

### **ALLEGATO 3. Indicazioni per l’inserimento dei dati sui contaminanti agricoli e tossine vegetali nel sistema NSIS Radisan, flusso MON**

Le indicazioni, per l’inserimento dei dati di campionamento e analisi, sono presenti nei documenti guida del sistema NSIS Radisan e di EFSA. A supporto di tali indicazioni, di seguito, le seguenti comunicazioni:

- i. nota pr. n. 0037476 dell’8 ottobre 2021 (contaminanti agricoli e tossine vegetali),
- ii. nota pr. n. 0021034 del 19 maggio 2022 (contaminanti agricoli e tossine vegetali).

I dati di campionamento e analisi, oggetto del piano nazionale e riferiti a contaminanti agricoli, tossine vegetali e ad alimenti senza **limiti massimi vigenti** devono essere inseriti nel flusso “MON” del sistema NSIS Radisan.

I dati di campionamento e analisi per i cereali da colazione, oggetto del presente piano, e per i quali si ricercano il deossinivalenolo e i metaboliti, devono essere inseriti nel flusso “1881”.

Le micotossine e le tossine vegetali, oggetto del presente piano, quando ricercati in campioni (aliquote) di alimenti destinati al controllo ufficiale, devono essere inseriti nel flusso “1881” con lo stesso identificativo del campione (“SampId”) del controllo ufficiale.

- La strategia di campionamento è di tipo oggettiva, ossia prelievo casuale di alimenti disponibili, al consumatore, a livello territoriale. Tale strategia di campionamento deve essere indicata con il codice “ST10A” (campionamento casuale).
- Al contrario, la strategia di campionamento, per le tossine *Alternaria* spp., le tossine T-2/HT-2 e i glicocalcoidi (tossine vegetali) è basata sui rischi (“ST20A”).

Gli specifici livelli di azione, da indicare nel sistema, sono definiti nelle raccomandazioni della Commissione:

- i. raccomandazione della Commissione relativa alla presenza di tossine T-2 e HT-2 nei cereali e nei prodotti a base di cereali (2013/165/UE);
- ii. raccomandazione (UE) 2022/553 della Commissione relativa al monitoraggio della presenza di tossine dell'*Alternaria* negli alimenti;
- iii. raccomandazione (UE) 2022/561 della Commissione relativa al monitoraggio della presenza di glicocalcoidi nelle patate e nei prodotti derivati dalle patate (attualmente nessun metodo analitico validato è disponibile a livello nazionale).

- I nitriti, ricercati sullo stesso campione (o aliquota) in cui sono analizzati i nitrati, devono essere inseriti nel flusso “MON” con lo stesso identificativo del campione (“SampId”).
- Il riferimento legale del metodo di campionamento, da riportare nel sistema, è indicato nei paragrafi relativi ai singoli programmi di campionamento e nei verbali di campionamento.
- Il programma di campionamento, relativo al presente piano, deve essere indicato con il codice “K005A, programma nazionale”.

- I codici da utilizzare per gli **ortaggi**, in cui si ricercano **nitrati e/o nitriti** oggetto del presente piano, sono i seguenti:
  - a) valeriana (*Valerianella Locusta* L.): Lamb's lettuces (A00KT),
  - b) biette (*Beta vulgaris*): chards (A00MX), baby leaf chards (A0DKN),
  - c) cavolo verza (*Brassica oleracea var. sabauda*): Savoy cabbages (A00GB),
  - d) cavolo cappuccio (*Brassica oleracea L. var. capitata L.*): Head cabbages (A00FY); pointed head cabbages:cavolo cappuccio appuntito (A00FZ) , red cabbages:cavolo cappuccio rosso (A00GA), white cabbages:cavolo cappuccio bianco (A00GC)
  - e) scarola (*Cichorium endivia* L.): escaroles (A00LE), baby leaf escaroles (A0DKL)
 Per tali alimenti si richiede di indicare anche la regione di origine dell'ortaggio, se disponibile.
- Nel caso in cui, nel sistema NSIS, si riportano anche i dati analitici riferiti ai **nitriti**, di seguito il codice da riportare: "RF-00000087-CHE".
- I codici da utilizzare per gli alimenti in cui si ricerca l'**ocratossina A** oggetto del presente piano, sono i seguenti:
  - a) prosciutto crudo: A022T Ham, pork
  - b) pancetta: A022Y Pancetta
  - c) salame: A024Y Italian-type salami
  - d) lonza: A022S Cured seasoned pork meat (specificare che trattasi di lonza nel campo "sampMatText")
  - f) formaggio grattugiato: A16FE Cheese powder
- I codici da utilizzare per gli alimenti in cui si ricercano le **tossine *Alternaria*** spp oggetto del presente piano, sono i seguenti:
  - a) pomodori non pelati interi, pomodori pelati interi, pomodori in pezzi: A00ZC (Preserved tomato, whole or pieces);
  - b) pomodori concentrati: A00ZE (Preserved concentrated tomatoes)
  - c) pomodori disidratati: A00ZQ (Dried vegetables) #F27. A0DMX(Tomatoes)

Ulteriori dettagli, sulle caratteristiche del prodotto oggetto di campionamento, come da tabella sotto, possono essere riportati nei campi: **sampMatText**, **sampMatInfo**.

<p><b>Pomodori non pelati interi</b> (<i>Whole unpeeled tomatoes</i>)</p> <p><b>Pomodori pelati interi</b> (<i>Whole peeled tomatoes</i>)</p> <p><b>Pomodori in pezzi</b> (<i>Diced Tomatoes</i>)</p>	<p><b>Pomodoro concentrato</b> ("semiconcentrato" residuo secco non inferiore al 12%, "concentrato semplice di pomodoro", residuo secco non inferiore al 18%; "doppio concentrato di pomodoro", residuo secco non inferiore al 28%; "triplo concentrato di pomodoro", residuo secco non inferiore al 36%)</p>	<p><b>Pomodori disidratati</b> (Pomodoro in fiocchi o fiocchi di pomodoro (<i>Dried Tomato Flakes</i>); Polvere di pomodoro (<i>Tomato Powder</i>); Pomodori semi-dried o semi-secchi (<i>Dried tomatoes</i>))</p>
---	---	--