



Allegato E al Decreto n. 68 del 13/05/2009

pag. 1/2

“Sistema integrato controllo – ortofrutta”

Premessa

Il settore ortofrutticolo, è diffusamente rappresentato in tutte le province venete. Il problema sanitario maggiormente avvertito è la presenza di residui di antiparassitari rinvenuti nel prodotto da commercializzare.

In alcuni casi si verifica un improprio utilizzo di prodotti distribuiti su specie non comprese nell'autorizzazione; in altri casi vengono riscontrati limiti di residui superiori a quanto previsto dalle normative vigenti.

In generale, il sistema integrato di controllo, potrà essere applicato a singoli produttori, Associazioni di produttori o Cooperative che commercializzano il prodotto.

Autocontrollo

Non si applica nella produzione primaria e allo stato attuale, non è prevista l'estensione del progetto ai prodotti di IV gamma, tuttavia, si è riscontrato che, buona parte delle Aziende che operano nel settore, aderiscono su base volontaria alla Standard di certificazione Globalgap (Eurepgap), quindi sono in possesso di documentazione e piani di autocontrollo.

Controllo Ufficiale

L'UCSA acquisisce, possibilmente direttamente dai Laboratori di prova, tutti i dati analitici originati dal controllo ufficiale relativi ai produttori aderenti al progetto AlimentinSalute.

Normativa di riferimento

- L. 283/1962 – Disciplina igienica della produzione e delle vendite delle sostanze alimentari e delle bevande
- D.P.R.327/1980 – Regolamento di esecuzione delle norme contenute nella L. 30.4.62, n. 283, e successive modificazioni, concernente la disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
- Reg. (CE) N. 1234/2007 recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli (regolamento unico OCM)
- Reg. 178/2002/CE - Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- Reg. 852/2004/CE - Igiene dei prodotti alimentari
- Reg. 853/2004/CE - Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- Piano Nazionale Residui
- Reg. (CE) N. 882/2004 - Compiti correlati a controlli ufficiali
- Reg. (CE) N. 2073/2005 - Criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- Reg. (CE) N. 1881/2006 - Tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari
- Reg. (CE) N. 396/2005 - Livelli massimi di residui antiparassitari

Piano di controllo e campionamento

Tutti i Centri di raccolta che faranno richiesta di aderire al Progetto AlimentinSalute saranno sottoposti alle verifiche previste dal seguente protocollo.

Nel caso di cooperative o produttori associati che commercializzino sotto lo stesso marchio, le verifiche saranno effettuate su un numero di produttori pari alla radice quadrata dei produttori totali afferenti all'associazione o cooperativa. L'eventuale rilievo di non conformità gravi, tali da portare alla sospensione dell'attestazione di sistema, in quest'ultimo caso, comporterà la sospensione dell'intera cooperativa / associazione fino al completamento di un ulteriore ciclo di controlli.

Il piano di controllo integrato prevede una verifica all'anno per ogni soggetto da sottoporre a verifica, con riserva di ulteriori visite sulla base dei dati dell'eventuale autocontrollo, del controllo ufficiale o delle risultanze dei sopralluoghi e prelievi effettuati nell'ambito del presente piano. Le verifiche vengono effettuate tenendo in considerazione la stagionalità delle produzioni.

Parametri da verificare

Vengono di seguito indicati i parametri che possono essere verificati sui campioni prelevati in fase di sopralluogo, inerenti il presente progetto.

Si tratta sia di parametri previsti dalla normativa vigente (analisi multiresiduali) sia di altri parametri che si ritiene possano contribuire a valorizzare il prodotto, anche al fine di confermare la conformità delle determinazioni effettuate in sede di autocontrollo aziendale, come previsto dalla DGR n. 361 del 17.02.2009

- analisi multiresiduali su ortaggi e frutta
- analisi del **residuo dei principi attivi** (di insetticidi, acaricidi, fungicidi) che dalla valutazione delle analisi multiresiduali in autocontrollo o sulla base delle risultanze emerse a livello Regionale e Nazionale presentano maggiore criticità su ortaggi e frutta
- analisi dei **Nitrati** su ortaggi
- analisi di residui di **metalli pesanti (Piombo, Cadmio, Mercurio)** sulla frutta
- analisi per Salmonella su ortaggi della I° gamma
- analisi per Listeria monocytogenes su ortaggi della IV° gamma

Sopralluogo

In fase di sopralluogo dovranno essere verificati i seguenti punti:

- corretta registrazione dei trattamenti eseguiti (Registro dei trattamenti)
- verifica dati autocontrollo
- prelievo dei campioni presso i centri di raccolta

Il sopralluogo dovrà essere effettuato, per quanto possibile, in concomitanza con il prelievo di eventuali campioni per l'autocontrollo aziendale, come da calendario preventivamente comunicato all'UCSA.

Durante il sopralluogo verranno prelevati campioni in doppio per verificare la concordanza delle risultanze analitiche dell'autocontrollo con quelle effettuate presso i laboratori ufficiali.

Verranno altresì effettuati dei campioni conoscitivi per la verifica di parametri previsti dalla normativa in vigore o individuati nel presente protocollo al fine di valorizzare ulteriormente il prodotto.