA 2
	Crostacei * - Gamberi, gamberetti, scampi e mazzancolle (congelati o surgelati)	Ricerca trattamenti con radiazioni ionizzanti	2	1	1
	Molluschi (cefalopodi e/o bivalvi) * - Seppie/Calamari/ Polpi/Vongole/Cozze/Ostriche (congelati o surgelati)	Ricerca trattamenti con radiazioni ionizzanti	1	0	1
	Pesci (congelati o surgelati) * - Pesci con lisca (anche essiccati) - Filetto di merluzzo - Filetto di pangasio - Filetto di tonno - Filetto di sgombero	Ricerca trattamenti con radiazioni ionizzanti	2	2	0
	Vegetali di importazione - funghi essiccati (100 g) - aglio e cipolle disidratate (300 g)	Ricerca trattamenti con radiazioni ionizzanti	1	0	1
	Erbe aromatiche e spezie essiccate (non mix di spezie e/o di erbe)	Ricerca trattamenti con radiazioni ionizzanti	1	1	0
	Frutta (fresca o congelata) (es. Fragole, mirtilli, ribes, more, papaya, avocado, mango)	Ricerca trattamenti con radiazioni ionizzanti	1	0	1
	Frutta secca (uva essiccata, fichi essiccati)	Ricerca trattamenti con radiazioni ionizzanti	1	1	0

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	Frutta secca (pistacchi, noci, arachidi, nocciole, castagne, mandorle)	Ricerca trattamenti con radiazioni ionizzanti	1	0	1
	TOTALE		10	5	5
Laboratorio	I.Z.S.U.M. – Istituto Superiore di Sanità (Effettua le analisi di revisione, individua i metodi per la rilevazione del trattamento con r.i. (metodi che devono essere validati o standardizzati) e fornisce supporto tecnico-scientifico ai laboratori deputati al controllo ufficiale degli alimenti).				
Campionamento	Campionamento ufficiale (4-5 aliquote o analisi unica garantita laddove non disponibile sufficiente matrice) – Matrici di origine vegetale e animale prevalentemente di provenienza estera (sono da preferire campioni provenienti da Paesi Terzi riportati negli allegati 5° e 5b e dai Paesi UE reperibili al link https://ec.europa.eu/food/safety/biosafety/irradiation/reports_en , comunitaria ed extracomunitaria). * Relativamente alle matrici di origine animale il campionamento deve essere effettuato su matrici congelate e surgelate (NON COTTE) Si richiede un quantitativo minimo per aliquota di: - 50 – 100 g per erbe aromatiche e spezie essiccate; - 100 g per funghi essiccati, - 300 g per aglio e cipolle disidratate, - 500 g per frutta fresca non esotica, frutta secca, frutta essiccata - 1 Kg per frutta fresca esotica (corrispondente circa a 3 unità) - 500 g per le matrici di origine animale. Cfr Allegato 4 del piano. E' necessario che al verbale di prelievo sia allegata l'etichetta del prodotto in formato leggibile. Per tutte le altre indicazioni tecniche relative al campionamento si rimanda al piano e nello specifico ai punti 6.1 e 6.2				
Determinazioni analitiche	Ricerca trattamenti con radiazioni ionizzanti				
Modalità rendicontazione, verifica e feedback	L'IZSUM trasmette al Servizio Regionale i risultati dei controlli analitici effettuati, secondo la tempistica prevista da presente atto (entro il 30 maggio, 30 settembre e 31 gennaio dell'anno successivo) ed inoltre provvederà a caricare i dati su S.I.N.A.I. (Sistema Informatico Nazionale Alimenti Irradiati). Le Regioni/Province autonome, valideranno i risultati entro il mese di marzo di ogni anno, così da essere disponibili al Ministero della Salute, DGISAN – Ufficio VI. Il Ministero della Salute, raccoglie ed elabora annualmente i risultati a livello nazionale e li comunica alla Commissione europea entro giugno di ogni anno e pubblicato sul sito ministeriale. Tale attività di controllo ufficiale rientra tra le attività che i Sistemi Sanitari Regionali devono svolgere per il mantenimento nell'erogazione dei LEA e la sua validità viene certificata attraverso l'utilizzo di un set di indicatori.				

7. CONTROLLI PER LA RICERCA DELLA TRICHINA NELLE CARNI

Riferimenti normativi	REG. (UE) 2015/1375 DELLA COMMISSIONE del 10 agosto 2015 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di <i>Trichine</i> nelle carni
Autorità Competenti	Ruoli
AC Centrale: Ministero della Salute (DGSAF – Uff. 2 e Uff. 3)	- Attività di coordinamento ed indirizzo, in collaborazione con il Coordinamento tecnico interregionale interdisciplinare della Conferenza permanente per i Rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province Autonome - Conformemente all'art.9 paragrafo 1 della Direttiva 2003/99/CE e trasmissione della stessa alla Commissione europea entro il 31 maggio di ogni anno. - La relazione comprende informazioni relative a: - Allevamenti suinicoli registrati in Banca Dati Nazionale - Consistenza patrimonio suinicolo: capi suini censiti per anno - Casi umani di Trichinellosi segnalati in Italia per anno - Attività di controllo analitico - Attività di controllo della fauna selvatica - Altri animali selvatici saggiati per il monitoraggio di Trichine - Valutazioni sulla situazione epidemiologica dell'Italia nei confronti dell'infestazione da Trichine nei suini - Accreditamento delle aziende per anno - Rendicontazione dei laboratori annessi ai macelli accreditati o in via di accreditamento ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE 1162/2009 e trasmissione di tale rendicontazione alla Commissione europea entro 31 dicembre di ogni anno. - Effettuazione di audit ed ispezioni sul territorio nazionale.
AC Regionale	- Coordinamento, supervisione e verifica dell'attività di controllo ufficiale svolta dalle AC locali - Adozione di provvedimenti regionali sulla base delle linee di indirizzo concordate a livello nazionale - Raccolta dei dati epidemiologici relativi ai focolai di malattia e dei dati relativi ai controlli svolti in fase di macellazione, trasmessi dalle AC Locali - Pianificazione dell'attività di sorveglianza della fauna selvatica sensibile alle Trichine, basato sulla valutazione del rischio nelle zone dove coesiste la fauna selvatica e gli allevamenti di suini richiedenti il riconoscimento di "ufficialmente esenti da Trichine". - Rendicontazione al Ministero della Salute dei dati di propria competenza per la Relazione annuale. - Rendicontazione al Ministero della Salute dei dati di propria competenza relativi ai laboratori annessi ai macelli accreditati o in via di accreditamento ai sensi dell'art. 6 del Reg. CE 1162/2009.
AC Locali	Svolgimento dei controlli ufficiali in fase di allevamento e di macellazione dei suini.

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	• Applicazione e raccolta dati dell'attività di sorveglianza della fauna selvatica sensibile alle Trichine, basato sulla valutazione del rischio nelle zone dove coesiste la fauna selvatica e gli allevamenti di suini richiedenti il riconoscimento di "ufficialmente esenti da Trichine". • In caso di sospetto o di positività, applicazione delle azioni previste dal provvedimento regionale di recepimento della Determinazione del 10 maggio 2007, gestione dei focolai e svolgimento delle indagini epidemiologiche. • Rilascio e registrazione in BDN dei suini dello "status" di "allevamento esente da Trichine". • L'ACL che riceve da parte dell'allevatore la richiesta di assegnazione dello "status", effettua tutti controlli in azienda finalizzati all'assegnazione dello "status" di "Azienda ufficialmente esente da Trichine" e precisamente l'ACL: • Effettua due visite nell'arco di 12 mesi per valutare l'applicazione delle corrette norme di biosicurezza ai sensi del Reg CE 852/2004, la corretta gestione dei mangimi ai sensi del Reg CE 183/2005 e la corretta gestione dei rifiuti ai sensi del Reg. CE 1069/2009 • Verifica che negli ultimi 24 mesi tutti i suini provenienti dall'azienda richiedente e destinati al macello siano risultati negativi all'esame trichinoscopico • Se all'azienda suinicola viene riconosciuta l'ottemperanza a tutte le norme di cui sopra l'ACL procede alla registrazione dello "status" in BDN (Banca dati nazionale zootecnica dei suini). Per il mantenimento dello status, l'ACL effettua un controllo per anno. • Rendiconto all'AC Regionale sull'attività svolta.
Dettagli dell'attività	
Programma	Si rimanda a quanto previsto dal REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2015/1375 DELLA COMMISSIONE del 10 agosto 2015 che definisce norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di <i>Trichine</i> nelle carni Nelle more della revisione dell'Intesa Rep. N. 94/CSR del 10 maggio 2007, si rimanda inoltre ai seguenti atti regionali, per le parti che non sono in conflitto con il suddetto regolamento: 1. D.G.R. n. 937 del 7 giugno 2007 "Sicurezza alimentare regione Umbria. Linee guida per l'applicazione del Reg. CE 2075/05 in tema di norme specifiche applicabili ai controlli ufficiali relativi alla presenza di trichinella nelle carni". 2. D.G.R. n. 1196 del 2 settembre 2009 "Piano regionale di controllo sanitario dei cinghiali e di specie selvatiche anni 2009/2011 e obbligatorietà della ricerca della trichinella spp. Nelle carni dei cinghiali" 3. D.D. n. 11784 del 12 dicembre 2007 4. DD. N. 2731 DEL 30/03/2010 „Piano di emergenza in caso di positività per Trichinella in applicazione dell'art. 7 del Reg. CE 2075/2005 – protocollo operativo Regione Umbria"
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	<u>In Allevamento</u> Per il mantenimento dello status negli allevamenti di suini di "ufficialmente esente da Trichine", l'ACL effettua un controllo per anno. <u>Al Macello</u> Il controllo è differenziato in base al livello sanitario delle aziende da cui provengono i suini macellati, distinguendo le aziende riconosciute esenti da trichine.
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	<u>In Allevamento</u> L'ACL effettua controlli in azienda finalizzati all'assegnazione dello "status" di "Azienda ufficialmente esente da Trichine".

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	Ai fini dell'assegnazione l'ACL: •effettua due visite nell'arco di 12 mesi per valutare l'applicazione delle corrette norme di biosicurezza ai sensi del Reg CE 852/2004, la corretta gestione dei mangimi ai sensi del Reg CE 183/2005 e la corretta gestione dei rifiuti ai sensi del Reg. CE 1069/2009 •verifica che negli ultimi 24 mesi tutti i suini provenienti dall'azienda richiedente e destinati al macello siano risultati negativi all'esame trichinoscopico. <u>Al Macello</u> L'esame trichinoscopico dei suini al macello è sistematico ad eccezione dei casi in cui i suini da ingrasso provengano da allevamenti riconosciuti esenti da trichine per i quali non sono previsti controlli. Per i suini riproduttori e per gli equini il controllo delle carcasse è sistematico.
Luogo e momento del controllo	<u>In allevamento</u> vengono svolti i controlli per il riconoscimento e per il mantenimento dello "status" di "esente". Il controllo <u>al macello</u> viene effettuato nell'ambito dell'esame post mortem.
Metodi e tecniche	<u>In Allevamento</u> Ai fini del mantenimento dello stato sanitario l'ACL effettua 1 controllo l'anno per verificare il mantenimento delle corrette norme di biosicurezza ai sensi del Reg CE 852/2004, la corretta gestione dei mangimi ai sensi del Reg CE 183/2005 e la corretta gestione dei rifiuti ai sensi del Reg. CE 1069/2009. <u>Al Macello</u> Si effettua il campionamento per la ricerca della trichina utilizzando i metodi previsti dall'Allegato I del Reg. 2075/2005 e s.m.i.: •Metodo dell'agitatore magnetico con digestione artificiale di campioni aggregati •Metodi equivalenti: 1. Metodo di digestione artificiale di campioni aggregati/tecniche di sedimentazione 2. Metodo di digestione di campioni aggregati mediante assistenza meccanica/tecniche di isolamento mediante filtraggio 3. Metodo di digestione automatica per campioni aggregati fino a 35 grammi 4. Metodo dell'agitatore magnetico con digestione di campioni aggregati/ tecniche di isolamento mediante filtrazione e individuazione di larve mediante test di agglutinazione al lattice
Disposizioni in caso di non conformità	<u>In Allevamento</u> Nel caso in cui al controllo dell'ACL l'azienda risulti essere carente di una delle condizioni sopra indicate, la stessa provvede alla revoca della qualifica, eliminandola dalla BDN. <u>Al Macello</u> In caso di non conformità al controllo, si procede alla revoca del riconoscimento all'azienda come indenne e quindi all' interruzione dell'applicazione della deroga al controllo sistematico
Matrici e ripartizione territoriale	Muscolo di suino e di cinghiale

[Digitare qui]

[Digitare qui]

Laboratori	Istituto Superiore di Sanità – Laboratorio Nazionale e Comunitario di Riferimento per le Malattie Parassitarie Istituto Zooprofilattico Sperimentale e laboratori interni ai macelli – Effettuazione dei controlli ufficiali – esame trichinoscopico sulle carni degli animali sensibili (suini ed equini).
Campionamento	Vedi normativa sopra richiamata
Determinazioni analitiche	Ricerca Trichinella spp.
Modalità rendicontazione, verifica e <i>feedback</i>	La rendicontazione dell'attività di controllo ufficiale svolta negli stabilimenti di macellazione viene effettuata tramite la registrazione dell'attività di prelievo dei campioni da sottoporre a ricerca della Trichinella e del relativo successivo esito in BDN da parte del Veterinario Ufficiale. Sulla base dei dati regionali, l'AC Centrale redige la Relazione annuale e la trasmette alla Commissione europea entro il 31 maggio di ogni anno. Tale relazione è costituita da dati in parte registrati nella Banca Dati Nazionale dei Suini, regolamentata dal D.Lvo n.200 del 26/10/2010, ed in parte sono il prodotto dell'attività di monitoraggio e controllo effettuati nel corso dell'anno dai Servizi veterinari territorialmente competenti, che i Servizi veterinari regionali comunicano al Ministero entro il mese di marzo di ogni anno al fine di consentire la compilazione della Relazione Annuale che l'Italia invia alla Commissione europea entro il 31 maggio di ogni anno. La verifica del sistema viene svolta dal Ministero della Salute mediante: • controllo dati presenti in BDN • audit sul territorio nazionale per valutare sia gli aspetti di sanità animale che di sicurezza alimentare

