



GIUNTA REGIONALE DEL LAZIO

XX

ESTRAITTO DAL PROCESSO VERBALE DELLA SEDUTA DEL 06/02/2007

=====

ADDI' 06/02/2007 NELLA SADE DELLA REGIONE LAZIO, VIA CRISTOFORO COLOMBO 212 ROMA, SI E' RIUNITA LA GIUNTA REGIONALE CCSI' COMPOSTA:

MARAZZO	Pietro	Presidente	MANDARELLI	Alessandra	Assessore
		Vice			
POPE MI	Massimo	Presidente	NICHELANGELE	Mario	"
ASTORRI	Bruno	Assessore	MILR	Luigi	"
BATTAGLIA	Augusto	"	RANUCCI	Raffaele	"
BRACHETTI	Regino	"	RODANO	Giulia	"
CIANI	Fabio	"	TIBALDI	Alessandra	"
COSTA	Silvia	"	VALENTINI	Daniela	"
DE ANGELIS	Francesco	"	ZARATTI	Filiberto	"
DE STEFANO	Marco	"			

ASSISTE IL SEGRETARIO: Domenico Antonio GUZZOPI

*****OXISSIS

ASSENTI: ASTORRE - BRACHETTI RODANO - VALENTINI - ZARATTI

DELIBERAZIONE N. 61

Oggetto:

Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti per il triennio 2006-2008.



EG. DI
SORAT
AZIO
ALLA SANITA'

61 - 6 FEB. 2007 *lu*

Oggetto: Piano regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti per il triennio 2006-2008.

LA GIUNTA REGIONALE

Su proposta dell'Assessore alla Sanità :

VISTA la Legge Costituzionale 18 ottobre 2001, n. 3;

VISTO lo Statuto della Regione Lazio;

VISTA la Legge Regionale 18 febbraio 2002, n. 6 e successive modificazioni;

VISTO il Regolamento Regionale di organizzazione degli uffici e dei servizi della Giunta Regionale 6 settembre 2002, n. 1, e successive modificazioni;

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 che 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, di cui alla nota del Ministero della Salute prot. DGVA - IV/8697P/I 4668 del 28 febbraio 2006;

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 S.I.A.N. la competenza del controllo ufficiale sui prodotti alimentari;

VISTO il D.M. 08.05.2002 "Istituzione nuovi centri di referenza nazionali nel settore veterinario" che attiva presso la sede centrale dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana il "Centro di referenza nazionale per la ricerca OGM";

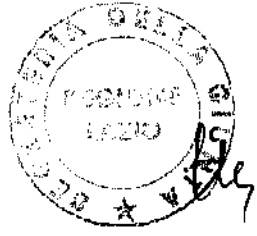
RITENUTO di dover recepire il Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti che prevede che ogni Regione e Provincia Autonoma deve elaborare un Piano Regionale di controllo ufficiale sulla presenza degli OGM negli alimenti;

RITENUTO di dover approvare il Piano Regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti previsto dal Piano Nazionale sopra citato, elaborato dall'Arca Tutela della Salute, Igiene Pubblica e Medicina Legale - Direzione Regionale Tutela della Salute e Sistema Sanitario Regionale del Dipartimento Sociale e concordato con il Centro di Referenza Nazionale per la Ricerca di OGM (CROGM) istituito presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana e con i Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle Aziende U.U.S.S.L.L. del Lazio nel corso della riunione tenutasi presso gli uffici della Regione Lazio il 15 marzo 2006;

RITENUTO di far effettuare il prelievo dei campioni al personale del S.I.A.N. delle Aziende U.U.S.S.L.L. del Lazio;

10
17

NE AZIO
DALLA SANITA'



REGI
SSOR

61 - 6 FEB. 2007 *Dej*

RITENUTO di far effettuare le analisi di laboratorio dei campioni all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana (IZSLT), sede di Roma, laboratorio accreditato secondo la norma ISO 17025, come previsto dal Piano Nazionale sopra citato;

RITENUTO di far effettuare le revisioni di analisi su campioni di alimenti non conformi all'Istituto Superiore di Sanità, come previsto dal Piano Nazionale sopra citato;

