



*Ministero della Salute*

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA  
DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE  
Ufficio 6 - Igiene delle tecnologie alimentari

<Spazio riservato per l'apposizione  
dell'etichetta di protocollo>

**Coordinamento Interregionale  
Area prevenzione e sanità pubblica  
[area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it](mailto:area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it)**

**Regioni e Province Autonome  
Loro sedi**

**E, p.c.**

**LNR per il trattamento degli alimenti e dei loro  
ingredienti con radiazioni ionizzanti:  
Dipartimento di Sanità Pubblica Veterinaria  
e Sicurezza Alimentare dell'ISS  
[protocollo.centrale@pec.iss.it](mailto:protocollo.centrale@pec.iss.it)**

**Istituto Zooprofilattico della Puglia e della  
Basilicata  
[protocollo@pec.izspb.it](mailto:protocollo@pec.izspb.it)**

**Ufficio 8 DGSAF  
Sede**

**Oggetto: Piano nazionale di controllo ufficiale sugli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti-Anni 2023-2027-Chiarimenti in merito al campionamento di alcune matrici**

Il Piano di cui in oggetto ha validità quinquennale ed è stato predisposto con lo scopo di pianificare in maniera unitaria e armonizzata i controlli ufficiali in materia di alimenti e loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti ed è parte integrante del PCNP previsto all'art. 109 del regolamento (UE) n. 625/2017.

Le indicazioni fornite con il Piano possono essere riviste periodicamente, per tener conto di eventuali criticità emergenti, di adeguamenti alla normativa vigente e per garantire un'adeguata alternanza dei prodotti alimentari da campionare.

Il controllo ufficiale è relativo sia ai prodotti italiani o di altra provenienza destinati ad essere commercializzati nel territorio nazionale che a quelli destinati ad essere esportati in un altro Stato dell'UE o in uno Stato terzo.

Le matrici da campionare sono state scelte tra le categorie di alimenti che vengono maggiormente irradiate a livello mondiale e in base alla possibilità di effettuare sul nostro territorio le analisi per la rilevazione del trattamento con radiazioni ionizzanti.

Per il riparto proporzionale delle categorie alimentari è stata effettuata una categorizzazione del rischio che ha tenuto conto di diversi fattori.

Tuttavia, dopo l'approvazione e la trasmissione ufficiale del piano che prevede una successiva ripartizione/programmazione dell'attività di campionamento a livello regionale/provinciale e a livello dei PCF, sono pervenute delle richieste di chiarimento riguardo ad alcune matrici riportate nel Piano.

Pertanto, al fine di fornire utili elementi di informazione e/o chiarimento sono stati ripresi nell'Allegato i quesiti ricevuti e le risposte trasmesse che sono state condivise dallo scrivente ufficio con i referenti del LNR.

Ciò premesso, si chiede a quanti in indirizzo di dare la massima diffusione delle indicazioni fornite a tutte le Autorità competenti coinvolte nei controlli ufficiali degli alimenti e i loro ingredienti trattati con radiazioni ionizzanti, nonché ai laboratori ufficiali non destinatari della presente comunicazione.

DIRETTORE DELL'UFFICIO 6  
F.to\* Monica CAPASSO

\* "Firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2, del D.Lgs. n. 39/1993"

Referenti del procedimento:

-dott.ssa Loredana Verticchio- e-mail: [Lverticchio@sanita.it](mailto:Lverticchio@sanita.it)

-dott.ssa Maria Bernardetta Majolini - email: [mb.majolini@sanita.it](mailto:mb.majolini@sanita.it)

-dott.ssa Maria Carmela Amico-email: [mc.amico@sanita.it](mailto:mc.amico@sanita.it);

**Quesito 1)** L'allegato 4 del nuovo Piano riporta "*L'elenco delle matrici alimentari oggetto di campionamento e relative indicazioni per le attività di campionamento*". Relativamente alle categorie alimentari "carne e pesce", come per altre categorie, è specificato che si devono campionare solo matrici congelate e/o surgelate. Consultando "*l'elenco delle autorizzazioni degli Stati membri relative agli alimenti e ai loro ingredienti che possono essere trattati con radiazioni ionizzanti*" di cui alla G.U.U.E del 24/11/2009 non è specificato che occorre prendere in considerazione, per le suddette categorie, solo prodotti congelati e surgelati. Pertanto, è corretto far riferimento solo a questa tipologia di prodotti?

Il Piano di campionamento è stato redatto in funzione delle matrici alimentari per le quali è più probabile trovare non conformità. La scelta di prelevare carni e pesci congelati e/o surgelati è stata dettata dalle seguenti considerazioni:

- l'irraggiamento di carni e pesci nella pratica viene effettuato principalmente su carni e pesci congelati e/o surgelati;
- i dati del controllo ufficiale degli ultimi anni non hanno evidenziato non conformità su prodotti freschi;
- a livello nazionale non sono autorizzati impianti che irradiano queste matrici.

**Quesito 2)** L'allegato 7b relativo al "*Numero minimo e tipologia di matrici da campionare per PCF-Matrici di origine non animale*" riporta, fra le diverse categorie alimentari,, gli "*Ingredienti di origine vegetale per la produzione di integratori alimentari (Foglie, radice, semi, frutti) per un quantitativo compreso tra i 50-100 grammi*". In proposito un PCF ha rappresentato che le uniche partite di questa tipologia di merce notificate (partite con un peso netto che variavano da 0,9 Kg e 3,0 Kg) erano incompatibili con eventuale campionamento che prevedeva un prelievo di 3 aliquote per un peso di circa 300 grammi ad aliquota. A ciò si aggiungeva anche il valore commerciale dei prodotti che risultava essere molto alto.

Il Piano come riportato nella risposta del quesito 1 ha preso in considerazione le matrici di particolare interesse dal punto di vista della valutazione del rischio. Nel caso di matrici di origine non animale che presentano delle peculiarità (peso, costo) occorre seguire il più possibile le indicazioni riportate nel paragrafo 6.1 "*Modalità di campionamento da adottare per le matrici di origine non animale*" e cercare di campionare altri prodotti per la stessa categoria che risultino meno impattanti per la loro tipologia.

**Quesito 3)** L'allegato 7b relativo al "*Numero minimo e tipologia di matrici da campionare per PCF-Matrici di origine non animale*" prevede per i vari PCF un numero minimo di campioni per determinate tipologia di matrici alimentari, tra le quali quella degli "*Ingredienti di origine vegetale per la produzione di integratori alimentari (Foglie, radice, semi, frutti) per un quantitativo compreso tra i 50-100 grammi*". Data la difficoltà a reperire tale matrice, è possibile sostituirla con integratore a base vegetale pronto all' uso?.

Vista la difficoltà da parte dei PCF di campionare tali ingredienti, in alternativa possono essere campionati integratori alimentari che abbiano le seguenti caratteristiche:

- siano composti da un solo ingrediente vegetale eventualmente in associazione con vitamine e minerali;
- l'ingrediente vegetale deve essere costituito dalla pianta tal quale o sue parti quali foglie, semi, frutti, radici (intere, a pezzi, o tagliate), in forma non trattata, in genere essiccata;
- l'integratore non deve essere presentato sotto forma di compresse o pasticche.