

RELAZIONE SUL SISTEMA DI ALLERTA COMUNITARIO



m.gargiulo

ANNO 2010

*Il presente rapporto è stato realizzato dalla
Direzione Generale della Sicurezza degli Alimenti e della Nutrizione*

*Direttore Generale: Dott. Silvio Borrello
Ufficio VIII – Piani di controllo della catena alimentare e Sistemi di Allerta
Dott.ssa Paola Picotto*

A cura di:

Dott. Raffaello Lena

Dott.ssa Mariavirginia Gargiulo

Grafica ed editing:

Michele de Martino



SOMMARIO

1. Il sistema rapido di allerta comunitario.....	4
2. Numero delle notifiche trasmesse dai diversi Paesi.....	7
3. Numero delle notifiche effettuate dall'Italia.....	8
4. Numero di notifiche di allerta riguardanti l'origine dei prodotti	8
5. Notifiche di allerta riguardanti i prodotti nazionali	9
6. Criticità emerse nella gestione delle allerta a livello regionale	11
7. I principali rischi notificati attraverso il RASFF	12
8. Problematiche sanitarie per tipologia di alimenti	16
Prodotti della pesca	17
Prodotti della carne (escluso pollame).....	19
Pollame.....	20
Latte e derivati	21
Miele e pappa reale	22
Frutta e vegetali.....	22
Frutta secca e snack.....	23
Cereali e derivati	24
Erbe e spezie	25
Cibi dietetici ed integratori alimentari	25
Gelati e dolci.....	26
Grassi e oli	26
Zuppe, brodi, minestre, salse	26
Bevande.....	27
Materiali a contatto con gli alimenti	28
Uova.....	28
Altre segnalazioni	29
Alimentazione animale	29



RELAZIONE SUL SISTEMA DI ALLERTA COMUNITARIO ANNO 2010

1. Il sistema rapido di allerta comunitario



Nell'anno 2010 sono state trasmesse, attraverso il Sistema di allerta rapido comunitario (RASFF) 3291 notifiche. Anche per quest'anno si conferma un aumento del trend (Figura 1). La Commissione Europea, a seguito di ulteriori valutazioni sul rischio da parte dei Paesi Membri, ha revocato 59 notifiche, che sono state escluse, successivamente, dal sistema e dal conteggio riportato in questa relazione. La raccolta dei dati per l'elaborazione di questo report si è conclusa il giorno 7 gennaio 2011.

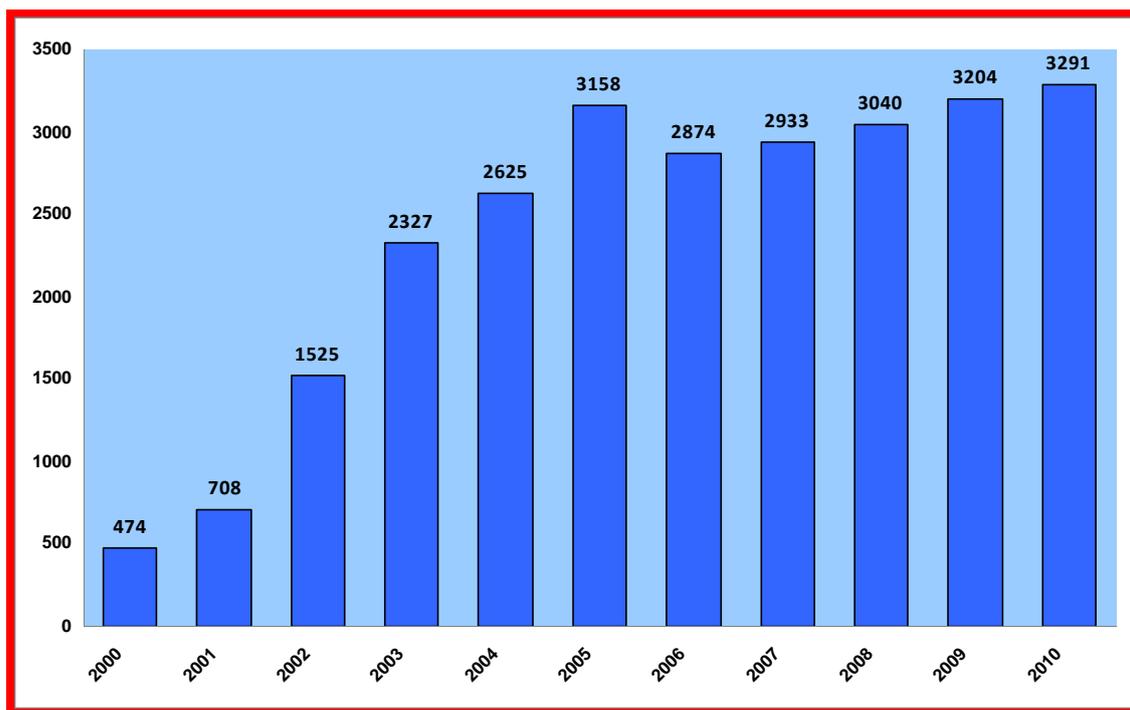


Figura 1

In particolare, 2873 notifiche hanno riguardato l'alimentazione umana (2813 lo scorso anno), 190 l'alimentazione animale (201 nell'anno 2009) e 229 la migrazione di materiali a venire a contatto con gli alimenti (Figura 2). La Commissione ha, altresì, trasmesso 62 *News*, seguite da 129 *follow-up*. Il numero delle *News* è aumentato rispetto allo scorso anno (42).