RITENUTO di nominare quale referente regionale per il coordinamento del piano il dirigente responsabile dell'Area Tutela della Salute, Igiene Pubblica e Medicina Legale - Direzione Regionale Tutela della Salute e Sistema Sanitario Regionale del Dipartimento Sociale;

RITENUTO che il presente atto non è soggetto a concertazione tra le parti sociali

all'unanimità

DELIBERA

1. 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/I 4668 del 28 febbraio 2006;
2. di approvare il Piano Regionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti, allegato al presente atto e costituente parte integrante;
3. di far effettuare il prelievo dei campioni al personale del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione - S.I.A.N. delle Aziende U.U.S.S.L.L. del Lazio;
4. di far effettuare le analisi di laboratorio sui campioni prelevati all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana (IZSLT), sede di Roma;
5. di far effettuare le revisioni di analisi su campioni di alimenti non conformi all'Istituto Superiore di Sanità;
6. di stabilire che, per l'anno 2007, i campionamenti verranno aggiornati alla luce dei risultati dei controlli effettuati;
7. di nominare quale referente regionale per il coordinamento del piano il dirigente responsabile dell'Area Tutela della Salute, Igiene Pubblica e Medicina Legale - Direzione Regionale Tutela della Salute e Sistema Sanitario Regionale del Dipartimento Sociale;
8. di dare mandato al Direttore del Dipartimento Sociale dell'adozione degli ulteriori provvedimenti che si rendessero necessari, per dare attuazione a quanto disposto dal presente atto, nonché della comunicazione dei risultati dei controlli e delle analisi effettuate all'Assessorato all'Agricoltura per gli adempimenti di cui alla L.R. 6 novembre 2006 n. 15;
9. di pubblicare il presente atto nel Bollettino Ufficiale della Regione.

Il presente atto non comporterà oneri di spesa per l'amministrazione della Regione Lazio.



allegato n. 1
OGM.doc

IL PRESIDENTE: F. Lo Pietro MARRAZZO

IL SEGRETARIO: F. to Domenico Antonio CUZZUPI

7 MAR. 2007



REGI
OR

PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI ORGANISMI
GENETICAMENTE MODIFICATI NEGLI ALIMENTI

2006 - 2008



1. INTRODUZIONE

Il Ministero della Salute ha elaborato, per il triennio 2006-2008, un *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. Tale piano ha anche l'obiettivo di garantire il flusso di informazioni dalle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano alle Autorità centrali ed è indirizzato alle Autorità Sanitarie territorialmente competenti con la finalità di indicare loro criteri uniformi per la programmazione delle ispezioni e dei controlli.

Il Piano Nazionale prevede che le Regioni e le Province Autonome adottino un proprio Piano Regionale in cui siano definiti il numero di campioni assegnati per ogni provincia, i criteri utilizzati per tale ripartizione, nonché l'elenco dei laboratori deputati al controllo ufficiale.

La Regione Lazio, pertanto, a seguito di una riunione organizzata presso la propria Sede, con le Aziende Sanitarie Locali interessate e con il Centro di Referenza Nazionale per la Ricerca di OGM (CROGM) istituito presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana, ha proceduto alla stesura del presente Piano Regionale.

Il Piano Regionale viene trasmesso al Ministero della Salute (Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza degli Alimenti - ex Ufficio IV DGVA), al CROGM ed alle Aziende Sanitarie Locali della Regione Lazio.

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, purchè 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, purchè 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 fare una distinzione:

per i prodotti ottenuti da OGM, tale informazione deve contenere indicazione di ciascuno degli ingredienti dell'alimento ottenuti da OGM (cifr. Reg (CE) n. 1830/2003, art. 5 comma 1);

per i prodotti contenenti OGM o da essi costituiti (cifr. 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).

Per l'aggiornamento sullo stato delle autorizzazioni in ambito comunitario, si può consultare il registro comunitario degli alimenti e mangimi geneticamente modificati disponibile in rete al sito della DG SANCO http://europa.eu.int/comm/food/dyna/gm_register/index_en.cfm, nonché il sito del CRL <http://gmo-crl.jrc.it>.

3. DEFINIZIONI E ACRONIMI

Di seguito vengono riportate le definizioni di cui alla normativa vigente.

3.1. 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.

