

Ministero della Salute

RELAZIONE SUL SISTEMA DI ALLERTA COMUNITARIO



M.C.

ANNO 2013

Nel ricordo della D.ssa Paola Picotto, già direttore dell'ufficio VIII, che ha sempre sostenuto e fortemente voluto la pubblicazione di questo rapporto come strumento di sorveglianza dei rischi emergenti, ed ha saputo sempre guidarci e responsabilizzarci, non solo in una crescita professionale, ma anche nella vita.





*Il presente rapporto è stato realizzato dalla
Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione*

Direttore Generale: Dott. Silvio Borrello

Ufficio VIII – Piani di controllo della catena alimentare e Sistemi di Allerta

Direttore dell'Ufficio: Dott. Pietro Noè

A cura di:

Dott. Raffaello Lena

Dott.ssa Mariavirginia Gargiulo

Dott. Claudio Vallesi





SOMMARIO

Introduzione	8
1. Il sistema rapido di allerta comunitario.....	9
2. Numero delle notifiche trasmesse dai diversi Paesi	16
3. Numero delle notifiche effettuate dall'Italia	17
4. Numero di notifiche di allerta riguardanti l'origine dei prodotti	18
5. Notifiche di allerta riguardanti i prodotti nazionali	19
6. Gestione delle allerta a livello regionale.....	21
7. I principali rischi notificati attraverso il RASFF	22
8. Problematiche sanitarie per tipologia di alimenti	26
Prodotti della pesca	28
Prodotti della carne (escluso pollame)	31
Pollame.....	33
Latte e derivati.....	35
Miele, pappa reale, ecc.	36
Frutta e vegetali.....	37
Frutta secca e snack.....	39
Cereali e derivati	41
Erbe e spezie.....	43
Cibi dietetici ed integratori alimentari	45
Gelati e dolci.....	46
Grassi e oli.....	47
Zuppe, brodi, minestre e salse.....	48
Bevande.....	50
Materiali a contatto con gli alimenti	52
Uova	54
Altre segnalazioni.....	55
Alimentazione animale.....	56
9. Conclusioni	58





RELAZIONE SUL SISTEMA DI ALLERTA COMUNITARIO

ANNO 2013

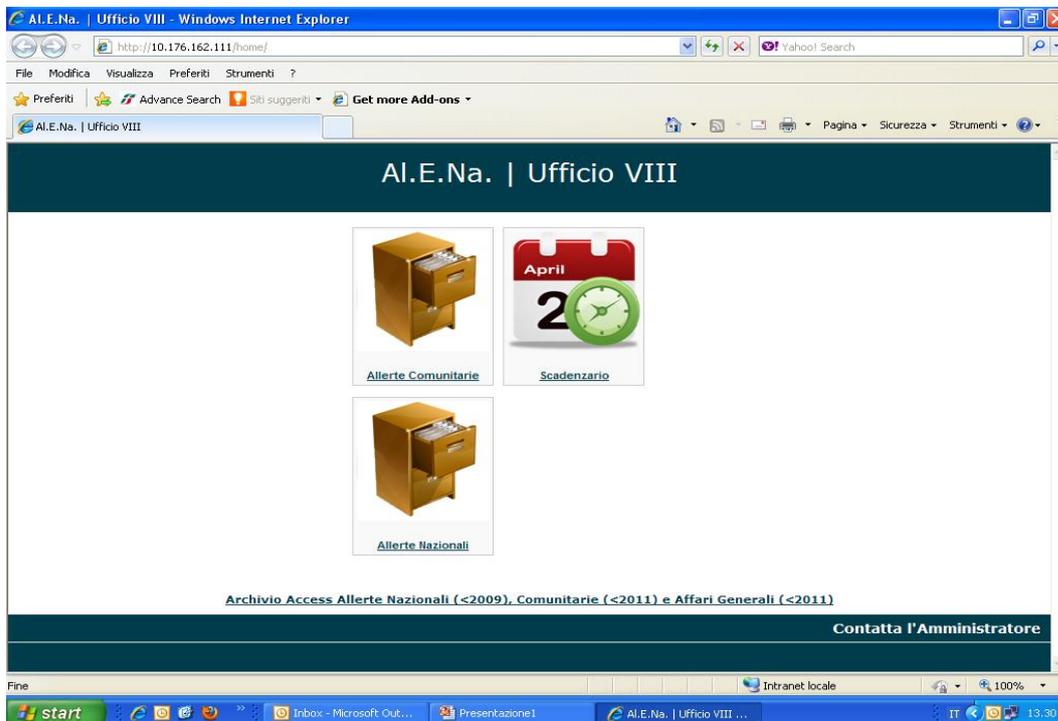
Introduzione

Da molti anni sono pubblicati sul portale dei rapporti trimestrali ed annuali che evidenziano i principali rischi emergenti attraverso le notifiche del sistema di allerta comunitario RASFF (*Rapid Alert System for Food and Feed*).

Considerando l'elevata mole di dati lavorati (comprese le necessarie aggregazioni statistiche), e per ottimizzare la gestione delle attività, nel corso del 2013 si è progettato un nuovo programma informatico denominato *AL.E.NA*, sviluppato "ad hoc" contenente diverse funzioni utili per fini statistici/informativi.

Tale applicazione rientra in un progetto della Direzione Generale per l'igiene, la sicurezza degli alimenti e della nutrizione con lo scopo prioritario di poter disporre di strumenti maggiormente efficienti in un periodo nel quale l'Amministrazione deve tener conto di situazioni legate al contenimento delle spese, garantendo nel contempo le sempre maggiori richieste di informazioni che provengono dai cittadini, *stackholders* e dagli operatori del settore.

Pertanto, questa relazione, ed i dati in essa contenuti, è stata effettuata con l'uso del nuovo programma. In caso di numerosi dati, i grafici proposti in questa relazione riportano solo i primi 10 o 20 risultati più significativi. Il programma è in via di ulteriore implementazione nelle funzioni grafiche e di aggregazioni statistiche.



1. Il sistema rapido di allerta comunitario



Paesi	Ingresso nell'UE
Belgio	1952 (CECA) 1958
Francia	
Germania	
Italia	
Lussemburgo	
Paesi Bassi	
Danimarca	1973
Irlanda	
Regno Unito	
Grecia	1981
Portogallo	1986
Spagna	
Austria	1995
Finlandia	
Svezia	
Cipro	
Estonia	2004
Lettonia	
Lituania	
Malta	
Polonia	
Rep. Ceca	
Slovacchia	2007
Slovenia	
Ungheria	
Bulgaria	
Romania	2013
Croazia	

Paesi che hanno avviato i negoziati di adesione

- Turchia (2005)
- Islanda (2010)
- Montenegro (2012)

Paesi candidati all'Unione europea

- Macedonia (2005)
- Serbia (2012)

Paesi che hanno presentato domanda di adesione

- Albania (2009)

Futuri candidati all'adesione

- Bosnia ed Erzegovina
- Kosovo

Il sistema di allerta rapido RASFF consente di notificare, in tempo reale, i rischi diretti e indiretti per la salute pubblica connessi ad alimenti, mangimi e materiali a contatto e quindi di adottare tempestivamente le opportune misure di salvaguardia e comunicarle a tutti i membri del network.

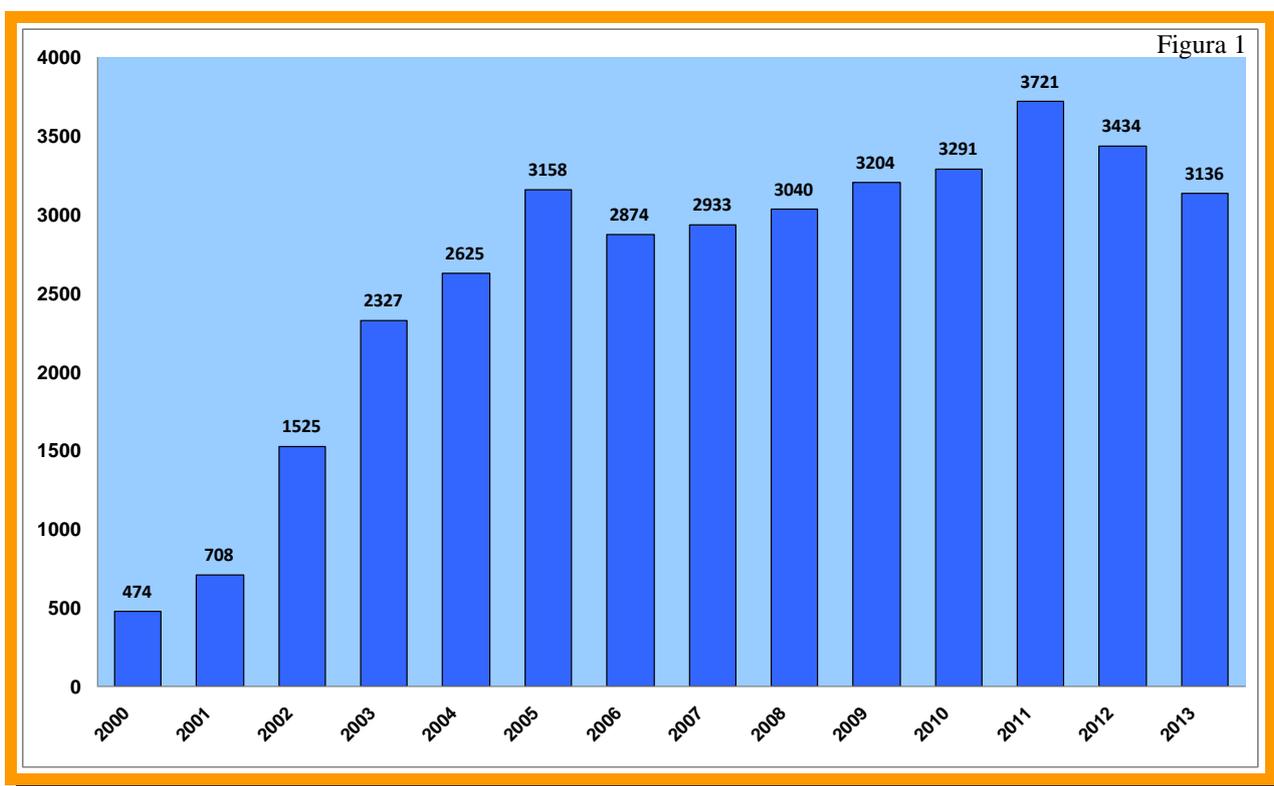
Istituito sotto forma di rete, i cui punti di contatto sono la Commissione europea, gli Stati membri dell'Unione e l'EFSA, si attiva quando un prodotto che presenta o può presentare un pericolo, ha raggiunto il mercato comunitario.



Le informazioni viaggiano attraverso il sistema sottoforma di notifiche che possono essere distinte in:

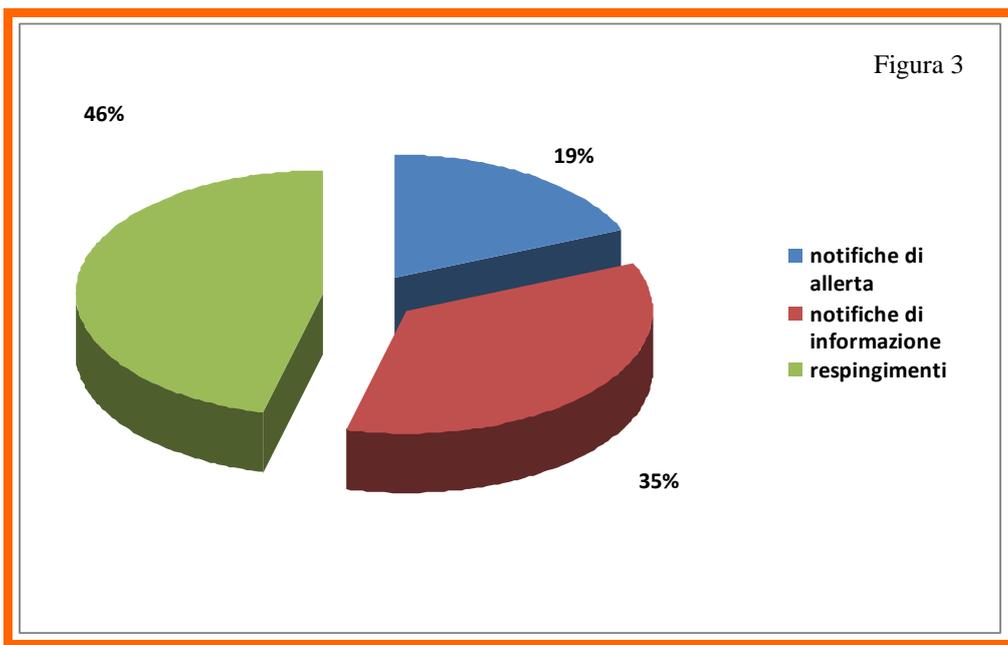
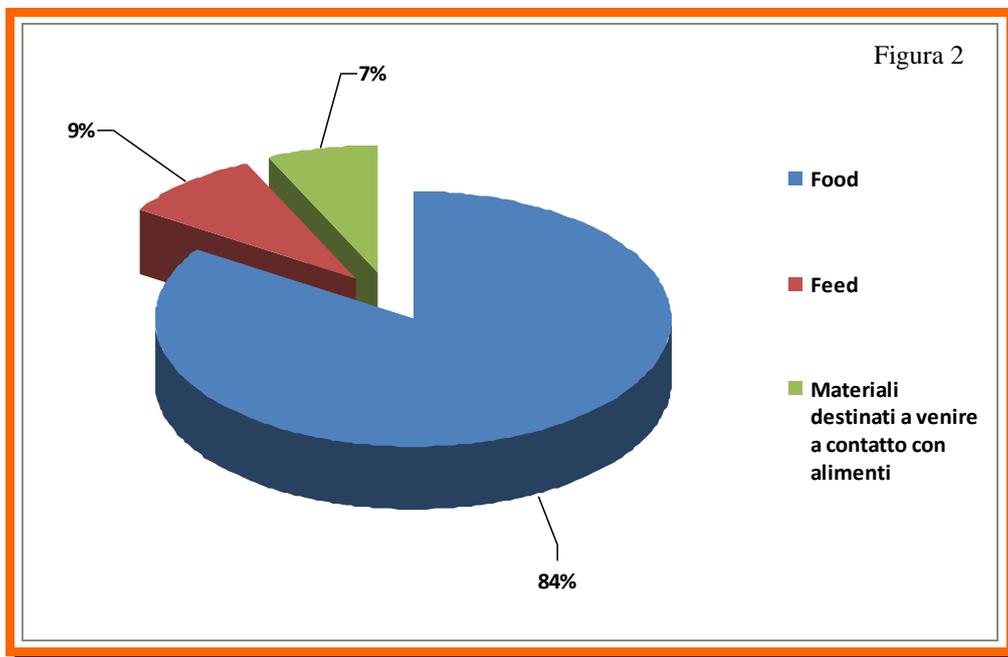
- Allerta (massimo grado di pericolo): rischio grave per la salute, il prodotto è in commercio, occorre adottare misure immediate.
- Information: il prodotto a rischio non ha raggiunto il mercato o risulta ormai scaduto, non occorre adottare misure urgenti.
- News: informazione a carattere generale relativa ad una non conformità registrata in un Paese membro o in un Paese terzo, che può essere utile agli altri per orientare i controlli ufficiali.
- Border Rejection: informazione relativa al respingimento alle frontiere di una partita non conforme alle norme comunitarie. Dà inizio alla serie dei controlli accresciuti su partite assimilabili per origine e matrice.

Complessivamente, nel corso del 2013, il sistema ha trattato 3136 notifiche. Nel 2012 le notifiche trasmesse attraverso il RASFF sono state 3434, mentre nel 2011 sono state 3721. Si evidenzia, quindi, una diminuzione del 8.7% rispetto al precedente anno, mentre la diminuzione tra il 2012 e il 2011 è risultata essere pari al 7.7% (Figura 1)



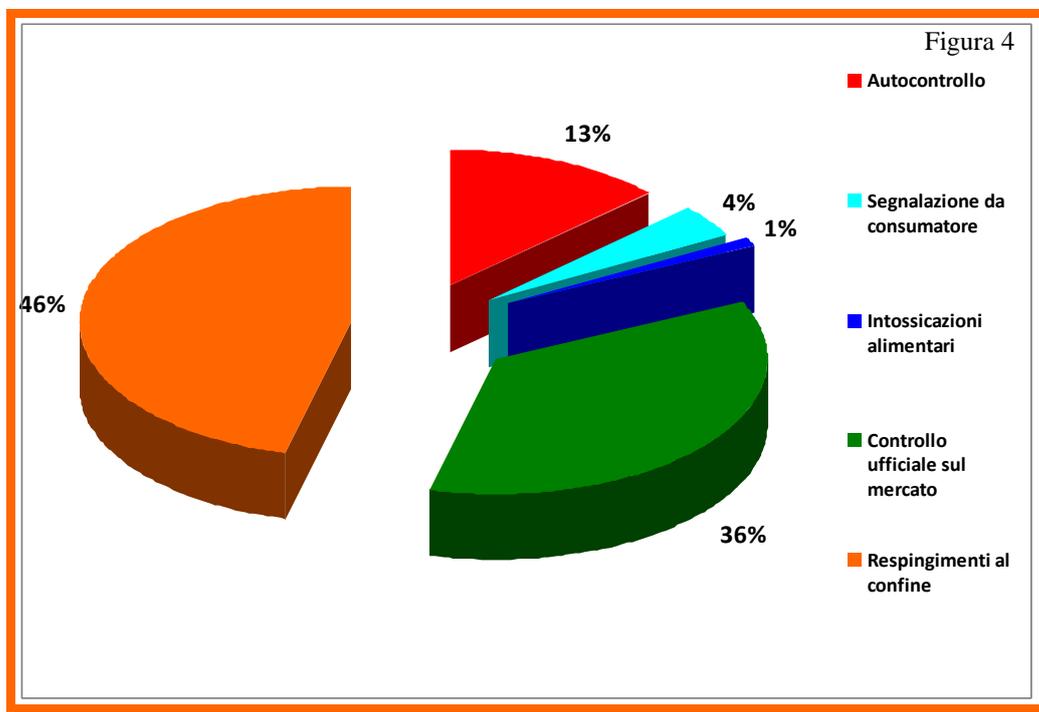
La Commissione europea, a seguito di ulteriori valutazioni sul rischio da parte dei Paesi Membri, ha revocato 69 notifiche, che sono state escluse, successivamente, dal sistema e dal conteggio riportato in questa relazione. La raccolta dei dati per l'elaborazione di questo rapporto si è conclusa il giorno 10 gennaio 2013.

In particolare, 2649 notifiche hanno riguardato l'alimentazione umana (2820 lo scorso anno), 262 l'alimentazione animale (325 nell'anno 2012) e 225 la migrazione di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (Figura 2). La Commissione ha, altresì, trasmesso 38 *News*. Il numero delle *News* è considerevolmente aumentato rispetto allo scorso anno (19).



Tra le notifiche ricevute, 585 sono state *Alert notification*, e riguardano prodotti distribuiti sul mercato, 1109 sono state *Information notification*, mentre 1442 notifiche si riferiscono ai *respingimenti ai confini* (Figura 3).

Oltre ai controlli ufficiali svolti sul mercato, il 4% delle notifiche sono state attivate a seguito di lamentele dei consumatori, il 13% hanno riguardato le segnalazioni di risultati sfavorevoli effettuati in autocontrollo dalle ditte, mentre l'1% sono collegate ad intossicazioni alimentari. La figura 4 riassume la distribuzione percentuale del tipo di notifica.



Una problematica avvenuta nel corso dell'anno ha riguardato la presenza di DNA equino non dichiarato in etichetta.

Ai sensi della raccomandazione 2013/99/UE del 19 febbraio 2013, la Commissione europea ha chiesto agli Stati membri di adottare un "*Piano coordinato di controllo volto a stabilire la prevalenza di pratiche fraudolente nella commercializzazione di determinati prodotti alimentari*".

Conformemente a tali disposizioni, questo Ministero è prontamente intervenuto sia tramite una capillare attività straordinaria di controllo condotta su tutto il territorio nazionale da parte dei Carabinieri per la Tutela della Salute, che attraverso la rete del Servizio Sanitario Nazionale con



un'intensificazione dell'ordinaria attività di vigilanza e controllo sulle carni di equini di provenienza nazionale ed estera.

Il Piano ha riguardato :

- 1) L'individuazione, in prodotti commercializzati e/o etichettati come contenenti carni bovine (es. carni macinate, prodotti a base di carne, preparazioni di carne), di carne equina non dichiarata in etichetta;
- 2) La ricerca di fenilbutazone nelle carni equine.

Con l'avvio dei controlli effettuati attraverso il RASFF vi sono state 87 notifiche per presenza di carne equina. Tra le suddette notifiche solo 4 si riferiscono alla presenza di fenilbutazone e risultano essere state trasmesse dalla Gran Bretagna.

Complessivamente le notifiche riguardanti l'Italia sono state otto. Tra queste, 6 risultano trasmesse dall'Italia e riguardano diverse tipologie di paste farcite distribuite in ambito comunitario ed extra-comunitario mentre le restanti 2 sono state trasmesse dalla Francia.

Un'altra notifica, trasmessa sempre dall'Italia, riguarda invece polpette congelate dalla Francia.

Infine, sono pervenute ulteriori 9 segnalazioni riguardanti la presenza di carne equina in prodotti di origine nazionale e commercializzati solamente in Italia (paste farcite, sughi e macinati di carne).



Task force istituita a seguito dell'epidemia da epatite virale A

I dati delle notifiche pervenute al Ministero della salute, integrati con i dati del Sistema Epidemiologico Integrato dell'Epatite Virale Acuta (SEIEVA) dell'Istituto superiore di sanità (ISS), hanno mostrato, da gennaio 2013, un importante incremento del numero dei casi di epatite A, rispetto agli anni precedenti.

A seguito di tale aumento di casi umani di epatite A, osservato soprattutto nelle regioni del centro-nord Italia, il Ministero della salute ha attivato una task force composta da esperti dello stesso Ministero, dell'Istituto Superiore di Sanità e dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia e dell'Emilia Romagna (IZSLERL), Centro di referenza nazionale dei rischi emergenti in sicurezza alimentare.

La task force si è posta alcuni obiettivi, con diversa cadenza temporale, tutti mirati ad individuare una possibile fonte comune di infezione che si riportano di seguito:

1. indagine epidemiologica sui casi umani (studio dell'epidemia e studio caso controllo per valutare i possibili veicoli di infezione);
2. analisi di laboratorio sui campioni umani per genotipizzare e sequenziare i virus, isolati dai casi, sul territorio nazionale e valutare così la presenza di più fonti indipendenti di infezione;
3. identificazione delle marche e lotti di frutti di bosco contaminati con HAV e/o potenzialmente associati a casi di epatite A ed indagini di tracciabilità (trace back e trace forward) sugli alimenti sospetti in collaborazione con le Regioni e con Paesi terzi;
4. analisi di laboratorio sui campioni di alimenti per l'identificazione della presenza del HAV, la sua genotipizzazione e sequenziamento in collaborazione con gli IZZSS situati nelle varie regioni italiane;
5. ispezioni negli stabilimenti che confezionano frutti di bosco congelati che sono stati trovati positivi alla ricerca dell'HAV, al fine di identificare eventuali criticità nella catena produttiva e raccogliere informazioni fondamentali alla formulazione di ipotesi sulla possibile contaminazione primaria;
6. elaborazione e trasmissione di protocolli di campionamento delle matrici alimentari di origine vegetale, in particolare dei frutti di bosco;
7. trasmissione del metodo ISO/TS 15216 per la ricerca del virus HAV nelle matrici alimentari di recente pubblicazione. Tale metodo include anche le problematiche analitiche riguardo alla determinazione dell'HAV nei frutti di bosco.

