

DECRETO DIRIGENZIALE N. 83 del 10 maggio 2007

AREA GENERALE DI COORDINAMENTO ASSISTENZA SANITARIA SETTORE PREVENZIONE, ASSISTENZA SANITARIA, IGIENE SANITARIA - Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti 2007-2008 - con allegati.

Il Dirigente del Settore

VISTO il Regolamento (CE) n. 1829/2003 che definisce la procedura di autorizzazione per l'immissione in commercio di un Organismo Geneticamente Modificato o di un alimento Geneticamente Modificato e stabilisce, inoltre, i requisiti specifici in materia di etichettatura e fissa le soglie di tolleranza della presenza accidentale o tecnicamente inevitabile di OGM;

VISTO il Regolamento (CE) n. 1830/2003 che prescrive nuove regole in materia di tracciabilità e stabilisce ulteriori prescrizioni di etichettatura degli alimenti GM, da rispettare in tutte le fasi della loro immissione in commercio. In particolare, l'art. 9, comma 1, che dispone che vengano attuate le ispezioni e le altre misure di controllo, compresi i controlli a campione e le analisi (qualitative e quantitative) eventualmente necessari per garantire il rispetto del regolamento stesso;

VISTO il Piano Nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti, limitatamente a soia e mais, elaborato dal Ministero della Salute in collaborazione con il Centro di Referenza Nazionale per la Ricerca degli Organismi Geneticamente Modificati (CROGM) di cui alla nota del M.S. prot. DGVA – IV/8697P/I 4668 del 28/2/2006 il quale prevede che le Regioni:

- ✓ adottino un proprio Piano con lo scopo di facilitare la programmazione e le attività relative al controllo ufficiale degli alimenti geneticamente modificati;
- ✓ elenchino i Laboratori del controllo ufficiale che operano in conformità ai criteri generali della norma ISO 17025 e i relativi Referenti;
- ✓ definiscano i criteri per la ripartizione del numero dei campioni assegnati in base alla popolazione regionale;
- ✓ designino un Referente cui affidare il Coordinamento del Piano Regionale.

ATTESO che occorre recepire il suddetto Piano Nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati;

ATTESO che, in ambito regionale, il laboratorio "Ispezione Alimenti e Biotecnologie" dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno con sede in Portici (NA) risulta effettuare le metodiche analitiche per la ricerca di OGM negli alimenti in conformità alla norma ISO 17025;

RITENUTO inoltre, conformemente alle indicazioni del Piano Nazionale, di assegnare le revisioni di analisi su campioni di alimenti risultanti non conformi all'Istituto Superiore di Sanità;

VISTO il D.M. 16.10.1998 "Approvazione delle Linee-Guida concernenti l'organizzazione del Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N), nell'ambito del Dipartimento di Prevenzione delle Aziende Sanitarie Locali" che conferisce ai predetti Servizi la competenza del controllo ufficiale sui prodotti alimentari;

ATTESO che il competente Servizio 06 del Settore Prevenzione, Assistenza Sanitaria, Igiene Sanitaria, in base alle indicazioni ministeriali su menzionate ha predisposto il Piano Regionale, d'intesa con i Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL.- SIAN e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno- Portici;

RITENUTO

- ✓ di dover approvare l'allegato Piano Regionale predisposto dal Servizio 06 del Sett. Prevenzione, Assistenza Sanitaria, Igiene Sanitaria che costituisce parte integrante e sostanziale del presente provvedimento relativo al controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti, limitatamente a soia e mais, rispondente alle indicazioni ministeriali;
- ✓ di nominare quale Referente per il coordinamento del Piano Regionale il Dr. Francesco Santonastasi, in qualità di Dirigente del Servizio 06 del Sett. Prevenzione, Assistenza Sanitaria, Igiene Sanitaria;
- ✓ di poter individuare Referente del Laboratorio del controllo ufficiale il dr. Federico Capuano dell'IZS di Portici lo stesso Responsabile della struttura "Ispezione Alimenti e Biotecnologie" dell'IZS, deputato all'effettuazione delle indagini analitiche;

VISTA la D.G. R. 3466/2000;