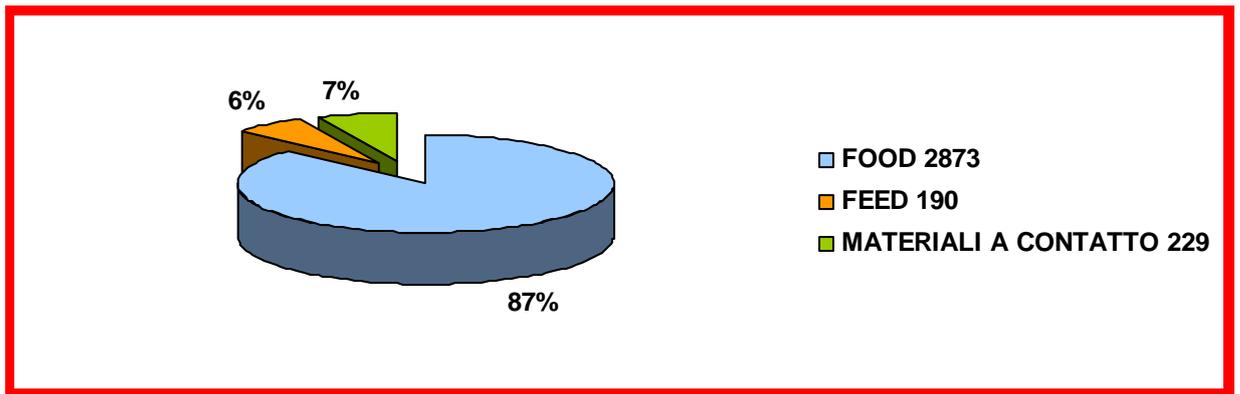


Figura 2

Tra le notifiche ricevute, 573 sono state delle *Alert notification*, e riguardano prodotti distribuiti sul mercato, 1169 sono state delle *Information notification* mentre 1549 si riferiscono ai *respingimenti* ai confini (Figura 3). Sono stati trasmessi anche numerosi addendum, relativi sia alle notifiche di allerta che alle informazioni, per un totale di 5224 *follow-up*.

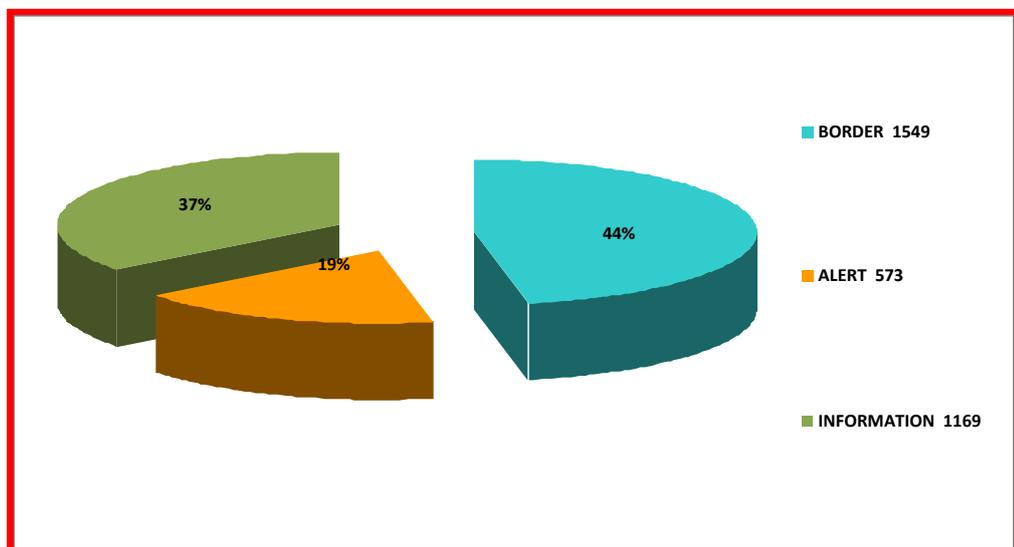


Figura 3



Oltre ai controlli ufficiali si sottolinea che il 4% delle notifiche sono state attivate a seguito di lamentele dei consumatori, il 7% hanno riguardato le segnalazioni di risultati sfavorevoli effettuati in autocontrollo dalle ditte, mentre il 2% sono collegate ad intossicazioni alimentari di consumatori. La figura 4 riassume la distribuzione percentuale del tipo di notifica.



