

Ministero della Salute

Dipartimento per la sanità pubblica
veterinaria, della sicurezza alimentare e
degli organi collegiali per la tutela della
salute

Direzione Generale per l'igiene e la
sicurezza degli alimenti e della
nutrizione

Ufficio VII ex DGSAN – *Prodotti fitosanitari*

N.

Risposta al Foglio del.....

PROT. DGSAN 0028361-P-07/08/2012

**ASSESSORATI ALLA SANITA' DELLE
REGIONI E DELLE PROVINCE AUTONOME
DI TRENTO E BOLZANO**

Loro sedi

**UFFICI SANITA' MARITTIMA AEREA E DI
FRONTIERA**

Sede

**COMANDO CARABINIERI PER LA TUTELA
DELLA SALUTE**

Sede

E p.c.

**MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI**

**Direzione Generale dello Sviluppo Rurale,
Infrastrutture e Servizi
Via XX Settembre, 20 – 00187 ROMA**

**MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA
TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE
Divisione VII (Direzione Generale per la
salvaguardia ambientale)**

Via Cristoforo Colombo, 44 - 00147 ROMA

**MINISTERO DELLE ATTIVITA'
PRODUTTIVE**

Via Molise, 2 – 00187 ROMA

ISTITUTO SUPERIORE DI SANITA'

**Dipartimento ambiente e connessa prevenzione
primaria – Reparto antiparassitari
ROMA**

**AI LABORATORI DEL CONTROLLO
UFFICIALE:**

**ARPA LIGURIA – ARPAM MARCHE – ARPA
PUGLIA – ARPA BASILICATA – ARPA
EMILIA ROMAGNA – ARPA VENETO
IZS DELLA PUGLIA E DELLA BASILICATA –
IZS DELLA LOMBARDIA ED EMILIA
ROMAGNA – IZS TOSCANA E LAZIO
Loro Sedi**

POSTI ISPEZIONE FRONTALIERA

Sede

DGISAN tutti gli Uffici

Sede

DGSA

Sede

ALLE ASSOCIAZIONI DI CATEGORIA

AGROFARMA

UNIONCHIMICA

ASSOMETAB

CONFAGRICOLTURA

COLDIRETTI

ICE

UNACOA

UIAPOA

UNAGRO

UNAPROA

CIA

COPAGRI

COFCOPERATIVE

ASSITOL

AGCI

ANCA LEGA

UNCI

AIIPA

Loro Sedi

Oggetto: Linee guida comunitarie riguardanti le misure straordinarie da prendere in relazione alla contaminazione di prodotti alimentari, per la presenza di composti di ammonio quaternario

Si comunica, per quanto attiene agli aspetti relativi ai prodotti fitosanitari, quanto segue:

nel corso della riunione Comitato Permanente della Catena Alimentare e della Salute Animale – Sezione Fitosanitari Legislazione del 12 e 13 luglio 2012 a Bruxelles è stata trattata la questione della contaminazione dei prodotti alimentari di origine vegetale e animale, per la presenza dei composti di ammonio quaternario, che superano il limite massimo di residuo di 0,01 mg/Kg (art. 18.1b del Reg. 396/2005). A tal proposito è stata approvata la linea guida che riguarda il DDAC (didecyldimethylammonium chloride), che è pubblicamente disponibile sul sito web: http://www.freshfel.org/docs/2012/Press_Releases/Statement_SCoFCAH_DDAC_July_2012.pdf.

Successivamente in data 25 luglio 2012, con procedura scritta, è stata approvata la linea guida sul Piano di Monitoraggio per il BAC (benzalkonium chloride), che è pubblicamente disponibile sul sito web: http://www.freshfel.org/docs/2012/Press_Releases/Statement_SCoFCAH_BAC_July_2012.pdf.

La Commissione europea ha redatto tali linee guida sulla base delle dichiarazioni del BfR (Istituto federale tedesco di accertamento del rischio), che ha valutato il rischio potenziale per la salute pubblica dovuto alla presenza dei composti di ammonio quaternario nei prodotti alimentari.