Alla stregua dell'istruttoria compiuta dal Servizio 06 nonché dall'espressa regolarità resa dal Dirigente dello stesso Servizio

DECRETA

Per i motivi di cui in premessa e che qui si intendono integralmente riportati

- di recepire il "Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti" di cui alla nota del Ministero della Salute prot. DGVA – IV/8697P/1 4668 del 28 febbraio 2006;
- di approvare il Piano Regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti, limitatamente a soia e mais che, allegato al presente provvedimento, ne costituisce parte integrante e sostanziale;
- di individuare il Laboratorio "Ispezione Alimenti e Biotecnologie" dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno con sede in Portici (NA) – che opera in conformità alle norme ISO 17025 - quale struttura per il controllo ufficiale per l'effettuazione delle indagini analitiche per la ricerca di OGM di cui al succitato Piano Regionale;
- di nominare quale Referente regionale per il coordinamento del Piano il Dr. Francesco Santonastasi, Dirigente del Servizio 06 del Sett. Prevenzione, Assistenza Sanitaria, Igiene Sanitaria e il dr. Federico Capuano quale Referente del laboratorio dell'IZS del Mezzogiorno, in qualità di responsabile della struttura dell'Istituto che effettuerà le indagini analitiche per il controllo ufficiale di cui al citato Piano;
- di precisare che il presente atto non comporterà oneri di spesa aggiuntivi per l'amministrazione regionale;
- di inviare copia del presente provvedimento al Servizio 04 " Registrazione Atti Monocratici – Archiviazione Decreti Dirigenziali" del Settore 01 A.G.C. 02 e , per la pubblicazione sul BURC, unitamente agli allegati, al Settore Stampa Documentazione e Informazione e Bollettino Ufficiale.

Il Dirigente del Settore
Dr. Antonio Gambacorta



REGIONE CAMPANIA- ASSESSORATO ALLA SANITA'
Settore Prevenzione, Assistenza Sanitaria, Igiene Sanitaria

***“PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI ORGANISMI
GENETICAMENTE MODIFICATI NEGLI ALIMENTI”
BIENNIO 2007-08-***

1. INTRODUZIONE

La contaminazione da OGM rappresenta una criticità che coinvolge in modo trasversale sia il settore dell'alimentazione umana che animale. Il Ministero della Salute ha elaborato il *“Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti”* con lo scopo di programmare e coordinare le attività mirate alla verifica della conformità degli alimenti ai requisiti richiesti dalla normativa comunitaria e nazionale.

Il predetto Piano nazionale prevede che i controlli siano mirati all'analisi di **soia** e **mais** per i quali sono disponibili materiali di riferimento e metodi analitici validati dal Laboratorio comunitario di riferimento. Esso si prefigge anche l'obiettivo di garantire il flusso di informazioni dalle Regioni e Province Autonome alle Autorità centrali nonché di indicare criteri uniformi per la programmazione delle ispezioni e dei controlli. Il suddetto Piano ministeriale prevede, tra l'altro, che le Regioni e le Province Autonome adottino un proprio Piano in cui siano definiti i campioni da effettuare per ogni provincia, i criteri utilizzati per tale ripartizione il laboratorio deputato al controllo ufficiale.

Allo scopo di garantire uniformità d'intervento sul territorio regionale e ottemperare a quanto richiesto dal Ministero della Salute - che ha assegnato alla Regione Campania un numero di campioni compreso tra 50 e 100 per soia e mais - è stato redatto il presente **Piano Regionale** per il controllo ufficiale per la determinazione la presenza di OGM negli alimenti. L'individuazione dei criteri e le modalità operative adottate sono il risultato di un lavoro ampiamente condiviso fra Assessorato alla Sanità, Responsabili tecnici dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Portici e dei Servizi dei Dipartimenti di Prevenzione – SIAN delle AA.SS.LL. della Regione.