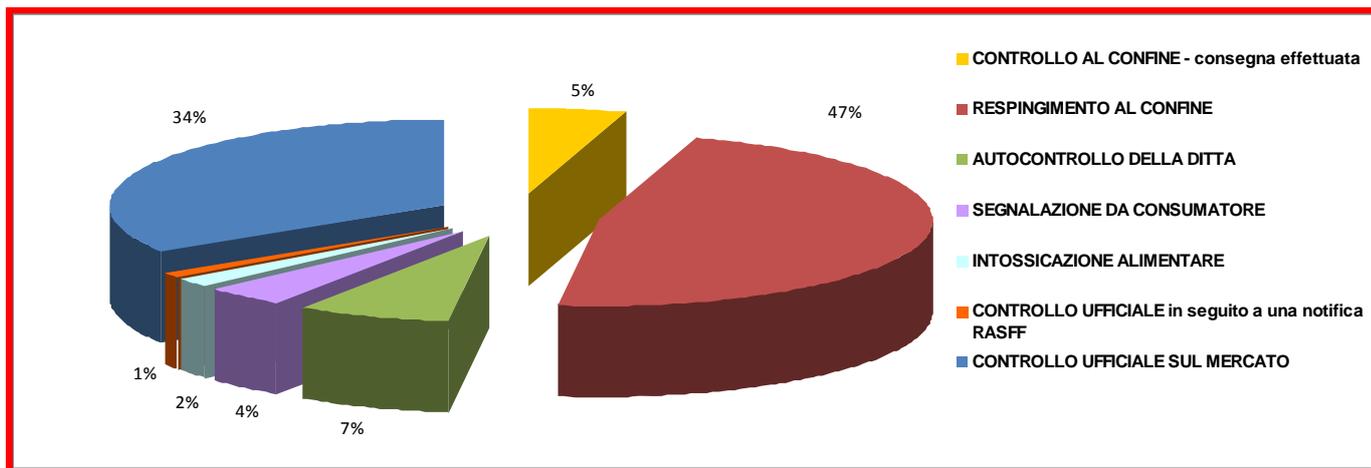


Figura 4

2. Numero delle notifiche trasmesse dai diversi Paesi

Anche quest'anno, come già avvenuto negli anni precedenti, l'Italia è risultato essere il **primo** Paese membro nel numero di segnalazioni inviate alla Commissione Europea, dimostrando una intensa attività di controllo sul territorio nazionale, con un totale di 548 notifiche (pari al 16.7%). Dopo l'Italia vi è la Germania (400) e la Gran Bretagna (326), seguite da Spagna, Olanda e Francia (Figura 5).

