



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI
E LA NUTRIZIONE - *Ufficio 6*

Relazione sui controlli ufficiali degli alimenti e loro ingredienti trattati con le Radiazioni Ionizzanti, in attuazione del Piano nazionale 2015-2019- Risultati 2019

Capitolo 1 - Attività svolta

Autorizzazione degli impianti di trattamento

Per l'attività di trattamento con radiazioni ionizzanti, a livello nazionale risulta autorizzato un unico stabilimento, ai sensi del D.Lgs. 30 gennaio 2001, n. 94, che non ha effettuato trattamenti su prodotti alimentari.

Nel corso dell'anno è stata presentata una richiesta, da parte dello stesso, per estendere l'attività di trattamento ad una nuova matrice, ma ad oggi non è stata ancora autorizzata.

Controllo di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti

In applicazione dell'art. 17 del D. Lgs 30 gennaio 2001, n. 94, che attua in Italia le direttive 1999/2/CE e 1999/3/CE, concernenti gli alimenti ed i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti, le Autorità sanitarie territorialmente competenti effettuano controlli, per l'accertamento della conformità alla normativa vigente, presso gli impianti autorizzati e in fase di commercializzazione (sul territorio e all'importazione).

A tal fine, ogni Regione/Provincia autonoma, elabora un proprio Piano (PRP), in ottemperanza al Piano Nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con Radiazioni Ionizzanti e, annualmente, invia al Ministero della Salute, i dati relativi al controllo ufficiale.

Il Piano Nazionale prevede un numero minimo di campionamenti per ogni Regione in funzione della popolazione e inoltre fornisce indicazioni ai laboratori di analisi sui metodi analitici adeguati per ogni categoria di matrici.

Capitolo 2 - Risultati

Complessivamente, nel corso dell'anno 2019, le attività di controllo ufficiale sul territorio nazionale e in entrata da altri Paesi, hanno riguardato il prelievo e l'analisi di 391 campioni di prodotti di vario tipo, sia di origine animale (prodotti della pesca, carni, cosce di rana) che non animale (spezie ed erbe aromatiche, ortaggi, condimenti vegetali, funghi, frutta, estratti vegetali per integratori alimentari), quindi si può ritenere che il numero di campioni rendicontati è sovrapponibile al numero dei campioni previsti nel Piano (390).

I campioni analizzati sono risultati tutti conformi alla normativa vigente per quanto riguarda la correttezza della etichettatura. Si sottolinea la presenza di alcuni campioni (17 cosce di rana) risultati irradiati ma, tuttavia, conformi all'etichetta



I campioni sono stati analizzati con i seguenti metodi, corrispondenti a quelli indicati nel Piano: EN 13784 (DNA-comet assay), EN 13751 (Luminescenza fotostimolata), EN 1788 (Termoluminescenza), EN 1787 (Risonanza di spin elettronico), EN 1786 (Risonanza di spin elettronico). Per alcuni campioni di carne è stato applicato il metodo interno basato sulla GC/MS accreditato dall'IZS PB (PT/CH/305: 2018 REV 1)

La **Tabella 1** e il relativo grafico di **Figura 1** evidenziano come diverse Regioni siano riuscite a campionare più di quanto previsto dal Piano nazionale (ad esempio Sardegna con 27 campionamenti a fronte di 9 richiesti e Lazio con 43 campione a fronte dei 27 richiesti) mentre i dati giunti da altre Regioni sono la metà di quelli richiesti. La **Tabella 2**, riporta il numero di campioni trasmessi, ripartiti nelle varie categorie alimentari e il **Grafico 2** illustra la distribuzione del campionamento avvenuto nel periodo 2015-2018, in applicazione del vecchio Piano nazionale di controllo ufficiale degli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti.