2. NORMATIVA

Come è noto, gli alimenti GM possono essere immessi sul mercato solo previo rilascio di un'autorizzazione da parte della Commissione Europea, secondo la procedura stabilita dal regolamento (CE) n. 1829/2003. Gli alimenti così autorizzati devono rispettare le condizioni e le eventuali restrizioni riportate nell'autorizzazione. Tuttavia, la presenza negli alimenti di materiale che contenga OGM o sia costituito o derivato da OGM non ancora autorizzati, in proporzione non superiore allo 0,5%, non è comunque considerata una violazione, purché tale materiale sia stato oggetto di una valutazione favorevole da parte dei comitati competenti, la presenza sia accidentale o tecnicamente inevitabile e siano disponibili i metodi di rilevazione (cifr. Reg. (CE) 1829/2003 art. 47, comma 1).

Il regolamento (CE) n. 1829/2003 stabilisce inoltre che tutti gli alimenti GM, che sono destinati al consumatore finale o ai fornitori di alimenti per la collettività, debbano riportare in etichetta la dicitura relativa alla presenza di OGM. Tale obbligo non si applica tuttavia agli alimenti che contengono OGM autorizzati in proporzione non superiore allo 0,9% degli ingredienti alimentari, purché tale presenza sia accidentale o tecnicamente inevitabile (cifr. Reg. CE) n. 1829/2003 art. 12, comma 2).

Infine gli alimenti GM devono rispettare anche le prescrizioni stabilite in materia di tracciabilità. Tali prescrizioni sono state fissate in modo specifico per questo settore dal regolamento (CE) n. 1830/2003, che definisce la tracciabilità come la capacità di rintracciare OGM e prodotti ottenuti da OGM in tutte le fasi dell'immissione in commercio attraverso la catena di produzione e di distribuzione.

Per garantire la tracciabilità gli operatori che trattano prodotti contenenti, costituiti o ottenuti da OGM hanno l'obbligo di fornire al successivo operatore della filiera, in tutte le fasi di produzione e distribuzione, una specifica informazione in merito. A tal riguardo occorre distinguere:

- per i prodotti ottenuti da OGM tale informazione deve contenere indicazione di ciascuno degli ingredienti dell'alimento ottenuti da OGM (cfr. Reg. CE) n. 1830/2003, art. 5 comma 1);
- per i prodotti contenenti OGM o da essi costituiti (cfr. Reg. CE) n. 1830/2003, art. 4 comma 1) deve essere fornita inoltre indicazione degli identificatori unici assegnati a detti OGM in base al Reg. (CE) n. 65/2004; quest'ultimo regolamento stabilisce un sistema per la determinazione e l'assegnazione di "identificatori unici" da attribuire a ciascuno degli OGM autorizzati dall'Unione Europea.

Tali informazioni devono essere fornite per iscritto e devono essere conservate per un periodo di cinque anni a decorrere dalla transazione effettuata.

Le violazioni alle disposizioni dei regolamenti (CE) 1829/2003 e 1830/2003 ed, in particolare, alle prescrizioni relative all'autorizzazione e ai requisiti di tracciabilità e di etichettatura sono sanzionate dal D.Lgs n. 70 del 21 marzo 2005. Per le produzioni biologiche, allo stato attuale, vige il divieto di impiego di OGM e/o prodotti derivati da OGM (Reg. (CE) 1804/1999). Nell'**Allegato 3** si riportano i principali riferimenti normativi.

3. ATTUAZIONE DEL PIANO

L'attuazione del presente Piano, per le parti e gli ambiti territoriali di rispettiva competenza, è affidata ai seguenti soggetti istituzionali:

- **Regione Campania** : programmazione e coordinamento delle attività di vigilanza e controllo sul territorio regionale;
- **AA.SS.LL.** Dip. Prevenzione - Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione: espletamento delle attività di vigilanza e controllo;
- **I. Z. S.** : effettuazione delle analisi di laboratorio (accreditato secondo la norma ISO 17025);
- **C.R.O.G.M.** : raccolta dei dati relativi alle attività di controllo – *database* - supporto tecnico per le procedure di analisi;
- **I.S.S.** : revisioni di analisi su campioni di alimenti non conformi.

3.1 Attività di vigilanza e controllo

La verifica dell'adempimento alle prescrizioni della normativa vigente in materia di OGM, ed in particolare, l'accertamento del rispetto dei requisiti di tracciabilità ed etichettatura viene realizzata dai Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL- SIAN, nei territori di rispettiva competenza mediante controlli ripartiti in modo omogeneo sul territorio regionale, secondo i criteri più avanti specificati.

