



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>

Allegati: Uno

Regioni e Province autonome

**Coordinamento Interregionale
Area prevenzione e sanità pubblica**

area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it

e, p.c.

Istituto superiore di sanità

sanv@pec.iss.it

I.Z.S. dell'Abruzzo e del Molise

protocollo@pec.izs.it

Ufficio 8 DGISAN

Ufficio 8 DGSAF

Oggetto: Piano nazionale di monitoraggio di contaminanti industriali e ambientali in alimenti non regolamentati. Anno 2023

Si trasmette il piano nazionale di monitoraggio dei contaminanti industriali e ambientali relativo all'anno 2023, così come approvato nella riunione del Coordinamento Interregionale Area Prevenzione e Sanità Pubblica del 28 marzo u.s.

Il piano consente la raccolta armonizzata, a livello nazionale, di dati di campionamento e analisi di contaminanti industriali e ambientali non regolamentati. Tale raccolta soddisfa le richieste di cui al regolamento (CE) n. 178/2002 e successive modifiche e al regolamento UE n. 625/2017 e successive modifiche, nell'ambito delle "altre attività ufficiali" per il controllo dei contaminanti di origine ambientale, industriale e da processo negli alimenti non compresi nel regolamento CE 1881/2006 e successive modificazioni, e per i quali la CE ha pubblicato delle specifiche Raccomandazioni per la raccolta di dati ai fini dell'individuazione di rischi emergenti e al fine di definire eventuali limiti massimi.

Nel piano, in seguito al recepimento dei commenti ricevuti, sono previsti un minimo di 210 campioni, distribuiti sul territorio nazionale tra Regioni e PA sulla base della popolazione residente indicata dai dati ISTAT più recenti, e sulla base della disponibilità delle metodiche analitiche da parte della rete dei laboratori.

Si chiede di trasmettere il piano allegato ai laboratori ufficiali non destinatari della presente comunicazione.

IL DIRETTORE GENERALE

Dott. UGO DELLA MARTA



UGO DELLA
MARTA
31.03.2023
15:28:38 UTC

IL DIRETTORE DELL'UFFICIO 6



CAPASSO MONICA
31.03.2023
10:15:25 UTC

Referenti del procedimento:

dott.ssa Maria Bernardetta Majolini: tel. 0659943316 – email : mb.majolini@sanita.it

dott.ssa Loredana Verticchio ; tel. 0659943939 – email : L.verticchio@sanita.it



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA
DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
(UFFICIO 6 DGISAN)

**PIANO NAZIONALE DI MONITORAGGIO DI CONTAMINANTI AMBIENTALI E
INDUSTRIALI IN ALIMENTI NON REGOLAMENTATI**

Anno 2023

Sommario

1. Introduzione	3
2. Obiettivi del piano	4
3. Attuazione del piano	4
4. Articolazione del piano	5
5. Referenti del piano	11

1. Introduzione

Il regolamento CEE n. 315/1993 e s.m.i. all'art. 1 definisce il concetto di "contaminante" come ogni sostanza non aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari, ma in essi presente quale residuo della produzione (compresi i trattamenti applicati alle colture e al bestiame e nella prassi della medicina veterinaria), della fabbricazione, della trasformazione, della preparazione, del trattamento, del condizionamento, dell'imballaggio, del trasporto o dello stoccaggio di tali prodotti, o in seguito alla contaminazione dovuta all'ambiente. Lo stesso regolamento all'art. 2 stabilisce che un prodotto alimentare non può essere commercializzato se contiene tali sostanze in quantitativi inaccettabili sotto l'aspetto della salute pubblica e in particolare sul piano tossicologico; indica la necessità di mantenere i contaminanti ai livelli più bassi che si possono ragionevolmente ottenere con le buone pratiche agricole, di pesca e di fabbricazione, tenendo altresì conto dei rischi associati al consumo degli alimenti.