Il 23 maggio 2013, il Ministero della salute ha emanato una circolare indirizzata agli Assessorati alla sanità delle Regioni e Province autonome e agli Uffici periferici del Ministero preposti ai controlli all'importazione degli alimenti di origine vegetale, per rafforzare le misure di sorveglianza sui casi e avviare indagini mirate sul territorio nazionale.

Il 26 giugno 2013, è stata, inoltre, trasmessa alle Regioni la nota n. 27588, destinata primariamente ai Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione, mirata a rafforzare la sorveglianza sulle matrici alimentari e a fornire apposite schede di rilevazione.

Il 29 luglio sono state fornite, con nota n. 32593, ulteriori indicazioni per il controllo ufficiale in frontiera e sul territorio. Tali indicazioni sono utili anche ad orientare l'attività di autocontrollo, responsabilità dell'operatore del settore alimentare.

Il 3 ottobre, con nota n. 40408, sono state formulate a tutti gli operatori del settore alimentare ulteriori raccomandazioni circa la produzione e l'utilizzo dei frutti di bosco congelati. È stata anche



divulgata la metodica analitica da utilizzare per l'autocontrollo aziendale. Il 14 ottobre presso l'Istituto superiore di sanità è stata inoltre accreditata la metodica ISO/TS 15216-2.

Il 15 ottobre il Ministero della salute ha incontrato le Associazioni di categoria che rappresentano gli operatori del settore alimentare, per valutare l'efficacia dei sistemi di controllo posti in atto e condividere ulteriori possibili azioni per offrire adeguate garanzie ai consumatori.

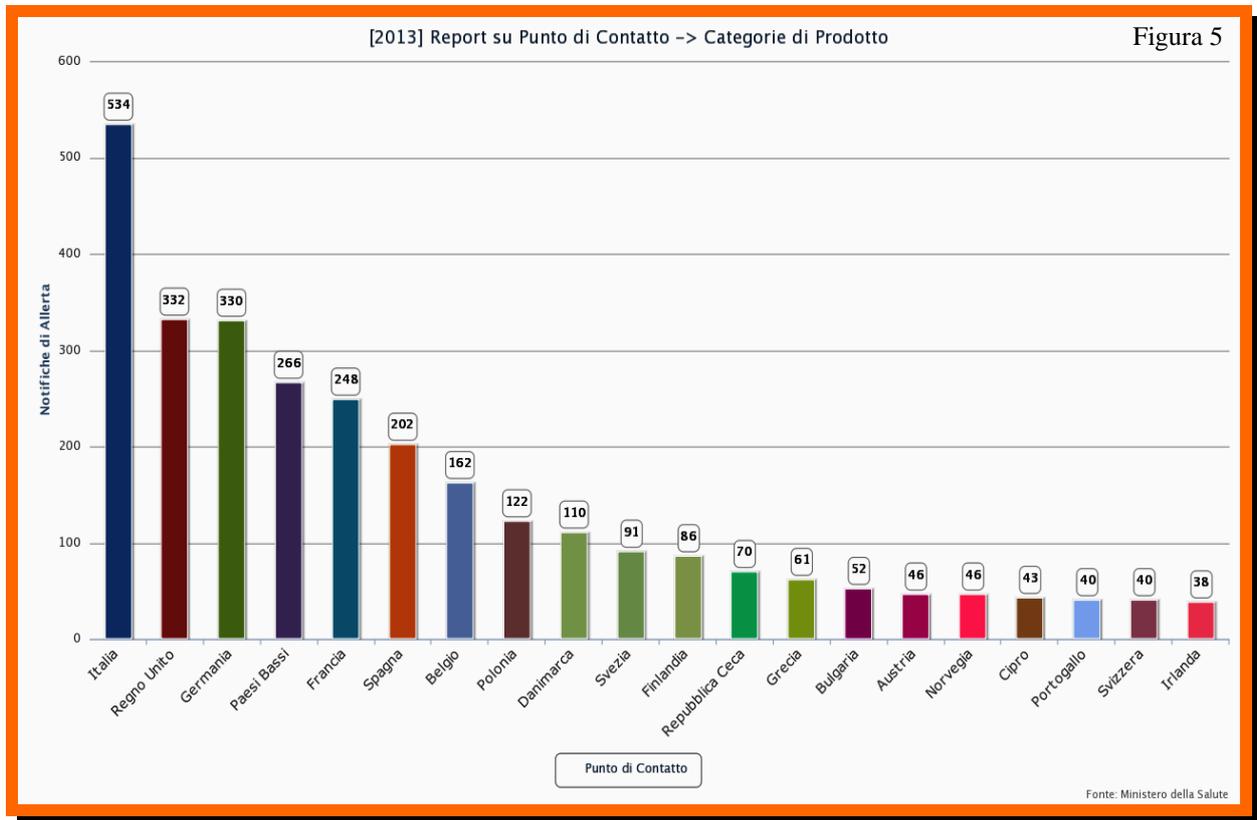
Tra maggio e dicembre 2013 si è quindi garantito un costante aggiornamento del portale circa l'attività svolta dalla task force del Ministero per l'epidemia di epatite A e raccomandazioni per i consumatori.

Infine, in data 11 dicembre 2013 è stata pubblicata una locandina informativa per i consumatori sulla prevenzione del virus dell'epatite A trasmesso da alimenti, con particolare riferimento al consumo di frutti di bosco surgelati crudi.



2. Numero delle notifiche trasmesse dai diversi Paesi

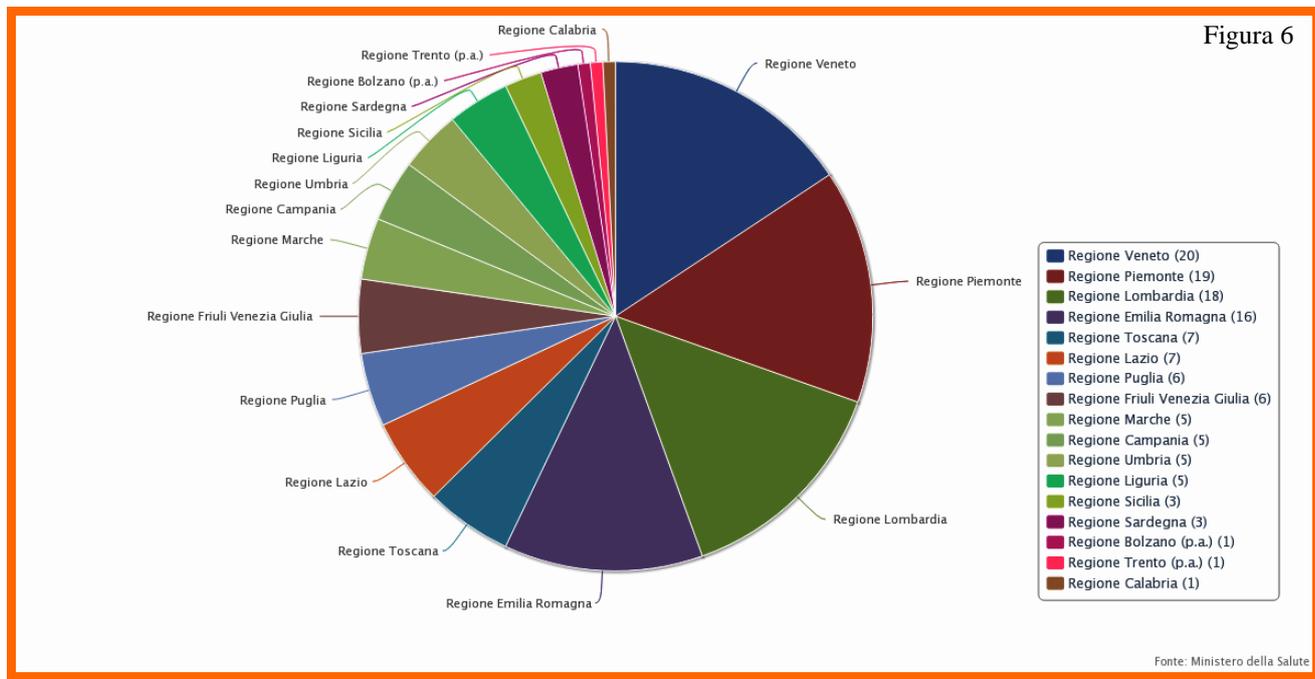
L'Italia è risultato essere, il primo Paese membro nel numero di segnalazioni inviate alla Commissione europea, dimostrando, come negli anni passati, una intensa attività di controllo sul territorio nazionale, con un totale di 534 notifiche (pari al 17%). Dopo l'Italia vi è il Regno Unito (332), la Germania (330), seguite da Paesi Bassi, Francia, Spagna, Belgio e Polonia (Figura 5).



3. Numero delle notifiche effettuate dall'Italia

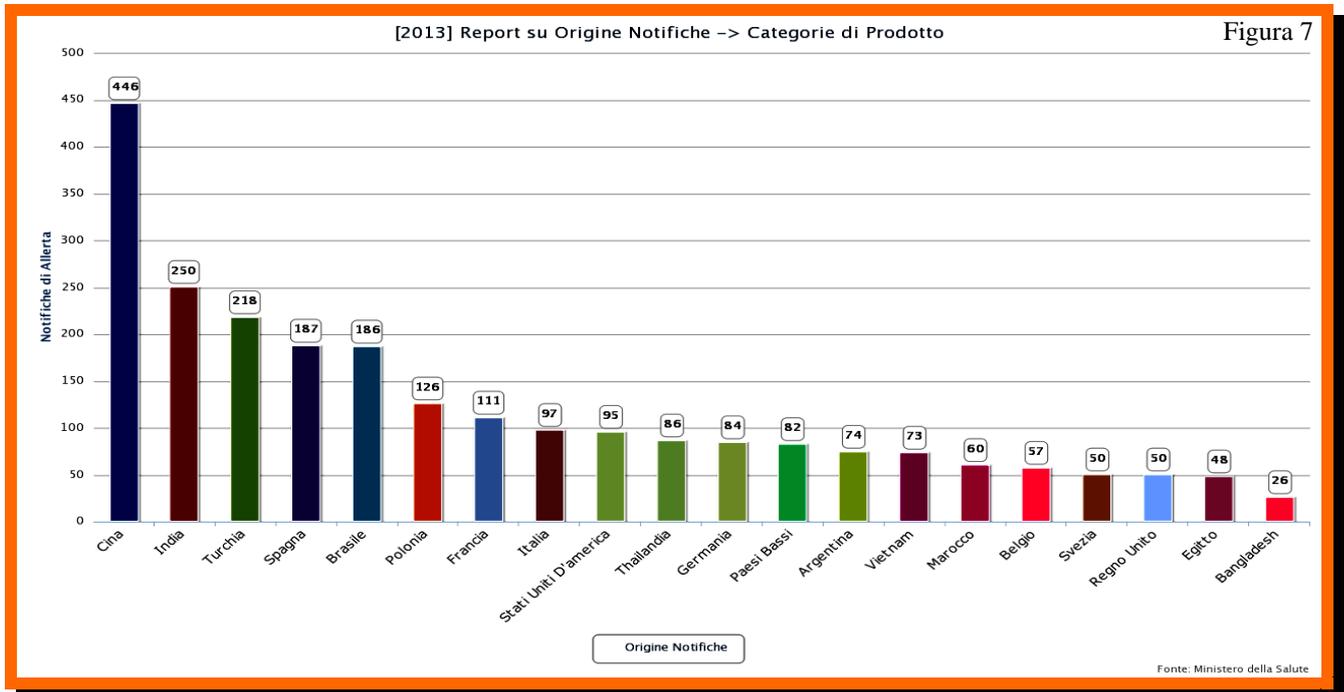
Nell'attività di controllo svolta in ambito nazionale, sono pervenute 145 segnalazioni da parte degli Assessorati alla Sanità, ASL e Comando Carabinieri per la tutela della Salute. Lo scorso anno erano state 169. Gli Uffici periferici del Ministero della Salute (USMAF, UVAC e PIF) hanno, invece, notificato 387 irregolarità (348 nel 2012). Le restanti allerta sono state attivate attraverso segnalazioni pervenuti dall'Autorità Giudiziaria e dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Non sono pervenute notifiche da alcune regioni: Abruzzo, Basilicata, Molise e Valle D'Aosta (Figura 6).



4. Numero di notifiche di allerta riguardanti l'origine dei prodotti

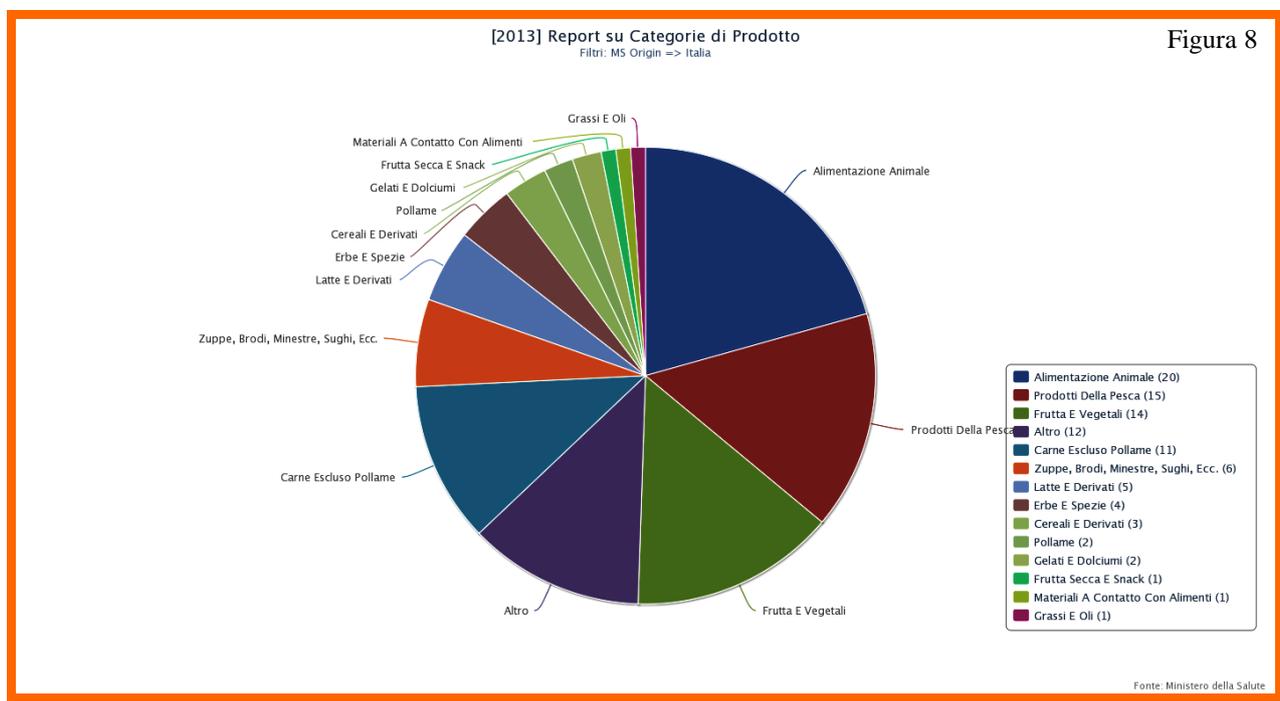
Per quanto riguarda l'origine, i prodotti nazionali risultati irregolari sono stati 97 (106 nel 2012). Pertanto, l'Italia risulta il quarto Paese Comunitario per numero di notifiche ricevute, dopo la Spagna, la Polonia e la Francia. Considerando, invece, anche i Paesi Terzi, l'Italia risulta ottava. Lo Stato che ha ricevuto il maggior numero di notifiche per prodotti non regolari è la Cina (446), seguita dall'India e dalla Turchia, rispettivamente con 250 e 218 segnalazioni (Figura 7).



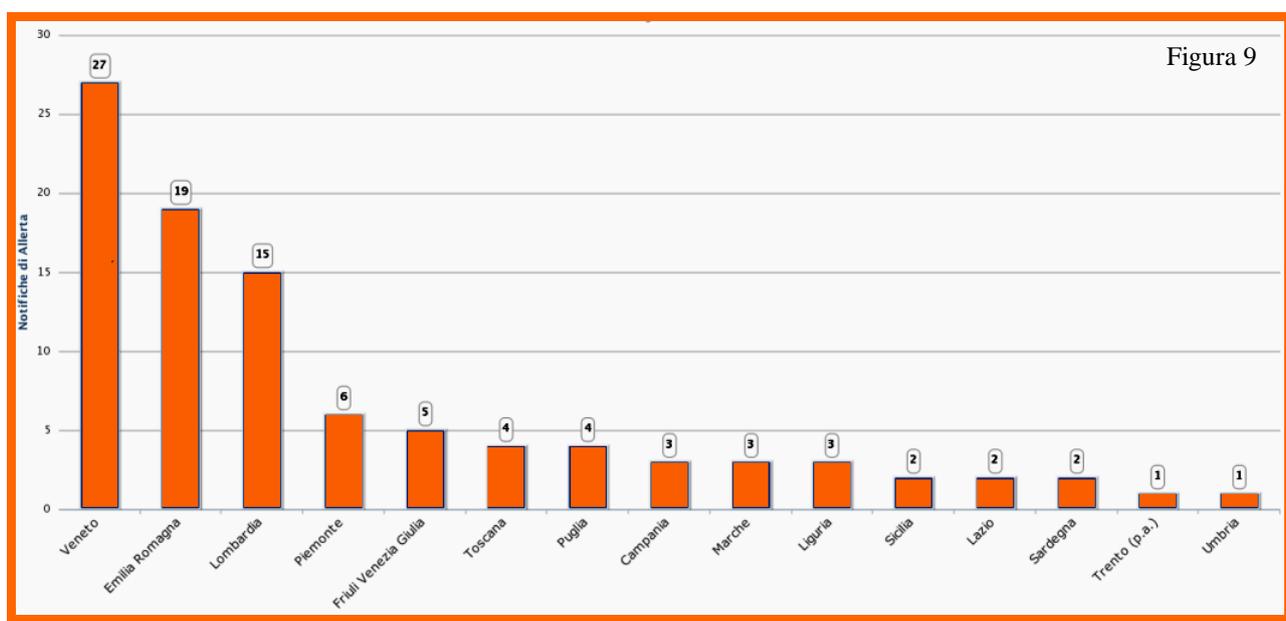
5. Notifiche di allerta riguardanti i prodotti nazionali

Per quanto concerne le notifiche riguardanti i prodotti nazionali, si precisa che 58 segnalazioni sono state trasmesse da altri Stati Membri, mentre le restanti sono pervenute attraverso la vigilanza nazionale, trattandosi di prodotti ridistribuiti in ambito europeo o extra europeo.

La tipologia dei prodotti irregolari è eterogenea. Il maggior numero di notifiche ha riguardato l'alimentazione animale, seguita dai prodotti della pesca e frutta e vegetali (Figura 8).

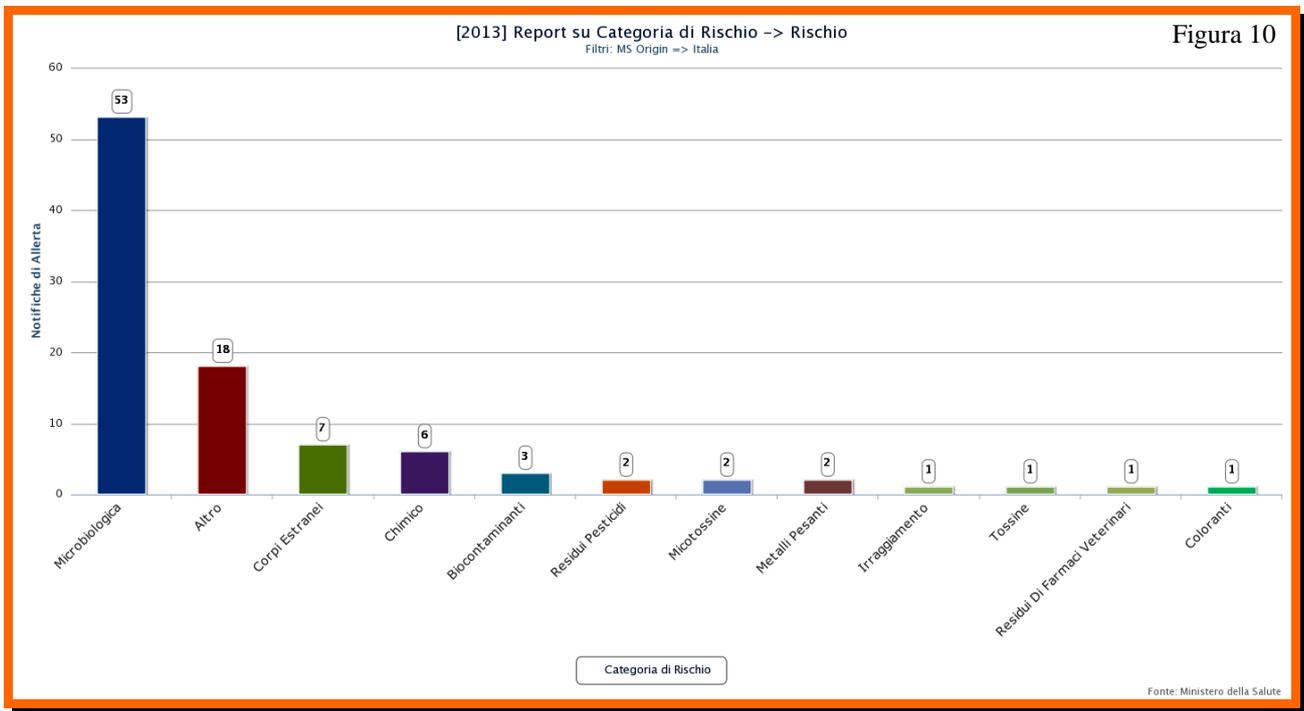


Diverse sono state le Regioni di origine dei prodotti interessate dalle allerta (Figura 9).