8. CONTROLLO UFFICIALE AGENTI ZOONOTICI NEGLI ALIMENTI

Riferimenti normativi	D. Lgs 191/2006 (Dir. 2003/99/CE)
Autorità Competenti	Ruoli
AC Centrale: Ministero della Salute – DGSAN Ufficio 3	Coordinamento nazionale tramite la predisposizione di note di chiarimento indirizzate agli Assessorati regionali alla sanità circa la tempistica e la modalità di rendicontazione
AC Regionale	Programmazione regionale
	Le Regioni procedono alla raccolta, analisi e invio al MS dei dati relativi all'incidenza di zoonosi, agenti zoonotici e di resistenza agli antimicrobici ad essa correlata entro il 31 marzo di ogni anno tramite il sistema informativo nazionale zoonosi
AC Locali	Sorveglianza nelle varie fasi della catena alimentare compresa la produzione di prodotti alimentari
Dettagli dell'attività	
Programma	La presente programmazione tiene conto di quanto previsto: - Dal DLgs 191/2006 (Dir. 2003/99/CE) - dal Reg. CE 2073/2005 e s.m.i. Si rimanda inoltre alla DGR 1528 del 23 dicembre 2013 "Approvazione "Linee di indirizzo per la gestione degli episodi di malattie veicolate da alimenti (escluse le intossicazioni da funghi)" DGR. 303 del 18/03/2019 "Linee di indirizzo regionali per la gestione di episodi di malattie veicolate da alimenti" di cui alla DGR 1528/2013. Indicazioni operative in caso di infezioni da <i>Listeria monocytogenes</i>
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	Secondo le modalità proposte, in materia, dalla D.G.R. n. 1274 del 06/11/2017 "Revisione e aggiornamento della DGR 137/2013 Programmazione dell'attività di controllo ufficiale – Sicurezza Alimentare Regione Umbria"
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Programma regionale
Luogo e momento del controllo	Stabilimenti di produzione di alimenti registrati e riconosciuti in base ai Regolamenti CE 852/2004 e CE 853/2004 e in fase di commercializzazione.

[Digitare qui]

[Digitare qui]

Metodi e tecniche		Audit, ispezione, campionamento per analisi.			
Matrici e ripartizione territoriale	Prelievo ufficiale				
	Matrici	Determinazione analitica	Ripartizione territoriale campionamenti		
			TOT. REG.	ASL UMBRIA 1	ASL UMBRIA2
	Carcasse di polli da carne al macello in impianti aziendali registrati R852	Numerazione Campylobacter sppi	3	1	2
	Conserve e semi-conserve	Clostridi produttori di tossine bolutilinche Determinaione aw e ph	Vedi ripartizione capitolo 17 "Rischio microbiologico conserve e semi-conserve" (tot. 4)		
	Prodotti della pesca	Opistorchis felineus-Opistorchis viverrini	Vedi ripartizione capitolo 19 "Controllo dei prodotti della pesca" (tot. 14)		
	Prodotti a base di carne da consumarsi crudi: insaccati stagionati, salati stagionati	E. Coli produttori di tossina shiga (STEC) Yersinia enterocolitica	Vedi ripartizione capitolo 22 "Parametri di sicurezza alimentare LLGG R 882-854" (Tot. 5)		
TOTALE			26	13	13
Laboratorio		IZSUM			
Campionamento		Per i campioni di carcasse di polli campionamento in monitoraggio come igiene di processo ex R 2073/2005 e smi Per i campioni di conserve e semi-conserve, prodotti della pesca e Prodotti a base di carne da consumarsi crudi fare riferimento ai rispettivi capitoli indicati nella tabella sopra riportata.			
Determinazioni analitiche		Vedi tabella			
Modalità rendicontazione, verifica e feedback		Gli esiti dei campionamenti effettuati verranno rendicontati da IZSUM nei rispettivi flussi di RADISAN nel rispetto delle tempistiche previste dal Radisan stesso e nel sistema informativo nazionale zoonosi (SINZOO) entro il 31 marzo dell'anno successivo al campionamento. Le regioni procedono alla raccolta analisi e invio al MS dei dati relativi all'incidenza di zoonosi, agenti zoonotici e di resistenza agli antimicrobici ad essa correlata, entro il 31 marzo di ogni anno tramite il sistema informativo nazionale zoonosi COVEPI (IZS di Teramo).			

9. CONTROLLO UFFICIALE CONTAMINANTI DI ORIGINE AMBIENTALE E INDUSTRIALE IN ALIMENTI AI SENSI DEL REG. (UE) 2023/915

Riferimenti normativi	Reg. (UE) 644/2017 Reg. (CE) 1333/2007 Reg. (UE) 2022/1428 Reg. (CE) 1882/2006 Reg. (UE) 2015/705 Reg. (UE) 2022/1428 Reg. (UE) 2023/915 DGISAN 3326 del 27.1.2025 "Piano nazionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali negli alimenti. Anni 2023-2027. Revisione per l'anno 2025".
Matrici	Carni bovine, ovi-caprine, suine e di pollame non trasformate (comprese le frattaglie).
Autorità competente	Ruoli
Autorità centrale	Programmazione dei controlli
Autorità regionale	Programmazione e gestione territoriale dei controlli
Autorità locale	Campionamento per analisi
Dettagli dell'attività	
Programma	DGISAN 3326 del 27.1.2025 "Piano nazionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali negli alimenti. Anni 2023-2027. Revisione per l'anno 2025".
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	Secondo quanto previsto dalla D.G.R. 1274/2017 Reg. (UE) 2022/932 Reg. (UE) 2022/931
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	- Secondo quanto stabilito dalla DGR n. 110 del 15.2.2017 "Sicurezza Alimentare Regione Umbria – Recepimento Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della Legge 5 giugno 2003, n. 131, tra Governo Le Regioni e le Provincie Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo Ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016). DGISAN 3326 del 27.1.2025 "Piano nazionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali negli alimenti. Anni 2023-2027. Revisione per l'anno 2025".

[Digitare qui]

[Digitare qui]

Luogo e momento del controllo	Tutte le fasi della produzione, inclusa quella primaria, della trasformazione e della distribuzione di prodotti alimentari intesi sia come ingredienti che come prodotti finiti. I punti di campionamento più strategici sono presso i produttori, i centri di stoccaggio delle aziende di trasformazione, i punti vendita all'ingrosso e le farmacie per alcuni specifici alimenti.
Metodi e tecniche	Campionamento ufficiale

Matrici e ripartizione territoriale	Prelievo ufficiale					
	Matrici	Determinazione analitica		Ripartizione territoriale campionamenti		
				TOT. REGIONE	AUSL UMBRIA 1	AUSL UMBRIA 2
	ORIGINE VEGETALE					
	Bevande alcoliche (vino)	Piombo	(ARPA)	8	4	4
	Frutta	Piombo – cadmio	(ARPA)	2	1	1
	Ortaggi e derivati	Piombo – cadmio	(ARPA)	1	1	1
	Ingredienti purificati isolati: Oli e grassi di origine vegetale	Piombo	(ARPA)	1	1	0
	Spezie ed erbe aromatiche essiccate	Piombo	(ARPA)	1	0	1
	Bevande e creme a base di frutta/verdura e prodotti affini (Succo di frutta), dalla cui etichetta/scheda tecnica sia possibile risalire al tenore di frutta fresca	Piombo	(ARPA)	1	0	1
	Confetteria e prodotti derivati da semi di cacao e fibra di cacao: CIOCCOLATO (con precisazione della % di sostanza secca di cacao)	Cadmio	(ARPA)	1	1	0
	Bevande e creme a base di frutta/verdura e prodotti affini (Succo di frutta), dalla cui etichetta/scheda tecnica sia possibile risalire al tenore di frutta fresca	(arsenico inorganico)	(IZSUM)	1	1	0

[Digitare qui]

[Digitare qui]

Condimenti e salse (solo sale) (ULTIMO TRIMESTRE)	Piombo – cadmio mercurio – arsenico (totale)	(ARPA)	1	0	1
Cereali e prodotti a base di cereali (ULTIMO TRIMESTRE)	Piombo – cadmio	(ARPA)	2	1	1
Legumi e derivati	Nichel	(ARPA)	1	1	0
Frutta a guscio e derivati	Nichel	(ARPA)	1	1	0
Semi e frutti oleaginosi: semi di girasole, arachidi e semi di soia	Nichel	(ARPA)	1	1	0
Radici e tuberi amidacei e derivati	Nichel	(ARPA)	1	0	1
Confetteria e prodotti derivati da semi di cacao e fibra di cacao: CIOCCOLATO (con precisazione della % di sostanza secca di cacao)	Idrocarburi Policiclici aromatici (IPA)	(IZSUM)	1	1	0
Preparati per infusione e caffè: CACAO	Idrocarburi Policiclici aromatici (IPA)	(IZSUM)	1	0	1
Ortaggi e derivati	Altri contaminanti allegato I reg 931 Perclorato (limiti R2023/915)	(IZSUM)	2	1	0
Radici tuberi amidacei e derivati: patatine fritte snack o patatine fritte al consumo	Acrilamide (reg UE 2158/2017)	(ARPA)	1	1	0
Preparati per infusione e caffè	Acrilamide (reg UE 2158/2017)	(ARPA)	1	0	1
TOTALE ALIMENTI NON DI ORIGINE ANIMALE			29	16	13
ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE					
Carni bovine non trasformate: MUSCOLO	Piombo – Cadmio	(IZSUM)	4	3	1

[Digitare qui]

[Digitare qui]

Fegato di bovini	Piombo – Cadmio	(IZSUM)	1	1	0
Carni suine non trasformate: MUSCOLO	Piombo – Cadmio	(IZSUM)	3	1	2
Fegato di suini	Piombo – Cadmio	(IZSUM)	2	1	1
Carni di pollame non trasformate	Piombo – Cadmio	(IZSUM)	2	1	1
Prodotti della pesca non trasformati (esclusi i crostacei) ACQUACOLTURA	Piombo – Cadmio – Mercurio	(IZSUM)	1	1	0
Prodotti della pesca non trasformati (esclusi i crostacei) PESCATO – Pesce spada	Piombo – Cadmio – Mercurio	(IZSUM)	1	0	1
Crostacei e molluschi bivalvi	Piombo – Cadmio – Mercurio	(IZSUM)	1	1	0
Alimenti per la prima infanzia a base di carne o pesce	Nichel	(ARPA)	1	1	0
Carni suine non trasformate MUSCOLO	Diossine e PCB	(ARPA)	1	0	1
Latte crudo bovino	Diossine e PCB	(ARPA)	1	1	0
Uova di gallina e altre uova fresche	Diossine e PCB	(ARPA)	1	1	0
Grassi e olii animali e marini: BURRO E STRUTTO	Diossine e PCB	(ARPA)	1	0	1
Formule per lattanti, formule di proseguimento e formule per bambini nella prima infanzia	Diossine e PCB	(ARPA)	1	1	0
Alimenti per la prima infanzia a base di carne o pesce	Diossine e PCB	(ARPA)	1	0	1
Carni bovine non trasformate : MUSCOLO	Sostanze perfluoroalchiliche	(IZSUM)	1	0	1
Carni suine non trasformate MUSCOLO	Sostanze perfluoroalchiliche	(IZSUM)	1	0	1
Uova di gallina e altre uova fresche	Sostanze perfluoroalchiliche	(IZSUM)	2	1	1

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	Prodotti della pesca non trasformati (esclusi i crostacei) PESCATO	Sostanze perfluoroalchiliche	(IZSUM)	1	0	1
	Formule per lattanti, formule di proseguimento e formule per bambini nella prima infanzia	Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA)	(IZSUM)	1	0	1
	Miele (ULTIMO TRIMESTRE)	Idrossimetil furfurale (HMF) Dir CE 2001/110		1	1	0
	TOTALE ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE			29	15	14
Laboratorio	Vedi tabella.					
Campionamento	Ufficiale in 4/5 aliquote; tenere in considerazione le informazioni contenute nel Piano per le indicazioni da includere nei verbali di campionamento e per l'esecuzione del campione. In linea generale il campionamento deve essere effettuato sugli alimenti in commercio o sugli alimenti destinati ad essere immessi in commercio (presso la produzione primaria, presso stabilimenti di trasformazione, di immagazzinaggio, ecc.). Da eseguire presso attività di produzione o commercio al dettaglio (per gli integratori alimentari) – presso attività di produzione o commercio al dettaglio (per i vegetali freschi e oli) – presso commercio al dettaglio, commercio all'ingrosso (per molluschi bivalvi, cefalopodi e carni) – latte in stalla, animali al pascolo.					
Determinazioni analitiche	Vedi tabella					
Modalità rendicontazione, verifica e feedback	Gli esiti dei campionamenti effettuati verranno rendicontati dai laboratori tramite il Sistema RaDISAN. L'ARPA Umbria e l'IZSUM trasmettono al Servizio Regionale i risultati dei controlli analitici effettuati, secondo la tempistica prevista dal presente atto (entro il 30 maggio, 30 settembre e 31 gennaio dell'anno successivo).					