Il regolamento 178/2002 nel considerando 50 dichiara che una migliore individuazione dei rischi emergenti potrebbe rivelarsi, a lungo termine, un fondamentale strumento di prevenzione a disposizione degli Stati membri e della Comunità nell'applicazione delle sue politiche. Occorre pertanto assegnare all'Autorità centrale un compito di raccolta di informazioni e di vigilanza, nonché di valutazione e di informazione circa i rischi emergenti, al fine di prevenirli.

Nello stesso regolamento, all'articolo 33, viene previsto che l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA), su mandato della CE, ha il compito di ricercare, raccogliere, confrontare, analizzare e sintetizzare dati scientifici e tecnici significativi nei settori di sua competenza e che gli Stati membri adottino disposizioni necessarie affinché i dati che si raccolgono possano essere trasmessi all'EFSA. L'art. 34 dispone inoltre che l'EFSA deve stabilire procedure di sorveglianza per l'attività sistematica di ricerca, raccolta, confronto e analisi di informazioni e dati, ai fini dell'individuazione di rischi emergenti nei settori di sua competenza.

Dal momento che per alcune sostanze chimiche, presenti negli alimenti come presunti contaminanti, non sono ancora stati stabiliti limiti massimi di concentrazione ai sensi del Regolamento CE 1881/2006, si evidenzia la necessità di avere a disposizione dati di occorrenza supportati dalle raccomandazioni della CE, dalle richieste dell'EFSA (call for data) e/o a seguito di decisioni condivise fra gli Stati membri nell'ambito del Comitato permanente sui vegetali, animali, alimenti e mangimi che assiste la CE.

In questo contesto si colloca il presente piano di monitoraggio, che rientra nelle "altre attività ufficiali" di controllo previste dall'art. 2 del regolamento UE n. 625/2017, volte al controllo dei contaminanti di origine ambientale, industriale e da processo negli alimenti non compresi nel regolamento CE 1881/2006 e successive modificazioni, e per i quali non ci sono raccomandazioni con livelli di azione/riferimento specifici da parte della Commissione Europea. In generale la distinzione tra "attività ufficiali" e quelle che sono definite "altre attività ufficiali" nel suddetto regolamento è importante perché si applicano norme e condizioni diverse. In particolare, l'articolo 1, paragrafo 5 del Regolamento UE 625/2017 specifica quali disposizioni si applichino anche ad altre attività ufficiali e quali disposizioni si applichino soltanto ai controlli ufficiali. Ad esempio, sebbene gli operatori abbiano diritto a una controperizia per quanto concerne il campionamento, l'analisi, la prova o la diagnosi eseguiti nel contesto dei controlli ufficiali (articolo 35), tale diritto non si estende al campionamento, all'analisi, alla prova o alla diagnosi eseguiti nel contesto di altre attività ufficiali.

La raccolta di tali dati e l'invio all'EFSA, ha un ruolo fondamentale al fine di poter valutare ed identificare un potenziale rischio per la salute (rischi emergenti). I monitoraggi conoscitivi, previsti da Raccomandazioni UE,

permettono, infatti, di raccogliere dati di occorrenza, utili al fine di definire eventuali tenori massimi, per lo specifico contaminante e per specifici alimenti.

Il presente Piano è stato definito dall'Ufficio 6 della DGISAN insieme al Laboratorio Nazionale di Riferimento (LNR) per gli inquinanti organici persistenti alogenati presso I.Z.S. Abruzzo e Molise e il LNR per i metalli e i composti azotati negli alimenti presso l'Istituto Superiore di Sanità (ISS) e condiviso con le Autorità regionali e provinciali nell'ambito del Coordinamento tecnico interregionale interdisciplinare per la sicurezza alimentare

2. Obiettivi del piano

Il Piano fornisce indicazioni alle Autorità delle Regioni e delle Province autonome sulla pianificazione di attività sistematiche di ricerca, raccolta, confronto e analisi di informazioni e dati, ai fini dell'individuazione di rischi emergenti dovuti a contaminanti, in particolare quelli individuati da Raccomandazioni dell'UE.