La tipologia ed il numero di campioni da prelevare per ciascuna ASL sono riportati in **Tab 1**. Nella ripartizione e scelta della tipologia dei campioni si è tenuto conto dei criteri e degli obiettivi definiti dalla normativa vigente nonché delle realtà produttive regionali e del mercato locale. Si precisa che il numero dei campioni assegnati a ciascuna A.S.L. non è strettamente vincolante e qualora lo si reputi necessario, a seguito di particolari valutazioni di rischio in corso di esecuzione del Piano, debitamente motivate, potranno essere effettuati ulteriori campionamenti o potranno essere variate le matrici indicate, previa comunicazione all'Assessorato alla Sanità – Settore Assistenza Sanitaria- servizio Igiene degli Alimenti

I controlli ufficiali vanno effettuati attraverso ispezioni e campionamenti, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione degli alimenti, ivi compresa l'importazione, privilegiando, laddove possibile, i controlli sulle materie prime utilizzate dalle industrie alimentari.

Le materie prime, gli ingredienti e i prodotti da campionare devono contenere, essere costituiti o derivare da soia o mais. In particolare, per la selezione dei campioni da prelevare, viene fornita una lista (**Tab. 2**) di materie prime e prodotti alimentari redatta sulla base delle matrici alimentari di soia e mais già inserite nel database gestito dal CROGM. Si sottolinea che la significatività dei controlli per la presenza di OGM è fortemente legata alla corretta modalità di campionamento. A tal fine si richiamano i criteri di campionamento indicati nel Decreto Ministeriale 23/12/2000, nel Decreto Ministeriale 20/04/1978 e nella Raccomandazione CE n. 787 del 04/10/2004 relativa agli orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevazione degli OGM e dei materiali ottenuti da OGM come tali o contenuti in prodotti.

3.1.1 Ispezioni

Le ispezioni comprendono controlli documentali, controlli d'identità e controlli materiali, tra i quali rientrano i campionamenti. Di seguito si riporta una sintetica definizione delle attività da espletare:

a) i 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) i 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) i controlli materiali devono comprendere anche la verifica dell'applicazione delle procedure di cui alla lettera a).

Al fine di uniformare le informazioni necessarie alla valutazione della conformità dei campioni, all'atto del campionamento dovrà essere compilato il modello di verbale allegato (**All. 1**)

3.2 Provvedimenti

In caso di riscontro di OGM superiore allo 0.9% in alimenti non etichettati con indicazione di presenza di OGM, il S.I.A.N. dell'A.S.L. competente adotta i provvedimenti atti ad impedire la commercializzazione del prodotto in questione e deve comminare le sanzioni previste dal D.Lgs. n. 70 del 21 marzo 2005.

Nel caso di riscontro di un alimento che contenga OGM in percentuale inferiore a 0.9 occorre accertare, con specifica indagine, se la presenza di OGM sia classificabile come accidentale o tecnicamente inevitabile.

In presenza di positività per OGM in alimenti destinati al circuito biologico il prodotto dovrà essere ritirato dal commercio con segnalazione all'autorità giudiziaria e all'organo di certificazione.

3.3 Calendario campionamento

Al fine di ottimizzare l'organizzazione del laboratorio di riferimento regionale dell'I.Z.S. si è proceduto a programmare i prelievi considerando sia la significatività delle matrici da campionare che la necessità di una loro regolare distribuzione temporale.

Le AA.SS.LL., pertanto, sono invitate al rispetto del calendario (**Tab. 3**) con la precisazione che i campioni provenienti dal territorio delle Province di AV, BN, CE, SA vanno conferiti all'Istituto Zooprofilattico presso le Sezioni periferiche presenti nei capoluoghi nei giorni di martedì e giovedì; i campioni prelevati nell'ambito del territorio di Na e provincia vanno consegnati alla sede centrale di Portici tutti i giorni dal lunedì al venerdì.