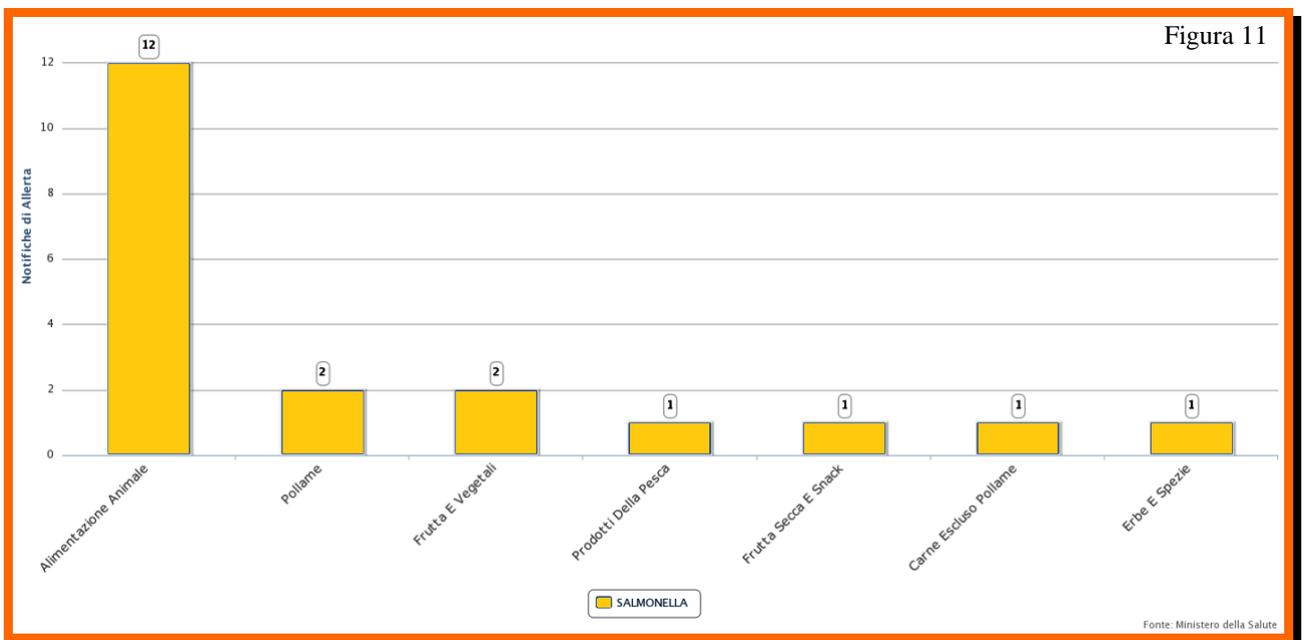


Anche la tipologia del rischio è risultata essere abbastanza eterogenea (Figura 10), con le maggiori irregolarità dovute a contaminazioni microbiologiche, tra le quali si segnalano le 20 notifiche per presenza di Salmonella, Listeria (11 notifiche), E. Coli (11 segnalazioni) seguite dalla presenza del Virus dell'epatite A in mix di frutti di bosco (8) preparati con materie prime extra-nazionali.

Inoltre, sono state riscontrate irregolarità per presenza di DNA equino in prodotti alimentari (8), seguiti da biocontaminanti, micotossine e metalli pesanti. Tra le altre irregolarità si segnalano la presenza di allergeni non dichiarati in etichetta (4) e il riscontro di corpi estranei (7).



La Salmonella è stata riscontrata in diverse tipologie di alimenti, soprattutto i prodotti per l'alimentazione animale (Figura 11).



6. Gestione delle allerta a livello regionale

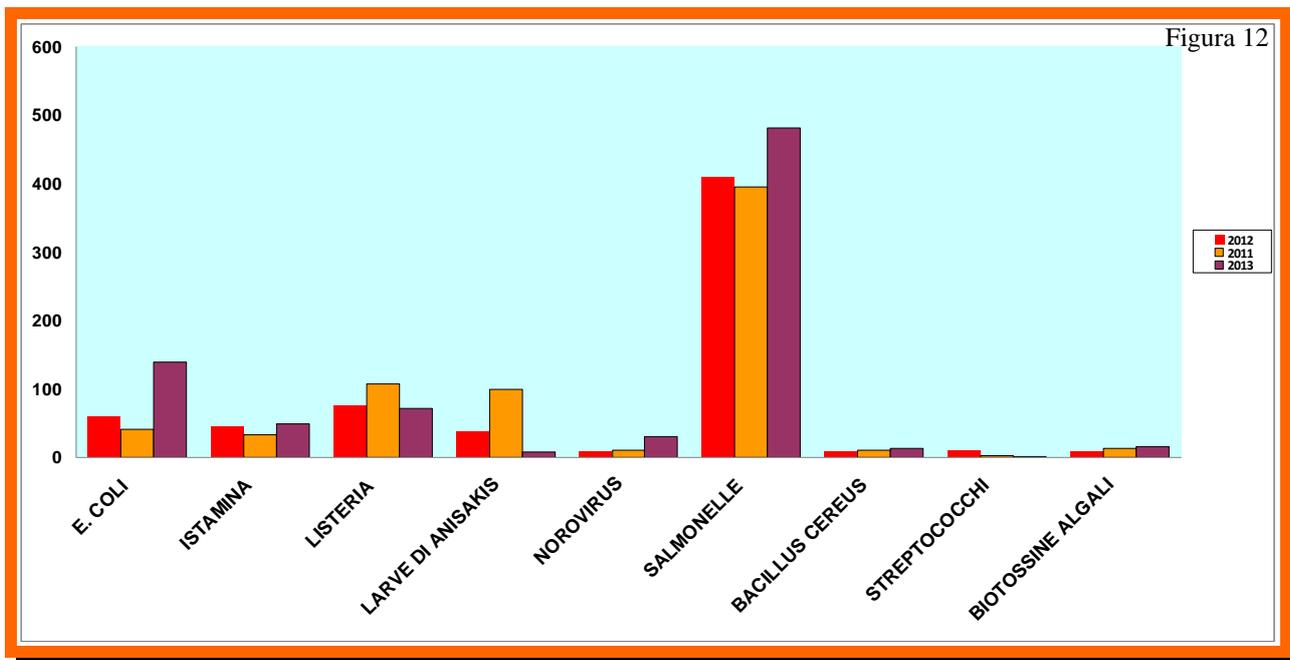
Rispetto agli anni passati risultano adeguate le tempistiche di risposta da parte dei punti di contatto regionali. In taluni casi si assiste ancora ad una poca efficacia per la rintracciabilità che, a volte, ha comportato un rallentamento nelle indagini e negli interventi mirati.

Infatti, in taluni casi è stato necessario effettuare numerosi solleciti e comunicazioni per l'acquisizione di documenti necessari a garantire la completezza delle informazioni (in particolar modo sui provvedimenti adottati in ambito territoriale, compreso il ritiro/richiamo).

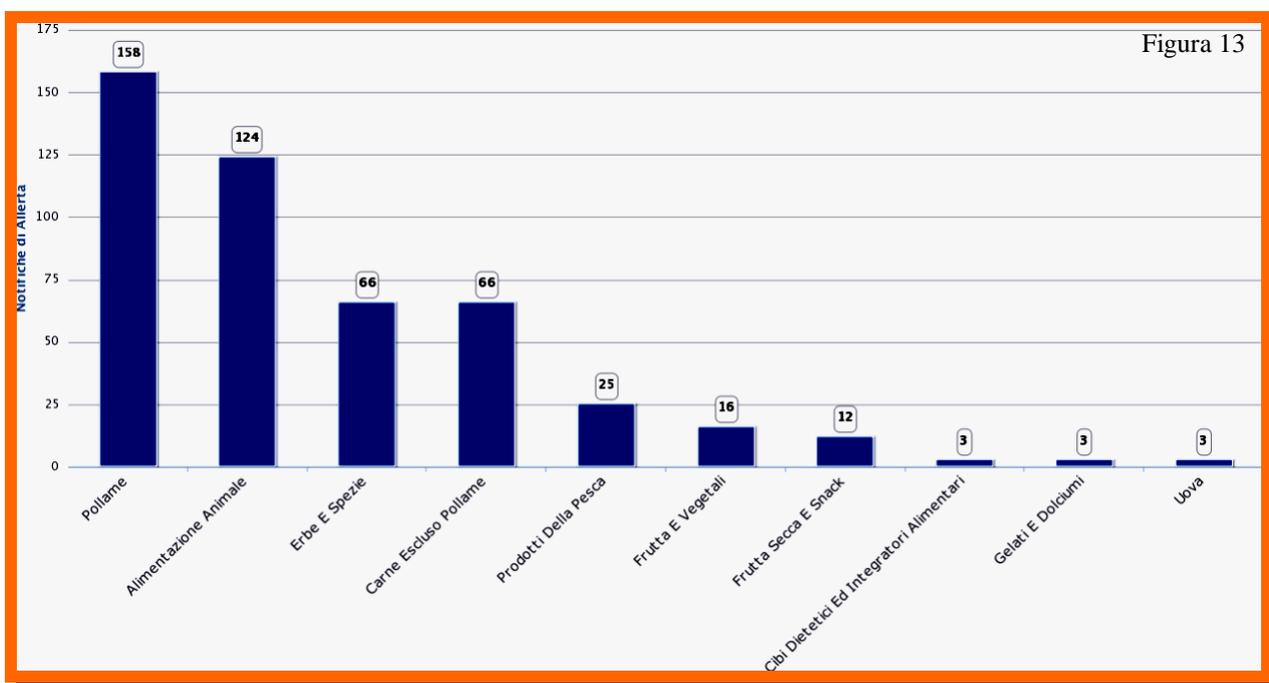


7. I principali rischi notificati attraverso il RASFF

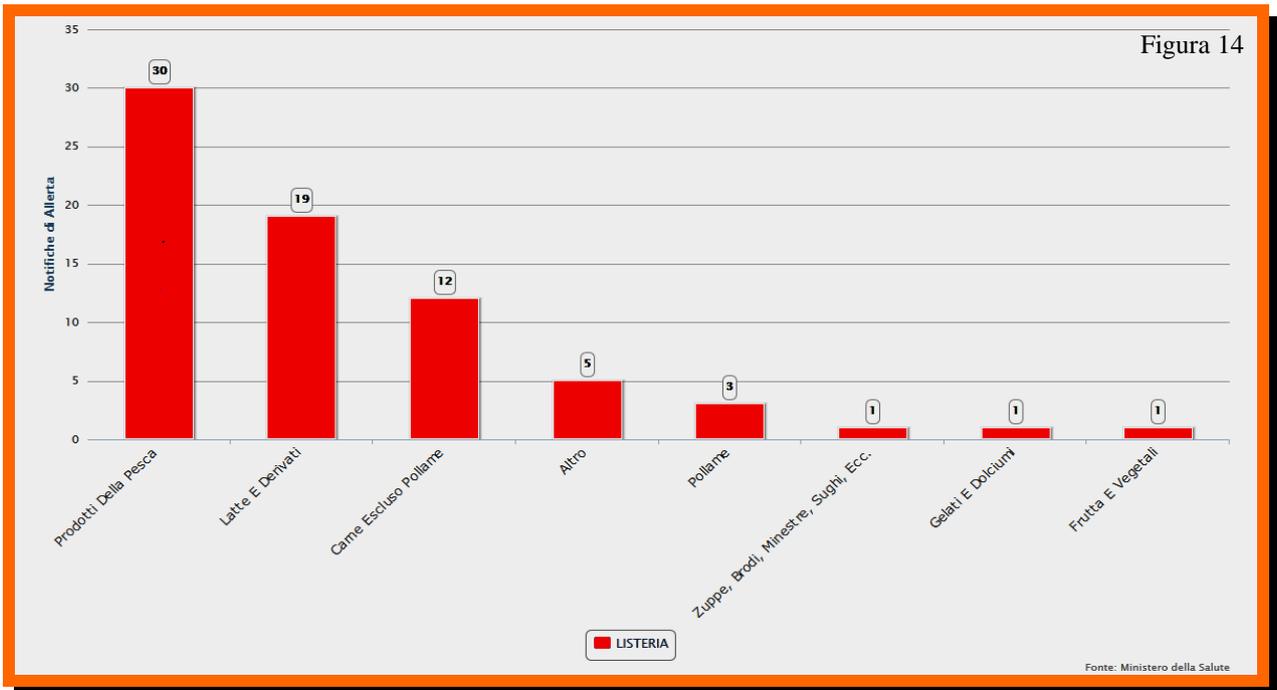
Tra i contaminanti microbiologici, un elevato numero di notifiche riguardano ancora il riscontro della Salmonella (482 notifiche contro le 409, 396 e le 338 segnalazioni dei tre anni precedenti). In alcuni casi la salmonella è stata riscontrata insieme ad altri patogeni (Figura 12).



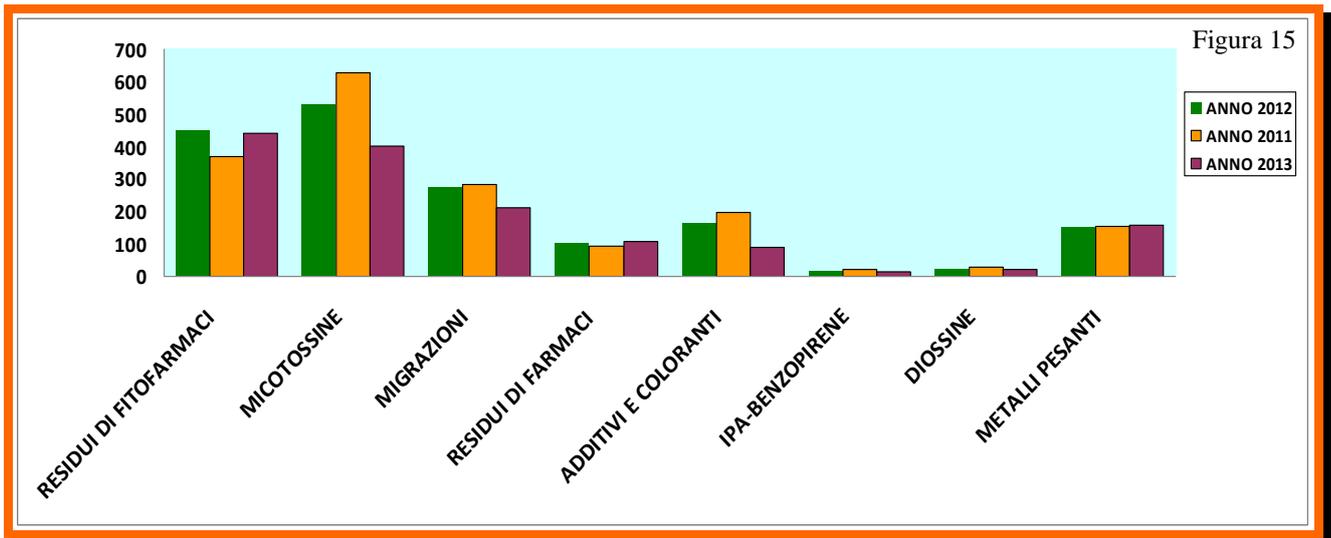
Nel corso dell'anno c'è stato, se riferito al 2012 e 2011, un incremento di notifiche riguardanti il riscontro di Salmonelle, E. coli e Norovirus in prodotti alimentari. Tale incremento è probabilmente collegato ad un maggior controllo mirato per la ricerca di questi patogeni. I dati mostrano, in particolare, che la contaminazione da Salmonella è comune in molti tipi di alimenti, sia di origine animale che di origine non animale, soprattutto nel pollame e nei mangimi (Figura 13). Un significativo aumento di segnalazioni si riscontra anche in erbe e spezie.



La Listeria è stata principalmente segnalata in salmone affumicato, ma le notifiche pervenute riguardano anche i prodotti a base di latte, la carne escluso pollame ed i piatti pronti ricadenti sotto la voce altro nella figura 14.



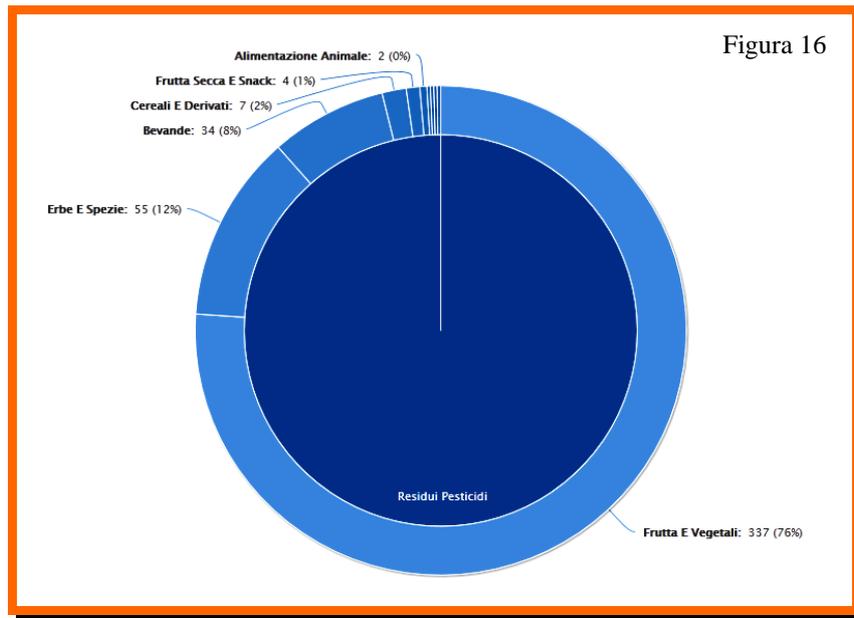
I contaminanti chimici più frequentemente notificati attraverso il RASFF sono i residui di fitofarmaci, seguiti dalle micotossine e da migrazioni di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (Figura 15).



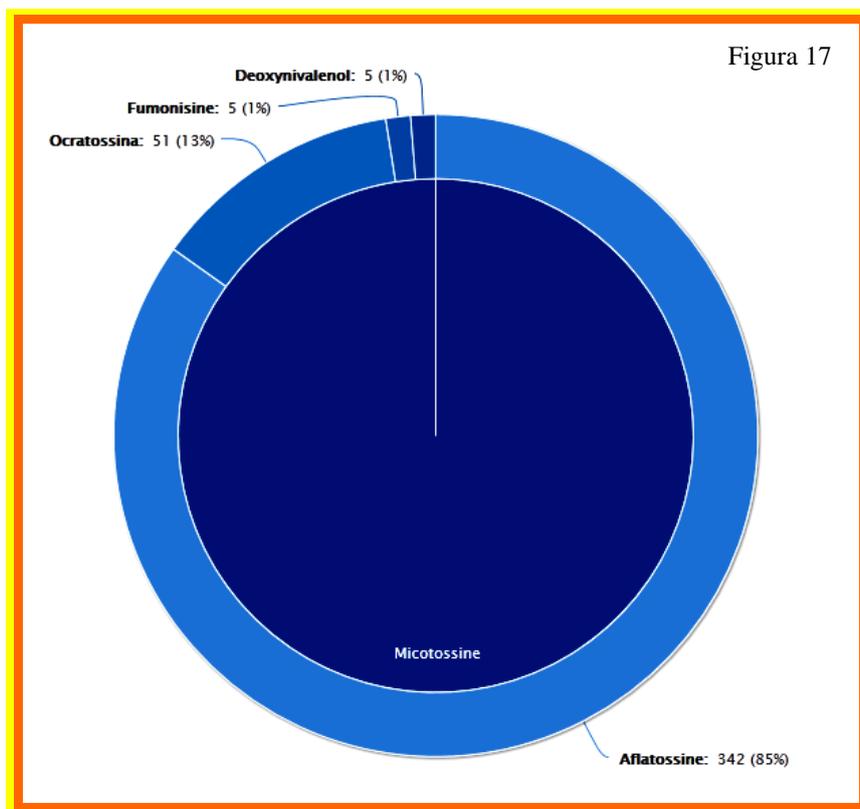
Se confrontato con le segnalazioni pervenute lo scorso anno, si osserva un numero stazionario di notifiche per i residui di farmaci veterinari ed i metalli pesanti, mentre si è osservata una diminuzione delle allerta per le micotossine e le migrazioni da materiali destinati a venire contatto con gli alimenti (Figura 15).



La distribuzione per classi di alimenti relativamente alle non conformità per residui di fitofarmaci è riportata in Figura 16.



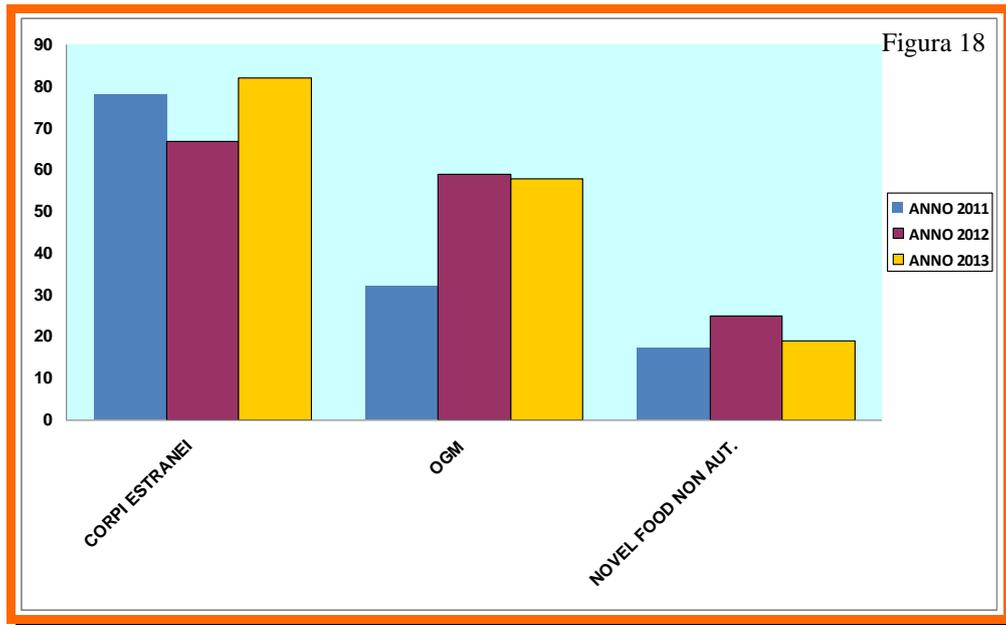
La maggior parte delle notifiche sulle micotossine (Figura 17) si riferisce alle aflatossine (85%), seguite da ocratossina A, fumonisine e DON.



