



Ministero della Salute

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

I.4.c.c.8.9/2010/6
Allegati: 1



Regioni e province autonome

Istituti zooprofilattici sperimentali (IZS)

Istituto Superiore di Sanità
Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria
e Sicurezza Alimentare
LNR micotossine
protocollo.centrale@pec.iss.it
dipsvsa@iss.it

e pc

Direzione generale degli organi collegiali per
la tutela della salute
Comitato nazionale per la sicurezza
alimentare
SEDE

Uffici 2,8
SEDE

OGGETTO: “criterio per la classificazione dei formaggi” e “fattori di concentrazione” (art.2 del regolamento CE 1881/2006 e sm) per l’aflatossina M1 nei formaggi

Si fa seguito alla nota della scrivente Direzione generale (allegata) e al fine di far fronte alle criticità evidenziate in fase di controllo ufficiale si rappresenta che, in attesa delle risultanze degli studi sperimentali condivisi fra i laboratori, è necessario procedere come di seguito indicato:

- adozione dei criteri di classificazione dei formaggi di cui alla decisione della Commissione 97/80/CE “*recante norme d'applicazione della direttiva 96/16/CE del Consiglio, relativa alle indagini statistiche da effettuare nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari*” distinguendo secondo le modalità ivi riportate: formaggi a pasta molle, formaggi a pasta semi-molle, formaggi a pasta semi-dura, formaggi a pasta dura e formaggi a pasta extra dura;
- applicazione dei fattori di concentrazione di cui al parere del Comitato nazionale per la sicurezza alimentare includendo fra i “formaggi a pasta tenera”: i “*formaggi a pasta molle*” e quelli a “*pasta semi-molle*” come definiti nella succitata decisione e fra i “formaggi a pasta dura”: i “*formaggi a pasta semi-dura, dura e extra-dura*” come definiti nella succitata decisione.

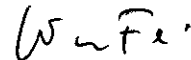
Pertanto nei verbali di campionamento dovrà essere indicata, in modo dettagliato, la denominazione del formaggio o allegata una copia dell'etichetta in modo da consentire al laboratorio la relativa classificazione e, se disponibili riportare i "fattori di concentrazione" definiti dagli OSA (operatore del settore alimentare).

Si prega altresì di rendere disponibili tali "fattori di concentrazione definiti dagli OSA" alla scrivente Direzione, inviando una mail all' indirizzo: s.paduano@sanita.it.

La Direzione Generale provvederà a diffondere le informazioni sulle attività del gruppo di lavoro, di cui alla succitata nota, non appena disponibili.

IL DIRETTORE GENERALE

Dott.ssa Gaetana Ferri

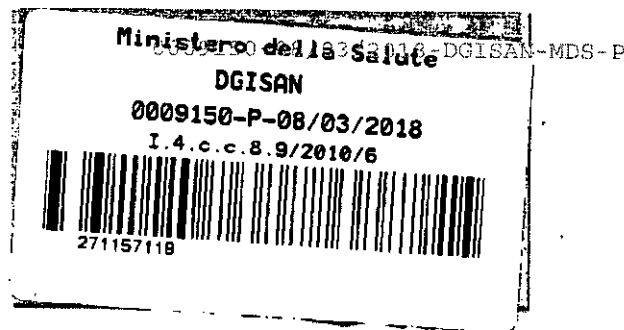


Ref. Dott.ssa Sandra Paduano
dirigente chimico delle professionalità sanitarie
Tel. 0659946130
s.paduano@sanita.it



Ministero della Salute

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



I.4.c.c.8.9/2010/6

Istituti zooprofilattici sperimentali (IZS)

Istituto Superiore di Sanità
Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza
Alimentare
LNR micotossine
protocollo.centrale@pec.iss.it
dipspvsa@iss.it

e pc
Regioni e Province autonome

Uffici 2, 8
SEDE

Direzione generale degli organi collegiali per la tutela della
salute
Comitato nazionale per la sicurezza alimentare
SEDE

OGGETTO: *follow up* relativo alla definizione di un "criterio per la classificazione dei formaggi" nonché dei "fattori di concentrazione" (art.2 del regolamento CE 1881/2006 e sm) per l'aflatossina M1 nei formaggi

Facendo seguito alla nota di questa Direzione generale (prot. n. 0044434 del 21 novembre 2017), si informa che tre Istituti zooprofilattici (Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lazio Toscana (IZS LT), Istituto Zooprofilattico Sperimentale Lombardia Emilia Romagna (IZS LER), Istituto Zooprofilattico Sperimentale Umbria Marche (IZS UM)) hanno fornito riscontro alle proposte di cui alla nota succitata e due Istituti ((IZS LT e IZS UM) hanno sostenuto l'opportunità di costituire un gruppo di lavoro al fine di:

- a) definire uno specifico fattore di concentrazione per ciascuna delle categorie di cui alla decisione della Commissione 97/80/CE "recante norme d'applicazione della direttiva 96/16/CE del Consiglio, relativa alle indagini statistiche da effettuare nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari",
- b) definire un criterio più semplice per la classificazione dei formaggi rispetto a quello di cui alla decisione sopra indicata,
- c) collaborare per la condivisione di studi sperimentali al fine di ottenere validi e significativi fattori di concentrazione per le tipologie di formaggi di cui alla succitata decisione.

Pertanto, si chiede agli Istituti IZS LT e IZS UM di coordinarsi con gli altri Istituti per organizzare il gruppo di lavoro, di individuare un referente che funga da punto di contatto con la scrivente Direzione Generale per l'inoltro delle proposte di lavoro definite per risolvere le criticità riportate ai punti a), b) e c). E' opportuno che le proposte siano inviate a questa Direzione **entro il prossimo 30 maggio**.

Nelle more della presentazione dei risultati degli studi che verranno proposti, considerato quanto già a disposizione e tenuto conto delle criticità emerse durante lo svolgimento dei controlli ufficiali, si ritiene opportuno procedere come di seguito indicato:

- adottare i criteri di classificazione dei formaggi di cui alla succitata decisione distinguendo: formaggi a pasta molle, formaggi a pasta semi-molle, formaggi a pasta semi-dura, formaggi a pasta dura e formaggi a pasta extra dura;
- continuare ad applicare i fattori di concentrazione di cui al parere del Comitato nazionale per la sicurezza alimentare includendo fra i "formaggi a pasta tenera": i "*formaggi a pasta molle*" e quelli a "*pasta semi-molle*" come definiti nella succitata decisione e fra i "formaggi a pasta dura": i "*formaggi a pasta semi-dura, dura e extra-dura*" come definiti nella succitata decisione.

La scrivente Direzione Generale procederà a diffondere, a livello territoriale, istruzioni sulla base di quanto sopra riportato.

IL DIRETTORE GENERALE
(dott.ssa Gaetana FERRI)

Gaetana Ferri

MCP

Ref. Dott.ssa Sandra Paduano
Tel. 0659946130
s.paduano@sanita.it;