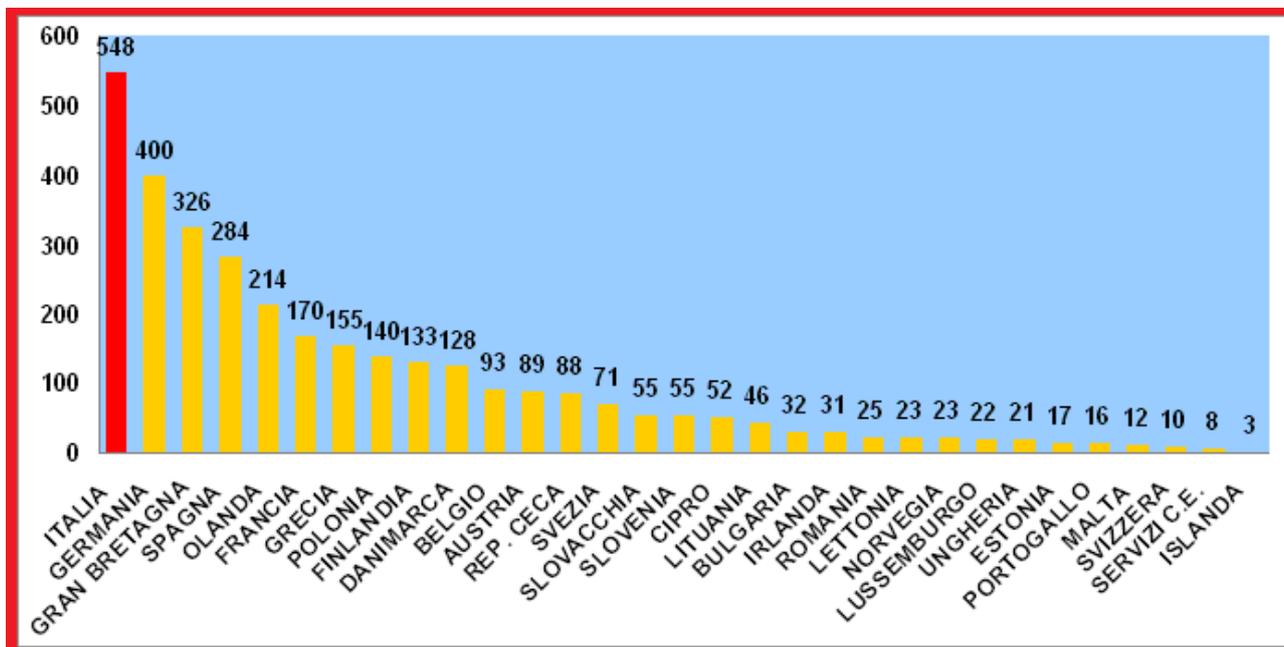


Figura 5



3. Numero delle notifiche effettuate dall'Italia

Nell'attività di controllo svolta in ambito nazionale, sono pervenute 205 segnalazioni da parte degli Assessorati alla Sanità, ASL, Comando Carabinieri per la tutela della Salute e da altre Amministrazioni. Anche in questo caso si assiste ad un incremento del numero delle notifiche attivate a seguito dell'attività di vigilanza, se comparate con quelle degli anni precedenti (137 nel 2009, 118 nel 2008 e 107 nel 2007).

Gli Uffici periferici del Ministero della Salute (USMAF, UVAC e PIF) hanno, invece, notificato 343 irregolarità (334 nel 2009, 350 nel 2008 e 389 nel 2007).

In tre casi le segnalazioni sono pervenute rispettivamente dall'AIFA, per sospetta reazione avversa da consumo di integratore alimentare; da una Associazione di consumatori, per presenza di allergene non dichiarato in etichetta e dall'Università di Firenze, a seguito di analisi effettuate su sostanza ad attività farmacologica non autorizzata in integratore. Il Comando Carabinieri per la tutela della Salute ha trasmesso 32 notifiche, molte delle quali attivate a seguito di lamentele dei consumatori.

Non sono pervenute notifiche da alcune regioni: Basilicata, Molise e P. Autonoma di Bolzano (Figura 6).

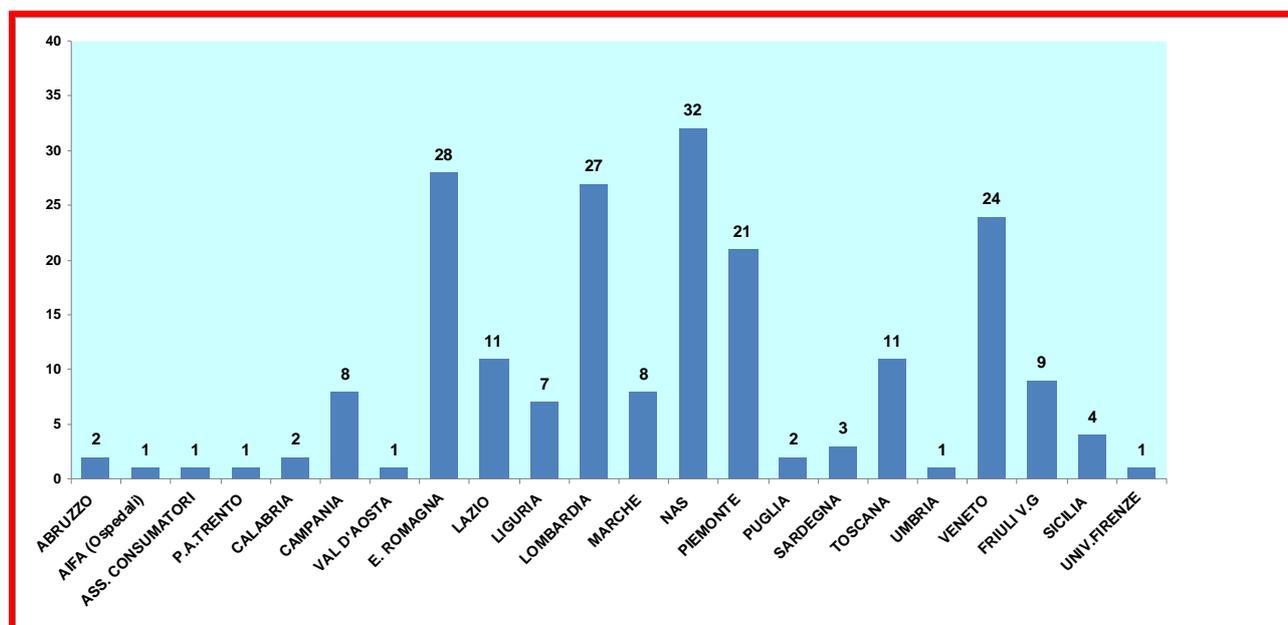


Figura 6

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

Per quanto riguarda l'origine, i prodotti nazionali risultati irregolari sono stati 113. Pertanto l'Italia risulta il **quarto** Paese Comunitario per numero di notifiche ricevute dopo la Germania, la Spagna e la Francia. Anche nell'anno 2009 l'Italia era risultata il quarto Paese, dopo la Germania, la Francia e la Spagna.

Considerando, invece, anche i Paesi Terzi, l'Italia risulta il decimo Paese.