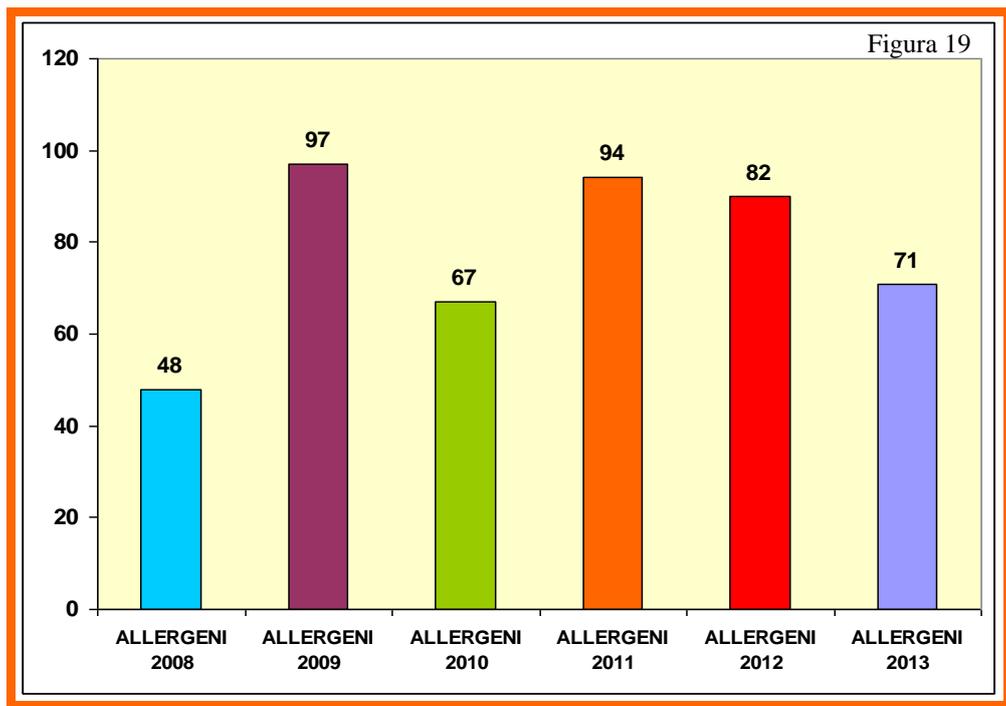
Le altre irregolarità riguardano l'immissione sul mercato di Novel food non autorizzati (19), segnalazioni in diminuzione rispetto all'anno precedente, e di OGM non autorizzati, risultati stazionari, considerando le attuali 58 notifiche contro le 59 del 2012.



Per quanto riguarda la presenza di corpi estranei si assiste ad un aumento delle notifiche, che riguardano principalmente il riscontro di parti di vetro e di metalli (Figura 18).

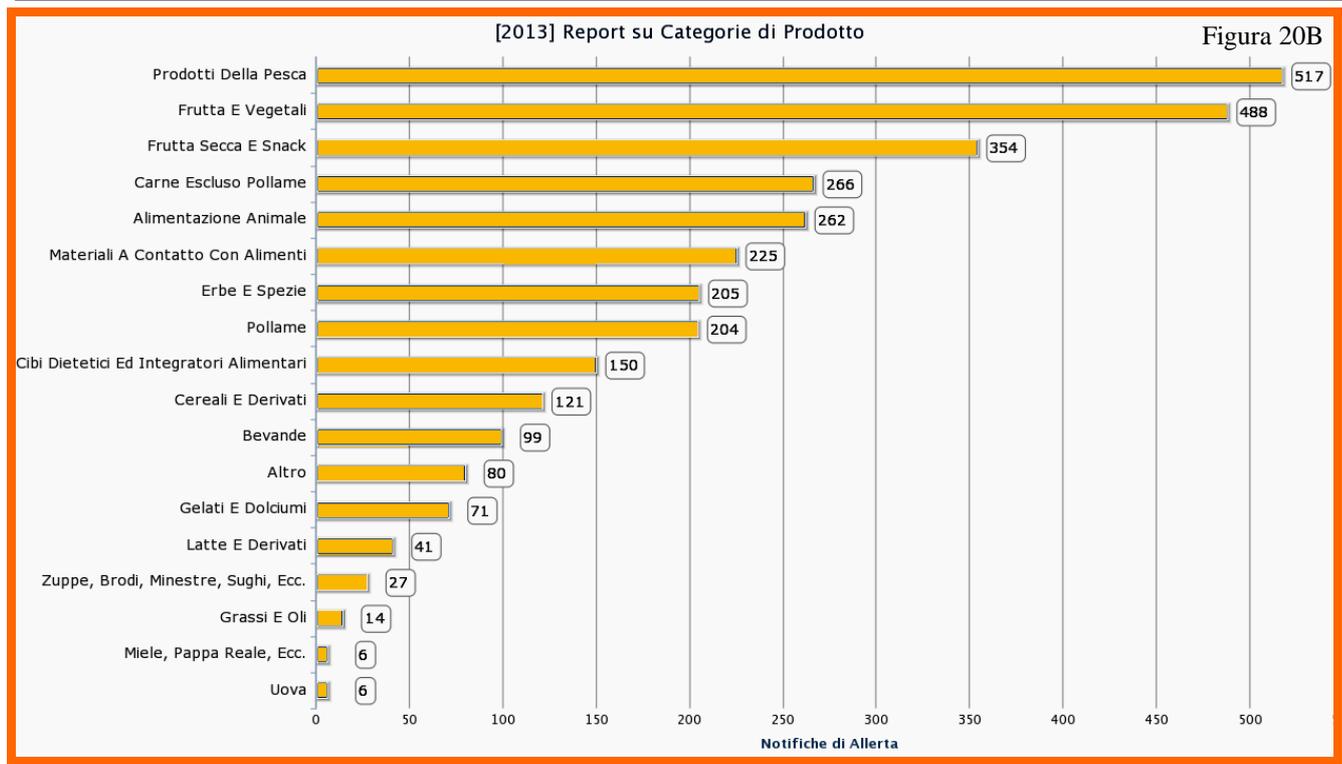
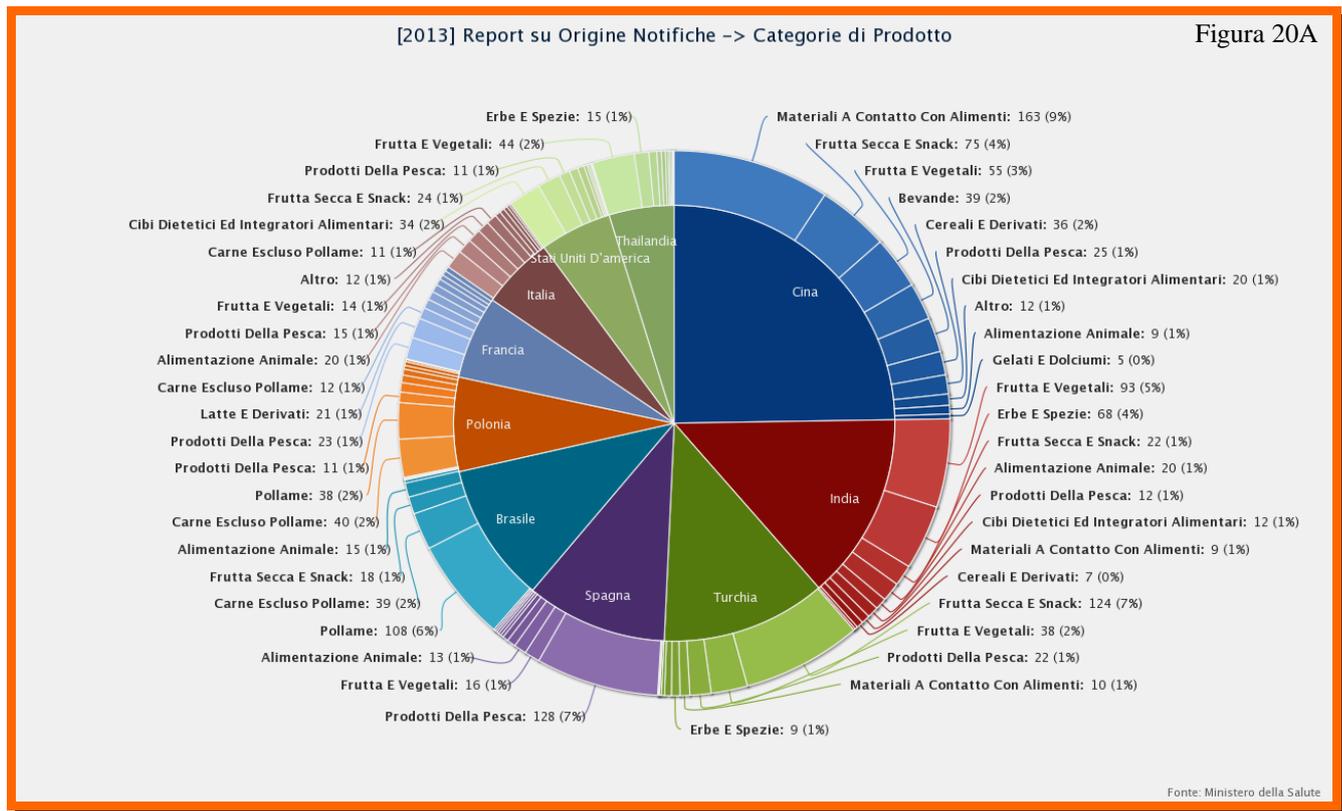


Ancora numerose risultano le notifiche riguardanti la presenza di sostanze allergeniche non dichiarate in etichetta (complessivamente 71 segnalazioni), anche se diminuite rispetto alle allerta riportate nell'anno 2012, pari ad 82 (Figura 19). La presenza non dichiarata di allergeni risulta, altresì, comune in molti tipi di alimenti.



8. Problematiche sanitarie per tipologia di alimenti

La figura seguente riassume per ciascun Paese notificato le principali categorie di prodotti risultati non conformi.



Per quanto riguarda l'anno 2013, le principali irregolarità sono state riscontrate nei prodotti della pesca, nella frutta e vegetali, nella frutta secca (principalmente per micotossine, attraverso respingimenti della merce ai porti), e nella carne escluso pollame. Un confronto nel periodo 2010-2013 è riportato in Figura 21, dove si evidenzia che il numero delle notifiche riguardanti i prodotti della pesca e la frutta secca è risultato in diminuzione rispetto agli anni precedenti. Sostanzialmente stazionarie risultano le notifiche per frutta e vegetali. Un aumento consistente di irregolarità ha riguardato, invece, i prodotti della carne (pollame e carne escluso pollame) (Figura 21).

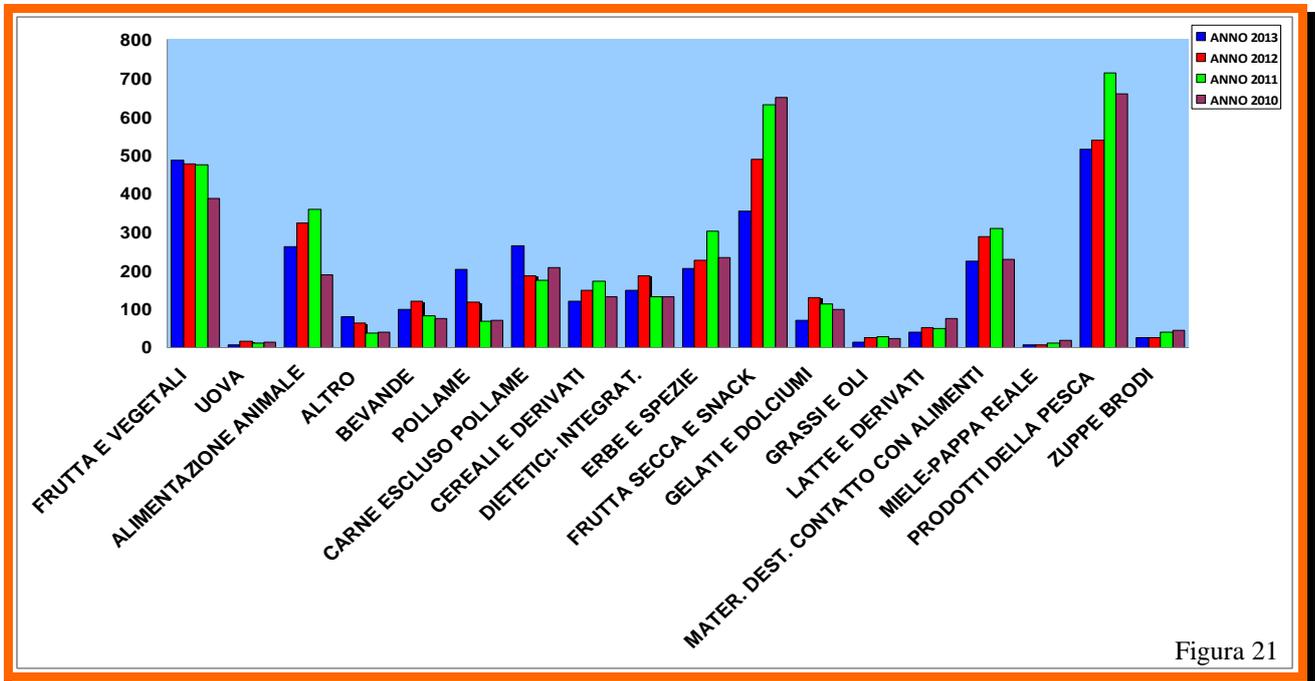
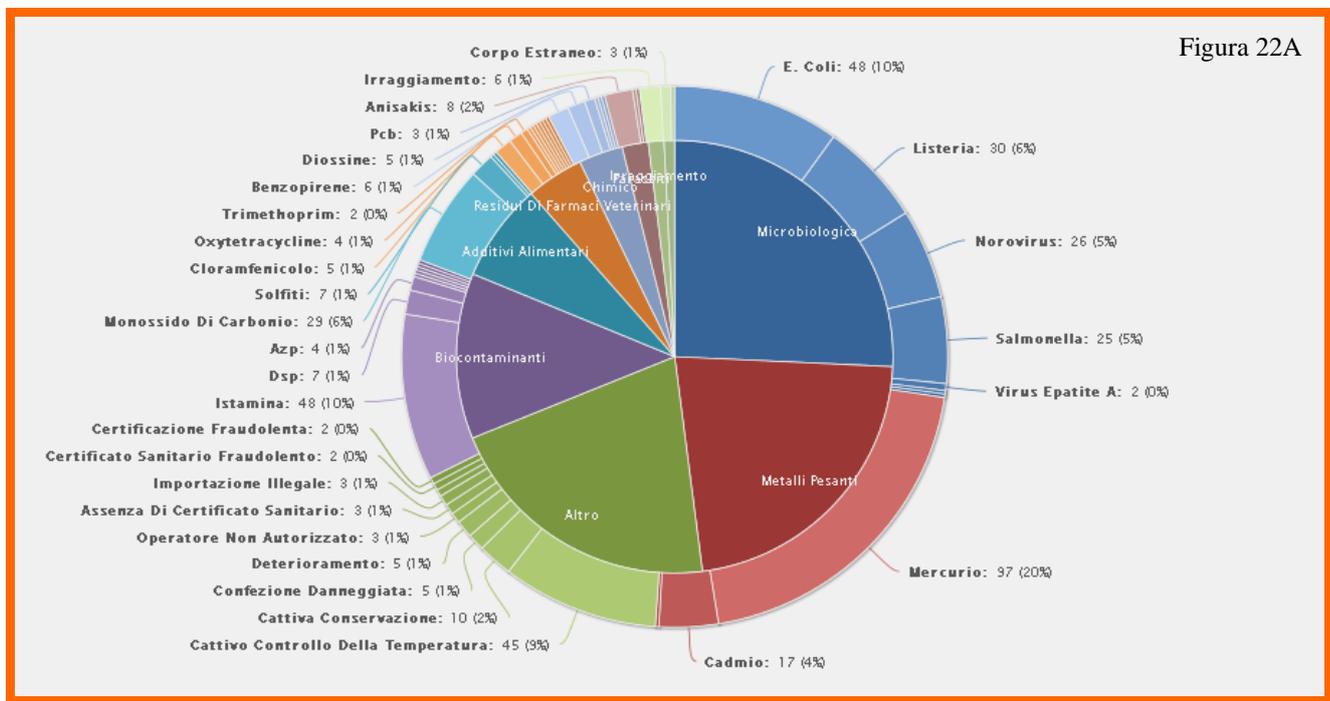


Figura 21

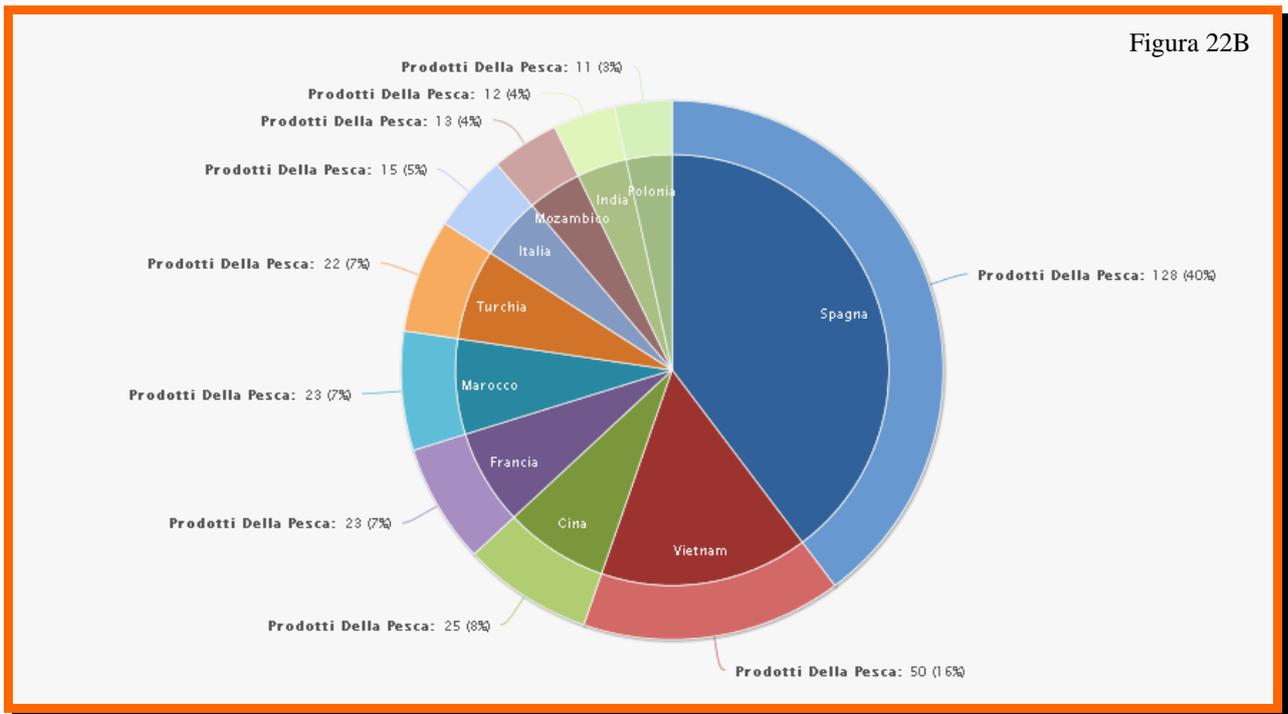


Prodotti della pesca

Le notifiche che hanno riguardato i prodotti della pesca sono state 517, in diminuzione rispetto alle 542 del 2012. Il maggior numero di notifiche si riferisce alla presenza di contaminazioni di natura microbiologica (133), seguite da presenza di metalli pesanti (115), biocontaminanti (64), residui di farmaci veterinari (22), additivi alimentari (38), contaminazioni chimiche (17), parassiti (10), irraggiamento (6), corpi estranei (4), e altri rischi, come cattivo stato di conservazione, etichettatura non conforme, importazione illegale, stabilimento non autorizzato, ecc. (108). La Figura 22 A riporta la percentuale delle categorie di rischio con il dettaglio dei principali contaminanti riscontrati.



La Figura 22 B riporta i principali Paesi notificati per prodotti della pesca.

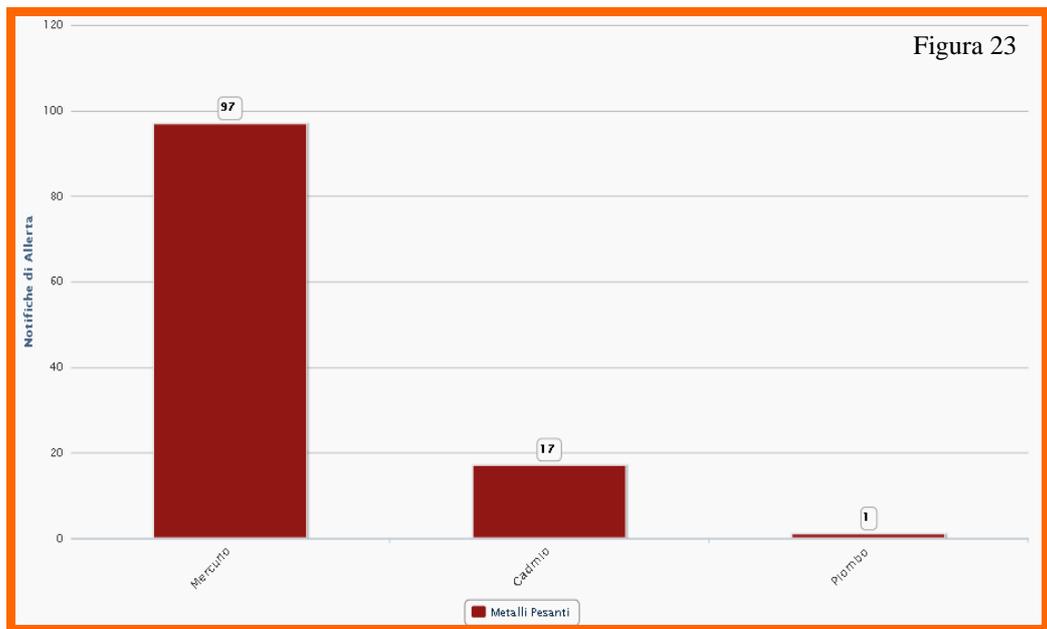


Di seguito vengono analizzati nel dettaglio i pericoli maggiormente notificati.

Metalli pesanti

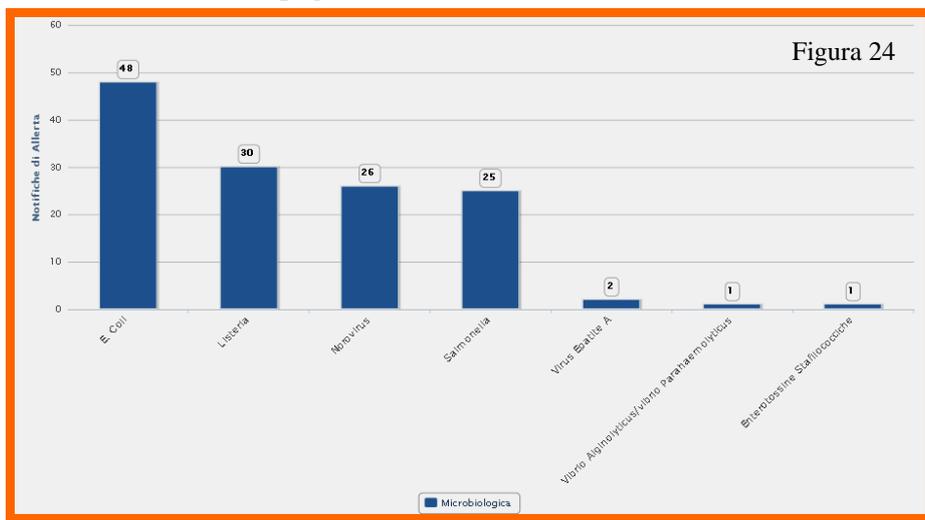
I metalli pesanti riscontrati nei prodotti della pesca sono mercurio (97), soprattutto in pesci, cadmio (17), soprattutto in molluschi e piombo (1), come mostrato nella Figura 23.

L'origine dei prodotti è varia, ma i Paesi col maggior numero di notifiche sono la Spagna (47) e il Vietnam (19).