Nello specifico, il piano fornisce indicazioni anche per sostanze chimiche in alimenti per i quali si sono evidenziati, negli scorsi anni, livelli di concentrazione tali da rappresentare potenziali rischi.

Tutti i dati raccolti derivanti dai piani di monitoraggio devono confluire nel sistema informativo NSIS RADISAN e più specificatamente nel flusso MON.

Queste indicazioni hanno lo scopo di migliorare il flusso di informazioni dalle Regioni e Province autonome all'Autorità centrale. I dati raccolti attraverso il sistema informativo NSIS-RADISAN, come previsto dall'art. 12, comma 3, del decreto legislativo n.27, del 2 febbraio 2021 e s.m.i., elaborati dal Ministero con il supporto dei LNR, consentiranno la valutazione delle informazioni, la verifica del sistema di gestione dei controlli sull'intero territorio nazionale ed una eventuale ridefinizione delle attività di controllo, tenendo conto anche di aggiornamenti della normativa vigente e di eventuali Raccomandazioni dell'UE.

Il Ministero, provvederà a trasmetterli all'EFSA al fine di alimentare la Banca dati e supportare il percorso di valutazione del rischio di esposizione a livello europeo.

Mentre, per l'attuazione degli adempimenti previsti dai flussi informativi di sicurezza alimentare e veterinaria (Tavolo LEA), ciascuna Regione e Provincia autonoma dovrà rendicontare annualmente, i dati per i campioni assegnati relativi ai contaminanti di origine ambientale e industriale previsti dalle raccomandazioni UE riportati nel presente piano.

3. Attuazione del piano

In base alle norme vigenti, l'attuazione del Piano, per le parti e negli ambiti territoriali di rispettiva competenza, è così articolata:

- il Ministero coordina l'attività ed elabora, annualmente, le risultanze dei controlli;
- le Regioni e le Province Autonome programmano e coordinano le attività di monitoraggio sul territorio di loro competenza;
- le ASL programmano, coordinano ed espletano le attività di monitoraggio sul territorio di loro competenza;
- gli IZZSS, le ARPA e i laboratori ASL designati quali laboratori ufficiali di riferimento, effettuano le analisi di laboratorio e inseriscono i dati del campionamento e analisi nel sistema informativo NSIS-Radisan, nello specifico flusso "MON";

- i LNR supportano il Ministero nel coordinamento, nella elaborazione delle risultanze dei controlli di monitoraggio e nella rivalutazione dei rischi;
- i LNR supportano i laboratori ufficiali per le attività analitiche;
- l'ISS valuta il rischio di esposizione ai contaminanti nella popolazione italiana, effettua una valutazione sulla base dei dati raccolti.

4. Articolazione del piano

Il presente piano prende in considerazione le principali Raccomandazioni emanate dalla Commissione Europea per il monitoraggio dei contaminanti ambientali, industriali e da processo per alcune specifiche matrici alimentari, tenendo conto anche delle abitudini di consumo della popolazione e delle risultanze di precedenti monitoraggi che hanno evidenziato potenziali criticità.

Ogni regione e provincia autonoma adempie al programma di campionamento, di seguito definito, sulla base dei metodi analitici, almeno validati, disponibili a livello locale e/o a livello nazionale ("Le Autorità competenti inviano i campioni ai laboratori ufficiali insistenti nel territorio di propria competenza. I laboratori ufficiali operano in rete per garantire in ogni caso l'effettuazione delle analisi, prove o diagnosi. D. Lgs 27/2021, art. 9 comma 5).

