

## **PROVVEDIMENTO 15 dicembre 2005**

Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Ministero della salute, le regioni e le province autonome per l'attuazione della raccomandazione della Commissione europea del 1° marzo 2005, n. 2005/175/CE, relativa ad un programma comunitario coordinato di controllo ufficiale dei prodotti alimentari per l'anno 2005. (Accordo rep. n. 2393). (G.U. n. 9 del 12.01.2006)

LA CONFERENZA PERMANENTE PER I RAPPORTI TRA LO STATO, LE REGIONI E LE PROVINCE AUTONOME DI TRENTO E DI BOLZANO

Nell'odierna seduta del 15 dicembre 2005;

Vista la raccomandazione della Commissione europea del 1° marzo 2005, n. 2005/175/CE, relativa ad un programma coordinato di controlli ufficiali dei prodotti alimentari per il 2005;

Visto l'art. 117 della Costituzione, che al comma 3, annovera tra le materie di legislazione concorrente la «tutela della salute e l'alimentazione», e che al comma 5, demanda alle regioni l'attuazione e l'esecuzione degli atti comunitari nelle materie di loro competenza;

Ritenuto che occorre individuare criteri uniformi da fissare a livello centrale, per armonizzare i controlli sul territorio nazionale e che a tal fine si ritiene di concludere una intesa, ai sensi dell'art. 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, per il conseguimento di obiettivi comuni;

Considerato che, a seguito della novella di cui al citato art. 117 della Costituzione, si è ritenuto opportuno far ricorso allo strumento dell'intesa per dare attuazione alla citata raccomandazione e procedere alla formale adozione del programma in essa previsto;

Vista la nota del 18 novembre 2005, con la quale il Ministero della salute ha formalizzato la proposta di intesa in esame, volta a dare attuazione alla citata raccomandazione della Commissione europea del 1° marzo 2005, n. 2005/175/CE;

Visto l'art. 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131;

Acquisito nel corso dell'odierna seduta l'assenso del Governo e dei presidenti delle regioni e province autonome sul testo della presente intesa, nei termini di cui all'allegato sub A;

Sancisce intesa

tra il Ministero della salute e le regioni e le province autonome, nei termini di cui all'allegato sub A, richiamato in premessa, parte integrante del presente atto.

Roma, 15 dicembre 2005

Il presidente: La Loggia

Il segretario: Carpino

Allegato A

Il Ministero della salute e le regioni e province autonome di Trento e Bolzano, concordano quanto segue:

Art. 1.

Programma comunitario

1. Si conviene di adottare per l'anno 2005 il programma comunitario coordinato di controllo ufficiale dei prodotti alimentari di cui alla raccomandazione della Commissione europea del 1° marzo 2005, n. 2005/175/CE (di seguito: «raccomandazione»).

Art. 2.

Finalità del programma coordinato per il 2005

1. Il programma coordinato di controllo ufficiale per il 2005 prevede l'effettuazione di ispezioni e controlli, che possono comprendere ove previsto il prelievo di campioni ai fini degli accertamenti analitici, con lo scopo di:

- a) valutare la sicurezza batteriologica dei formaggi a base di latte pastorizzato;
- b) valutare la sicurezza batteriologica delle insalate miste preconfezionate per quanto riguarda la *Lysteria monocytogenes*;
- c) valutare la sicurezza, la qualità e l'etichettatura delle carni di pollame, per quanto concerne l'impiego degli agenti di promozione della ritenzione idrica;
- d) valutare la sicurezza di taluni alimenti confezionati destinati ai lattanti e ai bambini, per quanto concerne i tenori di nitrati e patulina.

#### Art. 3.

##### Programmazione

1. Le regioni/province autonome si impegnano a fornire alle aziende sanitarie locali territorialmente competenti appositi indirizzi per l'effettuazione dei controlli di cui all'art. 2, punti a), b), c) e d) del programma coordinato di controllo ufficiale.
2. Le verifiche ispettive e i controlli analitici di cui all'art. 2, lettere a), b), c) e d) devono essere svolti rispettivamente da strutture appositamente designate dalle regioni/province autonome e da laboratori pubblici possibilmente accreditati, comunque conformi ai requisiti fissati dalla norma europea UNI CEI EN ISO/IEC 17025.
3. La programmazione dei controlli e le designazioni di cui al comma 2 vengono comunicate al Ministero della salute Direzione generale della sanità veterinaria e degli alimenti.
4. Per le verifiche e i controlli di cui all'art. 2, lettere a), b), c) e d), il numero minimo di campioni da prelevare per ciascuna tipologia di prodotto (formaggi, insalate miste preconfezionate, carni fresche di pollame, alimenti destinati ai lattanti e ai bambini) per regione/provincia autonoma, è di 4 per milione di abitanti e non meno di 4 per regione/provincia autonoma.
5. Gli Uffici di sanità marittima, aerea e di frontiera (USMAF) del Ministero della salute provvedono ad effettuare campionamenti ai fini dell'analisi di laboratorio sulle partite di alimenti confezionati destinati ai lattanti e ai bambini presentate all'importazione, nella misura di almeno una partita al mese sia nel corso dell'anno 2005 e che nel corso del primo bimestre 2006.