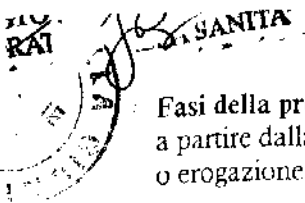
Campionamento per l'analisi: il prelievo di un alimento oppure di una qualsiasi altra sostanza (anche proveniente dall'ambiente) necessaria alla sua produzione, trasformazione e distribuzione, per verificare, mediante analisi, la conformità alla normativa in materia di alimenti.

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.

3.2. *Acronimi*

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

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

ISS: Istituto Superiore di Sanità

IIZZSS: Istituti Zooprofilattici Sperimentali

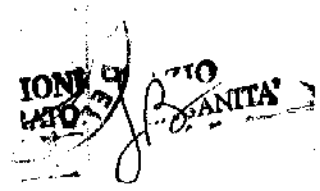
NAS: Nuclei Antisofisticazioni del Comando dei Carabinieri per la Tutela della Salute

OGM: Organismi Geneticamente Modificati

4. ATTUAZIONE DEL PIANO

L'attuazione del Piano per le parti e negli ambiti territoriali di rispettiva competenza è affidata:

- alla Regione Lazio per la programmazione e il coordinamento delle attività di vigilanza e controllo sul territorio regionale;



ai Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione S.I.A.N. delle seguenti Aziende U.U.S.S.L.L. per l'espletamento delle attività di vigilanza e controllo:

- 1) ASI. Roma A
- 2) ASL Roma B
- 3) ASL Roma C
- 4) ASI. Roma D
- 5) ASL Roma E
- 6) ASL Roma F
- 7) ASI. Roma G
- 8) ASL Roma H
- 9) ASL Viterbo
- 10) ASL Frosinone
- 11) ASL Latina
- 12) ASL Rieti

- all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana per l'effettuazione delle analisi di laboratorio;
- al CROGM per quanto riguarda la raccolta dei dati relativi alle attività di controllo - *database* - e il supporto tecnico per le procedure di analisi;
- all'ISS per le revisioni di analisi su campioni di alimenti non conformi.

Il presente Piano ha validità annuale e si riferisce all'anno 2006. In considerazione dei risultati ottenuti, dell'autorizzazione di nuovi eventi di trasformazione e della disponibilità di nuovi metodi di rilevazione e materiali di riferimento, negli anni successivi verranno elaborati ulteriori Piani.

5. ARTICOLAZIONE DEL PIANO

Il referente per il coordinamento del Piano è ^{IL DIRIGENTE} ~~la Dr.ssa Amalia Vitagliano~~ responsabile dell'Area Tutela della Salute, Igiene Pubblica e Medicina Legale - Direzione Regionale Tutela della Salute e Sistema Sanitario Regionale del Dipartimento Sociale.

5.1 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 deve essere realizzata mediante controlli ripartiti in modo omogeneo sul territorio regionale.

I controlli dovranno essere 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.

Allo stato attuale i controlli sono mirati all'analisi di soia e mais, per i quali sono disponibili materiali di riferimento e metodi analitici validati dal Laboratorio comunitario di riferimento.

La tipologia ed il numero minimo e massimo di campioni da prelevare per ciascuna ASL sono riportati nella **tabella 1**.

La ripartizione e la scelta della tipologia dei campioni tiene conto dei criteri e degli obiettivi definiti dalla normativa vigente e nell'ambito dei *Programmi Coordinati Comunitari per il controllo ufficiale dei prodotti alimentari*, nonché delle realtà produttive e del mercato locale.

Le materie prime, gli ingredienti e i prodotti da campionare devono contenere, essere costituiti o derivare da soia o mais.

I campionamenti dovrebbero essere indirizzati al controllo delle seguenti categorie di prodotti:



- ONE
ATO
- 5/10/2004
- SANTIA
- mais e derivati (ad es. farina, granella, mais dolce ecc.);
 - soia e derivati (ad es. farina, granella ecc.);
 - alimenti per la prima infanzia e altri prodotti destinati ad una alimentazione particolare contenenti soia e/o mais;
 - prodotti da forno contenenti soia e/o mais;
 - cereali per la prima colazione contenenti mais e/o soia.