Lo Stato che ha ricevuto il maggior numero di notifiche per prodotti non regolari è la Cina seguita dall'India, dalla Turchia e dall'Argentina (Figura 7).



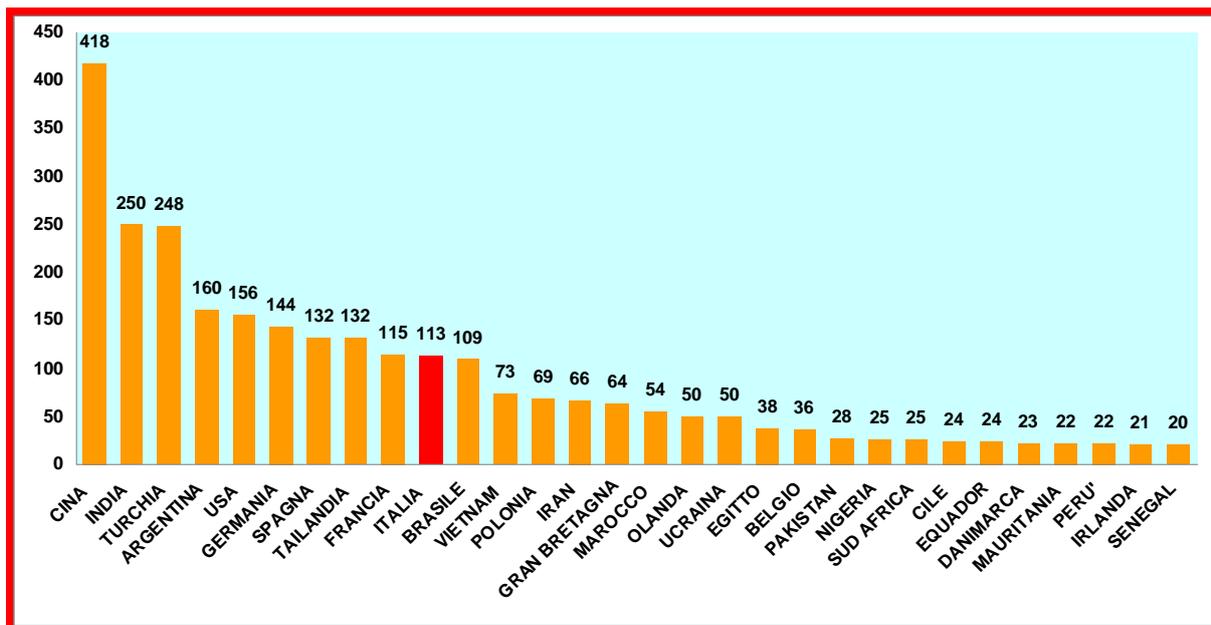


Figura 7

5. Notifiche di allerta riguardanti i prodotti nazionali

Per quanto concerne le 113 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 risultati irregolari è risultata, comunque, abbastanza eterogenea. Il maggior numero di notifiche ha riguardato i prodotti della pesca, la frutta e i vegetali e la carne, escluso il pollame (Figura 8).