Contaminanti microbiologici

I contaminanti microbiologici notificati nei prodotti della pesca sono principalmente E. Coli (48) Listeria (30), Norovirus (26) e Salmonella (25); la Figura 24 mostra in dettaglio i contaminanti riscontrati. L'origine dei prodotti è varia, ma i Paesi col maggior numero di segnalazioni sono la Turchia (22), il Vietnam (18) e la Spagna (17).



Residui di farmaci veterinari

Le segnalazioni pervenute per residui di farmaci veterinari sono state 22, soprattutto per la presenza di cloramfenicolo (5) e oxytetracicline (4).

L'origine dei prodotti è varia, ma il Paese col maggior numero di notifiche è la Cina (9), seguita dal Vietnam (6).

Additivi alimentari

Su 38 segnalazioni pervenute per additivi, quasi tutte riguardano la presenza di monossido di carbonio (30, tutte dalla Spagna) seguito da solfiti (7).

Biocontaminanti

Il maggior numero di segnalazioni riguarda la presenza di istamina (48), seguita dalle biotossine algali (16). L'origine dei prodotti è varia, ma il Paese col maggior numero di segnalazioni è la Spagna (27).

Contaminanti chimici

Le segnalazioni pervenute riguardano principalmente la presenza di benzopirene (6) e diossine (5).

L'origine dei prodotti è varia, ma 4 notifiche riguardano gli USA.

Parassiti

La maggior parte delle segnalazioni pervenute per parassiti riguarda la presenza di anisakis e loro larve (8). L'origine dei prodotti è varia, ma i Paesi col maggior numero di segnalazioni sono la Spagna (3) e il Marocco (3).

Irraggiamento

Le segnalazioni pervenute sono 6, delle quali 5 provengono dalla Cina.

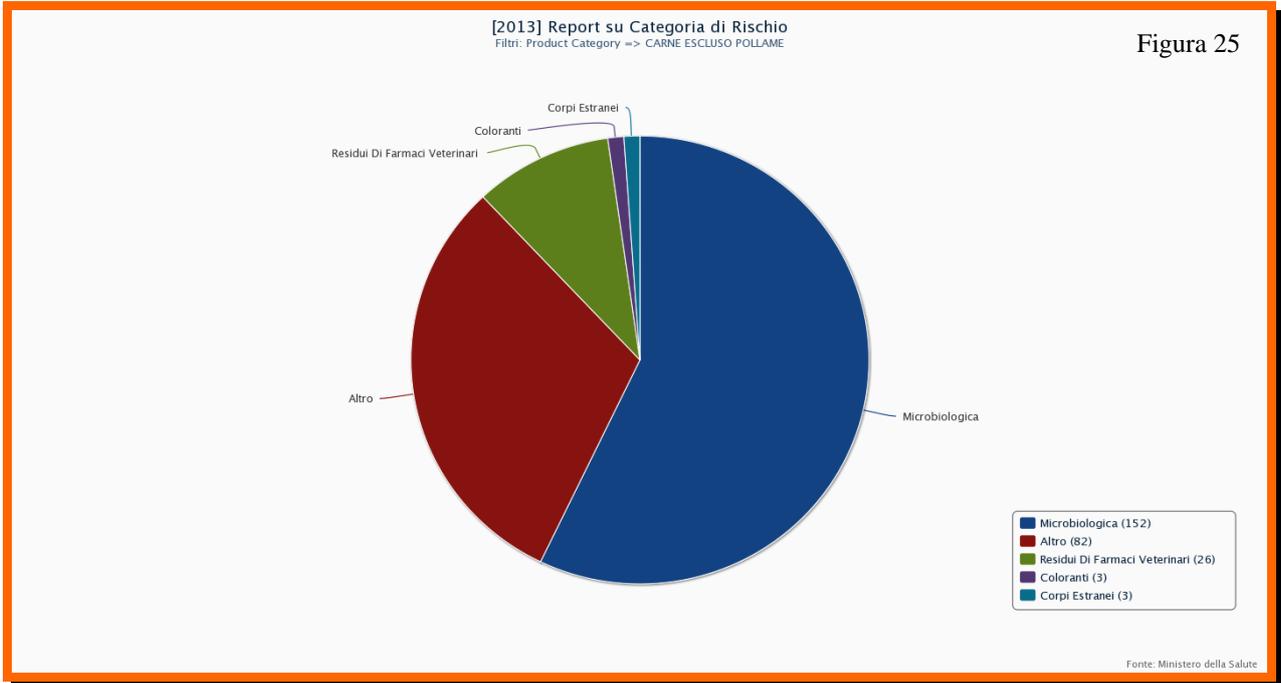
Corpi estranei

Le segnalazioni pervenute sono 4, tutte con origine diversa.

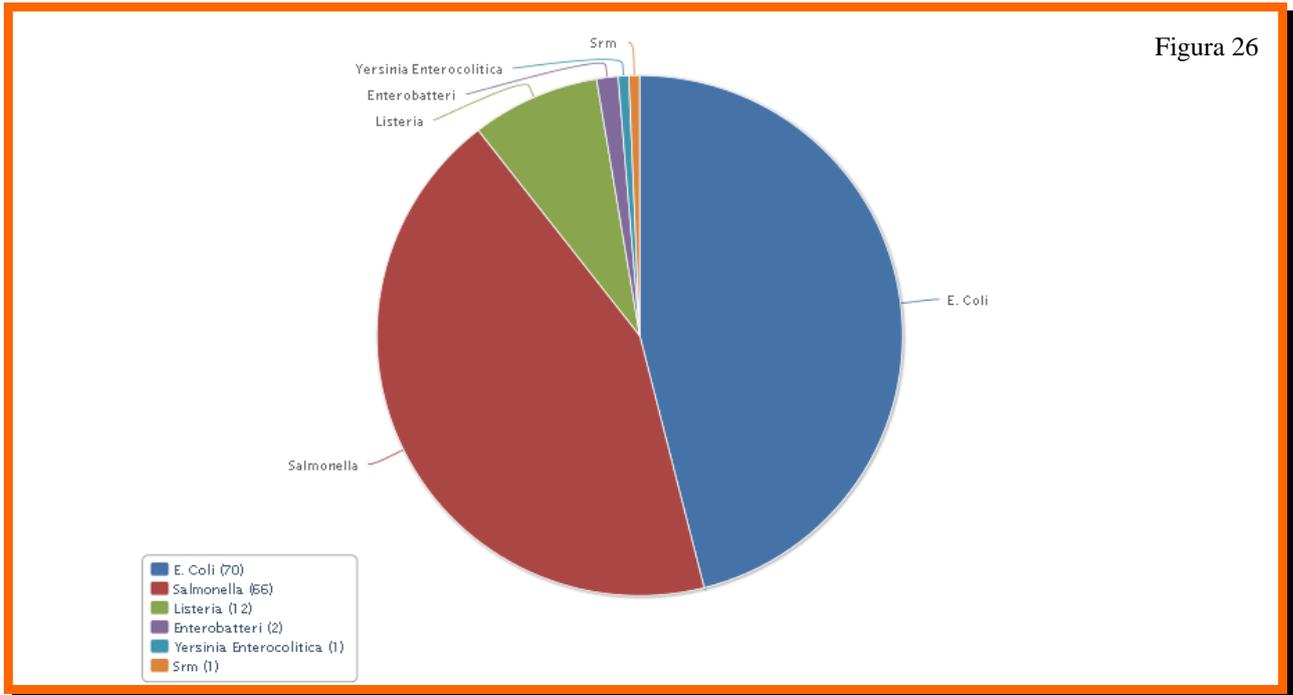


Prodotti della carne (escluso pollame)

Le notifiche che hanno riguardato i prodotti della carne, escluso pollame, sono state 266, rispetto alle 186 del 2012. La maggior parte delle notifiche ha riguardato contaminazioni di natura microbiologica (152), principalmente E. Coli (70) e Salmonella (66). Le altre contaminazioni sono riassunte in figura 25.



Le notifiche riguardanti i contaminanti microbiologici sono riportati nella Figura 26.

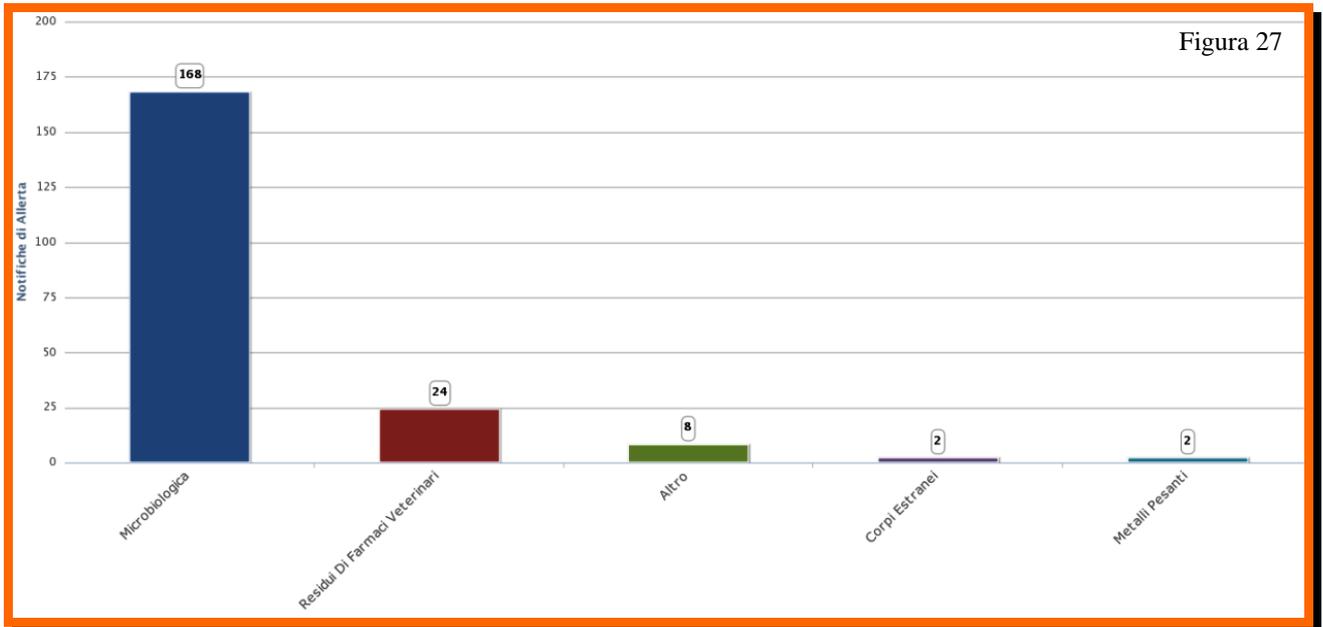


L'origine dei prodotti è varia, ma i Paesi col maggior numero di segnalazioni sono: Polonia (40), Brasile (39), Argentina (26) e Germania (16).



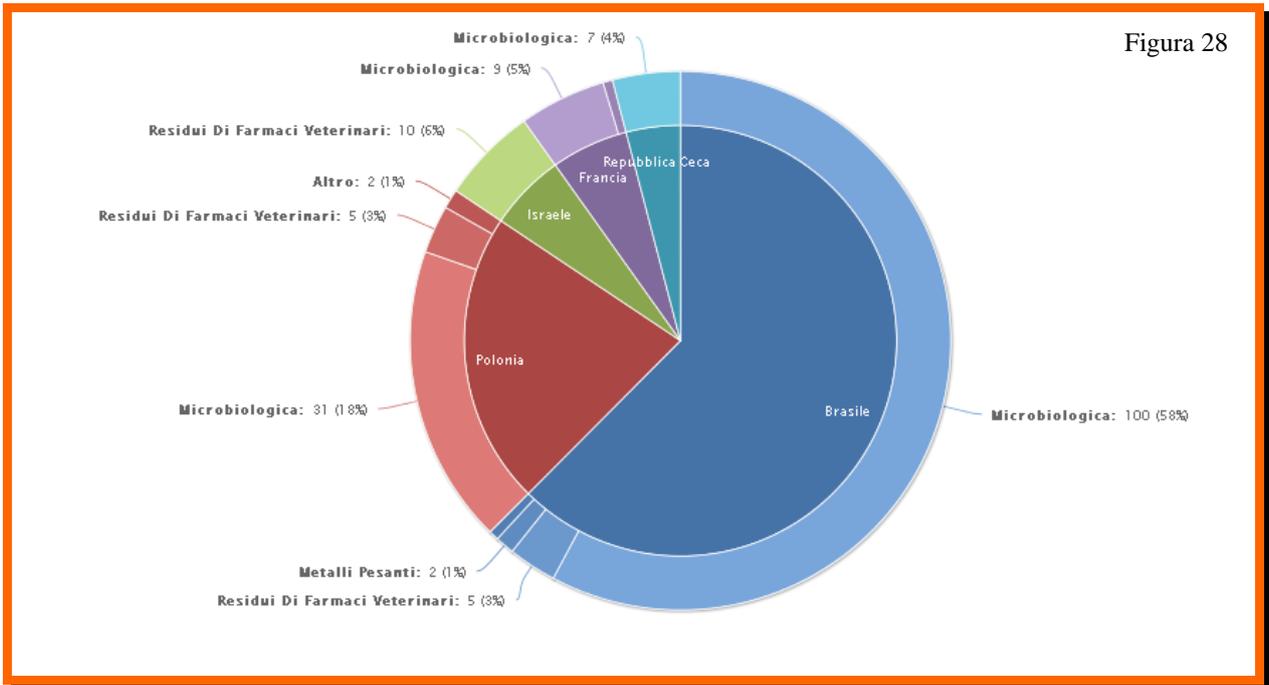
Pollame

Nel corso del 2013 le notifiche che hanno riguardato il pollame sono state 204, rispetto alle 119 del 2012. La maggior parte delle notifiche riguardano contaminazioni di natura microbiologica (168), con una netta prevalenza per Salmonella (159). Le altre contaminazioni sono riassunte in Figura 27.



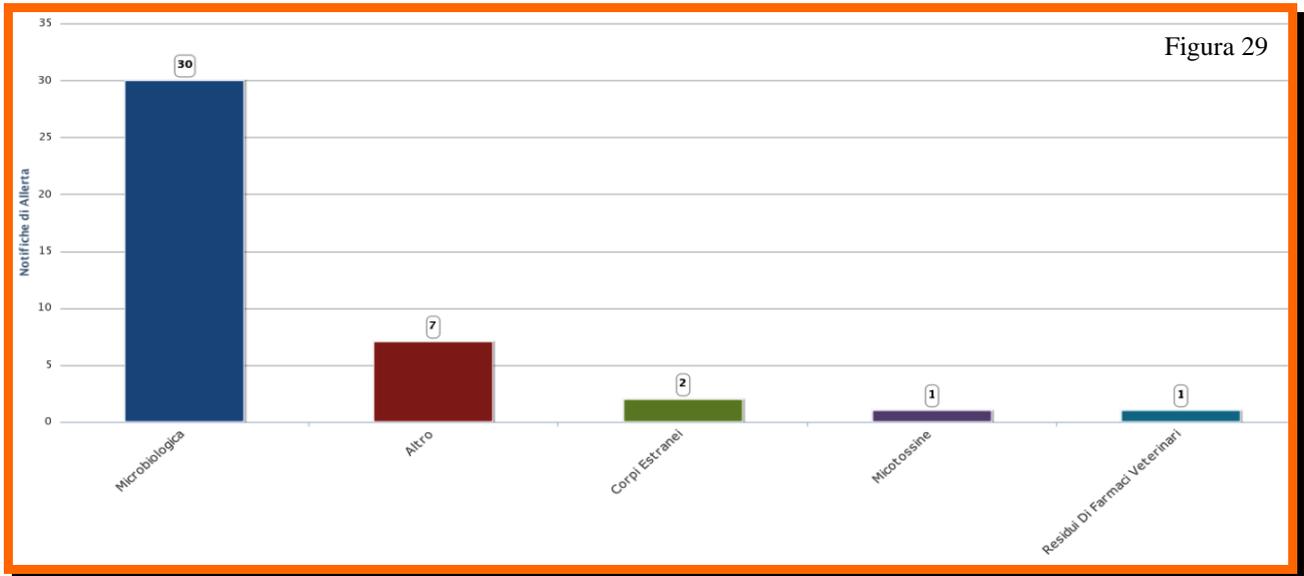
L'origine dei prodotti è varia, ma il Paese col maggior numero di notifiche è Il Brasile (108), seguito dalla Polonia (38).

La Figura 28 mostra i Paesi maggiormente notificati con i principali rischi riscontrati.



Latte e derivati

Sono pervenute 41 segnalazioni su prodotti a base di latte rispetto alle 52 del 2012. I rischi maggiormente riscontrati sono di natura microbiologica (30), le principali contaminazioni sono: Listeria (19), E. coli (4) e Salmonella (3). Le altre contaminazioni sono riassunte in Figura 29.

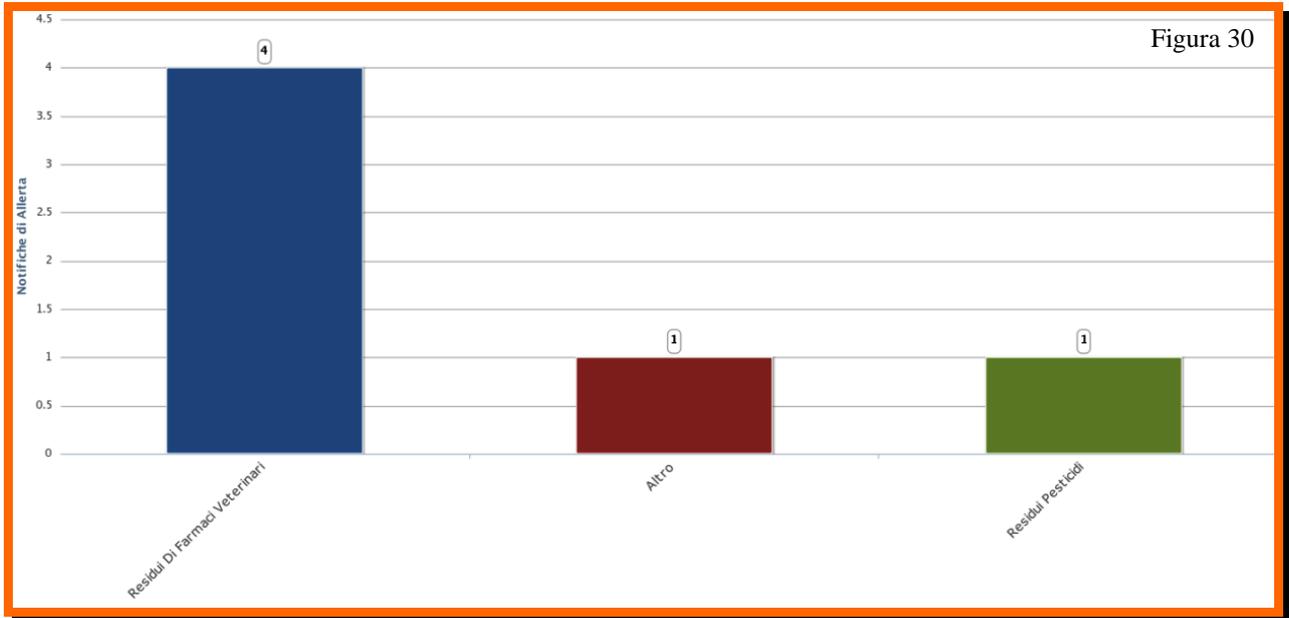


L'origine dei prodotti notificati è varia, ma il Paese col maggior numero di segnalazioni è la Francia (21), seguita dall'Italia (5) e dalla Germania (3).



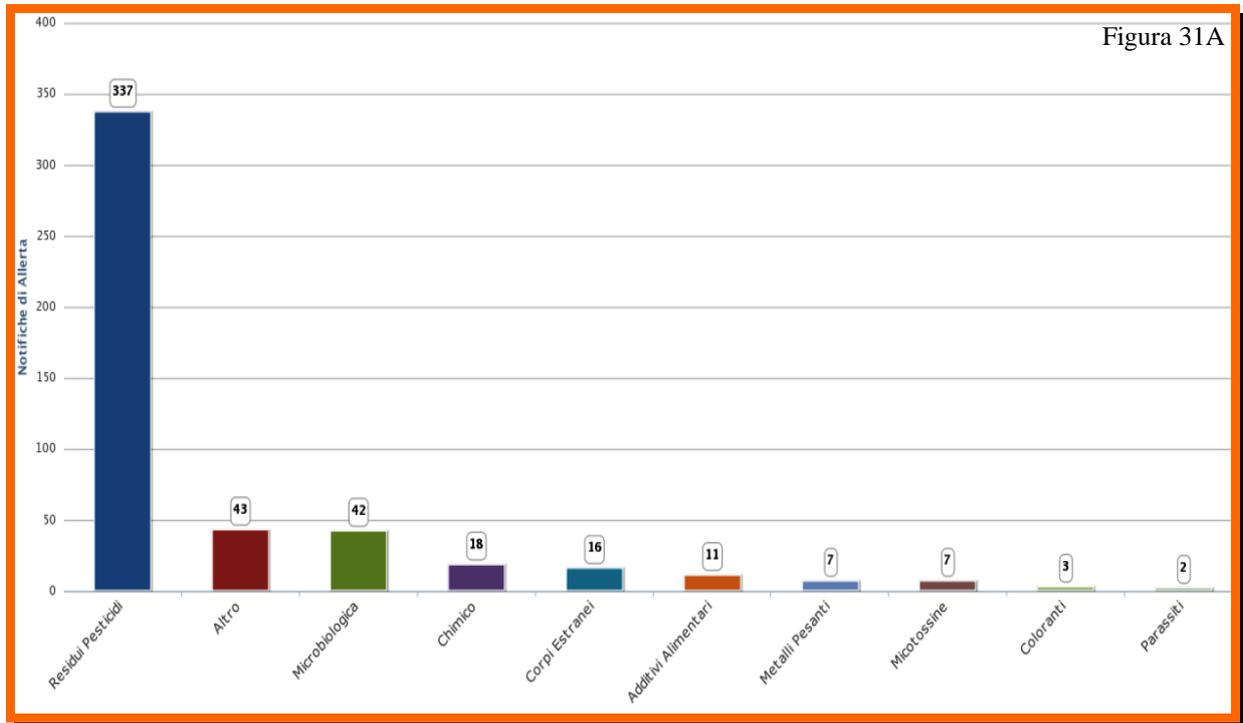
Miele, pappa reale, ecc.

Le segnalazioni che hanno riguardato miele e altri prodotti derivati, sono state 6, rispetto alle 8 del 2012, la maggior parte per residui di farmaci veterinari (4). Tutte le segnalazioni sono riassunte in Figura 30. L'origine dei prodotti è varia, ma il Paese col maggior numero di segnalazioni è la Moldavia (3).