Si fa presente che l'attività di monitoraggio, ha la finalità di raccogliere un numero consistente di dati e di avere a disposizione informazioni sempre maggiori da utilizzare nell'ambito della valutazione e della gestione del rischio e consente, altresì, di sostenere in modo adeguato, sulla base di evidenze documentate, la posizione dell'Italia nelle opportune sedi europee. Per tale motivo, finché la Commissione europea non si pronuncia in merito ai Limiti massimi o ai Livelli di azione di alcuni contaminanti in determinate matrici alimentari, tali attività di monitoraggio possono proseguire anche oltre la data di scadenza raccomandata a livello UE.

Il numero minimo di campioni raccolti in seguito all'applicazione del presente piano di monitoraggio non può essere inferiore a 210. La ripartizione per Regioni/PA è stata definita sulla base della popolazione residente indicata dai dati ISTAT più recenti e della disponibilità delle metodiche analitiche da parte della rete dei laboratori.

Per quanto riguarda i prodotti alimentari da campionare e i contaminanti da analizzare per il 2023, si è ritenuto di basarsi sulle seguenti raccomandazioni per ciascuna delle quali, si è deciso di indirizzare il campionamento ad una specifica matrice alimentare in modo da concentrare i dati raccolti su coppie di contaminanti/matrici alimentari prestabilite e di particolare interesse al momento a livello nazionale ed europeo:

- **RACCOMANDAZIONE (UE) 2022/1342 SUL MONITORAGGIO DEL MERCURIO NEI PESCI, NEI CROSTACEI E NEI MOLLUSCHI**

Il 19 dicembre 2014, l'Autorità ha espresso una dichiarazione sui benefici del consumo di pesce/molluschi rispetto ai rischi del metilmercurio in essi contenuto nella quale ha concluso che, per fruire dei benefici del consumo di pesce associati a 1-4 porzioni di pesce alla settimana e proteggersi dalla tossicità per lo sviluppo neurologico del metilmercurio, il consumo di specie di pesci/molluschi con un elevato contenuto di mercurio dovrebbe essere limitato.

La maggior parte dei dati sulle occorrenze disponibili finora si riferisce al mercurio totale, per il quale Limiti Massimi sono stabiliti dal regolamento (CE) n. 1881/2006 nel muscolo di pesce, nei crostacei, nei molluschi bivalvi e negli integratori alimentari.

Poiché il metilmercurio è più tossico del mercurio inorganico, dovrebbero essere comunicati dati sulle occorrenze sia per il metilmercurio che per il mercurio totale nei campioni, al fine di aiutare a calcolare il rapporto tra metilmercurio e mercurio totale in determinate specie di pesci. Ciò contribuirebbe a perfezionare le valutazioni dell'esposizione al mercurio negli alimenti e del relativo rischio.

Sulla base di quanto riportato, per il 2023 si prevede per ciascuna Regione/PA la ricerca del mercurio e del metilmercurio su almeno un campione esclusivamente di tonno o di pesce spada (vd Tabella 1).

Il campionamento deve essere effettuato secondo le procedure di cui al regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione. Per quel che riguarda il metilmercurio si fa presente che se il prodotto prelevato è un prodotto fresco deve essere congelato (-20°C) e mantenuta la catena del freddo durante il trasporto assicurandosi che non si verifichino cicli di congelamento/scongelamento/congelamento. Per gli altri prodotti va garantita la modalità di conservazione prevista dal produttore.