#### Art. 4.

##### Verifiche e controlli del programma coordinato

1. Le verifiche e i controlli di cui all'art. 2, lettera a), sono effettuati su campioni rappresentativi di formaggi freschi a pasta molle, stagionati a pasta molle e semiduri, prodotti a partire da latte pastorizzato (e quindi sottoposto a trattamento termico più intenso della termizzazione), allo scopo di rilevare la presenza di *Salmonella*, *Lysteria monocytogenes* e la numerazione di *Staphilococcus aureus* e dell'*Escherichia coli*. Qualora venga accertata la presenza di *Lysteria monocytogenes*, va effettuata anche la sua numerazione. I campionamenti sono effettuati sia negli stabilimenti di produzione sia nei punti di vendita al dettaglio, e comprendono anche prodotti importati.

Per campioni prelevati nei punti vendita al dettaglio i test (da effettuare su campioni del peso minimo di cento grammi o sull'intero pezzo di formaggio se di peso inferiore a cento grammi), possono

essere limitati alla ricerca della Salmonella e alla numerazione della Lysteria monocytogenes.

I criteri microbiologici da applicare ai fini del controllo ufficiale sono indicati nell'allegato C, capitolo II, del decreto del Presidente della Repubblica 14 gennaio 1997, n. 54.

Per cio' che concerne i metodi analitici, sono consigliabili:

per la ricerca della Salmonella la versione piu' recente della norma ISO 6785 oppure della norma EN/ISO 6579;

per la ricerca della Lysteria monocytogenes l'ultima versione delle norme EN/ISO 11290-1 e 2;

per la numerazione dello Staphilococcus aureus la versione piu' recente della norma EN/ISO 6888-1 o 2;

per la numerazione dell'Escherichia coli la versione piu' recente della norma ISO 11866-2,3 oppure ISO 16649-1,2.

Possono essere pero' utilizzati anche metodi equivalenti, validati e gia' in uso presso i laboratori di controllo ufficiale degli alimenti.

2. Le verifiche e i controlli di cui all'art. 2, lettera b), sono effettuati su campioni di insalate miste preconfezionate di verdure crude, contenenti carni o frutti di mare o altri ingredienti, allo scopo di rilevare la presenza di Lysteria monocytogenes.

Gli accertamenti debbono riguardare insalate miste 1) che non sono sottoposte a trattamento termico nella confezione finale; 2) che richiedono frigoconservazione; 3) che possono essere consumate senza alcun trattamento termico preventivo.

I campionamenti sono effettuati nei punti di vendita al dettaglio, preferibilmente supermercati, possibilmente su partite prossime alla data di scadenza, e comprendono anche prodotti importati. L'unita' di campionamento e' costituita da una confezione integra.

Qualora venga accertata la presenza di Lysteria monocytogenes, va effettuata anche la sua numerazione.

Per la ricerca e la numerazione della Lysteria monocytogenes e' consigliabile applicare la versione piu' recente della norma EN/ISO 11290-1 e 2, ma possono essere utilizzati anche metodi equivalenti, validati e gia' in uso presso i laboratori di controllo ufficiale degli alimenti.

3. Le verifiche e i controlli di cui all'art. 2, lettera c), sono effettuati su campioni prelevati possibilmente da forniture all'ingrosso di petto di pollo congelato e da vendita al dettaglio di petto di pollo refrigerato e congelato, allo scopo di determinare il tenore di pollo o di acqua aggiunta e di proteine di collagene (utilizzate come agenti di promozione della ritenzione idrica), secondo il protocollo analitico descritto nell'allegato V della raccomandazione.

4. Le verifiche e i controlli di cui all'art. 2, lettera d), sono effettuati su campioni rappresentativi di alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, prelevati alla vendita al dettaglio, ma anche alla produzione e all'importazione, allo scopo di ricercare il nitrato (in alimenti contenenti carote, patate e vegetali a foglia) e la patulina (in alimenti contenenti prodotti derivati dalle mele diversi dagli alimenti a base di cereali).

Per quanto concerne il nitrato i metodi di campionamento sono quelli previsti dal decreto del Ministro della salute 23 luglio 2003 (attuazione della direttiva 2002/63/CE), pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 221 del 23 settembre 2003; per quanto concerne la patulina i metodi di campionamento e analisi da utilizzare per i controlli ufficiali sono quelli previsti dal decreto del Ministro

della salute 17 novembre 2004 (attuazione della direttiva 2003/78/CE)  
pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 9 del 13 gennaio 2005.

Art. 5.

Elaborazione e trasmissione dei dati

1. Le regioni e province autonome di Trento e Bolzano e gli Uffici di sanita' marittima, aerea e di frontiera (USMAF) del Ministero della salute, trasmettono per i rispettivi aspetti di competenza, al Ministero della salute - Direzione generale della sanita' veterinaria e degli alimenti, entro il 31 marzo 2006, i dati riepilogativi dell'attivita' di verifica e controllo ufficiale di cui all'art. 2, utilizzando schede di registrazione conformi ai modelli di cui agli allegati I, II, III e IV della raccomandazione.