4 FLUSSO INFORMATIVO

IZS

L'IZS invia i dati relativi alle attività di controllo con cadenza trimestrale al CROGM utilizzando l'applicativo sviluppato dallo stesso Centro di Referenza, disponibile in rete all'indirizzo <https://ogm.izslt.it/>

AA.SS.LL

- Qualora l'esito analitico dei campioni effettuati evidenzia una positività/non conformità, il Dipartimento di Prevenzione – SIAN dell'ASL che riceve il referto comunica tempestivamente le

attività espletate di propria competenza inviando l'apposita scheda (**Al. 2**) assieme al referto e alla copia del verbale di prelievo all'Assessorato alla Sanità – Settore Assistenza sanitaria- della Regione Campania.

- I Dipartimenti di Prevenzione –SIAN delle AA.SS.LL. inviano un report riassuntivo dell'attività svolta, con cadenza trimestrale, anche in assenza di riscontri positivi, al Servizio Igiene degli Alimenti dell'Assessorato alla Sanità della Regione - Sett. Prev. Assistenza San, Igiene Sanitaria.

REGIONE CAMPANIA

Il Referente regionale invia una relazione semestrale al Ministero della Salute e al CROGM riguardante le attività svolte e le relative risultanze. Nell'ambito della suddetta relazione vanno indicati i provvedimenti adottati in caso di riscontro di non conformità durante le ispezioni o a seguito di controlli analitici; ciò anche al fine di programmare da parte delle Autorità Centrali interventi per gli anni successivi.

CROGM

Il CROGM provvede ad analizzare ed inviare l'elaborazione dei dati al Ministero della Salute entro il 31/3/2008.

5. DEFINIZIONI E ACRONIMI

Di seguito vengono riportate le definizioni di cui alla normativa vigente e gli acronimi ricorrenti.

5.1 Definizioni

Alimento o prodotto alimentare o derrata alimentare: qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono esclusi i vegetali prima della raccolta.

Alimenti GM: alimenti geneticamente modificati, cioè che contengono o sono costituiti da OGM, che sono prodotti a partire da OGM e che contengono ingredienti prodotti a partire da OGM.

Campionamento per l'analisi: il prelievo di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente) necessaria alla sua produzione, trasformazione e distribuzione, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di alimenti.

Controllo documentale: l'esame dei documenti commerciali e, se del caso, dei documenti richiesti dalla normativa in materia di alimenti che accompagnano la partita.

Controllo di identità: un'ispezione visuale per assicurare che i certificati o altri documenti di accompagnamento della partita coincidano con l'etichettatura e il contenuto della partita stessa.

Controllo materiale: un controllo dell'alimento che può comprendere controlli sui mezzi di trasporto, sugli imballaggi, sull'etichettatura e sulla temperatura, il campionamento a fini di analisi e prove di laboratorio e qualsiasi altro controllo necessario per verificare la conformità alla normativa in materia di alimenti.

Controllo ufficiale: qualsiasi forma di controllo eseguita dall'autorità competente per la verifica della conformità alla normativa in materia di alimenti.

Fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione: qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi.

Identificatore unico: un semplice codice numerico o alfanumerico volto a identificare un OGM, sulla base dell'evento di trasformazione autorizzato, e a permettere il recupero dei dati specifici pertinenti a quell'OGM.

Impresa alimentare: ogni soggetto pubblico o privato, con o senza fini di lucro, che svolge una qualsiasi delle attività connesse ad una delle fasi di produzione, trasformazione e distribuzione degli alimenti.

Ispezione: l'esame di qualsiasi aspetto relativo agli alimenti per verificare che tali aspetti siano conformi alle prescrizioni di legge.

Non conformità: la mancata conformità alla normativa in materia di alimenti geneticamente modificati.

Operatore del settore alimentare: la persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo.

Prodotto o ottenuto da OGM: significa derivato, in tutto o in parte, da tali organismi, ma che non li contiene e non ne è costituito.

Piano di controllo: una descrizione elaborata dall'autorità competente contenente informazioni generali sulla struttura e l'organizzazione dei sistemi di controllo ufficiale.

Tracciabilità: la capacità di rintracciare OGM e prodotti ottenuti da OGM in tutte le fasi dell'immissione in commercio attraverso la catena di produzione e di distribuzione.