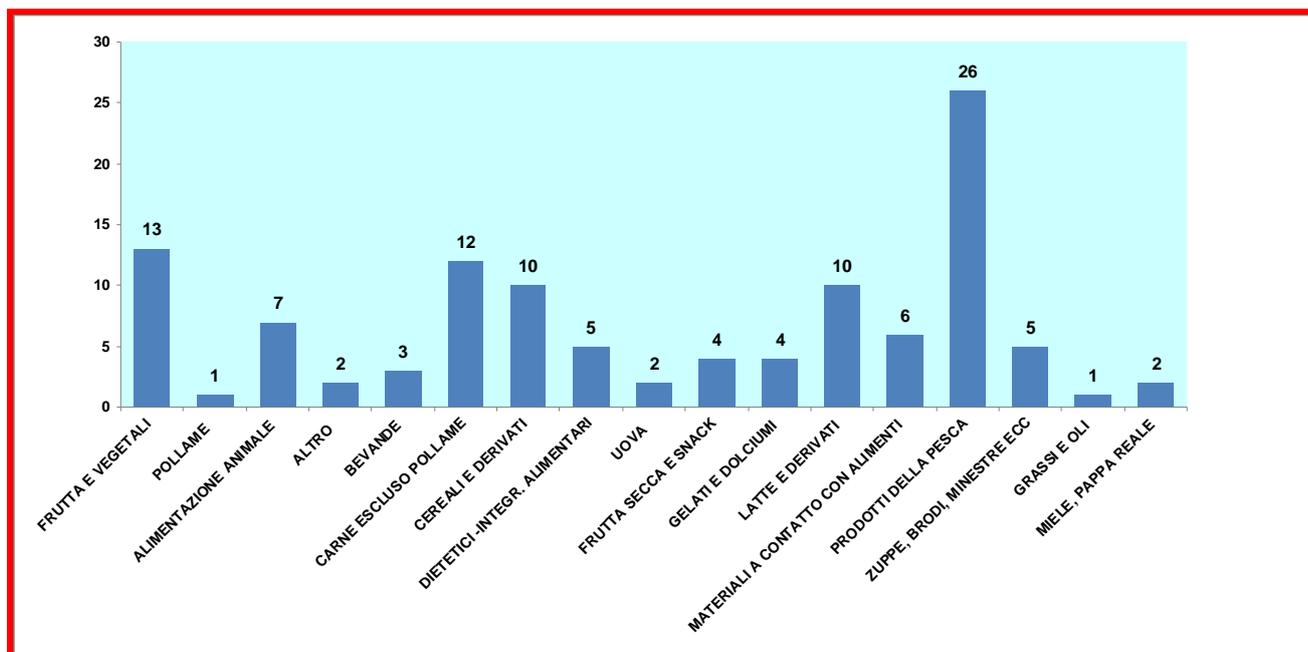


Figura 8



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

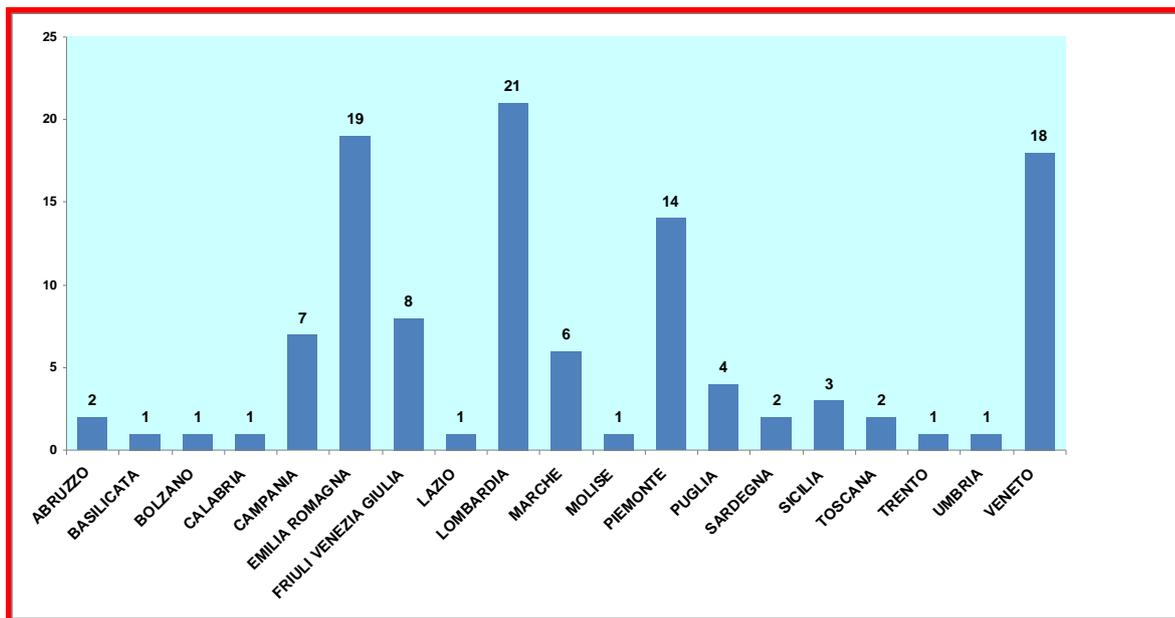


Figura 9

Anche la tipologia del rischio è risultata essere abbastanza eterogenea, con le maggiori irregolarità dovute a contaminazioni microbiologiche, tra le quali si segnalano le 8 notifiche per presenza di biotossine algali in molluschi. Inoltre, sono state segnalate irregolarità per il riscontro di micotossine (8 notifiche), di caratteristiche organolettiche alterate, soprattutto in prodotti a base di latte e riportate nella voce “altro”, relative ai casi di colorazione anomala nei formaggi, di allergeni non dichiarati in etichetta (1) e di corpi estranei (7). In due casi l’allerta ha riguardato il riscontro di tossina botulinica in conserve vegetali. Tra le micotossine, la maggior parte delle segnalazioni riguarda le aflatoSSine (6), mentre le restanti due notifiche si riferiscono al riscontro di alti livelli di deoxyvalenolo e di ocratossina A. In un caso c’è stata una notifica per riscontro di un OGM non autorizzato (Figura 10).