10. CONTROLLO UFFICIALE CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI NATURALI NEGLI ALIMENTI (AI SENSI DEL REG. (UE) 2023/915)

Riferimenti normativi	Reg. CE 315/1993; Reg. (UE) 2023/915; Reg. CE 1882/2006; Reg. CE 1126/2007; Reg.(UE) 2022/931 Reg. (UE) 2023/2782; Reg. (UE) 2023/2783; DPR 327/80 e s.m.i.; Reg. (UE) n. 178/2010; Racc. della Commissione del 27 marzo 2013 (2013/165/UE). Racc. 2022/553 "Relativa al monitoraggio della presenza di tossine dell' <i>Alternaria</i> negli alimenti" DGISAN 3326 del 27/01/2025 "Piano nazionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali negli alimenti. Anni 2023-2027. Revisione per l'anno 2025"
Autorità Competenti	Ruoli
AC Centrale: Ministero della Salute – DGSAN Ufficio 6	Programma e coordina le attività di controllo ed elabora, annualmente, le risultanze dei controlli ufficiali a livello nazionale
AC Regionale	Programmano e coordinano le attività di controllo sul territorio di loro competenza
AC Locali	Programmano, coordinano ed espletano le attività di controllo sul territorio di loro competenza
Dettagli dell'attività	
Programma	DGISAN 3326 del 27/01/2025 "Piano nazionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali negli alimenti. Anni 2023-2027. Revisione per l'anno 2025"
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	Secondo quanto previsto dalla D.G.R. 1274/2017

[Digitare qui]

[Digitare qui]

Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Secondo quanto stabilito dalla DGR n. 110 del 15.2.2017 "Sicurezza Alimentare Regione Umbria – Recepimento Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della Legge 5 giugno 2003, n. 131, tra Governo Le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo Ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016).				
Luogo e momento del controllo	In tutte le fasi della produzione inclusa la produzione primaria (dopo il raccolto), della trasformazione, della distribuzione (compreso esercizi al dettaglio) intesi sia come ingredienti sia come prodotti finiti inclusa l'importazione. Ciò premesso si raccomanda di incrementare i campionamenti precedenti la fase di vendita al dettaglio, privilegiando alimenti non trasformati o di prima trasformazione. Il campionamento deve essere impreveduto, condotto durante l'intero anno valutando i periodi a maggior rischio di non conformità.				
Metodi e tecniche	Campionamento ufficiale.				
Matrici e ripartizione territoriale	Campionamento ufficiale				
	Matrici	Determinazione analitica	Ripartizione territoriale campionamenti		
			TOT. REG.	ASL UMBRIA 1	ASL UMBRIA2
	Frutta secca diretta al consumatore finale (es. uvetta, prugne, datteri) (6)	Aflatossina B1 e totali (AFB1 e Afs)	5	3	2
	Spezie essiccate: Capsicum spp. (es. peperoncino e paprica), Piper spp. (es. pepe nero e bianco), noce moscata (Myristica frgrans), curcuma (Curcuma longa), zenzero (Zingiber officinale)	Aflatossina B1 e totali (AFB1 e Afs)	5	2	3
	Erbe essiccate (per erbe aromatiche vedi regolamento CE 396/2005)	Ocratossina A (OTA)	5	3	2
	Succo d'uva, succo d'uva concentrato, nettare d'uva, mosto d'uva e mosto d'uva concentrato, immessi sul mercato per il consumatore finale	Ocratossina A (OTA)	2	1	1
	Caffè: -caffè torrefatto in grani e caffè torrefatto macinato, escluso il caffè solubile - caffè solubile (Istantaneo) (III quadrimestre)	Ocratossina A (OTA)	5	3	2
	Alimenti per la prima infanzia e alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	Ocratossina A (OTA) Aflatossina B1 Zearalenone	5	2	3

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	Alimenti per la prima infanzia e alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia (Aliquota aggiuntiva)	Deossinivalenolo (DON)	3	2	1
	Prodotti di macinazione del granturco immessi sul mercato per il consumatore finale (Aliquota aggiuntiva)	Deossinivalenolo (DON)	2	1	1
	Alimenti per la prima infanzia (a base di frutta)	Patulina (PAT)	3	2	1
	Succo di mela e prodotti contenenti mele allo stato solido destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia, etichettati e immessi sul mercato come tali	Patulina (PAT)	2	1	1
	Prodotti di macinazione della segale. Segale immessa sul mercato per il consumatore finale (III quadrimestre)	Alcaloidi della claviceps spp	5	2	3
	Alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia. (III quadrimestre)	Alcaloidi della claviceps spp	5	3	2
	Chicchi di cereali non trasformati (ad eccezione della segale).	Sclerozi della Claviceps	3	2	1
	Cereali non trasformati (orzo, avena, frumento, mais e segale)	T-2/HT-2	2	1	1
	Latte crudo BOVINO	AFM1	5	2	3
	Latte crudo OVINO.	AFM1	5	3	2
	Latte di origine UE. Latte trattato termicamente – bovino	AFM1	1	1	0
	Latte di origine UE. Latte trattato termicamente ovi-caprino	AFM1	1	1	0

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	Formaggi pasta semi-molle ($62 \leq \text{MFFB} < 68\%$) e Formaggi pasta molle ($\text{MFFB} \geq 68\%$) (III quadrimestre) (Aliquota aggiuntiva)	AFM1	5	2	3
	Rucola/lattuga/spinaci	Nitrati	2	1	1
	Alimenti per la prima infanzia e alimenti trasformati a base di cereali destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia	Nitrati	2	1	1
	Chicchi di granturco non trasformati. Chicchi di grano saraceno non trasformati	Alcaloidi tropano (1)	5	3	2
	- Granturco per pop corn - Miglio, sorgo e granturco immessi sul mercato per il consumatore finale - Prodotti di macinazione del miglio, del sorgo e del granturco	Alcaloidi tropano (1)	6	3	3
	Infusioni di erbe (prodotto essiccato) e ingredienti impiegati per infusioni di erbe (prodotti essiccati) – Specificare se costituiti esclusivamente da semi di anice	Alcaloidi tropano (1)	6	3	3
	Borragine, levistico, maggiorana e origano (prodotto essiccato) e miscele composte esclusivamente di tali erbe essiccate. Altre erbe essiccate* ad es. menta piperita, salvia, timo, basilico, prezzemolo, rosmarino. * Specificare la denominazione dell'erba essiccata.	Alc. Pirrolizidinici (2)	4	2	2

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	Tè (Camellia sinensis) e tè aromatizzati (Camellia sinensis) (prodotto essiccato) esclusi quelli destinati a lattanti e bambini della prima infanzia. Infusioni di erbe (prodotto essiccato) e ingredienti impiegati per infusioni di erbe (prodotti essiccati) esclusi quelli destinati a lattanti e bambini della prima infanzia e quelli di seguito. Infusioni di erbe (prodotto essiccato) e ingredienti impiegati per infusioni (prodotti essiccati) di rooibos, anice (Pimpinella anisum), melissa, camomilla, timo, menta peperita, verbena odorosa e miscele composte esclusivamente di tali erbe essiccate escluse quelle destinati a lattanti e bambini della prima infanzia.	Alc. Pirrolizzidinici (2)	3	2	1
	Cumino	Alc. Pirrolizzidinici (2)	3	2	1
	Integratori alimentari a base di polline. Polline e prodotti a base di polline.	Alc. Pirrolizzidinici (2)	2	1	1
	Pomodori non pelati interi (Whole unpeeled tomatoes) Pomodori pelati interi (Whole peeled tomatoes) Pomodori in pezzi (Diced Tomatoes)	Tossine dell'Alternaria spp. (b) **	3	2	1
	Pomodoro concentrato ("semiconcentrato" residuo secco non inferiore al 12%, "concentrato semplice di pomodoro", residuo secco non inferiore al 18%; "doppio concentrato di pomodoro", residuo secco non inferiore al 28%;	Tossine dell'Alternaria spp. (b) **	3	1	2

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	"triplo concentrato di pomodoro", residuo secco non inferiore al 36%)				
	Pomodori disidratati (Pomodoro in fiocchi o fiocchi di pomodoro (Dried Tomato Flakes); Polvere di pomodoro (Tomato Powder); Pomodori semi-dried o semi-secchi (Dried tomatoes)	Tossine dell'Alternaria spp. (b) **	3	1	2
	Frutta a guscio (nocciole, mandorle)	Tossine dell'Alternaria spp. (b) **	3	2	1
TOTALE			114	61	53
(1) e (2) Per i metodi di campionamento tenere in considerazione il Reg. (UE) 2023/2782 e del Reg. (UE) 2023/2783					
Laboratorio	I.Z.S.U.M.				
Campionamento	Per i dettagli di campionamento si rimanda a quanto previsto dalla nota ministeriale DGISAN 3326 del 27/01/2025 "Piano nazionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali negli alimenti. Anni 2023-2027. Revisione per l'anno 2025"				
Determinazioni analitiche	Vedi tabella				
Modalità rendicontazione, verifica e feedback	Gli esiti dei campionamenti effettuati verranno rendicontati dall'IZSUM tramite il Sistema RaDISAN secondo le tempistiche previste dal sistema stesso come dettagliato nelle specifiche LLGG e nell'allegato 10 della nota DGISAN 3326 del 27/01/2025 "Piano nazionale di controllo ufficiale di contaminanti e tossine vegetali negli alimenti. Anni 2023-2027. Revisione per l'anno 2025". L'IZSUM trasmette al Servizio Regionale i risultati dei controlli analitici effettuati secondo la tempistica prevista dal presente atto (entro il 30 maggio, 30 settembre e 31 gennaio dell'anno successivo).				
Note	(b) Fattori di trasformazione, FT (equivalente di pomodoro fresco in Kg di peso netto): - Pomodori non pelati interi, Pomodori pelati interi, Pomodori in pezzi: FT=1,45 - Semi-concentrato, residuo secco non inferiore al 12%-18%: FT=3 - Concentrato semplice di pomodoro, residuo secco non inferiore al 18%-28%; FT=4,7 - Doppio concentrato di pomodoro", residuo secco non inferiore al 28%-36%; FT=6 - Triplo concentrato di pomodoro", residuo secco non inferiore al 36%/38%: FT=7,5 - Pomodori semi-dried: FT=2 - Polveri e fiocchi di pomodoro: FT=20				

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	** Livelli di azione (Raccomandazione (UE) 2022/553 della Commissione relativa al monitoraggio della presenza di micotossine dell'Alternaria negli alimenti». Come specificato nel Piano ministeriale per l'anno 2025, il presente campionamento rientra nel Piano ufficiale, ma essendo previsti dei livelli di azione e non degli MRL, il prelievo può essere effettuato in una sola aliquota.
--	--

11. PROGRAMMA DI MONITORAGGIO DI CONTAMINANTI AGRICOLI E TOSSINE VEGETALI IN ALIMENTI NON RICOMPRESI NEL REG. (UE) 2023/915

Riferimenti normativi	Reg. CE 1882/2006; Reg. (UE) 2015/705; Reg. (UE) 2023/2783; reg. (UE) 2023/2782; All.I del Reg. CE 752/2014. Raccomandazione (UE 2016/2115). Reg. CE n. 315/1993 DGISAN 2684 del 22/01/2025 "Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali in alimenti non regolamentati. Anno 2025"
Autorità Competenti	Ruoli
AC Centrale: Ministero della Salute – DG SAN Ufficio 6	Programma e coordina le attività di controllo ed elabora, annualmente, le risultanze dei controlli a livello nazionale
AC Regionale	Programmano e coordinano le attività di controllo sul territorio di loro competenza
AC Locali	Programmano, coordinano ed espletano le attività di controllo sul territorio di loro competenza
Dettagli dell'attività	
Programma	DGISAN 2684 del 22/01/2025 "Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti agricoli e tossine vegetali naturali in alimenti non regolamentati. Anno 2025"
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	Secondo quanto previsto dalla D.G.R. 1274/2017

[Digitare qui]

[Digitare qui]

Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Secondo quanto stabilito dalla DGR n. 110 del 15.2.2017 "Sicurezza Alimentare Regione Umbria – Recepimento Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della Legge 5 giugno 2003, n. 131, tra Governo Le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo Ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016).				
Luogo e momento del controllo	Alimenti disponibili, al consumatore, a livello territoriale				
Metodi e tecniche	Campionamento per monitoraggio				
Matrici e ripartizione territoriale	Monitoraggio				
	Matrici	Determinazione analitica	Ripartizione territoriale campionamenti		
			TOT. REG.	AUSL UMBRIA 1	AUSL UMBRIA 2
	Formaggi (da latte bovino) grattugiati o fusi in confezione (a)	Ocratossina A	5	3	2
	Prodotti a base di carne di maiale stagionati in confezione (salame, pancetta, lonza e speck)	Ocratossina A	2	1	1
	Prosciutto crudo intero stagionato	Ocratossina A	5	2	3
	Ortaggi (rapini, spinaci, fagiolini)	Alcaloidi del Tropano (flusso MON)	3	1	2
	Pomodori o pomodorini da insalata commercializzati per il consumatore finale (NOTA)	Glicocalcoidi	1	0	1
	DIRETTO AL CONSUMATORE FINALE. Patate e prodotti derivati (es. gnocchi di patate, patate surgelate)	Alcaloidi glicosidici **	3	2	1
	Bietola, cavolo verza (o cavolo cappuccio), scarola, cime di rapa, valeriana.	Nitrati	2	1	1
	Lupini e prodotti a base di lupini: semi di lupini secchi	Alcaloidi chinolizidinici	2	1	1

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	Lupini e prodotti a base di lupini: farina, miscele di farine, prodotti in confezione, sostituti di latte/carne/uova/caffè	Alcaloidi chinolizidinici	1	1	0
	Bevande da cereali (riso, avena)	Aflatossine, ocratossina A, deossinivalenolo, zearalenone, tossine T-2/HT-2	1	1	0
	TOTALE		25	13	12
	(a) formaggio fuso: prodotto ottenuto mediante macinazione, miscela, fusione ed emulsione mediante calore e agenti emulsionanti di una o più varietà di formaggi, con o senza l'aggiunta di componenti lattiero-caseari e/o di altri prodotti alimentari (decisione 97/80/CE) ** Livelli di azione (Raccomandazione (UE) 2022/561 della Commissione relativa al monitoraggio della presenza di Glicocalcoidi nelle patate e nei prodotti derivati dalle patate). NOTA Si raccomanda nella compilazione del verbale di tenere conto di quanto previsto dal punto 6.2.6 del piano di cui alla DGISAN 2684 del 22/01/2025.				
Laboratorio	I.Z.S.U.M.				
Campionamento	Monitoraggio (aliquota unica) con modalità previste dal Reg. UE 2023/2782 (micotossine) e dal Reg. CE 1882/2006 (nitrati). I prodotti alimentari oggetto di campionamento devono essere in commercio e destinati/disponibili al consumatore finale. Il campionamento è di tipo oggettivo ossia prelievo casuale di alimenti disponibili, al consumatore, a livello territoriale.				
Determinazioni analitiche	Vedi tabella				
Modalità rendicontazione, verifica e feedback	Gli esiti dei campionamenti effettuati verranno rendicontati dall'IZSUM tramite il Sistema RaDISAN. L'IZSUM trasmette al Servizio Regionale i risultati dei controlli analitici effettuati, secondo la tempistica prevista dal presente atto (entro il 30 maggio, 30 settembre e 31 gennaio dell'anno successivo).				