Tabella 1: N° di campioni trasmessi e confronto con quelli previsti dal Piano Nazionale

N°	Regioni/Province Autonome e PCF	N° di campioni Previsti dal Piano Nazionale**	N° di campioni rendicontati per Regione/Provincia Autonoma e PCF
1	Abruzzo	6	4
2	Basilicata	3	3
3	Calabria	9	13
4	Campania	30	34
5	Emilia Romagna	21	23
6	Friuli Venezia Giulia	6	6
7	Lazio	27	43
8	Liguria	9	11
9	Lombardia	48	24
10	Marche	9	10
11	Molise	3	4
12	P.A. Bolzano	3	3
13	P.A. Trento	3	3
14	Piemonte	21	24
15	Puglia	21	28
16	Sardegna	9	27
17	Sicilia	24	32
18	Toscana	18	22
19	Umbria	3	3
20	Valle d'Aosta	3	3



21	Veneto	24	29
P.C.F. (ex U.S.M.A.F. e P.I.F.) - Ministero della Salute			
22	P.I.F.	30	23
23	U.S.M.A.F.	60	19
Totale		390	391

**Il numero di campioni si riferisce a quelli previsti dal Piano nazionale 2015-2018*

Grafico 1: confronto fra campioni effettuati e campioni previsti dal Piano nazionale divisi per Regioni/PA e PCF