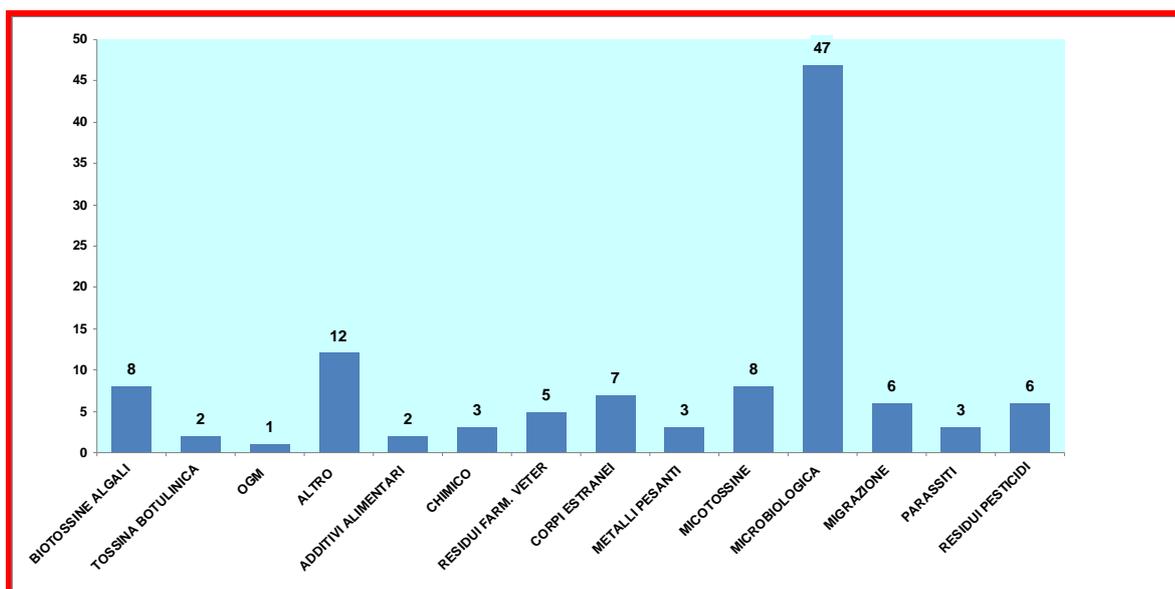


Figura 10



E' ricorrente, nelle segnalazioni di allerta su prodotti nazionali, la presenza di corpi estranei. Ciò evidenzia la necessità da parte degli operatori del settore alimentare di rinforzare i propri piani di autocontrollo.

Per quanto concerne gli aspetti microbiologici, la maggior parte delle notifiche ha riguardato la presenza di Salmonella (19 segnalazioni) e di Listeria (7 notifiche), seguite da E. Coli con 5 segnalazioni.

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

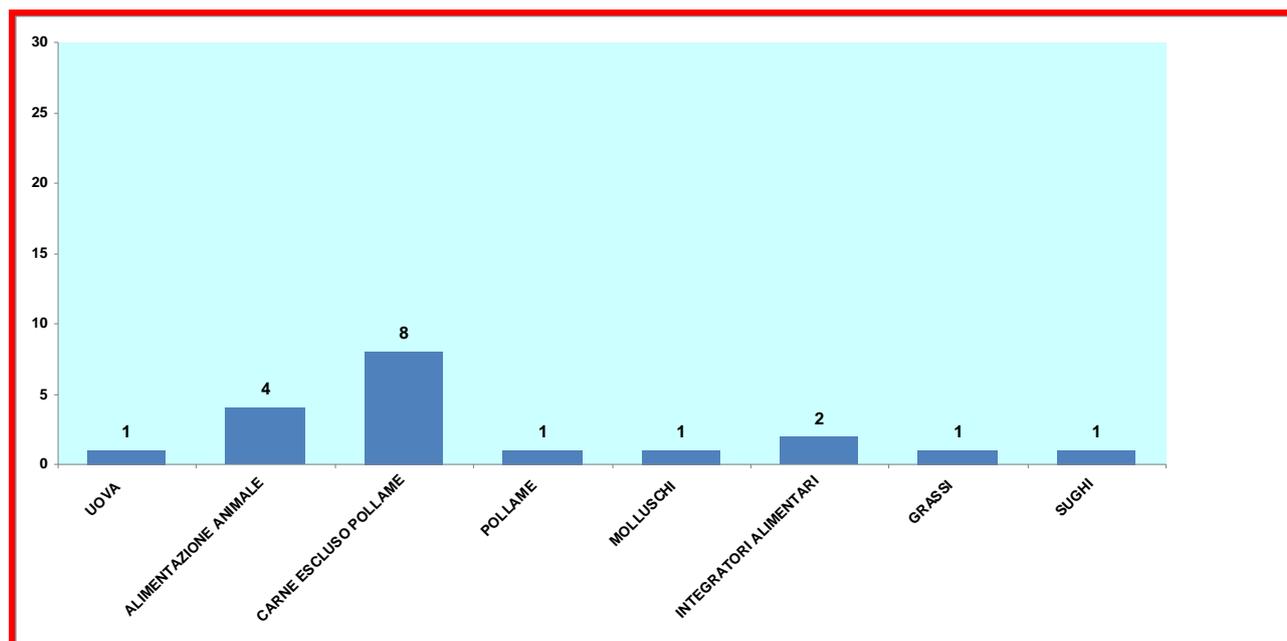


Figura 11

Nel corso dell'anno 2010, non sono pervenute notifiche per riscontro di Salmonella in vegetali, a differenza del passato. Infatti, diverse allerta comunitarie tra il 2004 e il 2005, e di nuovo negli anni 2008 e 2009, avevano riguardato la contaminazione microbiologica di rucola o mix di insalate prodotte in Campania o, in altri casi, confezionate e commercializzate da alcune aziende in Veneto.