12. PROGRAMMA DI MONITORAGGIO DI CONTAMINANTI AMBIENTALI E INDUSTRIALI IN ALIMENTI NON REGOLAMENTATI

Riferimenti normativi	Reg. CE 1882/2006; Reg. (UE) 2023/2782; Reg. (UE) 2023/2783; All. I del Reg. CE 752/2014. Raccomandazione (UE 2016/2115). Reg. CE n. 315/1993 Racc. 2019/1888 Reg. (UE) 2017/2158 Raccomandazione (Ue) 2016/1111 relativa Al Monitoraggio del Nichel negli Alimenti Raccomandazione 2013/711/Ue Sulla Riduzione ella Presenza Di Diossine, Furani E Pcb Nei Mangimi E Negli Alimenti DGISAN 2684 del 22/01/2025 "Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti ambientali e industriali in alimenti non regolamentati. Anno 2025"
Autorità Competenti	Ruoli
AC Centrale: Ministero della Salute – DG SAN Ufficio 6	Programma e coordina le attività di controllo ed elabora, annualmente, le risultanze dei controlli a livello nazionale
AC Regionale	Programmano e coordinano le attività di controllo sul territorio di loro competenza
AC Locali	Programmano, coordinano ed espletano le attività di controllo sul territorio di loro competenza
Dettagli dell'attività	
Programma	DGISAN 2684 del 22/01/2025 "Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti ambientali e industriali in alimenti non regolamentati. Anno 2025"
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	Secondo quanto previsto dalla D.G.R. 1274/2017
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Secondo quanto stabilito dalla DGR n. 110 del 15.2.2017 "Sicurezza Alimentare Regione Umbria – Recepimento Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della Legge 5 giugno 2003, n. 131, tra Governo Le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo Ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016).

[Digitare qui]

[Digitare qui]

Luogo e momento del controllo	Alimenti disponibili, al consumatore, a livello territoriale					
Metodi e tecniche	Campionamento per monitoraggio					
Matrici e ripartizione territoriale	monitoraggio					
	Matrici	Determinazione analitica	Laboratorio	Ripartizione territoriale campionamenti		
				TOT. REG.	AUSL UMBRIA 1	AUSL UMBRIA 2
	Alici/Acciughe	PBDE	IZSUM	1	0	1
	Alimenti per l'infanzia a base di carne o pesce	PFAS	IZSUM	1	0	1
	Latte bovino confezionato	PFAS	IZSUM	1	1	0
	TOTALE			3	1	2
Laboratorio						
Campionamento	Monitoraggio (aliquota unica). I prodotti alimentari oggetto di campionamento devono essere in commercio e destinati/disponibili al consumatore finale. Il campionamento è di tipo oggettivo ossia prelievo casuale di alimenti disponibili, al consumatore, a livello territoriale.					
Determinazioni analitiche	Vedi tabella					
Modalità rendicontazione, verifica e feedback	Gli esiti dei campionamenti effettuati verranno rendicontati dall'IZSUM e dall'ARPA tramite il Sistema RaDISAN L'IZSUM e l'ARPA trasmettono al Servizio Regionale i risultati dei controlli analitici effettuati, secondo la tempistica prevista dal presente atto (entro il 30 maggio, 30 settembre e 31 gennaio dell'anno successivo).					

13. RICERCA CONTAMINANTI RADIOATTIVI

Riferimenti normativi	➤ La Raccomandazione 2000/473/ Euratom della Commissione relativa all'applicazione dell'art.36 del Trattato Euratom concernente i livelli di radioattività nell' ambiente allo scopo di valutare l'esposizione dell'intera popolazione, prevede la determinazione di ¹³⁷Cs e ⁹⁰Sr nel latte e nella dieta mista; ➤ La Raccomandazione 2003/274/Euratom sulla protezione e l'informazione del pubblico per quanto riguarda l'esposizione risultante dalla continua contaminazione radioattiva da cesio di taluni prodotti di raccolta spontanei a seguito dell'incidente verificatosi nella centrale nucleare di Chernobyl (selvaggina – bacche selvatiche – funghi selvatici – pesci carnivori di lago) ➤ REGOLAMENTO (Euratom) 2016/52 DEL CONSIGLIO del 15 gennaio 2016 che fissa i livelli massimi ammissibili di radioattività per i prodotti alimentari e per gli alimenti per animali a seguito di un incidente nucleare o in qualsiasi altro caso di emergenza radiologica e che abroga il regolamento (Euratom) n. 3954/87 del Consiglio e i regolamenti (Euratom) n. 944/89 e (Euratom) n. 770/90 della Commissione ➤ REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2020/1158 DELLA COMMISSIONE del 5 agosto 2020 relativo alle condizioni d'importazione di prodotti alimentari e alimenti per animali originari dei paesi terzi a seguito dell'incidente verificatosi nella centrale nucleare di Chernobyl. La radioattività massima di Cs-137 non deve essere superiore a: • 370 Bq/kg per il latte e i prodotti lattiero-caseari e per gli alimenti destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia quali definiti all'articolo 2, paragrafo 2, lettere a) e b), del regolamento (UE) n. 609/2013 • 600 Bq/kg per tutti gli altri prodotti interessati				
	Radionuclide	Bq/kg			
		Alimenti per lattanti	Prodotti lattiero caseari	Altri prodotti	Alimenti liquidi
		Isotopi dello Stronzio (Sr-90)	75	125	750
		Isotopi dello Iodio (I-131)	150	500	2000
		Isotopi del Plutonio e di elementi transuranici che emettono alfa (Pu-239 e Am-241)	1	20	80
	Radionuclidi con tempo di dimezzamento superiore a 10 giorni (Cs-134 e Cs-137)	400	1000	1250	1000
Autorità Competenti	Ruoli				

[Digitare qui]

[Digitare qui]

AC Centrale: Ministero della Salute – DGSAN Ufficio 6	Programma e coordina le attività di controllo ed elabora, annualmente, le risultanze dei controlli a livello nazionale				
AC Regionale	Programmano e coordinano le attività di controllo sul territorio di loro competenza				
AC Locali	Programmano, coordinano ed espletano le attività di controllo sul territorio di loro competenza				
Dettagli dell'attività					
Programma	Secondo programmazione regionale				
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	Secondo quanto previsto dalla D.G.R. 1274/2017				
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Secondo quanto stabilito dalla DGR n. 110 del 15.2.2017 "Sicurezza Alimentare Regione Umbria – Recepimento Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della Legge 5 giugno 2003, n. 131, tra Governo Le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo Ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016).				
Luogo e momento del controllo	Alimenti disponibili, al consumatore, a livello territoriale				
Metodi e tecniche	Campionamento per monitoraggio				
Matrici e ripartizione territoriale	monitoraggio				
	Matrici	Determinazione analitica	Ripartizione territoriale campionamenti		
			TOT. REG.	ASL UMBRIA 1	ASL UMBRIA2
	Carni fresche	Ricerca radionuclidi	4	2	2
	Carni di selvaggina cacciata (cinghiali)	Ricerca radionuclidi	4	2	2
	Latte (1)	Ricerca radionuclidi	5	5	0
	Latte crudo (2)	Ricerca radionuclidi	4	2	2
	Prodotti della pesca	Ricerca radionuclidi	4	2	2

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	Miele (3)	Ricerca radionuclidi	2	1	1
	Farina (4)	Ricerca radionuclidi	4	2	2
	Ortaggi, legumi e tuberi	Ricerca radionuclidi	4	2	2
	Vegetali a foglia larga (insalata)(5)	Ricerca radionuclidi	2	2	0
	Funghi epigei spontanei commercializzati	Ricerca radionuclidi	4	2	2
	Frutti di bosco (mirtilli freschi e congelati)	Ricerca radionuclidi	4	2	2
	Succhi di frutta ai mirtilli	Ricerca radionuclidi	4	2	2
	Alimenti prima infanzia (latte in polvere e derivati carne)	Ricerca radionuclidi	4	2	2
	Alimenti prima infanzia (latte in polvere e derivati)	Ricerca radionuclidi	4	2	2
TOTALE			53	30	23
(1) intero UHT, da prelevare sempre presso la medesima centrale del latte (2) matrice da prelevare semestralmente sempre presso la medesima azienda zootecnica (3) matrice da prelevare annualmente sempre presso la medesima azienda di apicoltura (4) matrice destinata sia ad uso alimentare che alla trasformazione, allo stabilimento di produzione o alla distribuzione (5) matrice da prelevare semestralmente sempre presso la medesima azienda agraria					
Laboratorio	ARPA Umbria				
Campionamento	Monitoraggio. Prelevare 1 aliquota costituita da almeno 1 Kg di matrice al netto della parte edibile;				
Determinazioni analitiche	Ricerca radionuclidi				
Modalità rendicontazione, verifica e feedback	Gli esiti dei campionamenti effettuati verranno rendicontati annualmente dall'ARPA Umbria all'I.S.P.R.A. L'ARPA Umbria trasmette al Servizio Regionale i risultati dei controlli analitici effettuati, secondo la tempistica prevista da presente atto (entro il 30 maggio, 30 settembre e 31 gennaio dell'anno successivo dell'anno successivo).				

14. MOCA

Riferimenti normativi	Reg. CE 1935/04; D.M. 21.3.1973; D.D.794 del 28.1.2021; Reg. (UE) 10/2011				
Autorità Competenti	Ruoli				
AC Centrale: Ministero della Salute – DGSAN Ufficio 6	Programma e coordina le attività di controllo ed elabora, annualmente, le risultanze dei controlli a livello nazionale				
AC Regionale	Programmano e coordinano le attività di controllo sul territorio di loro competenza				
AC Locali	Programmano, coordinano ed espletano le attività di controllo sul territorio di loro competenza				
Dettagli dell'attività					
Programma	Nota Minsal 3559 del 28.01.2025 "Revisione per l'anno 2025 del "Piano nazionale di C.U. dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari – Anni 2023-2027" Secondo programmazione regionale				
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	Secondo quanto previsto dalla D.G.R. 1274/2017 In considerazione della realtà produttiva regionale e nei limiti della flessibilità concessa dal punto 7.3 del piano vengono programmati n. 6 campioni per il MOCA "Plastiche" e n. 13 campioni per il MOCA "Acciaio".				
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Secondo quanto stabilito dalla DGR n. 110 del 15.2.2017 "Sicurezza Alimentare Regione Umbria – Recepimento Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della Legge 5 giugno 2003, n. 131, tra Governo Le Regioni e le Provincie Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo Ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016).				
Luogo e momento	I prelievi devono essere eseguiti <u>preferibilmente alla produzione e al deposito all'ingrosso</u> , secondariamente presso gli utilizzatori (imprese alimentari riconosciute e registrate) e infine presso i distributori al dettaglio di MOCA.				
Metodi e tecniche	Campionamento ufficiale				
Matrici e ripartizione territoriale	Prelievo ufficiale / monitoraggio				
	Matrici	Determinazioni analitiche	Ripartizione territoriale campionamenti		
			TOT. REG.	USL UMBRIA 1	USL UMBRIA 2
	Ceramica	Prove di cessione e migrazione globale	6	4	2
	Carta e cartone	Prove di cessione e migrazione globale	4	2	2
	Acciaio inossidabile	Prove di cessione e migrazione globale	13	7	6

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	Plastiche*	Prove di cessione (migrazione specifica di melammina e migrazione specifica di formaldeide, migrazione specifica di metalli), migrazione globale (ultimo trimestre)	6	3	3
	Vetro	Prove di cessione e migrazione globale	4	2	2
	Plastica a base di melammina **	Prova di cessione ("Migrazione specifica di formaldeide" e "migrazione specifica di melammina")	2	1	1
	TOTALE		35	19	16
		Presso i depositi all'ingrosso o alla vendita al dettaglio prelevare preferenzialmente utensili per cucina in plastica a base di poliammide o di melammina provenienti dalla Cina			
Ripartizione territoriale delle attività ispettive			TOT. REG.	USL UMBRIA 1	USL UMBRIA 2
	Produttori/Depositi/Importatori (Servizi I.A.N.)		10	6	4
	Utilizzatori (registrati/riconosciuti) (Servizi I.A.N. – I.A.O.A.)		10	5	5
	TOTALE		20	11	9
Laboratorio	ARPA Umbria				
Campionamento	Per quanto concerne il campionamento dell'acciaio prelevare esclusivamente acciaio inossidabile e verificare che sia identificato da una delle sigle riportate nell' All. II, Sezione VI del D.M. 21/03/1973 e s.m.i.; la sigla di identificazione dell'acciaio va annotata nel verbale di prelievo. Per quanto riguarda gli oggetti in vetro, al momento del prelievo, verificare e riportare sul verbale di prelievo la categoria di vetro di appartenenza (A o B). * Per quanto riguarda i MOCA in plastica si deve prelevare un'aliquota aggiuntiva. Ciascuna aliquota deve essere costituita da almeno 12 pezzi identici. Le indicazioni di cui al capitolo MOCA previste dalla <u>nota regionale prot. 102621</u> del 09.05.2023 in merito alla sub aliquota in caso di campionamento degli oggetti in plastica sono <u>superate</u>. ** Per i due campioni di plastica a base di melammina per la sola migrazione specifica le aliquote sono in numero di 4/5 (quindi non è necessaria una aliquota aggiuntiva) e possono essere costituite da 6 pezzi identici. Per i vari tipi di materiale, le prove analitiche che verranno effettuate, quindi che devono essere riportate sul verbale di prelievo, sono le seguenti: Plastica: Prove di cessione (migrazione specifica di melammina e migrazione specifica di formaldeide, migrazione specifica di metalli), migrazione globale. Plastica a base di melammina: Prove di cessione (migrazione specifica di melammina e migrazione specifica di formaldeide).				