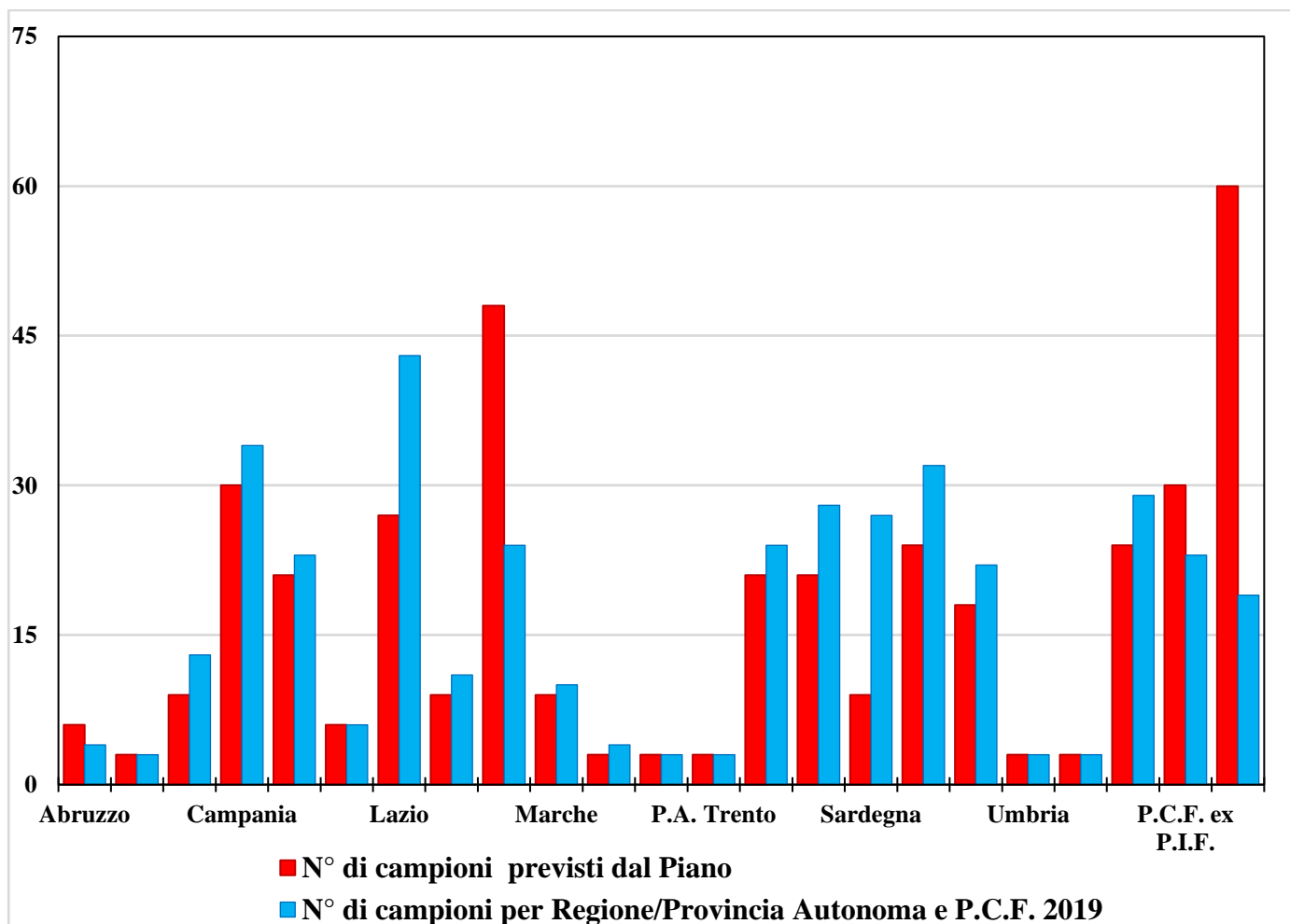




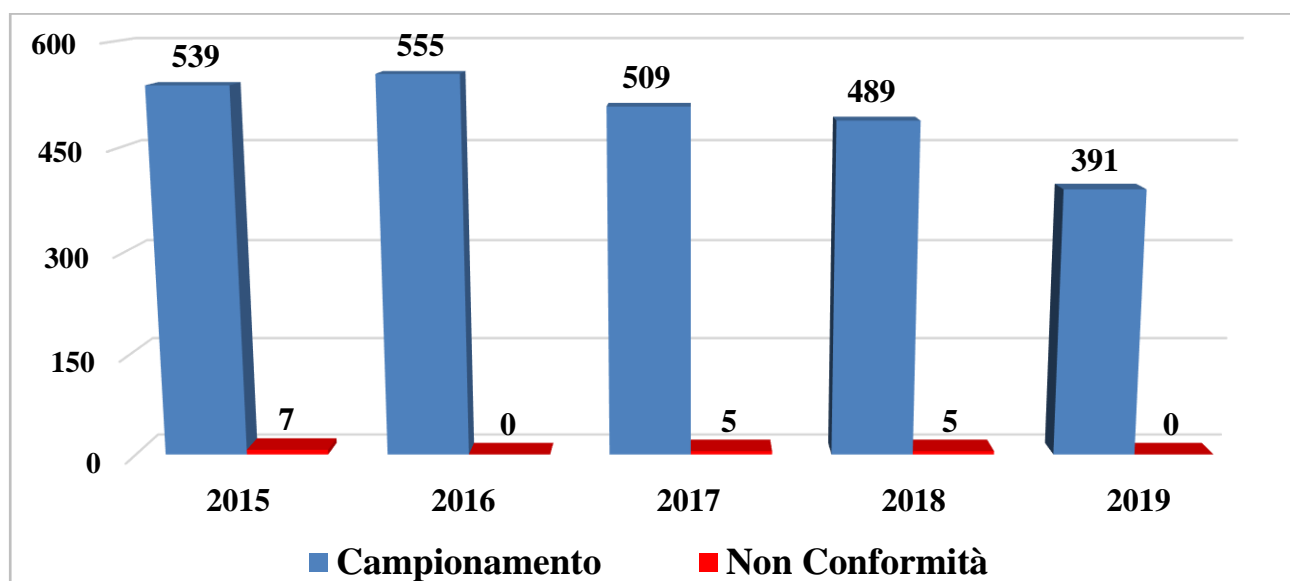
Tabella 2: trasmissione dati suddivisi per categoria alimentare

Categoria alimentare	Matrice	N° campioni analizzati	N° campioni conformi	N° campioni non conformi	Motivo/i della non conformità
PRODOTTI DELLA PESCA	Crostacei	49	49	0	
	Molluschi cefalopodi	26	26	0	
	Molluschi bivalvi	35	35	0	
	Pesci	45	45	0	
CARNE E PRODOTTI DELLA CARNE	Cosce di rana	24	24	0	
	Carni (avicole, bovine, suine, ovine, equine)	35	35	0	
	Altre carni (coniglio)	0	0	0	
ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE	Erbe, spezie, condimenti vegetali	29	29	0	
	Patate	4	4	0	
	Funghi secchi	4	4	0	
	Aglione	17	17	0	
	Legumi	21	21	0	
	Cipolle	12	12	0	
	Altri ortaggi	8	8	0	
	Frutta a guscio	14	14	0	
	Tè	2	2	0	
	Frutta secca	16	16	0	
	Frutta fresca	8	8	0	
	Semi oleaginosi	0	0	0	
	Cereali	28	28	0	
	Altri	3	3	0	
ALTRO	Materie prime per integratori alim. (estratti vegetali)	7	7	0	
	Preparazioni gastronomiche	4	4	0	



	Integratori alimentari	0	0	0	
TOTALI		391	391	0	

Grafico 2: Confronto distribuzione campionamenti periodo 2015-2019



Come ogni anno, l'Italia trasmette i propri risultati alla Commissione europea, contribuendo alla realizzazione del "Report annuale al Parlamento europeo e al Consiglio sugli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti". I rapporti annuali UE sui controlli degli alimenti e dei loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti, sono disponibili sul sito della Commissione europea, all'indirizzo: <https://webgate.ec.europa.eu/sante-xmlgate/#!/forms/foodirrad/v4>;

Capitolo 3 Azioni intraprese

L'adozione del Piano nazionale ha fatto registrare anche per il 2019 la piena partecipazione sul territorio alle attività di controllo ufficiale per i prodotti alimentari irradiati.