In particolare, per la selezione della tipologia di campioni da prelevare, viene fornita una lista di materie prime e prodotti alimentari redatta sulla base delle matrici alimentari di soia e mais già inserite nel database gestito dal CROGM di cui al punto 4 (tabella 2).

5.1.1 Ispezioni

Le ispezioni comprendono controlli documentali, controlli d'identità e controlli materiali, ove rientrano i campionamenti.

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).

Le modalità di prelievo dei campioni per il controllo ufficiale degli alimenti GM sono riportate nella Raccomandazione 2004/787/CE recante orientamenti tecnici sui metodi di campionamento e di rilevamento degli OGM nel quadro del Reg. (CE) 1829/2003. Tuttavia è possibile applicare anche strategie di campionamento alternative a quelle raccomandate.

Tenuto conto che al momento le metodologie riportate nella citata Raccomandazione risultano di difficile attuazione, alcune Autorità che effettuano i campionamenti utilizzano il metodo stabilito per le aflatoxine dal DM del 23 dicembre 2000, che recepisce la direttiva 98/53/CE, concernente i metodi per il prelievo di campioni e i metodi d'analisi per il controllo ufficiale dei tenori massimi di taluni contaminanti nei prodotti alimentari. Quest'ultima procedura, utilizzata nel Piano di monitoraggio avviato nel 1999, è stata più volte modificata, per ultimo dal decreto ministeriale del 17 novembre 2004.

Al fine di uniformare le informazioni necessarie alla valutazione della conformità dei campioni, all'atto del campionamento dovrà essere compilato il modello di verbale di seguito riportato.



Modello verbale di prelievo

Sezione 1 - Dati relativi all'ente prelevatore

REGIONE LAZIO

A.U.S.L. n° _____ Dipartimento di Prevenzione - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Via/piazza _____ n° _____ C.A.P. _____ città _____
Tel. _____ Fax _____

PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE SULLA PRESENZA DI ORGANISMI GENETICAMENTE MODIFICATI NEGLI ALIMENTI

VERBALE DI PRELEVAMENTO n° _____

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 _____ in via/piazza _____ n° _____
Qualifica _____

L'anno duemila ____ addì ____ del mese di _____ alle ore _____, il sottoscritto _____ si è presentato presso:

- mezzo di trasporto di ingresso o primo deposito di materie prime importate
- stabilimento di produzione
- altra sede di prelievo (specificare _____)
- rivendita - intermediario
- magazzino di materie prime
- mezzo di trasporto

sito in _____ via _____ n° _____ C.A.P. _____ 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 (indicare dettaglio 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.

FIRMA DEL PROPRIETARIO / DETENTORE

IL VERBALIZZANTE



Le analisi sui campioni prelevati sono effettuate dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio e Toscana (IZSLT), sede di Roma, laboratorio accreditato secondo la norma ISO 17025. Presso l'IZSLT, con decreto del Ministero della Salute dell'8 maggio 2002, è stato istituito il CROGM, che, tra gli altri compiti fornisce il proprio supporto tecnico ai Laboratori del controllo ufficiale.

Le analisi di revisione sono effettuate dall'ISS.

5.2 Trasmissione risultati dei controlli

I dati relativi alle attività di controllo del presente Piano devono essere trasmessi, almeno trimestralmente, utilizzando, in sostituzione delle schede precedentemente adottate¹ l'applicativo sviluppato dal CROGM e disponibile in rete all'indirizzo <https://ogm.izslt.it/>.

Il CROGM provvederà ad analizzare ed inviare l'elaborazione dei dati al Ministero della salute:

- entro il 31 marzo 2007 per quanto riguarda i dati relativi ai controlli del 2006,
- entro il 31 marzo 2008 per quanto riguarda i dati relativi ai controlli del 2007.

Al fine di assicurare il corretto coordinamento delle attività di ispezione e controllo da parte dell'Autorità centrale e la successiva programmazione degli interventi per gli anni successivi, il referente per il coordinamento del Piano deve predisporre una relazione semestrale riguardante le attività svolte e le relative risultanze. Nell'ambito della suddetta relazione devono essere indicati i provvedimenti adottati nel caso vengano riscontrate non conformità durante l'ispezione o a seguito del controllo analitico.