- **RACCOMANDAZIONE (UE) 2019/1888 SUL MONITORAGGIO DELLA PRESENZA DI ACRILAMMIDE IN DETERMINATI ALIMENTI**

Nella presente raccomandazione, al considerando (3) è riportato che non sono disponibili dati sufficienti riguardo alla presenza di acrilammide in determinati prodotti alimentari di cui all'articolo 1, paragrafo 2, del regolamento (UE) 2017/2158, malgrado gli obblighi di cui all'articolo 4 del medesimo regolamento e i risultati dei controlli ufficiali effettuati. Non sono disponibili dati sufficienti neanche sulla presenza di acrilammide nei prodotti alimentari che non rientrano nell'ambito del regolamento (UE) 2017/2158, ma che potrebbero contenere tenori significativi di acrilammide e/o potrebbero contribuire in maniera rilevante all'esposizione alimentare all'acrilammide. Inoltre, al considerando (4) è dichiarato che al fine di garantire un livello elevato di protezione della salute umana, è opportuno che le autorità competenti e gli operatori del settore alimentare, nel quadro delle loro competenze e fatti salvi gli obblighi stabiliti dal regolamento (UE) 2017/2158 e dal regolamento (UE) n. 625/2017, monitorino la presenza di acrilammide in determinati alimenti per adottare possibili misure di gestione dei rischi che dovrebbero integrare quelle già previste dal sopracitato regolamento (UE) 2017/2158.

Sulla base di tali premesse, e dell'elenco di matrici alimentari da monitorare, riportato in allegato alla raccomandazione, **per il 2023 si predispose la ricerca dei livelli di acrilammide su almeno un campione di Chips vegetali e un campione di frutta a guscio tostata, per ciascuna Regione/PA (vd Tabella 1).**

Il campionamento deve essere effettuato secondo le procedure di cui al regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione.

- **RACCOMANDAZIONE (UE) 2018/464 RELATIVA AL MONITORAGGIO DI METALLI E DELLO IODIO NELLE ALGHE MARINE, NELLE ALOFITE E NEI PRODOTTI A BASE DI ALGHE MARINE**

In tale Raccomandazione è previsto che dal momento che le alghe marine e le alofite assumono un'importanza sempre maggiore nelle abitudini di consumo di taluni consumatori dell'UE, sarebbe

pertanto importante verificare in esse il contributo dell'arsenico (totale e inorganico), del cadmio, dello iodio, del piombo e del mercurio. Tale raccomandazione valida per il triennio 2018-2020 ha visto in particolare la carenza di dati relativi ai livelli dello iodio e soprattutto l'assenza di informazioni specifiche in merito alla tipologia di alghe campionate.

Sulla base di quanto premesso, si prevede, per il 2023, per ciascuna Regione/PA, la ricerca specifica dello iodio almeno su un campione di alghe (vd Tabella 1).

Come precisato nella raccomandazione, il campionamento deve essere effettuato secondo le procedure di cui al regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione e, oltre all'indicazione della specie, è fondamentale che venga precisato se sono stati analizzati prodotti freschi, essiccati o trasformati.

- **RACCOMANDAZIONE (UE) 2016/1111 RELATIVA AL MONITORAGGIO DEL NICHEL NEGLI ALIMENTI**

Dal momento che il nichel è un metallo ampiamente diffuso nella superficie terrestre e, visto il rischio di tossicità per la riproduzione e lo sviluppo, derivante dall'esposizione orale cronica al nichel, in previsione di possibili future misure di gestione del rischio, sarebbe auspicabile disporre di un quadro più esaustivo sulla presenza del nichel negli alimenti.

Pertanto, gli Stati membri, con la partecipazione attiva degli operatori del settore alimentare e delle altre parti interessate, sono invitati dall'EFSA a svolgere un'attività di monitoraggio relativa alla presenza di nichel con particolare riferimento ad alcune categorie per le quali i dati di occorrenza sono limitati.

Per il 2023, a livello italiano, il monitoraggio si concentrerà sull'analisi del nichel in almeno un campione per Regione/PA di cioccolata (con la specifica della percentuale di cacao in essa contenuta) e almeno due campioni per Regione/PA di cereali per la prima colazione, di cui uno a base di avena e uno a base di mais (vd Tabella 1).

Il campionamento deve essere effettuato secondo le procedure di cui al regolamento (CE) n. 333/2007 della Commissione.