Per assicurare un elevato livello di tutela della salute per il consumatore, ai fini delle attività di controllo, nelle linee guida, è stata individuata la seguente misura:

“alimenti e mangimi di origine vegetale e animale con livelli di DDAC e BAC maggiori di 0,5 mg/Kg non devono essere commercializzati, ma ritirati dal mercato”.

La misura riportata è provvisoria, in attesa che sia fissato il Limite Massimo di Residuo (LMR) per i composti di ammonio quaternari, secondo quanto stabilito dal Regolamento (CE) N° 396/2005 e relativi Regolamenti collegati.

Le stesse linee guida prevedono inoltre la realizzazione di un Programma di Monitoraggio, che si basa sulle seguenti indicazioni fornite dalla Commissione Europea, in attesa di ulteriori decisioni che saranno prese in sede di Comitato Permanente:

- si raccomanda ai Paesi Membri di investigare le cause della contaminazione e di mettere in atto un Piano di Monitoraggio in previsione di una chiara conoscenza dei livelli di DDAC e di BAC in tutti gli alimenti e mangimi di origine animale e vegetale. Gli Stati Membri dovranno senza ritardo comunicare i risultati del Programma di monitoraggio per la fine di febbraio 2013, sia alla Commissione europea che all'EFSA; per intraprendere delle misure adeguate al Regolamento (EC) N° 396/2005;
- i campioni da analizzare devono essere sia nazionali che importati;
- i Paesi Membri devono stabilire e giustificare la proporzione fra i campioni delle differenti colture riportate come nell'Allegato I del Reg. (EC) N° 396/2005. I seguenti gruppi di colture dovranno essere coperti dal Programma nazionale: agrumi, pomacee, frutta varia (in particolare banane), vegetali a radice e tubero (in particolare patate), ortaggi a frutto, ortaggi a foglia, prodotti caseari. Inoltre sarebbe raccomandabile che gli Stati Membri raccolgano e analizzino campioni di altre tipologie di colture, quali: drupacee, bacche, vegetali a stelo, cereali, semi oleaginosi, tè, erbe infusionali, e prodotti trasformati quali il succo di arancia, la farina e l'olio di oliva;
- per ogni gruppo di coltura, gli Stati Membri dovrebbero analizzare sia i prodotti convenzionali che biologici, in una proporzione che deve essere decisa da ogni singolo Stato Membro;
- gli Stati Membri potrebbero mettere in atto un campionamento mirato nelle pertinenze e nei locali in cui i Composti di Ammonio Quaternario sono usati come biocidi.

Al fine di agevolare l'espletamento delle attività analitiche il Laboratorio Comunitario di riferimento per l'analisi dei pesticidi, ha fornito il metodo analitico per la ricerca dei composti di ammonio quaternario nei prodotti alimentari, che è pubblicamente disponibile sul sito web:

http://www.eurl-pesticides.eu/library/docs/srm/meth_QAC_ShortMethod_EurlSRM.PDF

Tuttavia, nel caso in cui i Laboratori ufficiali non dispongano della strumentazione adeguata per applicare detto metodo, possono ricorrere anche a metodi validati in proprio, purché possiedano le caratteristiche di sensibilità e specificità adeguate.

La Commissione Europea ha raccomandato inoltre, di utilizzare un margine del 50% come valore dell'incertezza da applicare ai risultati analitici, e di campionare prodotti alimentari freschi, congelati, surgelati e trasformati.

In proposito si invitano codeste Amministrazioni a voler dare la massima diffusione della presente nota alle proprie strutture territoriali.

L'Istituto Superiore di Sanità, che legge per conoscenza, è opportunamente informato ed invitato a voler fornire il proprio supporto tecnico ai laboratori nel controllo ufficiale qualora si rendesse necessario.

Si raccomanda, infine, a tutte le Associazioni interessate, che leggono anch'esse per conoscenza, di assicurare il rispetto di quanto indicato delle suddette linee guida, e di adottare ogni misura utile volta a garantire la sicurezza degli alimenti e dei consumatori, dando corso a monitoraggi da inserire nell'ambito dei propri sistemi di autocontrollo.

Sarà cura della scrivente Direzione Generale fornire in seguito ulteriori dettagli operativi.

IL DIRETTORE GENERALE
(Dr. Silvio BOBRELLO)