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	Vetro di categoria A, vetro di categoria B: migrazione globale Ceramica: migrazione specifica di cadmio e piombo Carta e cartone: migrazione specifica di piombo Acciaio inossidabile: migrazione globale e migrazione specifica di cromo, nichel e manganese
Determinazioni analitiche	Vedi tabelle
Modalità rendicontazione, verifica e feedback	L'ARPA Umbria trasmette al Servizio Regionale i risultati dei controlli analitici effettuati, secondo la tempistica prevista da presente atto (entro il 30 maggio, 30 settembre e 31 gennaio dell'anno successivo).

15. RICERCA ALLERGENI

Riferimenti normativi	REGOLAMENTO (UE) N. 1169/2011 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione Le sostanze considerate "allergeniche" che devono figurare tra gli ingredienti sono riportate nell'Allegato II del Regolamento (UE) n. 1169/2011.
Autorità Competenti	Ruoli
AC Centrale: Ministero della Salute – DGSAN Ufficio 6	Programma e coordina le attività di controllo ed elabora, annualmente, le risultanze dei controlli a livello nazionale
AC Regionale	Programmano e coordinano le attività di controllo sul territorio di loro competenza
AC Locali	Programmano, coordinano ed espletano le attività di controllo sul territorio di loro competenza
Dettagli dell'attività	
Programma	Secondo programmazione regionale
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	Secondo quanto previsto dalla D.G.R. 1274/2017
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Secondo quanto stabilito dalla DGR n. 110 del 15.2.2017 "Sicurezza Alimentare Regione Umbria – Recepimento Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della Legge 5 giugno 2003, n. 131, tra Governo Le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo Ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016).
Luogo e momento	Produzione ed esercizi al dettaglio

[Digitare qui]

[Digitare qui]

Matrici	Allergeni																
	<i>Glutine</i>	<i>Lattosio</i>	<i>β-Latto globuline</i>	<i>Proteine uova</i>	<i>Caseina</i>	<i>Crostacei e molluschi</i>	<i>Pesce</i>	<i>Arachide</i>	<i>Nocciola</i>	<i>Sesamo</i>	<i>Pistacchio/ Anacardo</i>	<i>Noci</i>	<i>Mandorle</i>	<i>Soia</i>	<i>Lupino</i>	<i>Sedano</i>	<i>Senape</i>
Prodotti a base di carne: insaccati stagionati	X	X	X		X											X	X
Preparazioni a base di carne: hamburger	X	X	X		X											X	X
Alimenti per l'infanzia: omogeneizzati a base di carne e di frutta	X	X	X	X	X												
Conserv e semiconserv e: patè – salse vegetali (tartufo, olive, peperoni) – sughi	X		X	X	X									X		X	X
Preparazioni gastronomic he a base di	X	X					X							X		X	X

[Digitare qui]

[Digitare qui]

crostacei e molluschi (insalate, sughi ecc)																	
Preparazioni gastronomiche e omogeneizzate a base di pesce	X	X				X										X	X
Alimenti per celiaci	X																
Preparati per dolci e frutta secca sgusciata (es. pinoli, mandorla, noci, pistacchi, anacardo, arachide, nocciola, noce del brasile, noce pecan, noce macadamia)								X	X	X	X	X	X		X		
Prodotti da forno e pasticceria								X	X	X	X	X	X		X		
Farine														X	X		
Cereali da colazione								X	X	X	X	X	X				

[Digitare qui]

[Digitare qui]

Matrici e ripartizione territoriale	Prelievo ufficiale				
	Matrici	Determinazione analitica	Ripartizione territoriale campionamenti		
			TOT. REG.	ASL UMBRIA 1	ASL UMBRIA2
	Prodotti a base di carne: insaccati stagionati	Vedi tabella sopra riportata. Per ogni matrice va prelevata un'aliquota aggiuntiva.	2	1	1
	Preparazioni a base di carne: hamburger		2	1	1
	Alimenti per l'infanzia: omogeneizzati a base di carne e di frutta		4	2	2
	Conserve e semiconserve: patè – salse vegetali (tartufo, olive, peperoni) – sughi		4	2	2
	Preparazioni gastronomiche a base di crostacei e molluschi (insalate, sughi ecc)		4	2	2
	Preparazioni gastronomiche e omogeneizzati a base di pesce		2	1	1
	Alimenti per celiaci		8	5	3
	Preparati per dolci e frutta secca sgusciata*		4	2	2
	Prodotti da forno e pasticceria		4	2	2
	Farine in genere (di cereali e legumi ecc.)		2	1	1
	Cereali da colazione		2	1	1
TOTALE			38	20	18
Laboratorio	I.Z.S.U.M.				
Campionamento	Campionamento Ufficiale. Per ogni matrice va prelevata un'aliquota aggiuntiva. I campioni saranno prelevati dopo verifica di quanto riportato in etichetta. Il campionamento non deve essere effettuato qualora l'allergene risulti dichiarato in etichetta. <u>In alternativa</u> , nel caso in cui in etichetta sia dichiarato uno o più allergeni tra quelli da ricercare per quella matrice, si può procedere alla ricerca degli altri allergeni previsti dal piano per quella stessa matrice. Il tipo di allergene da ricercare deve essere specificato nel verbale di campionamento. *"Frutta secca sgusciata": Sia sfusa che confezionata ed ogni aliquota deve essere del peso di almeno 250 gr				
Determinazioni analitiche	glutine – lattosio – β-lattoglobuline – proteine uova – caseina – crostacei e molluschi – pesce – arachide – nocciola – proteine sesamo- pistacchio/Anacardo – noci – mandorle – soia –sedano – senape.				
Modalità rendicontazione, verifica e feedback	Gli esiti dei campionamenti effettuati verranno rendicontati dall'IZSUM tramite il Sistema RaDISAN. L'IZSUM trasmette al Servizio Regionale i risultati dei controlli analitici effettuati, secondo la tempistica prevista dal presente atto (entro il 30 maggio, 30 settembre e 31 gennaio dell'anno successivo).				

16. ALIMENTI ETICHETTATI CON CLAIMS NUTRIZIONALI

Riferimenti normativi	D. Lgs 77/93 – Reg. CE 1924/2006
Autorità Competenti	Ruoli
AC Centrale: Ministero della Salute – DG SAN Ufficio 6	Programma e coordina le attività di controllo ed elabora, annualmente, le risultanze dei controlli a livello nazionale
AC Regionale	Programmano e coordinano le attività di controllo sul territorio di loro competenza
AC Locali	Programmano, coordinano ed espletano le attività di controllo sul territorio di loro competenza
Dettagli dell'attività	
Programma	
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	Secondo quanto previsto dalla D.G.R. 1274/2017
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Secondo quanto stabilito dalla DGR n. 110 del 15.2.2017 "Sicurezza Alimentare Regione Umbria – Recepimento Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della Legge 5 giugno 2003, n. 131, tra Governo Le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo Ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016).
Luogo e momento del controllo	Piattaforme di distribuzione, supermercati, farmacie, parafarmacie, negozi specializzati
Allegato al Reg. 1924/06	Prodotti alimentari che riportano informazioni nutrizionali su modificati apporti calorici, modificati apporti di zuccheri, grassi, proteine e sodio, verso i quali può rivolgersi l'attenzione di quei consumatori che, volontariamente o per prescrizione medica, si sottopongono ad un regime alimentare controllato, con informazioni nutrizionali di cui alla seguente griglia:
	Energetiche:
	A basso contenuto calorico ≤ 40 Kcal per 100 g
	A ridotto contenuto calorico se il valore energetico è ridotto di almeno il 30%, con specificazione delle caratteristiche che provocano una riduzione
	Senza calorie ≤ 4 Kcal per 100 g

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	Relative alla fibra:				
	Fonte di fibra: ≥ 3g/100 g o 1.5 g/100 kcal Ad alto contenuto di fibra: ≥ 6 g/100 g o 3 g/100 kcal				
	Relative ai grassi:				
	A basso contenuto di grassi≤ 3 g per 100 g di prodotto Senza grassi≤ 0,5 g per 100 g di prodotto A basso contenuto di grassi saturi ≤ 1,5 g per 100 g (espressi come somma dei g. saturi e dei g. trans) Senza grassi saturi..... ≤ 0,1 g per 100 g (espressi come somma dei g. saturi e dei g. trans)				
	Relative alle proteine:				
	Fonte di proteine..... ≥ 12% del valore energetico Ad alto contenuto di proteine ...≥ 20% del valore energetico				
	Relative agli zuccheri:				
	A basso contenuto di zuccheri.....≤ 5 g per 100 g di prodotto Senza zuccheri.....≤ 0,5 g per 100 g di prodotto Senza zuccheri aggiunti – contiene in natura zuccheri				
	Relative al sale:				
	A basso contenuto di sodio/sale..... ≤ 0,12 g per 100 g di prodotto A bassissimo contenuto di sodio/sale ≤ 0,04 g per 100 g di prodotto Senza sodio o senza sale ≤ 0,005 g per 100 g di prodotto				
*(esemplificazione dall'allegato al Reg. Ce. 1924/06)					
Matrici e ripartizione territoriale	Prelievo ufficiale				
	Matrici	Determinazione analitica	Ripartizione territoriale campionamenti		
			TOT. REG.	AUSL UMBRIA 1	AUSL UMBRIA 2
	Alimenti con indicazioni relative al modificato apporto energetico	corrispondenza etichetta nutrizionale – composizione alimento”, con riferimento alle specifiche informazioni nutrizionali (calorie, grassi, proteine, zuccheri, sale)	2	1	1
	Alimenti con indicazioni relative al modificato apporto di zuccheri	corrispondenza etichetta nutrizionale – composizione alimento”, con riferimento alle specifiche informazioni nutrizionali (calorie, grassi, proteine, zuccheri, sale)	2	1	1

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	Alimenti con indicazioni relative al modificato apporto di grassi	corrispondenza etichetta nutrizionale – composizione alimento”, con riferimento alle specifiche informazioni nutrizionali (calorie, grassi, proteine, zuccheri, sale)	2	1	1
	Alimenti con indicazioni relative al modificato apporto di proteine	corrispondenza etichetta nutrizionale – composizione alimento”, con riferimento alle specifiche informazioni nutrizionali (calorie, grassi, proteine, zuccheri, sale)	2	1	1
	Alimenti con indicazioni relative al modificato apporto di Sali	corrispondenza etichetta nutrizionale – composizione alimento”, con riferimento alle specifiche informazioni nutrizionali (calorie, grassi, proteine, zuccheri, sale)	2	1	1
	Alimenti con indicazioni relative al modificato apporto di fibra	corrispondenza etichetta nutrizionale – composizione alimento”, con riferimento alle specifiche informazioni nutrizionali (calorie, grassi, proteine, zuccheri, sale)	2	1	1
	TOTALE		12	6	6
Laboratorio	I.Z.S.U.M.				
Campionamento	Campionamento ufficiale Indicare nel verbale di prelevamento la esatta denominazione del claim, così come riportato al punto precedente. Verificare sempre la corrispondenza dell’etichetta alla griglia che figura nell’allegato del Reg. (CE) 1924/2006.				
Determinazioni analitiche	”corrispondenza etichetta nutrizionale – composizione alimento”, con riferimento alle specifiche informazioni nutrizionali (calorie, grassi, proteine, zuccheri, sale)				
Modalità rendicontazione, verifica e feedback	L’IZSUM trasmette al Servizio Regionale i risultati dei controlli analitici effettuati, secondo la tempistica prevista dal presente atto (entro il 30 maggio, 30 settembre e 31 gennaio dell’anno successivo).				

17. RISCHIO MICROBIOLOGICO CONSERVE E SEMICONSERVE

Riferimenti normativi	Reg. CE n.2073/2005 e s.m.i; DGR n. 110 del 15.2.2017 "Sicurezza Alimentare Regione Umbria – Recepimento Intesa, ai sensi dell’articolo 8, comma 6, della Legge 5 giugno 2003, n. 131, tra Governo Le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo Ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016).		
Autorità Competenti	Ruoli		
AC Centrale: Ministero della Salute – DGSAN Ufficio 6	Programma e coordina le attività di controllo ed elabora, annualmente, le risultanze dei controlli a livello nazionale		
AC Regionale	Programmano e coordinano le attività di controllo sul territorio di loro competenza		
AC Locali	Programmano, coordinano ed espletano le attività di controllo sul territorio di loro competenza		
Dettagli dell’attività			
Programma	L’indagine si prefigge di valutare la presenza di Clostridi produttori di tossine botuliniche in conserve e semiconserve a base di prodotti vegetali e di origine animale prodotti in Umbria, al fine di una valutazione del rischio associato alla produzione di tossine botuliniche.		
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	Secondo quanto previsto dalla D.G.R. 1274/2017		
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Secondo quanto stabilito dalla DGR n. 110 del 15.2.2017 "Sicurezza Alimentare Regione Umbria – Recepimento Intesa, ai sensi dell’articolo 8, comma 6, della Legge 5 giugno 2003, n. 131, tra Governo Le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo Ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016).		
Luogo e momento del controllo	Il campionamento va effettuato presso Laboratori di produzione riconosciuti e registrati, Agriturismi e ristorazione in alimenti pronti ad essere commercializzati.		
Matrici e ripartizione territoriale	Prelievo ufficiale		
	Matrici	Determinazione analitica	Ripartizione territoriale campionamenti

[Digitare qui]

[Digitare qui]

			TOT. REG.	ASL UMBRIA 1	ASL UMBRIA2
	Conserve vegetali	<i>Clostridi</i> produttori di tossine botuliniche. Determinazione di Aw e pH.	4	2	2
	Insaccati e altri PBC comprese le conserve senza nitriti e nitrati (Stab. Riconosciuti e/o produzioni artigianali compresi agriturismi)	<i>Clostridi</i> produttori di tossine botuliniche. Determinazione di Aw e pH.	4	2	2
TOTALE			8	4	4
Laboratorio	I.Z.S.U.M.				
Campionamento	Legale, su 1 unità campionaria (almeno gr.100 di prodotto edibile, quantità sufficiente anche per la determinazione di Aw e pH) <u>Indicare nel verbale di prelievo i parametri tempo/temperatura utilizzati per il trattamento termico del prodotto, come rilevati dal piano di autocontrollo aziendale, specificando se trattasi di conserva o semiconserva.</u>				
Determinazioni analitiche	Ricerca qualitativa di <i>Clostridi</i> produttori di tossine botuliniche. Determinazione di Aw e pH.				
Modalità rendicontazione, verifica e feedback	Gli esiti dei campionamenti effettuati verranno rendicontati dall'IZSUM tramite il Sistema RaDISAN. L'IZSUM trasmette al Servizio Regionale i risultati dei controlli analitici effettuati, secondo la tempistica prevista dal presente atto (entro il 30 maggio, 30 settembre e 31 gennaio dell'anno successivo).				