- **RACCOMANDAZIONE (UE) 2014/118 SUL MONITORAGGIO DI TRACCE DI RITARDANTI DI FIAMMA BROMURATI NEGLI ALIMENTI**

I ritardanti di fiamma bromurati sono miscele di sostanze chimiche che vengono aggiunte a un'ampia gamma di prodotti, anche per usi industriali, per diminuirne l'inflammabilità. Molti di essi, sono persistenti, bioaccumulabili e tossici sia per gli esseri umani sia per l'ambiente e si sospetta che possano essere all'origine di effetti neurocomportamentali e di alterazioni endocrine. Su richiesta della Commissione europea, il gruppo scientifico dell'EFSA sui contaminanti nella catena alimentare, ha adottato tra il 2010 e il 2021 sette pareri scientifici su diverse classi di ritardanti di fiamma bromurati, ma per alcune classi di alimenti risulta necessaria la raccolta di ulteriori dati più dettagliati.

Per il 2023, si richiede, pertanto, il monitoraggio della classe di ritardanti di fiamma appartenenti agli eteri di difenile polibromurato (PBDE), su almeno un campione per ciascuna Regione/PA di Alici o acciughe (fresche o congelate, non trasformate) (vd Tabella 1).

Il campionamento deve essere effettuato secondo le procedure di cui al regolamento (UE) 2017/644 in aggiunta, si raccomanda di evitare o minimizzare, per quanto possibile, l'esposizione diretta del campione alla luce solare.

- **RACCOMANDAZIONE 2013/711/UE SULLA RIDUZIONE DELLA PRESENZA DI DIOSSINE, FURANI E PCB NEI MANGIMI E NEGLI ALIMENTI**

Nell'ambito di una strategia complessiva volta a ridurre la presenza di diossine, furani e PCB negli alimenti, il regolamento (CE) n. 1881/2006 e s.m.i. della Commissione ha fissato i tenori massimi per le diossine e per la somma di diossine e PCB diossina-simili in alcune categorie di alimenti.

Inoltre, al fine di stimolare un approccio proattivo volto a ridurre la presenza di diossine e PCB diossina-simili, per alcune matrici alimentari, sono stati fissati dei livelli d'azione con la raccomandazione 2011/516/UE, ora sostituita dalla raccomandazione 2013/711/UE che prevede che ciascuno Stato membro effettui controlli casuali sulla presenza di diossine, PCB diossina-simili e PCB non diossina-simili sulla base della produzione e del consumo di alcuni alimenti, e inoltre che esegua controlli specifici su alcune categorie elencate nella raccomandazione stessa.

Tra le matrici alimentari indicate nella raccomandazione, per il 2023, sul territorio italiano, ad ogni Regione/PA è richiesto di campionare esclusivamente un campione di erbe aromatiche essiccate (limitatamente a rosmarino, origano, salvia, timo e basilico) e un campione di argilla venduta come integratore alimentare (vd Tabella 1).

Per tali matrici, infatti, la frequenza campionaria nel corso degli anni, è risultata minima e, quindi, non si dispone di dati sufficienti per una stima approssimata dei livelli medi di contaminazione su scala nazionale.

Il campionamento deve essere effettuato secondo le procedure di cui al regolamento (UE) 2017/644.

Tabella 1: coppia di contaminante/matrice alimentare individuata per ogni Raccomandazione UE

Raccomandazione	Analita	Matrice
2022/1342/UE	MERCURIO e METILMERCURIO	Tonno/Pesce Spada ¹
2019/1888/UE	ACRILAMMIDE	Chips vegetali
		Frutta a guscio tostata
2018/464/UE	IODIO	Alghe marine ²
2016/1111/UE	NICHEL	Cioccolata ³
		Cereali mais
		Cereali avena
2014/118/UE	PBDE	Alici/accughe ¹
2013/711/UE	DIOSSINE/PCB	Erbe aromatiche essiccate ⁴
		Argille vendute come Integratore alimentare

¹ Campionare esclusivamente il prodotto fresco e/o congelato (non campionare il prodotto trasformato).