Nell'attività di elaborazione dei dati, svolta dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata (IZSPB) in collaborazione con l'Istituto Superiore di Sanità (ISS), sono state rettificata le classificazioni scorrette di metodi di analisi (screening/conferma) e di matrici, sono state uniformate le categorie di matrici e le voci relative alle matrici stesse. E' stata, altresì verificata la congruenza dei metodi analitici applicati alle varie matrici campionate.

Tuttavia persistono alcune criticità che sono state affrontate con la definizione del nuovo Piano nazionale di controllo ufficiale degli alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti triennale 2020-2022.

Capitolo 4 - Autovalutazione e Analisi Critica

Complessivamente i metodi analitici sono stati applicati in maniera corretta secondo le indicazioni del Piano. Nell'applicazione dei metodi si riscontrano tuttavia le seguente **criticità**:



- alcuni campioni di origine vegetale (14) sono stati analizzati con il metodo normato UNI EN 1787:2000 e riportati con esito negativo. Si segnala che in questi casi, come previsto dalla stessa norma e come indicato anche nel Piano, i campioni risultati negativi devono essere sottoposti ad una analisi di conferma con altro metodo
- alcuni campioni di crostacei (4) sono stati analizzati con il metodo normato UNI EN 1786: 1997 che non è idoneo per questo tipo di matrici.

In generale, la pianificazione dei controlli, attivata a decorrere dal 2015, ha permesso di uniformare le attività di verifica della conformità degli alimenti e dei loro ingredienti ai requisiti di autorizzazione ed etichettatura richiesti dalla normativa UE e nazionale in materia di trattamento con radiazioni ionizzanti. Inoltre, il Piano ha consentito di garantire un flusso di informazioni adeguato dalle Autorità competenti territoriali all'Autorità competente centrale e, successivamente, alla Commissione europea, nonché di fornire a tutti gli attori coinvolti una visione complessiva dei risultati conseguiti, sia regionali che nazionali, nonché comunitari, ai fini delle successive programmazioni.

Anche per il 2019 è stato analizzato un numero cospicuo di campioni, confermando un'apprezzabile partecipazione regionale/provinciale alle attività di controllo ufficiale per i prodotti alimentari irradiati. Il numero di campioni analizzati è sovrapponibile ai risultati degli anni precedenti, confermando la posizione dell'Italia tra i principali Paesi che forniscono dati analitici alla Commissione europea in materia di controllo degli alimenti irradiati.

I dati ottenuti sono il risultato di un crescente rafforzamento e di una evoluzione qualitativa dei controlli analitici sul territorio e all'importazione, che scoraggia l'esportazione verso il nostro territorio di alimenti irradiati non conformi alle prescrizioni UE.

Capitolo 5- Nuovo Piano Nazionale di controllo ufficiale sugli Alimenti e i loro Ingredienti trattati con Radiazioni Ionizzanti 2020-2022-obiettivi

Per la stesura del Nuovo piano Documento sono stati valutati i risultati complessivi dei controlli effettuati negli anni passati, sono state considerate le problematiche generali e specifiche emerse durante l'applicazione del precedente Piano, in particolare, si è provveduto con:

- una revisione del numero minimo di campioni distribuito a livello regionale/provinciale sulla base della densità della popolazione e, a livello di uffici periferici del Ministero, sulla base dei flussi di entrata delle merci all'importazione;
- una revisione/ripartizione delle matrici di origine animale/vegetale da sottoporre a controllo basandosi sulle principali non conformità riscontrate negli anni precedenti a livello nazionale e nei controlli effettuati a livello europeo, nonché tenendo conto delle notifiche di allerta RASFF;
- una revisione dell'attività di controllo all'importazione per prodotti provenienti da Paesi Ue ed Extra-Ue, tenendo in considerazione le tipologie e le relative quantità di matrici alimentari oggetto di irraggiamento livello mondiale;
- un aggiornamento dei metodi di prova accreditati per l'identificazione degli alimenti irradiati.