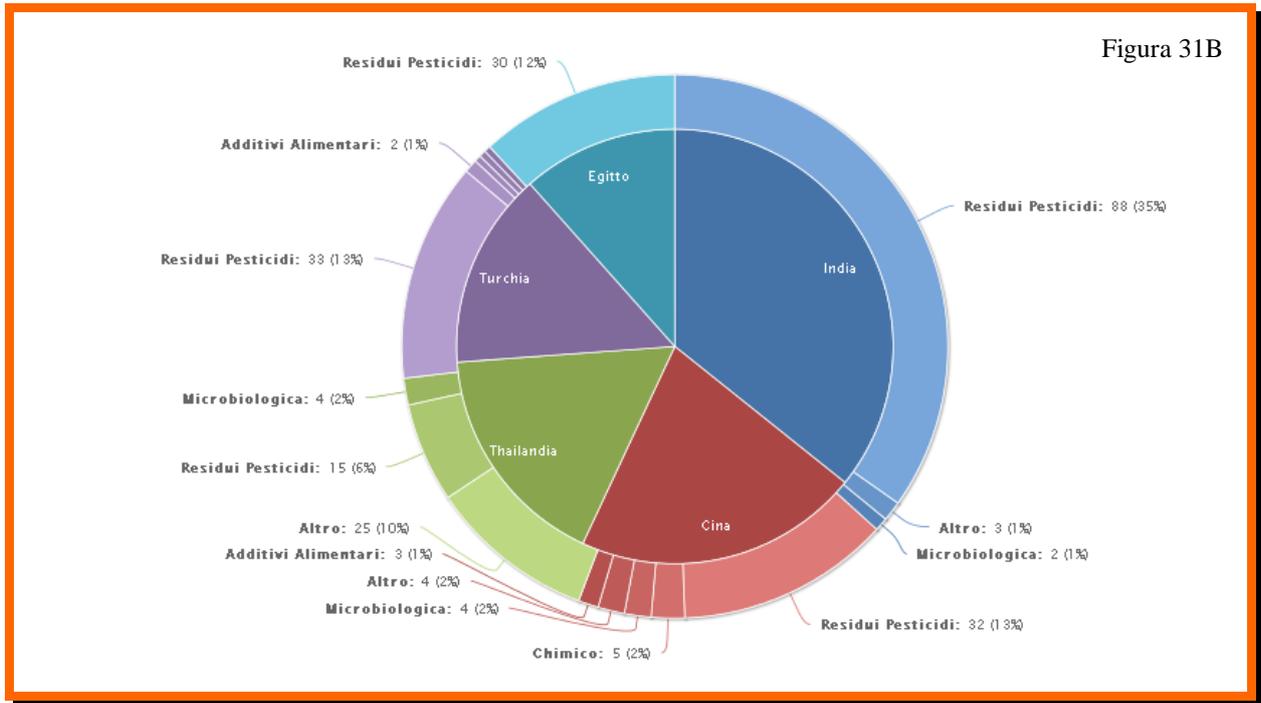


Frutta e vegetali

Le segnalazioni sono state 488, quasi stazionarie rispetto alle 477 del 2012. Hanno coinvolto diverse tipologie di rischio sanitario, soprattutto residui di pesticidi (337), seguiti dalla presenza di contaminazioni microbiologiche (42). Tra queste, 16 si riferiscono alla Salmonella, 12 al Virus dell'epatite A e 5 al Norovirus. Tutte le segnalazioni sono riassunte in Figura 31 A.

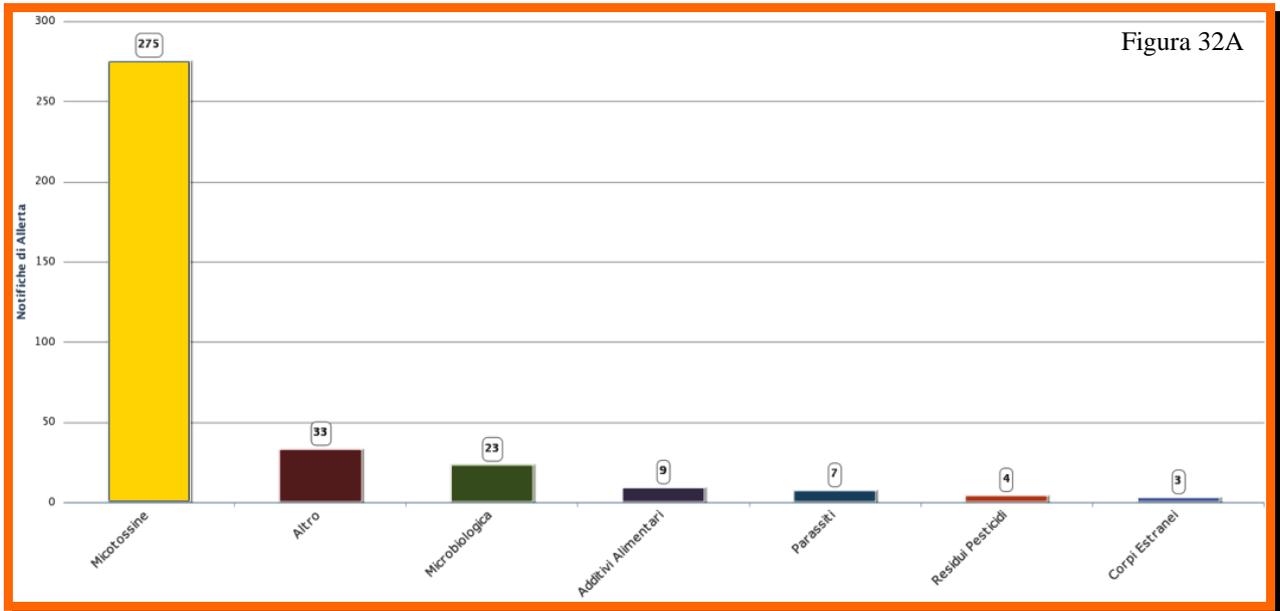


L'origine dei prodotti segnalati è varia, ma il Paese col maggior numero di notifiche è l'India (93), seguita dalla Cina (55) e dalla Thailandia (44). Nella Figura 31 B sono riportati i Paesi maggiormente notificati con le principali categorie di rischio riscontrate.



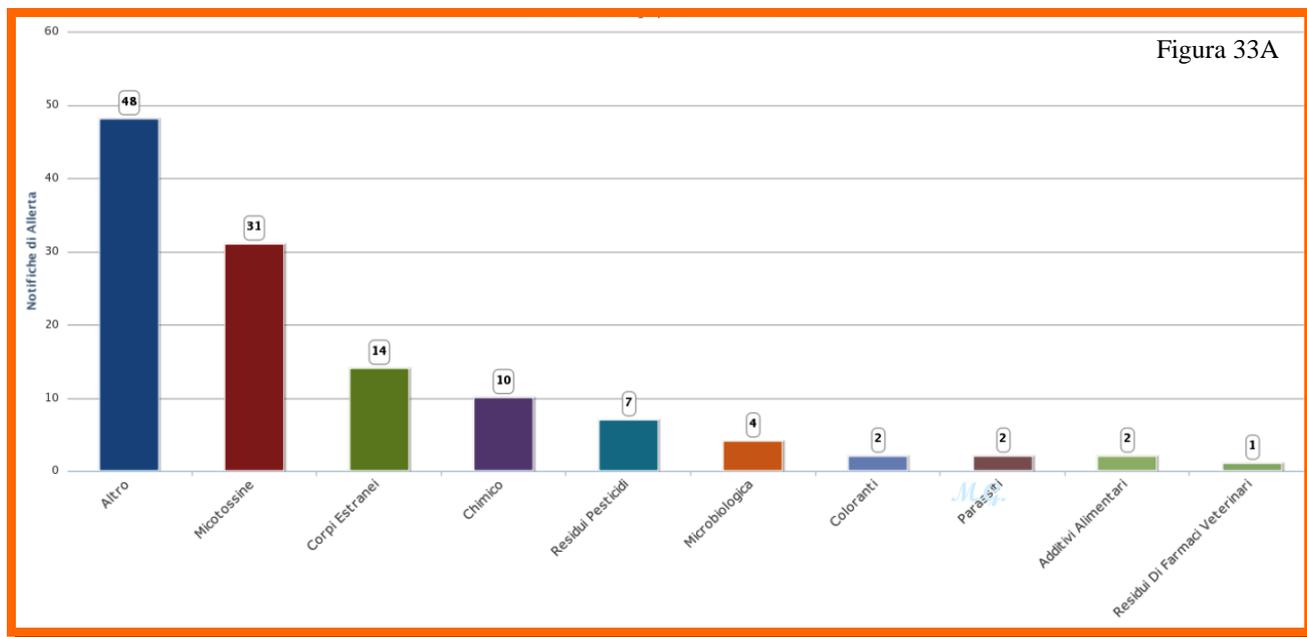
Frutta secca e snack

Le segnalazioni pervenute sono state 354, in calo rispetto alle 490 del 2012, quasi tutte da respingimenti al confine di frutta secca contenente micotossine (275) soprattutto aflatossine (247). Tutte le segnalazioni sono riassunte in Figura 32 A.

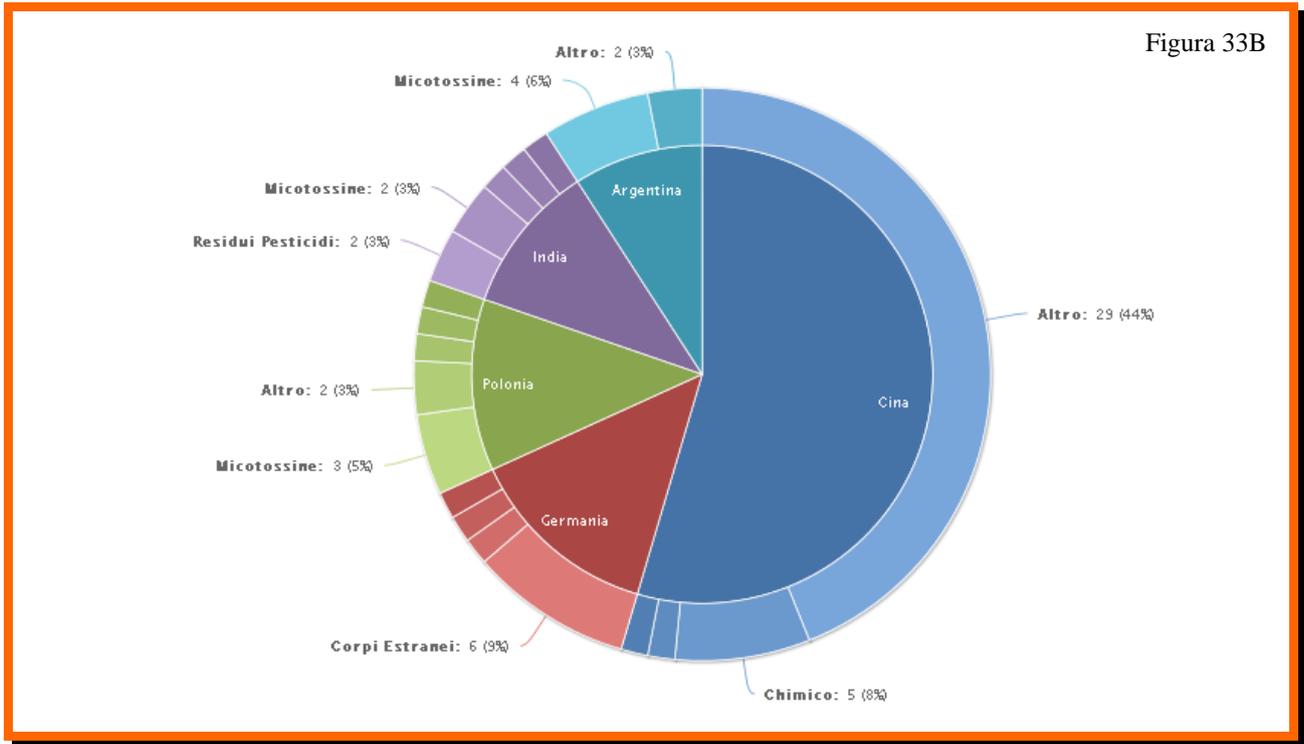


Cereali e derivati

Sono state trasmesse 121 notifiche riguardanti questa classe di alimenti, rispetto alle 149 del 2012. Si segnala, in particolare, la presenza di 25 notifiche per riscontro di OGM non autorizzati, soprattutto in riso e altri prodotti a base di riso, dalla Cina (21). Tutte le segnalazioni sono riassunte in Figura 33 A.

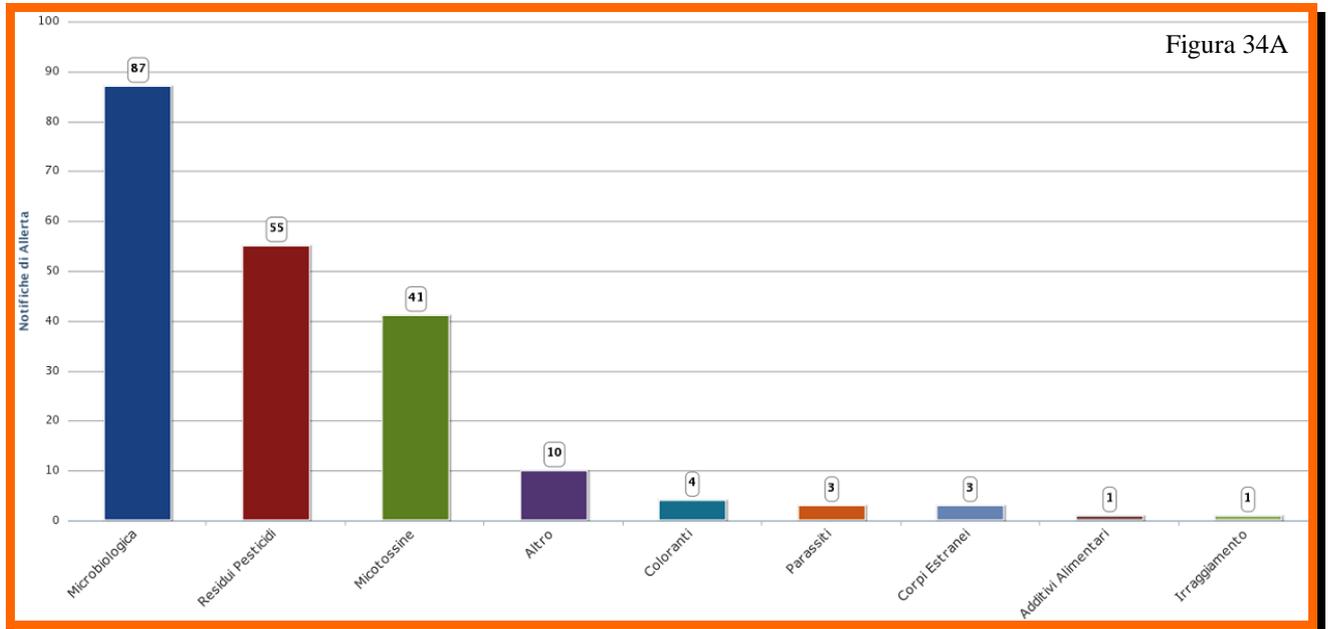


L'origine dei prodotti segnalati è varia, ma il maggior numero di notifiche riguarda la Cina (36). Nella Figura 33 B sono riportati i Paesi maggiormente notificati con le principali categorie di rischio riscontrate.



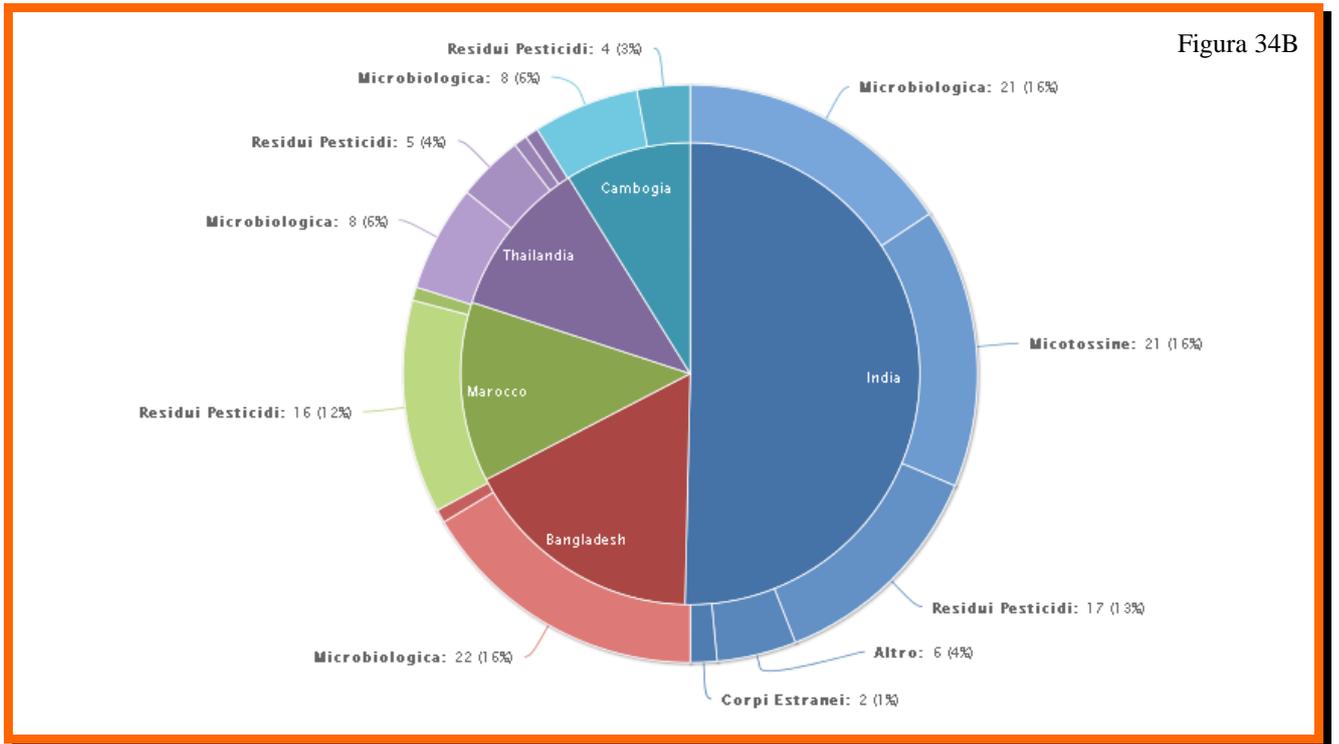
Erbe e spezie

Complessivamente si sono avute 205 segnalazioni di irregolarità per erbe e spezie, in calo rispetto alle 228 del 2012, che hanno coinvolto diverse tipologie di rischio sanitario, con prevalenza di contaminazioni microbiologiche (87, delle quali 65 per Salmonella), seguite da residui di pesticidi (55) e da micotossine (41, 33 per aflatossine e 8 per ocratossina "A"). Tutte le segnalazioni sono riassunte in Figura 34 A.



L'origine dei prodotti è varia, ma il Paese col maggior numero di notifiche è l'India (68), seguita dal Bangladesh (23) e Marocco(17).

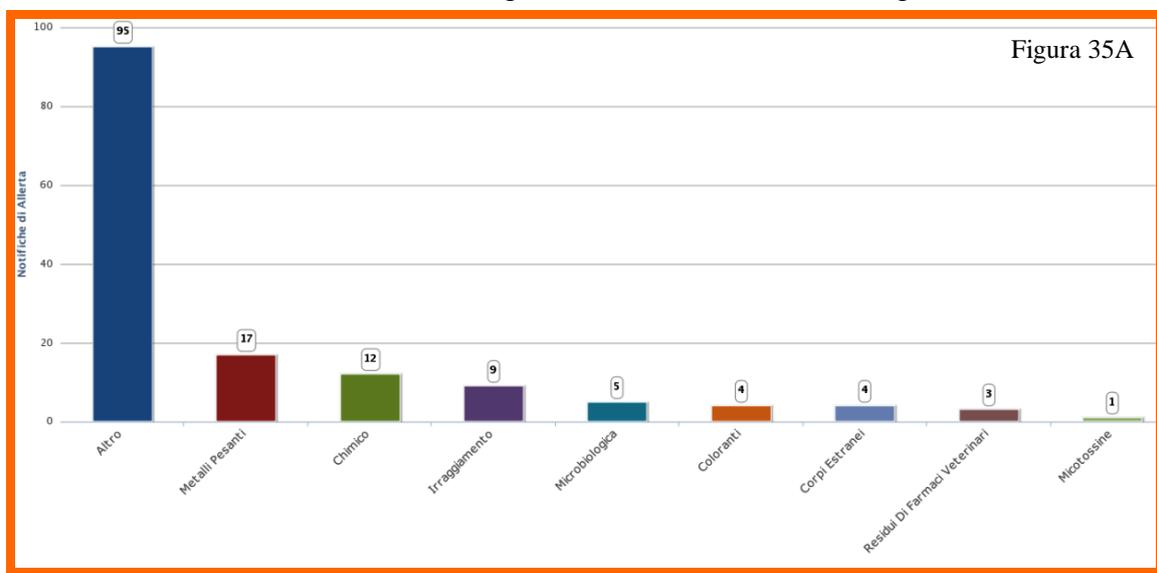
Nella Figura 34 B sono riportati i Paesi maggiormente notificati con le principali categorie di rischio riscontrate.



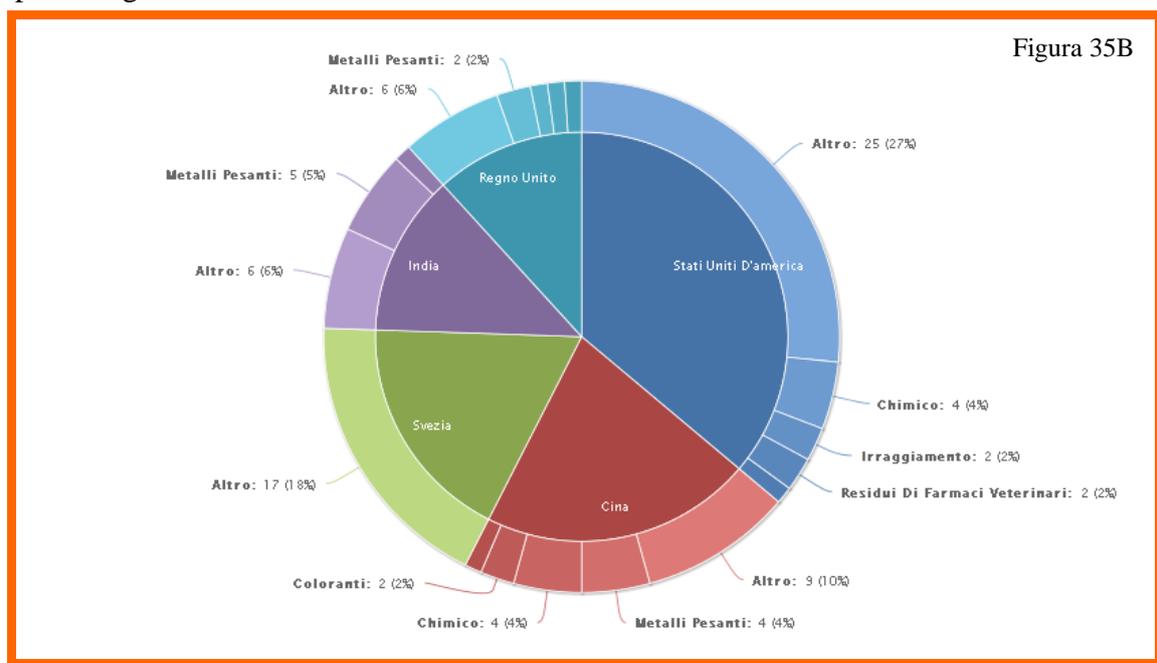
Cibi dietetici ed integratori alimentari

150 segnalazioni hanno riguardato i prodotti dietetici e gli integratori alimentari, in calo rispetto alle 186 del 2012.