18. CONTROLLO DEI COMPOSTI POLARI NELL'OLIO DI FRITTURA

Riferimenti normativi	Circ. Ministeriale n. 11/01/1991				
Autorità Competenti	Ruoli				
AC Centrale: Ministero della Salute	Programma e coordina le attività di controllo ed elabora, annualmente, le risultanze dei controlli a livello nazionale				
AC Regionale	Programmano e coordinano le attività di controllo sul territorio di loro competenza				
AC Locali	Programmano, coordinano ed espletano le attività di controllo sul territorio di loro competenza				
Dettagli dell'attività					
Programma	Secondo programmazione regionale				
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	Secondo quanto previsto dalla D.G.R. 1274/2017				
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Secondo quanto stabilito dalla DGR n. 110 del 15.2.2017 "Sicurezza Alimentare Regione Umbria – Recepimento Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della Legge 5 giugno 2003, n. 131, tra Governo Le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo Ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016).				
Luogo e momento del controllo	Esercizi pubblici di ristorazione e preparazioni gastronomiche				
Metodi e tecniche	Campionamento ufficiale				
Matrici e ripartizione territoriale	Prelievo ufficiale				
	Matrici	Determinazione analitica	Ripartizione territoriale campionamenti		
			TOT. REG.	ASL UMBRIA 1	ASL UMBRIA2
	Olio di frittura	Composti polari	34	17	17
Laboratorio	A.R.P.A. Umbria				
Campionamento	Direttamente dalla friggitrice				
Determinazioni analitiche	Composti polari				
Modalità rendicontazione, verifica e feedback	Gli esiti dei campionamenti effettuati verranno rendicontati da ARPA Umbria tramite il Sistema NSIS-ALIMENTI con cadenza quadrimestrale. ARPA Umbria trasmette al Servizio Regionale i risultati dei controlli analitici effettuati, secondo la tempistica prevista dal presente atto (entro il 30 maggio, 30 settembre e 31 gennaio dell'anno successivo).				

[Digitare qui]

[Digitare qui]

19. CONTROLLO DEI PRODOTTI DELLA PESCA

Riferimenti normativi	Reg. (UE) 2017/625 D. Lgs 27/2021			
Autorità Competenti	Ruoli			
AC Centrale:				
AC Regionale	Programma e coordina le attività di controllo sul territorio di loro competenza			
AC Locali	Programmano, coordinano ed espletano le attività di controllo sul territorio di loro competenza			
Dettagli dell'attività				
Programma	Secondo programmazione regionale			
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	Secondo quanto previsto dalla D.G.R. 1274/2017			
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Secondo quanto stabilito dalla DGR n. 110 del 15.2.2017 "Sicurezza Alimentare Regione Umbria – Recepimento Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della Legge 5 giugno 2003, n. 131, tra Governo Le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo Ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016).			
Luogo e momento del controllo	Allo sbarco.			
Metodi e tecniche	Campionamento per monitoraggio			
Matrici e ripartizione territoriale	monitoraggio			
	Matrici		Determinazione analitica	Ripartizione territoriale campionamenti
				TOT. REG. ASL UMBRIA 1

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	Tinca –Tinca tinca	Ogni campione deve essere costituito da almeno 3 esemplari o comunque un numero di esemplari tali da ottenere un campione di almeno 50 g di muscolo	Opisthorchis felinus – Opisthorchis viverrini	7	7
			TOTALE	7	7
Laboratorio	IZSUM				
Campionamento	Indagine conoscitiva (in aliquota unica).				
Determinazioni analitiche	Ricerche parassitologiche: vedi tabella.				
Modalità rendicontazione, verifica e feedback	Gli esiti dei campionamenti effettuati verranno rendicontati da IZSUM tramite il Sistema RaDISAN con cadenza quadrimestrale. IZSUM trasmette al Servizio Regionale i risultati dei controlli analitici effettuati, secondo la tempistica prevista dal presente atto (entro il 30 maggio, 30 settembre e 31 gennaio dell'anno successivo).				

20. CONTROLLO DEGLI ADDITIVI E DEGLI AROMI ALIMENTARI NEGLI ALIMENTI E SOSTANZE DI CUI ALL'ALL. III DEL REG. CE 1334/2008

Riferimenti normativi	Reg. CE n. 1333/2008; Reg. CE n. 1334/2008; Reg. UE n. 1129/2011; Reg. UE n. 1130/2011; Reg. UE n. 231/2012; Reg. UE n. 872/2011; Reg. UE n. 873/2012; Reg. CE n. 2065/2003; Reg. CE n. 627/2006; Reg. UE n. 1321/2013. DGISAN 5029 del 06.02.2025 "Piano nazionale di C.U. degli additivi e degli aromi alimentari come materia prima e negli alimenti comprese le sostanze aromatizzanti di affumicatura – Anni 2025-2027"
Autorità Competenti	Ruoli
AC Centrale: Ministero della Salute Ufficio 6	Programma e coordina le attività di controllo ed elabora, annualmente, le risultanze dei controlli a livello nazionale
AC Regionale	Programma e coordina le attività di controllo sul territorio di loro competenza
AC Locali	Programmano, coordinano ed espletano le attività di controllo sul territorio di loro competenza
Dettagli dell'attività	
Programma	DGISAN 5029 del 06.02.2025 "Piano nazionale di C.U. degli additivi e degli aromi alimentari come materia prima e negli alimenti comprese le sostanze aromatizzanti di affumicatura – Anni 2025-2027" a cui si rimanda.
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	Secondo quanto previsto dalla D.G.R. 1274/2017
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Secondo quanto stabilito dalla DGR n. 110 del 15.2.2017 "Sicurezza Alimentare Regione Umbria – Recepimento Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della Legge 5 giugno 2003, n. 131, tra Governo Le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo Ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016).
Luogo e momento del controllo	Campionamenti presso produzione, confezionamento, deposito, utilizzatori, dettaglio. Ispezioni: Controlli documentali, di identità e fisici secondo quanto previsto dal Piano Nazionale
Metodi e tecniche	Campionamento ufficiale. La scelta delle matrici è in seno ai Servizi e vanno comunque scelte tra quelle per cui il R1333/2008 prevede dei limiti.
ADDITIVI	

[Digitare qui]

[Digitare qui]

Matrici e ripartizione territoriale	Prelievo ufficiale					
	Prodotti alimentari che contengono AA	N. rif. AA	Denominazione AA e AR	Ripartizione territoriale campionamenti		
				TOT. REG.	AUSL UMBRIA 1	AUSL UMBRIA 2
1	Preparazioni di carne, quali definite da Reg. CE 853/2004 (in fase di produzione)	E100-E180 E220-E228 E249-250 E251-E252 E300-302	Coloranti Anidride solforosa e suoi sali Nitriti Nitrati Acido ascorbico e suoi sali	1	1	0
	Prodotti a base di carne sottoposti a trattamento termico (prodotti etnici importati)	E 100-E 180 E249-250 E251-E252	Coloranti Nitriti Nitrati	2	1	1
	Prodotti a base di carne non sottoposti a trattamento termico (prodotti etnici importati:)	E 100-E 180 E249-250 E251-E252	Coloranti Nitriti Nitrati	1	0	1
3	Bevande aromatizzate	E100-E180 E220-E228 E950-E962 E200-E202 E210-E213 E300-E302	Coloranti Anidride solforosa e suoi Sali Edulcoranti Acido sorbico e sorbato di potassio Acido benzoico e suoi Sali Acido asorbico e suoi sali	1	1	0
	14.1.2 Succhi di frutta quali definiti dalla Direttiva 2001/112 e succhi di ortaggi	E220-E228	Anidride solforosa e suoi Sali	1	1	0
5	Zuppe, minestre e brodi	E950-E962 E100-E180 E200-E202 E210-E213	Edulcoranti Coloranti Acido sorbico e sorbato di potassio Acido benzoico e suoi Sali	1	0	1
6	Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi	E200-E202 E210-E213	Acido sorbico e sorbato di potassio	1	1	0

[Digitare qui]

[Digitare qui]

		E220-E228 E950-E962 E100-E180	Acido benzoico e suoi Sali Anidride solforosa e suoi Sali Edulcoranti Coloranti			
	5.1 Prodotti di cacao e di cioccolato di cui alla direttiva 2000/36 (Solo prodotti a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti)	E950-E962	Edulcoranti	1	1	0
7	Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei	E220-E228 E100-E180	Anidride solforosa e suoi Sali Coloranti (limitare le analisi ai coloranti rossi)	1	1	0
8	Gnocchi di patate	E200-E202 E210-E213	Acido sorbico-e sorbato di potassio Acido benzoico e suoi sali	1	0	1
10	Gomme da masticare (chewing-gum)	E950-E962 E100-E180	Edulcoranti Coloranti	1	1	0
11	Altri prodotti di confetteria, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito	E950-E962 E100-E180	Edulcoranti Coloranti	1	0	1
12	Ortofrutticoli sottaceto, sott'olio o in salamoia	E200-E202 E210-E213	Acido sorbico e sorbato di potassio Acido benzoico e suoi sali	1	0	1
14	Vino e altri prodotti, quali definiti dal regolamento (CE) n.1308/2013	E220-E228	Anidride solforosa e suoi sali	8	4	4
TOTALE				22	12	10

[Digitare qui]

[Digitare qui]

AROMI						
Prelievo ufficiale						
Matrici e ripartizione territoriale		Prodotti alimentari che contengono AR	Denominazione AR	Ripartizione territoriale campionamenti		
				TOT. REG.	AUSL UMBRIA 1	AUSL UMBRIA 2
	1	Preparazioni di carne, quali definite da Reg. CE 853/2004 (in fase di produzione) *	4-Allil-1,2-dimetossibenzene, (metileugenolo) *	1	0	1
	2	Prodotti a base di carne (in fase di produzione) *	4-Allil-1,2-dimetossibenzene, (metileugenolo)*	2	1	1
	3	Prodotti a base di pesce *	1-Allil-4-metossibenzene, (Estragolo)* 4-Allil-1,2-dimetossibenzene, (Metileugenolo)* 1-Alil 3,4-metilendiossibenzene (Safrolo)	1	0	1
	4	Gomme da masticare (chewing-gum)	Mentofurano Pulegone	1	0	1
	5	Microconfetti per rinfrescare l'alito	Mentofurano pulegone	1	1	0
	6	Bevande analcoliche *	4-Allil-1,2-dimetossibenzene, etileugenolo * Quassina	1	1	0
	7	Prodotti di panetteria	Quassina	1	1	0
	8	Cereali per prima colazione (compreso muesli)	Cumarina	1	0	1
	9	Bevande alcoliche	Teucrina A	1	1	0
TOTALE			10	5	5	

[Digitare qui]

[Digitare qui]

AA e AR COME MATERIA PRIMA (presso i produttori o gli utilizzatori a discrezione delle Az. Usi in base alla propria realtà territoriale)							
		Prelievo ufficiale			Ripartizione territoriale campionamenti		
		Additivi come materia prima (AA)	N. rif. AA	Determinazioni analitiche	TOT. REG.	AUSL UMBRIA 1	AUSL UMBRIA 2
		Lecitine	E322	Arsenico Piombo Mercurio	2	1	1
		Farina di semi di carrube	E410	Arsenico Piombo Mercurio Cadmio	1	1	0
		TOTALE			3	2	1
		Aromi come materia prima (AR)	Determinazioni analitiche				
		Tutti gli aromi	Acido sorbico e sorbati (E 200-202) Acido benzoico e suoi Sali (E 210-213)		1	0	1
		Aromatizzanti di affumicatura	IPA (benzo-apirene e benzo antracene)		2	1	1
		TOTALE			3	1	2
Laboratorio	I.Z.S.U.M.						
Campionamento	Ufficiale 4/5 aliquote						
Determinazioni analitiche	Controllo impiego AR in prodotti alimentari e ricerca metalli pesanti in AA tal quali, ricerca sorbati e benzoati in AR tal quali, ricerca IPA in aroma fumo. * I tenori massimi non si applicano quando un alimento composto non presenta aggiunte di aromatizzanti e i soli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti che sono stati aggiunti sono erbe e spezie fresche, essiccate o congelate.						
Modalità rendicontazione, verifica e feedback	Gli esiti dei campionamenti effettuati verranno rendicontati da IZSUM tramite il sistema RADISAN. IZSUM trasmette al servizio regionale i risultati dei controlli analitici effettuati, secondo la tempistica prevista dal presente atto (entro il 30 maggio 2024, 30 settembre 2024 e 31 gennaio del 2025).						