5.2 Acronimi

ARPA: Agenzia Regionale per la Protezione dell'Ambiente

ASL: Aziende Sanitarie Locali

CRL: Community Reference Laboratory della Commissione Europea

CROGM: Centro di Referenza Nazionale per la ricerca di OGM presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana

DG SANCO: Direzione Generale della salute e della tutela del consumatore della Commissione Europea

FVO: Ufficio Vetrenirao e degli Alimenti della DG SANCO

ISS: Istituto Superiore di Sanità

IIZZSS: Istituti Zooprofilattici Sperimentali

NAS: Nuclei Antisofistificazioni del Comando dei Carabinieri per la Tutela della Salute

ORL: Organismo responsabile della valutazione e del riconoscimento dei Laboratori presso l'ISS

USMAF: Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera

Tab. 1 – Matrici da campionare suddivise per A.S.L

ASL	Mais e derivati	Soia e derivati	Totali
NA 1	2 cereali 2 yogurt con cereali 2 biscotti	3 bevanda di soia 3 budino alla soia	12
NA 2	1 farina di mais 1 fiocchi di cereali 1 mais dolce 2 barrette ai cereali	2 farina di soia 1 lecitina di soia	8
NA 3	1 wafer 1 crackers 1 mais dolce 1 fiocchi di cereali	1 bevanda di soia 1 farina di soia 1 lecitina di soia 1 tofu	8
NA 4	2 farina di mais 1 barretta energetica 1 mais dolce 2 pane	2 granella di soia 2 farina di soia	10
NA 5	2 farina di mais 1 granella di mais 2 pane 1 silos	2 farina di soia 1 granella di soia 1 pasta 2 silos	12
BN 1	2 farina di mais 2 farina mista 1 granella di mais 2 amido di mais	2 farina di soia 1 granella di soia	10
SA 1	2 crema mais e tapioca 1 mais dolce 2 palline di mais	2 omogeneizzati soia 2 merendine	9
SA 2	1 farina di mais 2 fiocchi di cereali 2 liofilizzati x infanzia	2 bevanda di soia 2 latte di soia 2 freselle di soia	11
SA 3	2 pane 2 grissini	3 carne di soia 2 tofu	9
AV 1	3 polenta	3 germe di soia 2 merendine	8
AV 2	1 farina di mais 1 granella di mais 2 semilavorati	1 farina di soia 1 granella di soia 2 carne alla soia	8
CE 1	1 farina di mais 2 granella di mais 1 pane di mais	2 bevanda di soia 2 gelati alla soia 2 latte liquido soia	10
CE 2	2 liofilizzati infanzia 1 amido di mais 1 biscotti	2 dessert alla soia 2 pane	8
TOTALE GEN.	62	60	123

Tabella 2 - Principali matrici di soia e mais da sottoporre a campionamento

AMIDO DI MAIS	
BEVANDA DI SOIA	(Latte di soia, soya drinks ecc.,)
BISCOTTI	
BISCOTTI WAFER	
BUDINO ALLA SOIA	
CEREALI	(avena, orzo, miglio, crusca ecc.,)
CIOCCOLATO	(cacao, tavolette di cioccolato, uova pasquali, spalmabili al cacao, coperture per dolci, ecc.,)
CONDIMENTO	(brodo, salse, salsa di soia, maionese, margarina, besciamella, conserve salate, ecc.)
CRACKERS	
CREME DOLCI	(dessert soia, creme vaniglia, omogeneizzati frutta, gelati soia)
CREME SALATE	(crema mais e tapioca, patè di soia, omogeneizzati verdura e carne)
FARINA DI MAIS	(per polenta, bianca, gialla, ecc.)
FARINA DI SOIA	(tostata, degrassata, testurizzata, proteica ecc.)
FARINA MISTA	(di grano, 0, 00, mais e orzo, mais e riso, ecc.)
FIOCCHI DI CEREALI	(di mais, cornflakes, bastoncini di crusca, cheerios, ecc.)
GERME DI MAIS	
GRANELLA DI MAIS	(granoturco, granone, mais per pop corn)
GRANELLA DI SOIA	(soia, semi di soia, ecc.)
INSALATE	
INTEGRATORI DIETETICI SOLIDI E SNACK DOLCI	(Pasti sostitutivi, barrette vari gusti, barrette energetiche, ai cereali ecc.)
INTEGRATORI DIETETICI IN POLVERE	(pasti sostitutivi in polvere, liofilizzati ecc.)
INTEGRATORI DIETETICI LIQUIDI	(drink energetici e pasti sostitutivi liquidi)
LATTE IN POLVERE	
LATTE LIQUIDO	
MAIS DOLCE	(mais precotto sottovuoto o in scatola)
PASSATI	(di verdure, di legumi ecc.)
PANE	(tutti i tipi di pane, fresco e in busta)
PASTA	(tutti i tipi di pasta)
PREPARATI DI CARNE	(wurstel, salsicce, ecc.)
PREPARATO GASTRONOMICO ALLA SOIA	(Tofu, hamburger di soia, ecc.)
PRODOTTO DOLCIARIO DA FO	(torte, dolci, merendine, crostatine, preparati per dolci, ecc.)
PRODOTTO SALATO DA FORNO	(panetti, grissini, gallette, sfogliatine, friselle ecc.)
SNACK SALATI	(patatine, palline di mais, snack formaggio, tacos ecc.)