Le principali irregolarità, comprese nella voce “altro”, sono rappresentate da sostanze ad azione farmacologica (soprattutto sinefrina, yohimbine e sildenafil) oltre che dal DDAC (Cloruro di Didecil Dimetil Ammonio che è un sale di ammonio quaternario), seguite da metalli pesanti (17) e Novel Food non autorizzati (13). Tutte le segnalazioni sono riassunte in Figura 35 A.

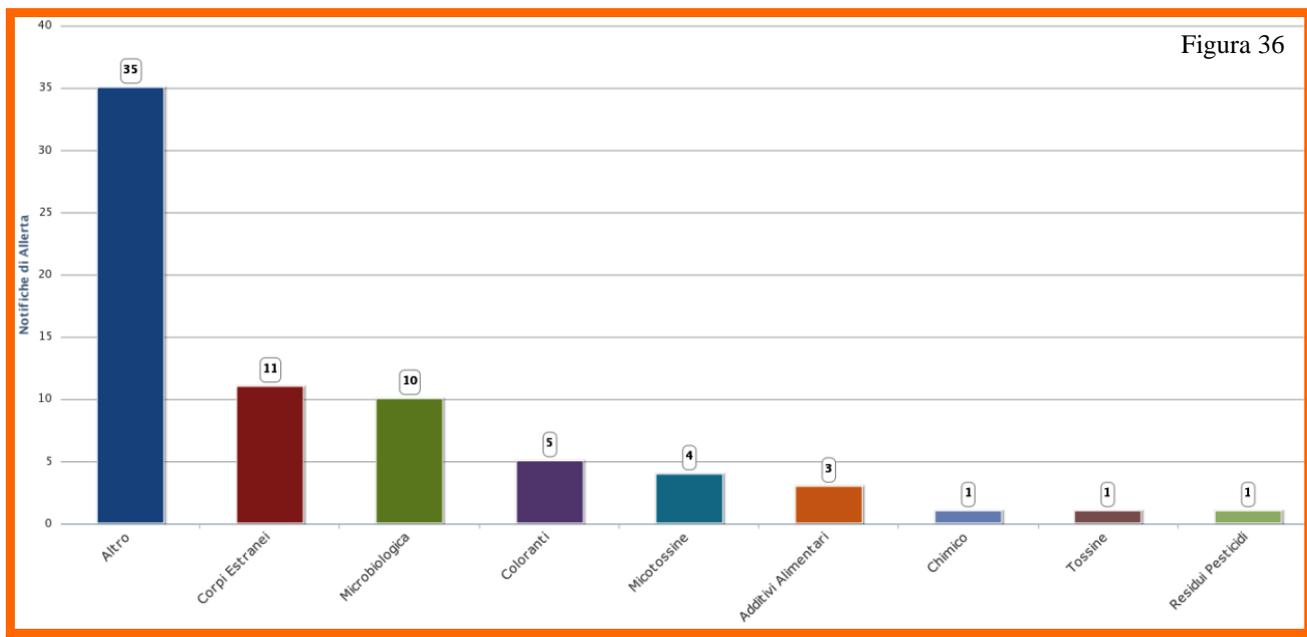


L'origine dei prodotti notificati è varia, ma la maggior parte delle segnalazioni riguardano gli USA (34) e la Cina (20). Nella Figura 35 B sono riportati i Paesi maggiormente notificati con le principali categorie di rischio riscontrate.



Gelati e dolciumi

Le 71 notifiche pervenute, in calo rispetto alle 131 del 2012, hanno riguardato una eterogenea distribuzione delle irregolarità (Figura 36). Circa la metà delle notifiche rientranti nel rischio “altro”(35) riguardano la presenza di allergeni non dichiarati in etichetta (17).

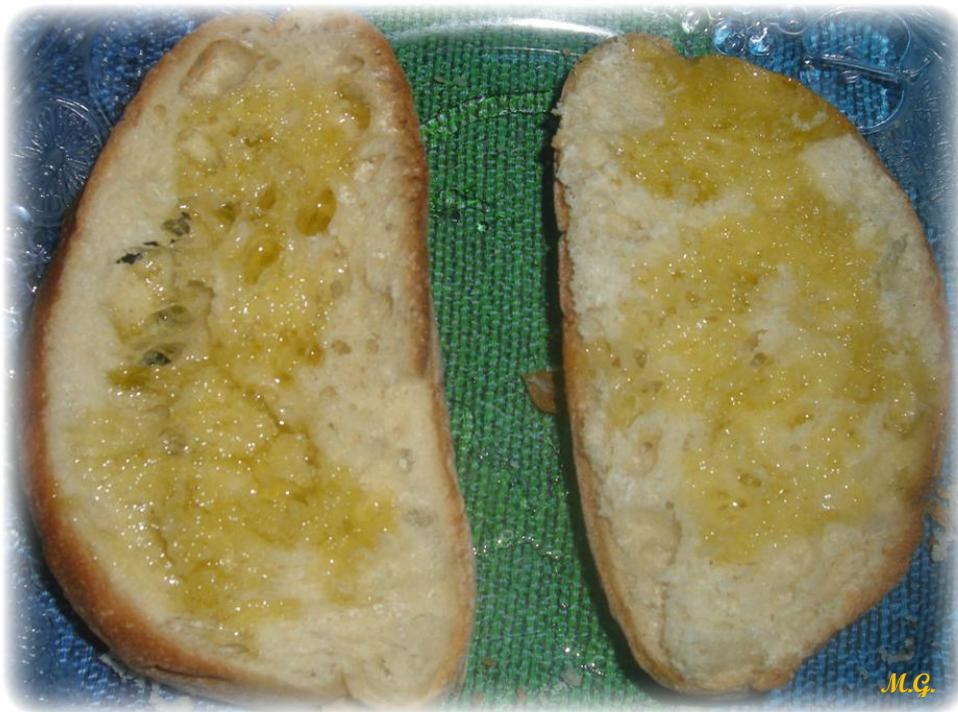
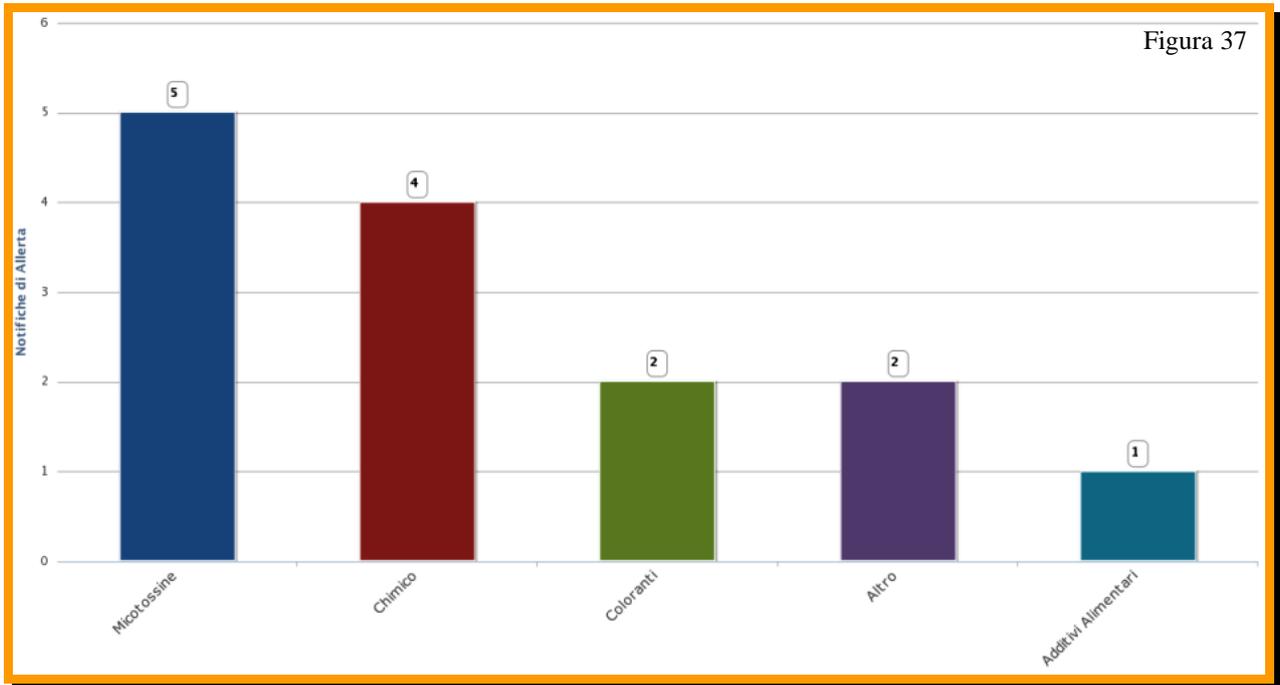


L'origine dei prodotti notificati è varia, ma la maggior parte provengono dalla Turchia (7).



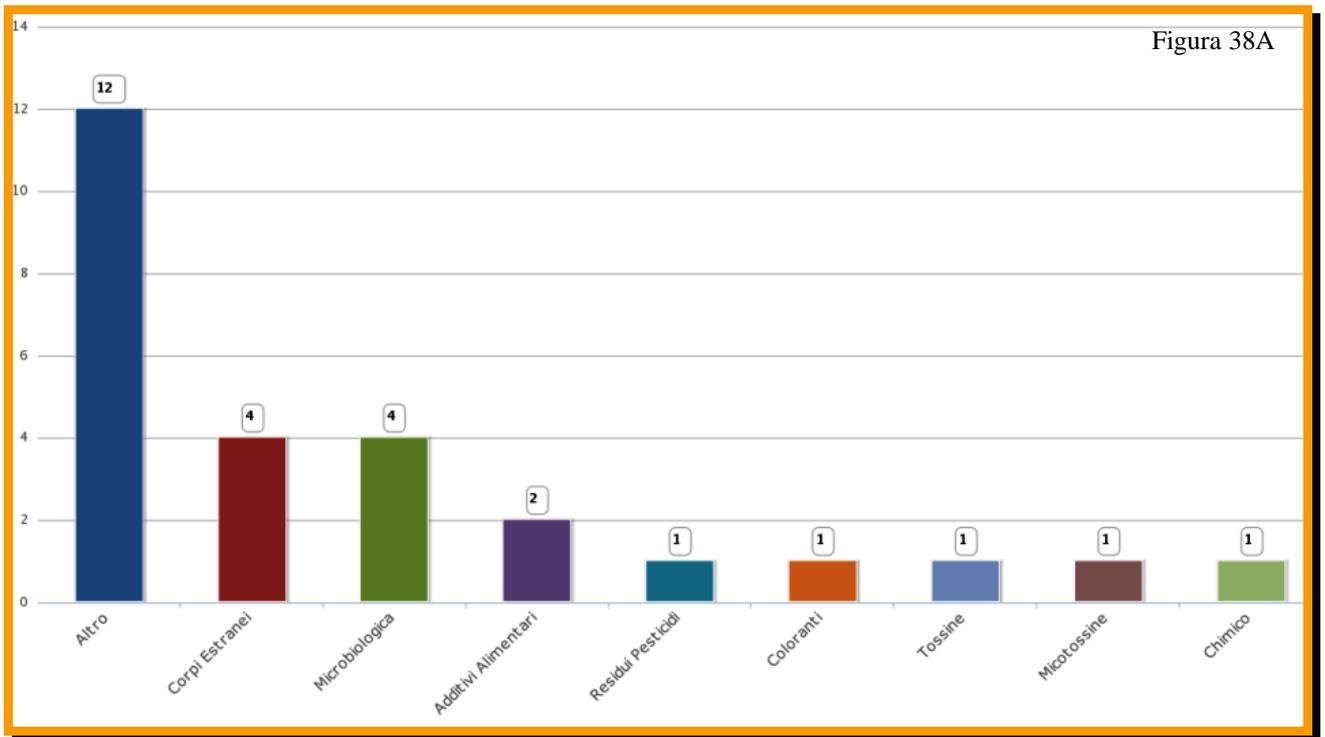
Grassi e oli

Il numero di segnalazioni pervenute per grassi e oli è in calo (14) rispetto allo scorso anno (26). La natura dei rischi riscontrati è varia (Figura 37) come anche l'origine dei prodotti; il Paese col maggior numero di notifiche è l'India (3).



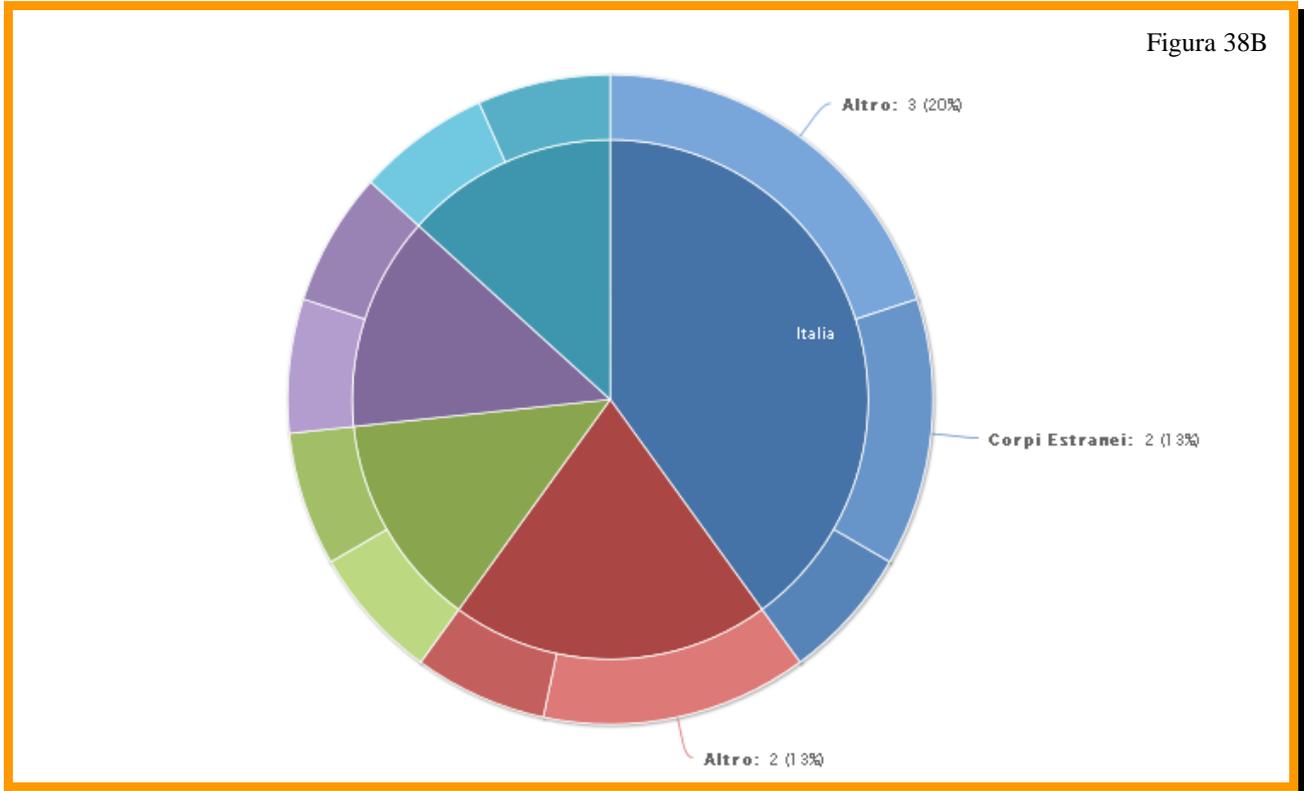
Zuppe, brodi, minestre e salse

Le 27 segnalazioni pervenute, stazionarie rispetto alle 25 dell'anno precedente, hanno riguardato una eterogenea distribuzione delle irregolarità (Figura 38 A).



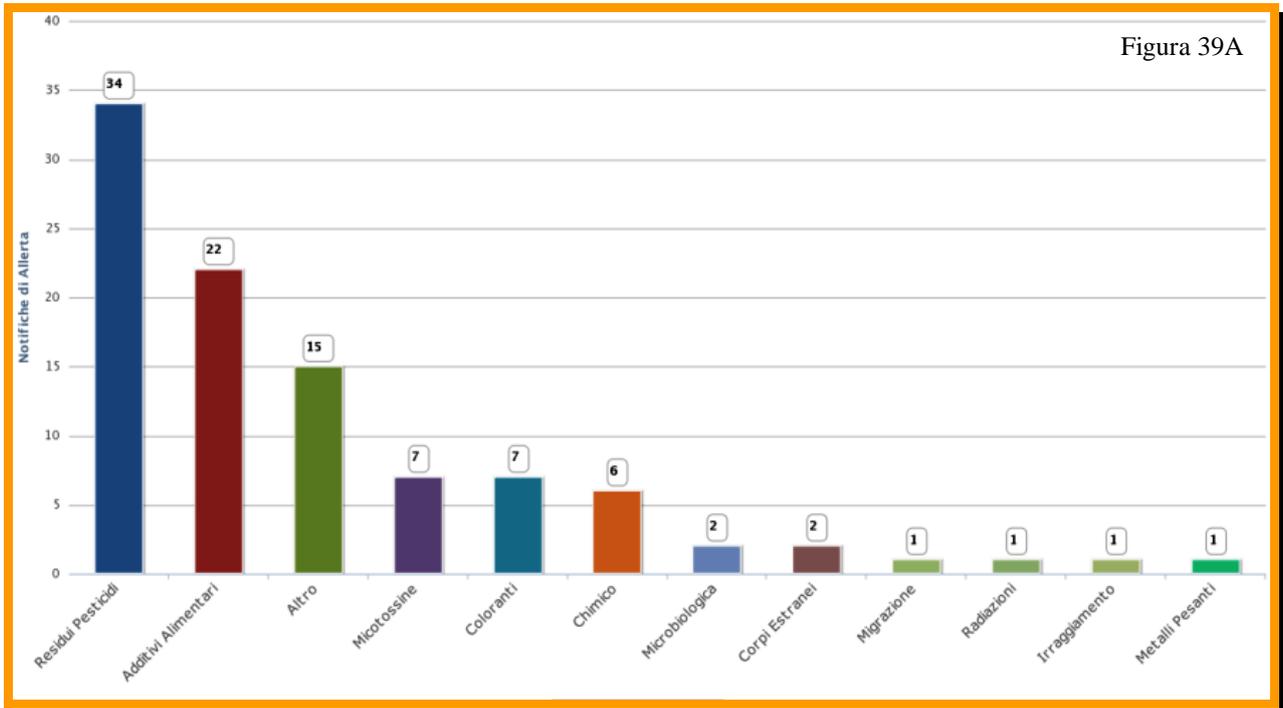
L'origine dei prodotti notificati è varia, ma il Paese col maggior numero di segnalazioni è l'Italia (6), che si riferiscono a 3 notifiche per allergeni non dichiarati in etichetta, 2 notifiche per corpi estranei e 1 per clostridi del botulino.

Nella Figura 38 B sono riportati i Paesi maggiormente notificati con le principali categorie di rischio riscontrate.



Bevande

Il numero di segnalazioni pervenute (99), che comprendono anche foglie per infusi, è diminuito rispetto al 2012 (121). Le irregolarità hanno riguardato principalmente la presenza di residui di pesticidi (34) e additivi (22). Le varie irregolarità sono riportate in Figura 39 A.



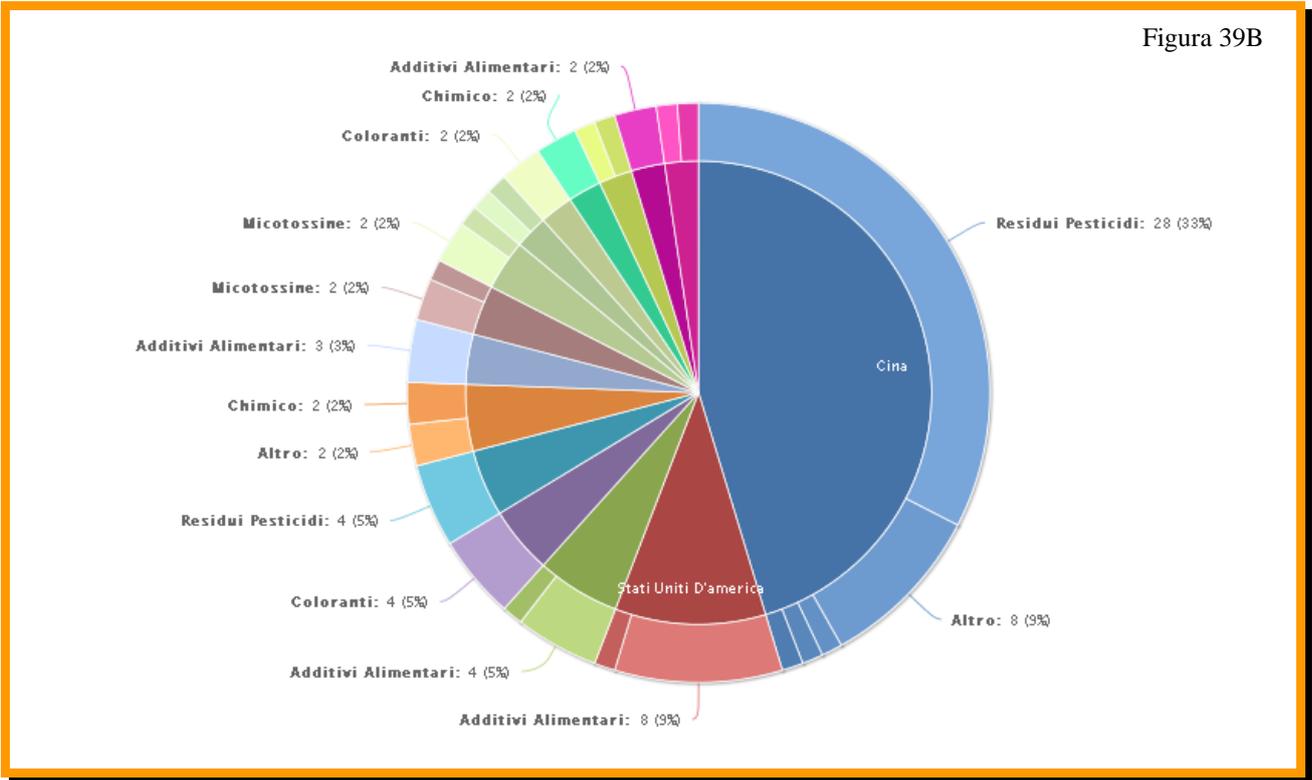
M.C.



L'origine dei prodotti notificati è varia, ma i Paesi col maggior numero di notifiche sono la Cina (39) e gli USA (9).