21. PARAMETRI DI SICUREZZA ALIMENTARE REG. (CE) 2073/2005

A. PARAMETRI DI SICUREZZA ALIMENTARE	
Riferimenti Normativi	Reg. CE n.2073/2005 e s.m.i; DGR n. 110 del 15.2.2017 "Sicurezza Alimentare Regione Umbria – Recepimento Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della Legge 5 giugno 2003, n. 131, tra Governo Le Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano sul documento concernente "Linee guida per il controllo Ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004" (Rep. Atti n. 212/CSR del 10 novembre 2016).
Autorità Competenti	Ruoli
AC Centrale: Ministero della Salute	Coordinamento nazionale tramite la predisposizione di note di chiarimento indirizzate alle associazioni di categoria e Assessorati regionali alla sanità, circa l'implementazione criteri di cui al regolamento
AC Regionale	Programma regionale
AC Locali	Verifica della corretta applicazione dei criteri su tutta la filiera produttiva attraverso audit, ispezione, e campionamento per analisi
Dettagli dell'attività	
Programma	Valutazione parametri di sicurezza alimentare. Si sottolinea che, in riferimento ai campionamenti di "<i>alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di L. monocytogenes, diversi da quelli destinati ai lattanti e ai fini medici speciali</i>" (corrispondenti esclusivamente alla categoria identificata con il codice 2. Nella tabella sotto riportata), il Reg. CE 2073/2005, alla nota (5) del Capitolo 1, <u>prevede che il criterio di 100 Ufc/g (limite massimo consentito), sia applicabile esclusivamente se il produttore è in grado di dimostrare che il prodotto stesso non supererà il medesimo limite durante la vita conservativa stabilita.</u> La sussistenza di tale condizione deve essere esplicitamente indicata nel verbale di campionamento. Solo in questo caso l'I.Z.S.U.M. procederà alla ricerca quantitativa (conta). Qualora invece, tale condizione non sia accertabile all'atto del campionamento o non venga espressamente indicata nel verbale di prelievo, l'I.Z.S.U.M. effettuerà la determinazione di Aw e pH su un'aliquota di appoggio, al fine di stabilire la categoria di appartenenza del prodotto. Nel caso in cui l'alimento costituisca terreno favorevole, si procederà alla ricerca qualitativa (assenza/presenza) e, in caso di positività, alla conta di <i>L. monocytogenes</i>.
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	Secondo quanto previsto dalla D.G.R. 1274/2017
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Distribuzione uniforme nel corso dell'anno

[Digitare qui]

[Digitare qui]

Luogo e momento del controllo		I controlli devono essere effettuati preferibilmente <u>in alimenti immessi sul mercato</u>, siano essi di produzione nazionale o comunitaria o prodotti importati. Se il prelievo viene fatto alla produzione (intendendo esclusivamente stabilimenti riconosciuti o caseifici registrati ai sensi del Reg 852/04) il campionamento va effettuato esclusivamente sui prodotti finiti, pronti per essere immessi sul mercato. Nell'ambito del controllo microbiologico dei parametri di sicurezza alimentare, devono essere campionate esclusivamente le <u>matrici previste dal Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.</u>, che devono essere sottoposte alle determinazioni previste dal medesimo regolamento. Matrici e/o analiti non contemplati dall'allegato I del Regolamento (es. prelievo di alimento sospetto di aver determinato una tossinfezione alimentare) non rientrano nel presente capitolo del PCRP alimenti.					
Metodi e tecniche		Ispezione, campionamento per analisi					
					Ripartizione campioni		
Rif. 2073/2005 esmi	Categorie alimentari	Matrici	Luogo del campionamento	Microrganismo/analita	Regione	AUSL UMBRIA 1	AUSL UMBRIA 2
1.1	Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali	Latte, omogeneizzati, formule per lattanti, alimenti a fini medici speciali, ecc., pronti all'uso (non da ricostituire)	Depositi di farmaci, piattaforme di distribuzione, grossisti di alimenti destinati ad alimentazione particolare, farmacie e parafarmacie	Listeria monocytogenes	4	2	2
1.2	Alimenti pronti che costituiscono terreno favorevole alla crescita di L. monocytogenes, diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali	Formaggi (L'appartenenza dei campioni di prodotti lattiero caseari alla categoria 1.2 o 1.3 viene determinata in sede analitica: pertanto, ai fini dell'adempimento del Piano, deve essere considerato il numero totale dei campioni programmati)	Distribuzione formaggi a latte trattato termicamente.	Listeria monocytogenes	6	4	2
			Distribuzione formaggi a latte crudo	Listeria monocytogenes Enterotossine stafilococciche (1.21) Salmonella (1.11)	10	5	5
		Prodotti a base di carne cotti (Porchetta e tronchetti, coppa di testa, prosciutto cotto, ecc.)	Distribuzione	Listeria monocytogenes	11	6	5

[Digitare qui]

[Digitare qui]

		Prodotti della pesca RTE (anche affumicati)	Distribuzione	Listeria monocytogenes	6	3	3
		Semi germogliati/germogli	Distribuzione	Listeria monocytogenes + Salmonella (1.18) + STEC (1.29)	2	1	1
		Semiconserve (salse vegetali, pat�, ecc.)	Distribuzione	Listeria monocytogenes	4	2	2
1.3	Alimenti pronti che non costituiscono terreno favorevole alla crescita di L. monocytogenes, diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali	Formaggi (L'appartenenza dei campioni di prodotti lattiero caseari alla categoria 1.2 o 1.3 viene determinata in sede analitica: pertanto, ai fini dell'adempimento del Piano, deve essere considerato il numero totale dei campioni programmati)	Distribuzione formaggi a latte trattato termicamente.	Listeria monocytogenes	5	2	3
			Distribuzione formaggi a latte crudo	Listeria monocytogenes Enterotossine stafilococciche (1.21) Salmonella (1.11)	5	3	2
		Prodotti a base di carne: insaccati stagionati, salati stagionati	Ristorazione annessa ad attivit� agricole (agriturismi) Laboratori artigianali con annessa vendita (macellerie)	Listeria monocytogenes + Salmonella	12	6	6
		Pasticceria fresca	Distribuzione	Listeria monocytogenes	4	2	2
		Vedi categoria 1.2					
1.4	Carne macinata e preparazioni a base di carne destinate ad essere consumate crude						

[Digitare qui]

[Digitare qui]

1.5	Carne macinata e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte	Carni macinate, salsicce fresche, spiedini, altre preparazioni di carne	Distribuzione	Salmonella	14	10	4
1.6	Carne macinata e preparazioni a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte	Carne macinata e preparazioni a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte	Distribuzione	Salmonella	18	6	12
1.8	Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati crudi, esclusi i prodotti per i quali il procedimento di lavorazione o la composizione del prodotto eliminano il rischio di salmonella	Vedi categoria 1.3					
1.9	Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti (es. wurstel, prodotti impanati, rollè ecc.)		Distribuzione	Salmonella	3	2	1
1.10	Gelatina e collagene		Distribuzione	Salmonella	2	1	1
1.11	Formaggi, burro e panna ottenuti da latte crudo o da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura più bassa della pastorizzazione	Vedi Cat. 1.2 o 1.3					
1.12	Latte in polvere e siero di latte in polvere		Distribuzione	Salmonella	2	2	0
1.16	Crostacei e molluschi cotti	Crostacei e molluschi cotti	Distribuzione	Salmonella	6	3	3
1.17	Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi	Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi	Distribuzione	Salmonella + Escherichia coli	6	4	2

[Digitare qui]

[Digitare qui]

1.18	Semi germogliati	Vedi Categoria 1.2					
1.19 *	Frutta e ortaggi pretagliati IV gamma (pronti al consumo) *	Frutta pretagliata (pronta al consumo)	Distribuzione	Salmonella + Listeria monocytogenes	6	3	3
		Ortaggi pretagliati (pronti al consumo)		Salmonella + Listeria monocytogenes	6	2	4
1.20	Succhi di frutta e di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo)	Succhi di frutta e di ortaggi non pastorizzati (pronti al consumo)	Distribuzione	Salmonella + Listeria monocytogenes	2	1	1
1.21	Formaggi, latte in polvere e siero di latte in polvere, come indicati nei criteri relativi agli stafilococchi coagulasi-positivi nel capitolo 2, punto 2, del presente allegato	Vedi Categoria 1.2 o 1.3					
1.22	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai 6 mesi	Latte e alimenti dietetici in polvere contenenti latte	Distribuzione	Salmonella + Cronobacterspp. (Enterobactersakazaki) (1.24)	1	1	0
1.23	Alimenti di proseguimento in polvere	Latte e alimenti in polvere	Distribuzione	Salmonella	1	1	0
1.24	Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai 6 mesi	Vedi Cat. 1.22					

[Digitare qui]

[Digitare qui]

1.25	Molluschi bivalvi vivi ed echinodermi, tunicati e gasteropodi vivi	Vedi Categoria 1.17					
1.26	Prodotti della pesca ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina	Vedi nota 17 Reg. 2073	Distribuzione	Istamina	4	2	2
1.27	Prodotti della pesca che hanno subito un trattamento di maturazione enzimatica in salamoia, ottenuti da specie ittiche associate con un tenore elevato di istidina	Vedi Categoria 1.26					
1.28	Carne fresca di pollame	Carne fresca di pollame	Distribuzione	Salmonella Typhimurium Salmonella Enteritidis	10	5	5
1.29	Germogli	Vedi Categoria 1.2					
TOTALE					150	79	71
Laboratorio	I.Z.S.U.M.						
Campionamento	In applicazione del D. Lgs 27/2021, per i criteri di sicurezza alimentare si procede in analisi unica garantita. Per le unità campionarie si rimanda a quanto previsto dal Reg.(CE) 2073/2005 e smi e dalle Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 del 10 novembre 2016. Al fine di facilitare l'esatta individuazione della categoria alimentare campionata da parte del Laboratorio, <u>deve essere citato</u>, nel verbale di campionamento, il codice di riferimento che in tabella precede le matrici (da 1.1 a 1.29). Il peso minimo di ogni unità campionaria deve essere tale da consentire lo svolgimento delle prove richieste (Vedi Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004 del 10 novembre 2016, Cap. 15, Tabella 3). * N.B. I criteri alla base dell'individuazione di una matrice RTE come terreno favorevole o non favorevole alla crescita di <i>Listeria m.</i> sono quelli indicati nelle note del Reg. (CE) 2073/2005 (Aw e ph, shelf life inferiore a 5 gg...etc.). Ai fini di una corretta attività analitica e di campionamento nonché per le azioni ad esse conseguenti (quali controperizia/controversia), è necessario dettagliare correttamente nel verbale il tipo di quesito diagnostico (ricerca) in funzione della ricerca da effettuare (qualitativa o quantitativa) e della matrice campionata (terreno favorevole/non favorevole). Si richiama quindi l'attenzione sulla necessità di indicare nel verbale la ricerca da effettuare (ad es. conta numerica) o fornire indicazioni comprovanti che trattasi di terreno non favorevole in base ai criteri definiti dal Reg. (CE) 2073/2005.						

[Digitare qui]

[Digitare qui]

Determinazioni analitiche	Secondo la tabella sopra riportata.
Modalità rendicontazione, verifica e feedback	Gli esiti dei campionamenti effettuati verranno rendicontati da IZSUM tramite il Sistema RaDISAN. IZSUM trasmette al Servizio Regionale i risultati dei controlli analitici effettuati, secondo la tempistica prevista dal presente atto (entro il 30 maggio, 30 settembre e 31 gennaio dell'anno successivo).

22. PARAMETRI DI SICUREZZA ALIMENTARE LLGG REG. CE 882/04 E 854/04

CAMPIONAMENTI RELATIVI A CRITERI DI SICUREZZA ALIMENTARE STABILITI DALLE LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO UFFICIALE AI SENSI DEI REG. CE 882/04 E 854/04 del 10 dicembre 2016		
Autorità Competenti	Ruoli	
AC Centrale: Ministero della Salute – DGSAN – Ufficio 3	Coordinamento nazionale tramite la predisposizione di note di chiarimento indirizzate alle associazioni di categoria e Assessorati regionali alla sanità, circa l’implementazione criteri di cui al regolamento	
AC Regionale	Programma regionale	
AC Locali	Verifica della corretta applicazione dei criteri su tutta la filiera produttiva attraverso audit, ispezione, e campionamento per analisi	
Dettagli dell’attività		
Programma	L’Allegato 7 delle Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei REG. CE 882/04 e 854/04 del 10 dicembre 2016, oltre ai criteri fissati dal Regolamento (CE)2073/2005 e s.m.i., comprende ulteriori criteri (Valori guida) non contemplati nei regolamenti comunitari. In allegato 7 i valori guida che devono essere gestiti come criteri di sicurezza sono individuati da doppio asterisco (**).	
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	Secondo quanto previsto dalla D.G.R. 1274/2017	
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Distribuzione uniforme nel corso dell’anno	
Luogo e momento del controllo	I controlli devono essere effettuati in alimenti immessi sul mercato, siano essi di produzione nazionale o comunitaria o prodotti importati.	
Metodi e tecniche	Nell’ambito del controllo microbiologico dei parametri di sicurezza alimentare ai sensi dell’Intesa CSR 212/2016 devono essere campionate le matrici previste dalle LLGG citate, le quali devono essere sottoposte alle determinazioni previste dalle medesime LLGG.	
Matrici e ripartizione Territoriale	Prelievo ufficiale	
		Ripartizione territoriale campionamenti

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	Matrici	Determinazione analitica	TOT. REGIONE	ASL UMBRIA 1	ASL UMBRIA 2
	Frutti di bosco (III gamma)	Epatite A Norovirus	4	2	2
	Vegetali a foglia (IV gamma)		10	5	5
	Pasta all'uovo fresca, secca, congelata, surgelata	Enterotossine stafilococciche	4	2	2
	Pasticceria fresca	Enterotossine stafilococciche	4	2	2
	Preparazioni gastronomiche pronte per il consumo cotte (es. primi piatti cotti, secondi piatti cotti, verdure cotte, vitello tonnato, galantina, ...etc.)	Enterotossine stafilococciche Salmonella spp	5	3	2
	Spezie ed erbe aromatiche	Salmonella	4	2	2
	Prodotti a base di carne da consumarsi crudi: insaccati stagionati, salati stagionati	E. coli produttori di tossina Shiga (STEC) Yersinia enterocolitica	5	3	2
TOTALE			36	19	17
Laboratorio	I.Z.S.U.M				
Campionamento	Campionamento Ufficiale ai sensi delle LLGG 882, da effettuare in un'unica unità campionaria e in analisi unica garantita (aliquota unica) del peso minimo di almeno 150 g, da effettuarsi <u>alla distribuzione</u> .				
Modalità rendicontazione, verifica e feedback	Gli esiti dei campionamenti effettuati verranno rendicontati da IZSUM tramite il Sistema RaDISAN. L'IZSUM trasmette al Servizio Regionale i risultati dei controlli analitici effettuati, secondo la tempistica prevista dal presente atto (entro il 30 maggio, 30 settembre e 31 gennaio dell'anno successivo).				