² Precisare la specie e se trattasi di prodotto fresco, essiccato o trasformato.

³ Precisare la percentuale di cacao.

⁴ Limitatamente a rosmarino, origano, salvia, timo e basilico

Tabella 2: Numero minimo di campioni ripartito per Regione/Provincia Autonome

Regione	Numero minimo di campioni	Mercurio e metilmercurio	Acrilammide		Iodio	Nichel			PBDE	Dossine/PCB	
		Tonno e pesce spada	Chips vegetali	Frutta a guscio tostata	Alghe marine	Cioccolata	Cereali mais	Cereali avena	Alici/ acciughe	Erbe aromatiche essiccate	Argille
Abruzzo	5	1	1	0	0	1	0	0	1	1	0
Basilicata	3	0	0	0	0	1	0	0	0	1	1
Calabria	7	1	1	0	1	1	0	0	1	1	1
Campania	20	2	2	1	2	1	3	2	2	3	2
Emilia Romagna	15	2	2	1	2	1	2	1	2	1	1
Friuli Venezia Giulia	4	1	0	1	1	1	0	0	0	0	0
Lazio	19	2	2	2	2	1	2	2	2	1	3
Liguria	5	1	0	1	0	1	0	0	1	1	0
Lombardia	34	1	3	2	2	1	6	6	3	5	5
Marche	5	1	1	1	0	1	0	0	1	0	0
Molise	2	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0
Piemonte	15	2	1	2	2	1	2	2	1	1	1
P.A. Bolzano	2	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0
P.A. Trento	2	0	1	0	0	1	0	0	0	0	0
Puglia	15	1	2	1	2	1	2	2	1	2	1

Regione	Numero minimo di campioni	Mercurio e metilmercurio	Acrilammide		Iodio	Nichel			PBDE	Dossine/PCB	
			Chips vegetali	Frutta a guscio tostata		Alghe marine	Cioccolata	Cereali mais		Cereali avena	Alici/ acciughe
Sardegna	6	1	0	1	1	1	0	0	0	1	1
Sicilia	16	2	1	2	2	1	2	2	2	1	1
Toscana	13	1	1	2	2	1	1	1	1	1	2
Umbria	3	0	0	1	0	1	0	0	1	0	0
Valle d'Aosta	2	0	0	1	0	1	0	0	0	0	0
Veneto	17	2	2	1	2	1	1	3	2	1	2
ITALIA	210	21	21	21	21	21	21	21	21	21	21

5. Referenti del piano

Ministero della Salute

- Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione - Ufficio 6
- Dott.ssa Maria Bernadetta Majolini – mb.majolini@sanita.it; -Tel. 06 59943720
- Dott. Piero Filati - p.filati-esterno@sanita.it - Tel. 06 59943743
- Dott.ssa Loredana Verticchio – l.verticchio@sanita.it; -Tel.06 59943939

Istituto Superiore di Sanità

- Laboratorio Nazionale di riferimento per i metalli e i composti azotati negli alimenti
- Dott.ssa Angela Sorbo - angela.sorbo@iss.it -Tel. 06 49902374
- Dott.ssa Marilena D'Amato - marilena.damato@iss.it; -Tel: 06 49902349

- Laboratorio di riferimento per i contaminanti da processo
- Dott. Paolo Stacchini – paolo.stacchini@iss.it – Tel. 06 49902533

Istituto zooprofilattico sperimentale dell'Abruzzo e del Molise

- Laboratorio Nazionale di Riferimento per gli inquinanti organici persistenti alogenati nei mangimi e negli alimenti
- Dott. Gianfranco Diletti - g.diletti@izs.it –Tel: 0861 332453
- Dott.ssa Roberta Ceci - r.ceci@izs.it -Tel 0861 332453