Tale relazione dovrà essere inviata al Ministero della salute - Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti - ex Uff. IV DGVA e al CROGM.

Di seguito si elencano i recapiti dei referenti per l'attuazione del presente Piano presso la Regione, il CROGM e presso il Ministero della salute.

REGIONE LAZIO:

- Dr.ssa Amalia Vitagliano - avitagliano@regione.lazio.it

Tel. 06.5168.8020

Fax 06.5168.8504

CROGM:

- Dr. Demetrio Amaddeo - demetrio.amaddeo@izslt.it

Tel. 0679099450

Fax 0679340724

- Dr.ssa Iliaria Ciabatti - ilaria.ciabatti@izslt.it

Tel. 0679099450

Fax 0679340724

- Dr. Ugo Marchesi - ugo.marchesi@izslt.it

Tel. 0679099447

Fax 0679099450

Ministero della salute:

- Dr.ssa Marinella Collauto - m.collauto@sanita.it

Tel. 0659946617

Fax. 0659943238

- Dr.ssa Anna Rita Mosetti - ar.mosetti@sanita.it

Tel. 0659946122

Fax. 0659943238

- Dr.ssa Iliaria De Leva - i.deleva@sanita.it

Tel. 0659943755

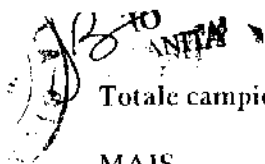
Fax 0659943238

¹ Nota n. 604/84.105/OGMF/663 del 3 luglio 2003

TABELLA 1

Ripartizione dei campioni

ASL	Mais e derivati (min-max)	Soia e derivati (min-max)	Totali (min-max)
ASL RM A	1-2 farina 2-3 granella	2-3 granella 1-2 salsa 1-2 tofu	7-12
ASL RM B	2-3 pasta 1-2 prodotto dolciario	2-3 bevanda di soia 2-3 pasta	7-11
ASL RM C	2-3 farina 2-3 pane	2-3 farina 1-2 pane	7-11
ASL RM D	2-3 mais dolce 1-2 biscotti	2-3 farina 2-3 prodotto dolciario	7-11
ASL RM E	1-2 crackers 1-2 insalata 1-2 cereali	1-2 bevanda di soia 1-2 pane 1-2 cioccolato	6-12
ASL RM F	2-3 mais dolce 2-3 fiocchi cereali	2-3 latte 1-2 budino	7-11
ASL RM G	2-3 farina 1-3 prodotto dolciario	2-3 farina 1-3 prodotto dolciario	6-12
ASL RM H	2-3 snack salati 2-3 farina	3-4 cioccolato	7-10
ASL Frosinone	2-3 pane 2-3 granella	3-4 biscotti	7-10
ASL Latina	2-3 granella 2-3 prodotti infanzia	2-3 granella 1-3 pane	7-12
ASL Rieti	2-3 prodotto da forno 1-2 granella	2-3 prodotto da forno 2-3 granella	7-11
ASL Viterbo	2-3 biscotti 1-2 snack salati	2-3 bevanda di soia 2-3 latte	7-11
TOTALE	41-67	41-67	82-134



Totale campioni per tipologia

MAIS

Granella	7 - 11
Farina	7 - 11
Crackers	1 - 2
Insalata	1 - 2
Cereali	1 - 2
Mais dolce	4 - 6
Fiocchi cereali	2 - 3
Prodotti dolciari	2 - 5
Snack salati	3 - 5
Pane	4 - 6
Prodotti infanzia	2 - 3
Prodotti da forno	2 - 3
Pasta	2 - 3
Biscotti	3 - 5

SOIA

Granella	6 - 9
Farina	6 - 9
Salsa	1 - 2
Tofu	1 - 2
Latte	4 - 6
Pane	3 - 7
Cioccolato	4 - 6
Budino	1 - 2
Prodotto dolciario	3 - 6
Biscotti	3 - 4
Prodotti da forno	2 - 3
Bevanda soia	3 - 5
Pasta	2 - 3



TABELLA 2

Principali matrici di soia e mais da sottoporre al campionamento (già inserite nel database di cui al punto 4)

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 FORNO	(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.)
YOGURT	

B. O.
SANITA'