23. CRITERI DI IGIENE DI PROCESSO REG. (CE) 2073/2005

CAMPIONAMENTI RELATIVI A CRITERI DI IGIENE DI PROCESSO DI CUI AL REG. (CE) 2073/2005	
Normativa di riferimento	Reg. (CE) 2073/2005 e s.m.i.
Autorità Competenti	Ruoli
AC Centrale: Ministero della Salute	Coordinamento nazionale tramite la predisposizione di note di chiarimento indirizzate alle associazioni di categoria e Assessorati regionali alla sanità, circa l'implementazione criteri di cui al regolamento
AC Regionale	Programma regionale
AC Locali	Verifica della corretta applicazione dei criteri su tutta la filiera produttiva attraverso audit, ispezione, e campionamento per analisi
Dettagli dell'attività	
Programma	I controlli di verifica del rispetto dei criteri di igiene di processo previsti dal Reg. CE2073/2005 e s.m.i.da parte degli organi di controllo, dovranno essere effettuati nell'ambito delle ispezioni alle aziende alimentari in fase di produzione. I criteri di igiene di processo <u>non si applicano ai prodotti immessi sul mercato</u>. Il superamento del valore indicativo di contaminazione dà luogo a indicazioni di necessarie misure correttive volte a mantenere l'igiene del processo di produzione in ottemperanza alla legislazione in materia di prodotti alimentari
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	Secondo quanto previsto dalla D.G.R. 1274/2017
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Distribuzione uniforme nel corso dell'anno

[Digitare qui]

[Digitare qui]

Luogo e momento del controllo	I controlli devono essere effettuati alla produzione (intendendo stabilimenti riconosciuti, caseifici registrati, laboratori annessi agli esercizi registrati).							
Matrici e ripartizione territoriale	Prelievo ufficiale							
						Ripartizione Territoriale campionamenti		
	Rif. 2073/2005	Categorie alimentari	Matrici	Luogo del campionamento	Determinazione analitica	TOT. REG.	ASL UMBRIA 1	ASL UMBRIA 2
	2.2.2/ 2.3/2.2.4/2.2.5	Alimenti pronti diversi da quelli destinati ai lattanti e a fini medici speciali	Formaggi	Caseifici riconosciuti e registrati ai sensi 853 e 852 per formaggi a latte trattato termicamente.	Escherichia coli Stafilococchi coagulasi positivi	12	6	6
				Caseifici riconosciuti e registrati ai sensi 853 e 852 per formaggi a latte crudo	Stafilococchi coagulasi positivi	4	2	2
	2.1.6/ 2.1.8	Carne macinata e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte	Carni macinate	Produzione	Microrganismi a 30°C Escherichia coli	3	2	1
			Salsicce fresche, spiedini, altre preparazione di carne		Escherichia coli	5	3	2
	2.1.6/	Carne macinata e preparazioni a base di	Carne macinata	Produzione	Microrganismi a 30°C 2073 Escherichia coli	6	3	3

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	2.1.8	carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte	Preparazioni a base di carne di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte		Escherichia coli	6	3	3
	2.4.1	Crostacei e molluschi cotti	Crostacei e molluschi cotti	Impianti riconosciuti sensi 853 o aziende registrate 852	Escherichia coli Stafilococchi coagulasi +	2	1	1
TOTALE						38	20	18
Laboratorio	I.Z.S.U.M.							
Campionamento	I campionamenti relativi a criteri di processo stabiliti dal Reg. CE 2073/2005 vanno effettuati in unica aliquota nelle U.C. previste dal Regolamento stesso.							
Modalità rendicontazione, verifica e <i>feedback</i>	Gli esiti dei campionamenti effettuati verranno rendicontati da IZSUM tramite il Sistema RaDISAN. L'IZSUM trasmette al Servizio Regionale i risultati dei controlli analitici effettuati, secondo la tempistica prevista dal presente atto (entro il 30 maggio, 30 settembre e 31 gennaio dell'anno successivo).							

24. CRITERI DI IGIENE DI PROCESSO LLGG REG. CE 882/04 E 854/04

CAMPIONAMENTI RELATIVI A CRITERI DI IGIENE PROCESSO STABILITI DALLE LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO UFFICIALE AI SENSI DEI REG. CE 882/04 E 854/04 del 10 dicembre 2016	
Autorità Competenti	Ruoli
AC Centrale: Ministero della Salute – DGSAN – Ufficio 3	Coordinamento nazionale tramite la predisposizione di note di chiarimento indirizzate alle associazioni di categoria e Assessorati regionali alla sanità, circa l'implementazione criteri di cui al regolamento
AC Regionale	Programma regionale
AC Locali	Verifica della corretta applicazione dei criteri su tutta la filiera produttiva attraverso audit, ispezione, e campionamento per analisi
Dettagli dell'attività	

[Digitare qui]

[Digitare qui]

Programma	L'Allegato 7 delle Linee Guida per il controllo ufficiale ai sensi dei REG. CE 882/04 e 854/04 del 10 dicembre 2016, oltre ai criteri fissati dal Regolamento (CE)2073/2005 e s.m.i., comprende ulteriori criteri (Valori guida) non contemplati nei regolamenti comunitari. Tali valori guida possono essere considerati per valutare criteri di igiene di processo o di sicurezza alimentare. In allegato 7 i valori guida che devono essere gestiti come criteri di sicurezza sono individuati da asterisco e riportati anche nel presente piano nella sezione "Campionamento".				
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	Secondo quanto previsto dalla D.G.R. 1274/2017				
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Distribuzione uniforme nel corso dell'anno.				
Luogo e momento del controllo	I controlli devono essere effettuati alla produzione.				
Metodi e tecniche	Nell'ambito del controllo microbiologico dei parametri di igiene di processo ai sensi dell'Intesa CSR 212/2016 devono essere campionate le matrici previste dalle LLGG citate, le quali devono essere sottoposte alle determinazioni previste dalle medesime.				
Matrici e ripartizione Territoriale	Prelievo ufficiale				
	Matrici	Determinazione analitica	Ripartizione territoriale campionamenti		
			TOT. REGIONE	ASL UMBRIA 1	ASL UMBRIA 2
	Cereali e prodotti a base di cereali (Farine e farine miste per dolci e ulteriori preparazioni)	Salmonella Escherichia coli	14	7	7
	Pasta all'uovo fresca, secca, congelata, surgelata	Stafilococchi coagulasi positivi * Bacillus cereus *, Clostridium perfringens Salmonella Spp. Listeria monocytogenes - conta	6	3	3

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	Pasticceria fresca	Stafilococchi coagulasi positivi * Bacillus cereus * Muffe*** Escherichia coli	6	3	3
	Preparazioni gastronomiche pronte per il consumo cotte e crude	Stafilococchi coagulasi positivi * Bacillus cereus * Clostridium perfringens ** Escherichia coli Enterobatteri	5	3	2
	Cioccolato, cacao e prodotti a base di cacao	Enterobatteri	6	3	3
	Prodotti a base di carne cotti (Porchetta e tronchetti, coppa di testa, prosciutto cotto, ecc.)	Escherichia coli Stafilococchi coagulasi positivi *	6	3	3
	Prodotti a base di carne: insaccati stagionati, salati stagionati	Escherichia coli Stafilococchi coagulasi positivi *	5	3	2
TOTALE			48	25	23
Laboratorio	I.Z.S.U.M				
Campionamento	Campionamento Ufficiale, in un'unica unità campionaria del peso minimo di almeno 150 g, da effettuarsi alla produzione. * Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza alimentare nel caso di cariche $\geq 10^5$ ufc/gr e presenza di tossine nell'alimento ** Tali valori guida verranno gestiti come criteri di sicurezza alimentare nel caso di cariche $\geq 10^4$ ufc/gr e presenza di tossine nell'alimento *** Ai fini della ricerca delle "Muffe" è necessario prevedere un'aliquota di appoggio per il calcolo dell'aw.				
Modalità rendicontazione, verifica e feedback	Gli esiti dei campionamenti effettuati verranno rendicontati da IZSUM tramite il Sistema RaDISAN. L'IZSUM trasmette al Servizio Regionale i risultati dei controlli analitici effettuati, secondo la tempistica prevista dal presente atto (entro il 30 maggio, 30 settembre e 31 gennaio dell'anno successivo).				

25. CRITERI DI IGIENE DI PROCESSO MACELLI RICONOSCIUTI REG. (CE) 2073/2005

CONTROLLI EFFETTUATI ALLA PRODUZIONE (MACELLI RICONOSCIUTI)	
Autorità competenti	Ruoli
AC Centrale: Ministero della Salute	Coordinamento nazionale tramite la predisposizione di note di chiarimento indirizzate alle associazioni di categoria e Assessorati regionali alla sanità, circa l'implementazione criteri di cui al regolamento
AC Regionale	Programma regionale
AC Locali	Verifica della corretta applicazione dei criteri su tutta la filiera produttiva attraverso audit, ispezione, e campionamento per analisi
Programma	Il controllo dei parametri di igiene di processo spetta in via ordinaria agli OSA. Gli eventuali controlli di verifica del rispetto dei criteri di igiene di processo previsti dal Reg. CE 2073/2005 e s.m.i, da parte degli organi di controllo, dovranno essere effettuati nell'ambito delle ispezioni alle aziende alimentari o degli <i>audit</i> programmati. I criteri di igiene di processo <u>non si applicano ai prodotti immessi sul mercato</u>. Il superamento del valore indicativo di contaminazione dà luogo a prescrizioni di necessarie misure correttive volte a mantenere l'igiene del processo di produzione in ottemperanza alla legislazione in materia di prodotti alimentari. In applicazione del Reg. UE 2019/627, l'Autorità Competente deve verificare la corretta attuazione da parte degli OSA di quanto previsto dall'allegato I, punto 2.1.3, 2.1.4 e 2.1.5 (criteri di igiene di processo per la <i>Salmonella</i> nelle carcasse) del regolamento (CE) n. 2073/2005.. Tra queste è previsto il "<i>campionamento ufficiale facendo ricorso allo stesso metodo ed area campione impiegati dagli operatori del settore alimentare. In ciascun macello vengono prelevati annualmente almeno 49 (**) campioni casuali. Nei macelli di piccole dimensioni tale numero di campioni può essere ridotto in base ad una valutazione del rischio</i>".
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	Tutti gli impianti umbri di macellazione.
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Vedi reg. CE 2073/2005 e Reg. (UE) 2019/627
Metodi e tecniche	Il campionamento ufficiale deve essere effettuato con lo stesso metodo (distruttivo o non distruttivo tramite tampone o spugna) e sulle stesse aree campionate dall'OSA ai sensi del Reg. CE 2073/2005, come modificato dal Reg UE 217/2014.

26. CONTROLLO PRODUZIONE PRIMARIA IN ALIMENTI NON DI ORIGINE ANIMALE

Riferimenti Normativi	Reg. (UE) 2017/625, Articoli 9(1)(d), art. 14; nota Minsal 37164 del 06/10/2021; nota Minsal 44215 del 03/12/2021; nota Minsal DGISAN 7210 del 28.02.2023; DGISAN 37848 del 26.09.2023				
Autorità Competenti	Ruoli				
AC Centrale: Ministero della Salute	Coordinamento nazionale tramite la predisposizione di note di chiarimento indirizzate alle associazioni di categoria e Assessorati regionali alla sanità, circa l’implementazione dei criteri di cui al regolamento (UE) 2017/625.				
AC Regionale	Programma regionale				
AC Locali	Verifica della corretta applicazione dei criteri in produzione primaria, ispezione con compilazione di specifica check list come da fac simile allegato alla nota DGISAN 37848 del 26.09.2023 “Aggiornamento delle Linee Guida per il Controllo Ufficiale in produzione primaria di prodotti ortofrutticoli freschi e Linee Guida per il Controllo Ufficiale presso le Aziende del settore alimentare della produzione di germogli e semi per germogli” che sostituisce la nota DGISAN 7210 del 28.02.2023 “Linee guida per il controllo ufficiale in aziende di produzione primaria di alimenti vegetali”, e campionamento per analisi e che sostituisce la nota DGISAN 37164 del 06.10.2021				
Dettagli dell’attività					
Programma	Secondo programmazione regionale				
Categorizzazione degli eventuali rischi e modalità di applicazione delle categorie di rischio	Secondo quanto previsto dalla D.G.R. 1274/2017				
Frequenza (o criteri per stabilire frequenza)	Secondo programmazione regionale				
Luogo e momento del controllo	Operatori della produzione primaria come da definizione del Reg. (CE) 178/2002 compresi i mercati rionali				
Metodi e tecniche	Campionamento in monitoraggio.				
Matrici e ripartizione territoriale	Monitoraggio				
	Matrici	Determinazione analitica	Ripartizione territoriale campionamenti		
			TOT. REG.	ASL UMBRIA 1	ASL UMBRIA2
	Ortaggi a foglia consumati crudi (insalate, radicchi, cicoria, rucola, etc.)	Salmonella spp Norovirus	4	2	2
	Pomodori	Salmonella spp	2	1	1

[Digitare qui]

[Digitare qui]

	Meloni	Salmonella spp	2	1	1
	Ortaggi a bulbo (cipolla, aglio, scalogno, porro, cipollotto)	Salmonella spp Yersinia Shigella * Norovirus	2	1	1
	Ortaggi a stelo (sedano, finocchio, prezzemolo, cardo, asparago)	Salmonella spp Yersinia Shigella Norovirus	3	1	2
	TOTALE		13	6	7
Laboratorio	IZSUM				
Campionamento	Monitoraggio da eseguire in un'unica aliquota in 5 unità campionarie presso operatori della produzione primaria secondo la definizione del Reg. (CE) 178/2002 compresi i mercati rionali. In caso di esito non conforme si procede ad effettuare un campionamento ufficiale sullo stesso lotto o, qualora non più disponibile, su altro lotto, ma della medesima matrice (cfr Nota Regionale 30512 del 25.07.2022).				
Determinazioni analitiche	* Per motivi tecnici legati alla determinazione di Shigella, nel caso di campionamenti che prevedono la ricerca di quest'ultima è necessario concordare preventivamente col laboratorio la data del campionamento.				
Modalità rendicontazione, verifica e feedback	Gli esiti dei campionamenti effettuati verranno rendicontati da IZSUM. L'IZSUM trasmette al Servizio Regionale i risultati dei controlli analitici effettuati, secondo la tempistica prevista dal presente atto (entro il 30 maggio, 30 settembre e 31 gennaio dell'anno successivo).				