Tab. 3– Calendario campionamento- Anno 2007

ASL	PERIODI DI CAMPIONAMENTO *		
ASL NA1	16/05/07 - 24/05/07	03/09/07 - 07/09/07	25/10/07 - 30/10/07
ASL NA2	24/05/07 - 30/05/07	10/09/07 - 13/09/07	30/10/07 - 02/11/07
ASL NA3	30/05/07 - 06/06/07	13/09/07 - 17/09/07	05/11/07 - 07/11/07
ASL NA4	07/06/07 - 12/06/07	18/09/07 - 20/9/07	07/11/07 - 10/11/07
ASL NA5	13/06/07 - 18/06/07	21/09/07 - 25/09/07	12/11/07 - 15/11/07
ASL AV1	18/06/07 - 20/06/07	24/09/07 - 26/09/07	15/11/07 - 19/11/07
ASL AV2	20/06/07 - 25/06/07	26/09/07 - 30/09/07	19/11/07 - 21/11/07
ASL CE1	25/06/07 - 30/06/07	01/10/07 - 04/10/07	21/11/07 - 24/11/07
ASL CE2	10/09/07 - 14/09/07	04/10/07 - 08/10/07	26/11/07 - 28/11/07
ASL BN	02/07/07 - 06/07/07	08/10/07 - 11/10/07	28/11/07 - 01/12/07
ASL SA1	09/07/07 - 13/07/07	11/10/07 - 15/10/07	03/12/07 - 06/12/07
ASL SA2	16/07/07 - 20/07/07	16/10/07 - 19/10/07	10/12/07 - 13/12/07
ASL SA3	19/07/07 - 24/07/07	22/10/07 - 25/10/07	13/12/07 - 18/12/07

* Il calendario è stato suddiviso in tre diversi periodi per ognuno dei quali sono indicati gli intervalli temporali durante i quali le Aziende Sanitarie dovranno effettuare i campionamenti.



Allegato 1

REGIONE CAMPANIA PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI OGM NEGLI ALIMENTI

VERBALE DI PRELEVAMENTO n. _____

Sezione 1 – Dati relativi all'ente prelevatore

A.S.L. _____ Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Via/Piazza _____ n. _____ C.A.P. _____ città _____

Tel _____ FAX _____

Sezione 2 – Dati relativi al detentore della merce

Ragione sociale o Ditta _____

Responsabile _____ nato a _____ il _____

Residente a _____ in via/piazza _____ n. _____

Qualifica _____

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

Residente a _____ via/piazza _____ n. _____ Qualifica _____

L'anno duemila ____ addi ____ del mese di _____ alle ore _____,

il sottoscritto _____ si è presentato presso:

mezzo di trasporto di ingresso o primo deposito di materie prime importate rivendita - intermediario