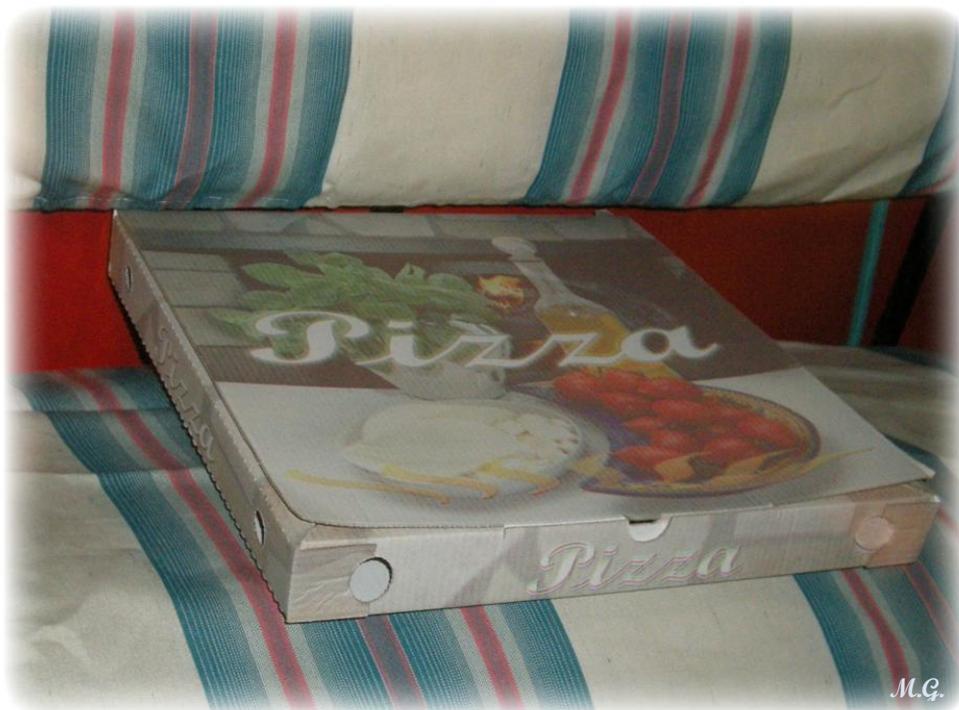
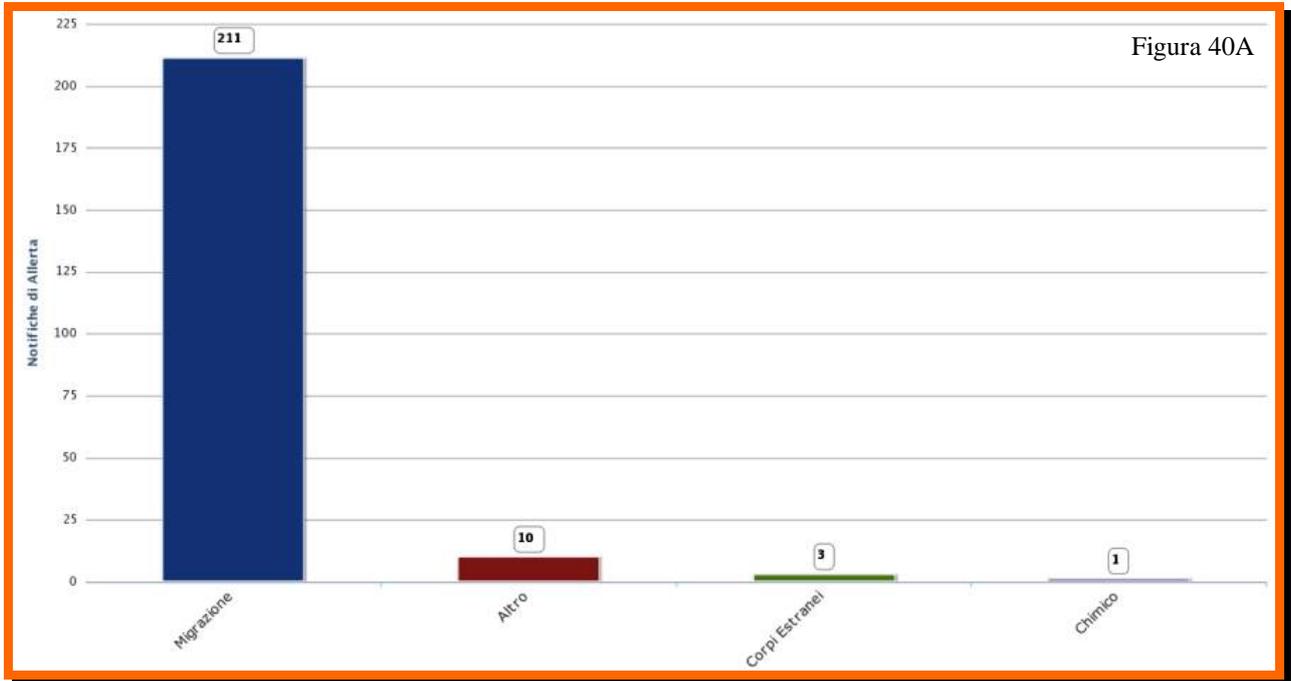
Nella Figura 39 B sono riportati i Paesi maggiormente notificati con le principali categorie di rischio riscontrate.

Figura 39B

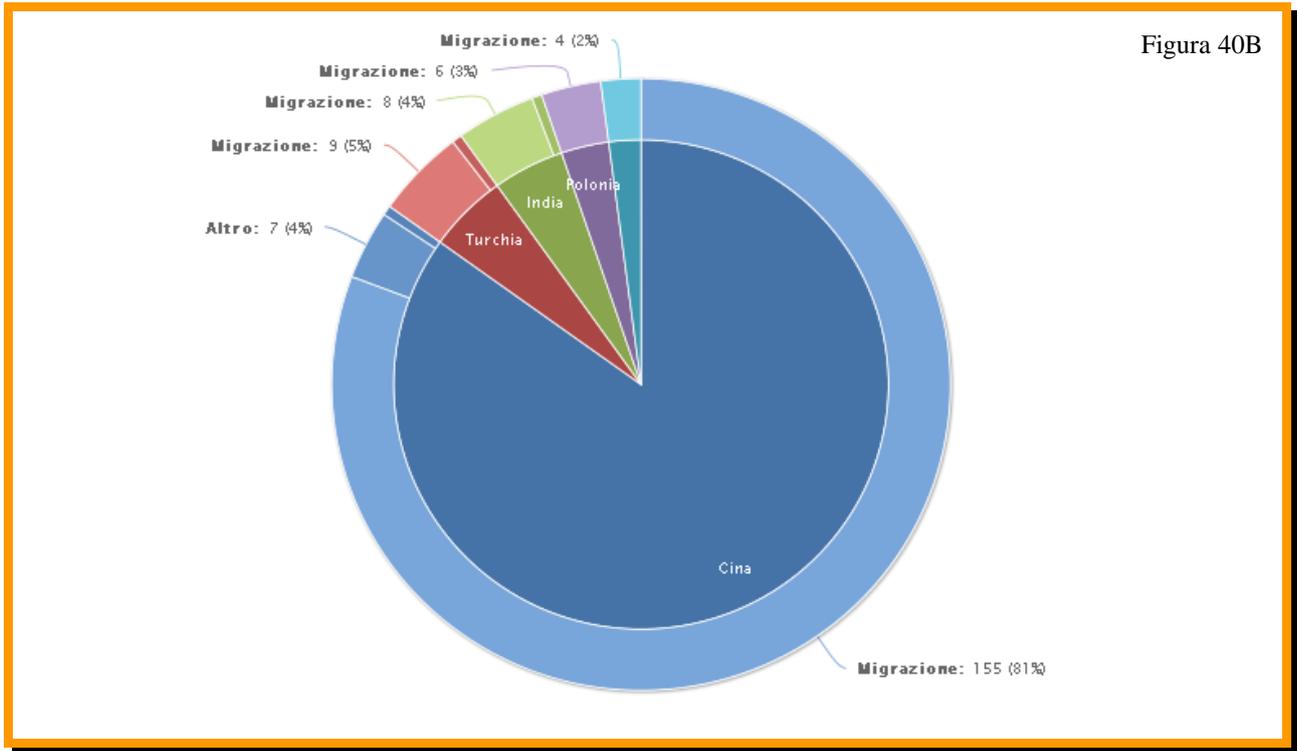


Materiali a contatto con gli alimenti

In totale sono pervenute 225 segnalazioni, in diminuzione rispetto agli anni precedenti (289 nel 2012). Il problema principale dei prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti è la migrazione (211) non solo di certi metalli pesanti (principalmente cromo, nichel, cadmio e piombo), ma anche di altre sostanze come ammine aromatiche e formaldeide (Figura 40 A).

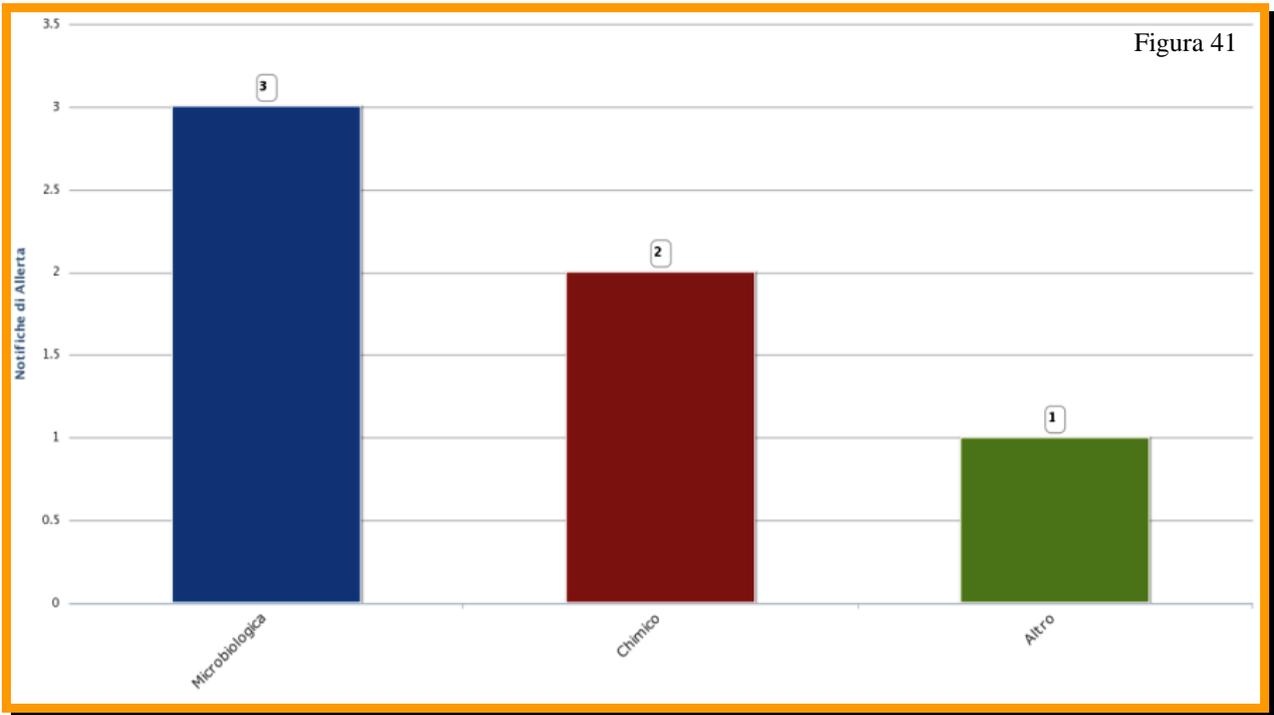


I prodotti risultati irregolari sono quasi tutti provenienti dalla Cina (163).
Nella Figura 40 B sono riportati i Paesi maggiormente notificati con le principali categorie di rischio riscontrate.



Uova

Relativamente alle uova e prodotti derivati, vi sono state 6 notifiche, in calo rispetto alle 17 del 2012. In 3 casi è stata rilevata la presenza di salmonella (Figura 41). L'origine dei prodotti è varia, ma il Paese col maggior numero di segnalazioni è la Spagna (2).



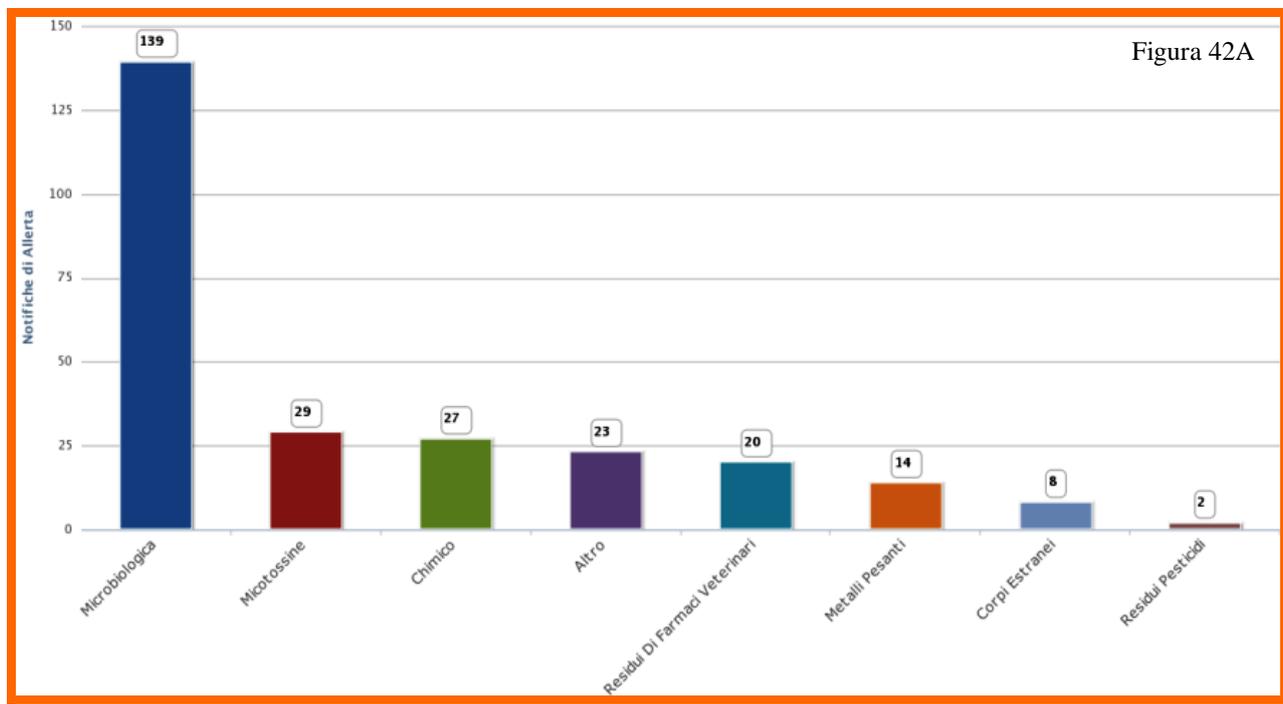
Altre segnalazioni

Le altre segnalazioni (43), in calo rispetto alle 65 del 2012, riguardano prodotti vari, soprattutto piatti pronti e si riferiscono a varie tipologie di rischio; infatti 43 segnalazioni riguardano la categoria di rischio “altro”, nella quale è compresa la presenza di carne equina non dichiarata in etichetta (26). Anche l’origine dei prodotti è varia.



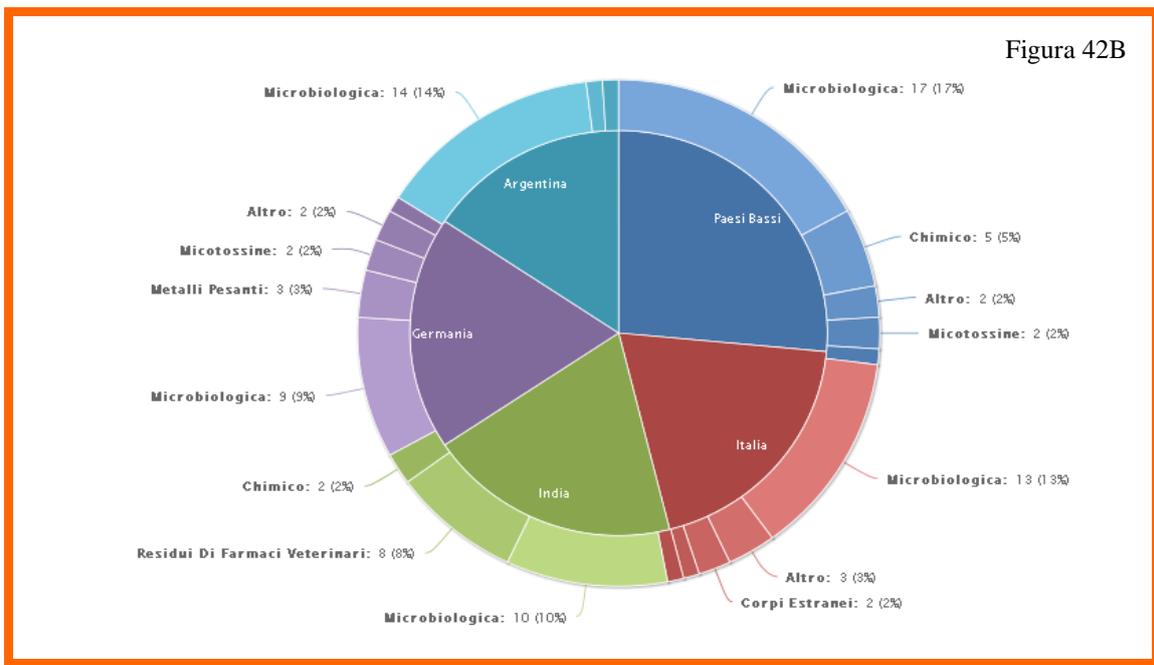
Alimentazione animale

Sono pervenute 262 notifiche in calo rispetto alle 325 del 2012. La maggior parte delle segnalazioni riguardano problemi di natura microbiologica (139), principalmente Salmonella (134) con origine varia, seguite da enterobatteri (9). Si segnala inoltre, il riscontro di micotossine (29, tutte aflatossine) e contaminazioni chimiche (27), la maggior parte per diossine e diossino-simili (12). Tutte le segnalazioni sono riassunte in Figura 42 A.

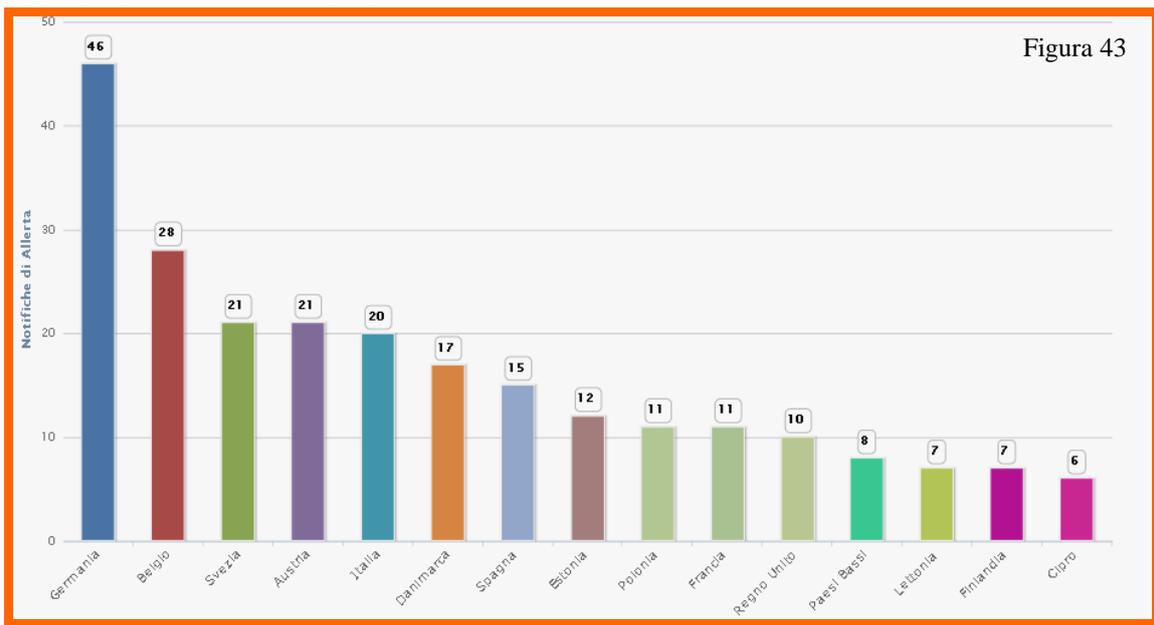


L'origine dei prodotti è varia, ma il paese col maggior numero di notifiche è l'Olanda (27), seguita da Italia (20) e India (20).

Nella Figura 42 B sono riportati i Paesi maggiormente notificati con le principali categorie di rischio riscontrate.



L'Italia ha effettuato 20 notifiche, in calo rispetto alle 24 del 2012. Come si può constatare dalla Figura 43 il maggior numero di notifiche sui mangimi è stato effettuato dalla Germania (46), seguita dal Belgio (28) e dalla Svezia (21).



9. Conclusioni

Un aspetto che emerge dall'analisi dei dati, è rappresentato dalla diminuzione delle notifiche trasmesse attraverso il sistema di allerta da parte degli Stati membri.

Nel corso del 2013 si è evidenziata una diminuzione del 8.7% rispetto al precedente anno, mentre la diminuzione tra il 2012 e il 2011 è risultata essere pari al 7.7%.

L'Italia, anche per quest'anno, continua ad essere il primo Paese membro per numero di segnalazioni inviate attraverso il sistema RASFF con 534 notifiche.

Per quanto riguarda l'origine, invece, l'Italia risulta essere il quarto Paese Comunitario per numero di notifiche ricevute, dopo la Spagna, Polonia e Francia.

Considerando, invece, anche i Paesi Terzi, l'Italia risulta ottava.

Come era stato evidenziato negli ultimi anni, molte delle non conformità rilevate sono da ricondurre prevalentemente ad una non corretta applicazione dei sistemi di autocontrollo da parte dell'OSA. A tal fine è indispensabile che gli Operatori rinforzino i propri piani di autocontrollo, mentre le autorità territorialmente competenti, nel corso delle loro attività di controllo, dovrebbero utilizzare in modo più efficace lo strumento dell'audit.

Una maggiore attenzione dovrebbe essere rivolta alle procedure di tracciabilità dei prodotti finiti ed alla verifica delle materie prime, dei fornitori, da parte degli OSA. Questo aspetto è rilevante, come è stato dimostrato dalle problematiche emerse nel corso dell'anno quali le allerta relative alla presenza di carne equina non dichiarata in etichetta in diverse tipologie di alimenti (paste farcite, sughi e macinati di carne) ed alla complessa tracciabilità delle materie prime costituenti i frutti di bosco, di origine extra-nazionale, relativamente all'epidemia da epatite virale A.

In quest'ultimo caso, si è resa necessaria l'attivazione di una task force che ha anche garantito un costante aggiornamento del portale circa l'attività svolta per l'epidemia di epatite A con le raccomandazioni per i consumatori. In data 11 dicembre 2013 è stata pubblicata una locandina informativa sulla prevenzione del virus dell'epatite A trasmesso da alimenti, con particolare riferimento al consumo di frutti di bosco surgelati crudi.