stabilimento di produzione magazzino di materie prime

altra sede di prelievo (specificare _____) mezzo di trasporto

sito in _____ via _____ n° _____ CAP _____

città _____

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

Sezione 3 – Dati relativi al campione

Tipo di matrice prelevata: amido di mais; bevanda; biscotti; biscotti wafer; budino alla soia; cereali; cioccolato; condimento; crackers; creme dolci; creme salate; farina di mais; farina di soia; farina mista; fiocchi di cereali; germe di mais; granella di mais; granella di soia; insalate; integratori dietetici solidi e snack dolci; integratori dietetici in polvere; integratori dietetici liquidi; latte in polvere; latte liquido; mais dolce; passati; pane; pasta; preparati di carne; preparato gastronomico alla soia; prodotto dolciario da forno; prodotto salato da forno; snack salati; yogurt; altro (.....)

Provenienza del prodotto: nazionale, comunitaria, extracomunitaria

Prelievo avvenuto nel circuito: convenzionale, biologico

Il campione è stato prelevato da: confezione integra; confezione non integra; sfuso; altro _____

Nome commerciale _____, lotto/partita n _____, quantità kg/lt _____, confezioni

n _____ Ditta produttrice _____

Sede _____ Stabilimento di produzione _____

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

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

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

Dichiarazioni del proprietario o detentore: _____

N° _____ aliquote unitamente a n° _____ copie del presente verbale vengono inviate al _____
in data _____ Conservazione del campione _____

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

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

Fatto, letto e sottoscritto

IL PROPRIETARIO/DETENTORE

IL/I VERBALIZZANTE/I

.....

.....



REGIONE CAMPANIA

Piano Regionale di Controllo Ufficiale sulla presenza di OGM

SEGNALAZIONE IN CASO DI POSITIVITA'/NON CONFORMITA'

ASL di _____

N° Prot. Laboratorio IZS _____ Data ___/___/___

Prelievo eseguito da _____

In data ___/___/___ Verb.N° _____ (allegare verbale)

presso _____

con sede in _____ Titolare impianto _____

materiale prelevato _____

n. di campioni prelevati _____ n. di campioni positivi _____

irregolarità riscontrata _____

(allegare referto laboratorio)

In caso di positività OGM indicare:

OGM accertati _____ (.....% riscontrata)

Circuito "biologico o OGM-free"

circuito convenzionale

Iniziative avviate:

_____.

Il Responsabile SIAN

.....

RIFERIMENTI NORMATIVI

Decisione 2005/317/CE del 18 aprile 2005: relativa a provvedimenti d'emergenza in relazione all'organismo geneticamente modificato non autorizzato "Bt 10" nei prodotti a base di mais.

Raccomandazione del 4 ottobre 2004: della Commissione, relativa agli orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevazione degli organismi geneticamente modificati e dei materiali ottenuti da organismi geneticamente modificati come tali o contenuti in prodotti, nel quadro del regolamento (CE) n. 1830/2003.

Regolamento (CE) 641/2004 del 6 aprile 2004, - Commissione - recante norme attuative del Reg. (CE) 1829/2003 per quanto riguarda la domanda di autorizzazione di nuovi alimenti e nuovi mangimi geneticamente modificati, la notifica dei preesistenti e la presenza accidentale o tecnicamente inevitabile di materiale geneticamente modificato che è stato oggetto di una valutazione di rischio favorevole.

Regolamento 2004/65/CE del 14 gennaio 2004 - Commissione - che stabilisce un sistema per la determinazione e l'assegnazione di identificatori unici per gli organismi geneticamente modificati. (GUCE L15 del 16.1.2004)

Regolamento n. 1829/2003/CE del 22 settembre 2003 - Parlamento Europeo e Consiglio - relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati.

(GUCE L. 268 del 18.10.2003)

Regolamento n. 1830/2003/CE del 22 settembre 2003 - Parlamento Europeo e Consiglio - concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE.

Decreto Ministero della Sanità 23 dicembre 2000: Recepimento della direttiva 98/53/CE della Commissione che fissa i metodi per il prelievo di campioni e metodi di analisi per il controllo ufficiale dei tenori massimi di taluni contaminanti nei prodotti alimentari.

(G.U. 9 febbraio 2001 n. 133)

D.P.R. del 1999, n. 128: Recepimento delle direttive n. 5/96 e 36/98 su gli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e bambini.