Per affrontare e risolvere la suddetta problematica il Ministero della Salute ha istituito un "Gruppo di lavoro ad hoc" con la partecipazione di altre Amministrazioni (Istituto Superiore di Sanità, Dipartimento di Prevenzione della ASL Salerno, Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Portici, di Brescia e delle Venezie, Università di Roma "Sapienza" e gli Assessorati alla Sanità delle Regioni Campania e Veneto). Le principali fonti di contaminazione e diffusione dei batteri patogeni nei prodotti vegetali sono molteplici e possono essere rappresentate dalle acque reflue, dal suolo, dai concimi, dai cambiamenti nelle tecniche di produzione e di confezionamento o trasporto, dalle contaminazioni crociate e dal personale. Nel corso dell'anno si è proceduto a completare il piano di monitoraggio condotto presso diverse aziende con prelievo di campioni sia dei vegetali che delle acque. E' tuttora in corso l'analisi critica dei risultati raggiunti.

6. Criticità emerse nella gestione delle allerta a livello regionale

A livello regionale risultano ancora presenti alcune criticità nella gestione del sistema di allerta. Infatti la tracciabilità non è risultata, a volte, efficace comportando un rallentamento nella rintracciabilità, nelle indagini e negli interventi mirati (ritiro, richiamo). Si assiste ancora ad una



lentezza nei flussi di comunicazione da parte di alcuni Assessorati, in particolare per quanto riguarda le liste di distribuzione dei prodotti contaminati e la completezza delle informazioni relativamente alla compilazione delle schede di notifica. Infatti, in taluni casi è stato necessario effettuare un gran numero di solleciti e di comunicazioni per l'acquisizione di documenti necessari a garantire la completezza delle informazioni (in particolar modo i rapporti di prova dei laboratori di analisi ed i provvedimenti adottati in ambito territoriale).

7. I principali rischi notificati attraverso il RASFF

Tra i contaminanti microbiologici, un elevato numero di notifiche riguardano ancora il riscontro della Salmonella (338 notifiche contro le 314 dell'anno precedente). Tra queste, 120 si riferiscono all'alimentazione animale, con un trend positivo se confrontate con le 88 segnalazioni dell'anno precedente (Figura 12).

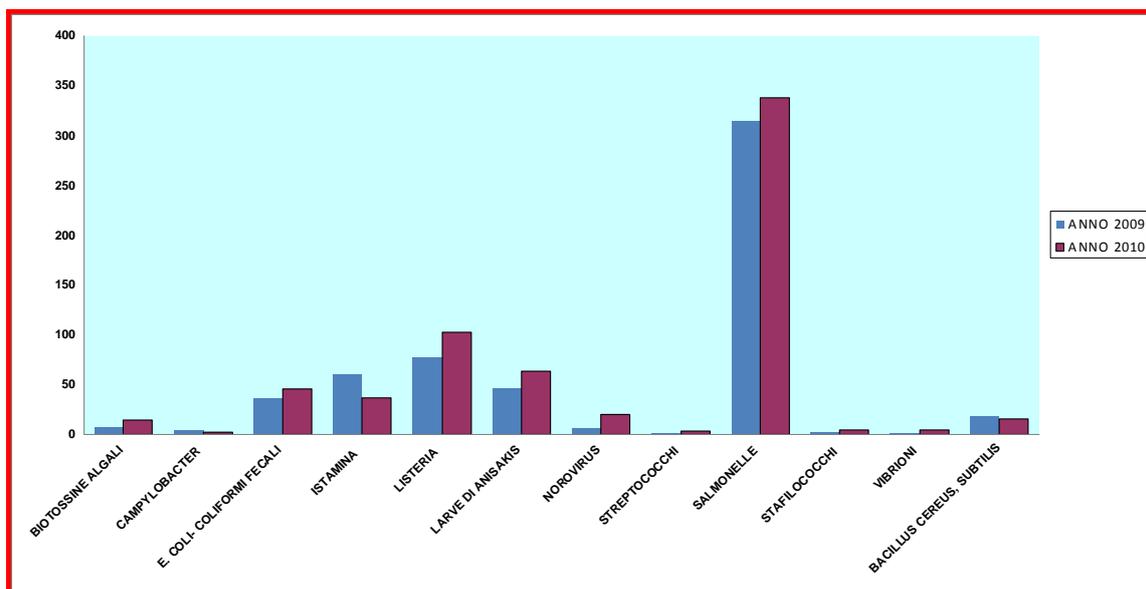


Figura 12

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 (Figura 13).

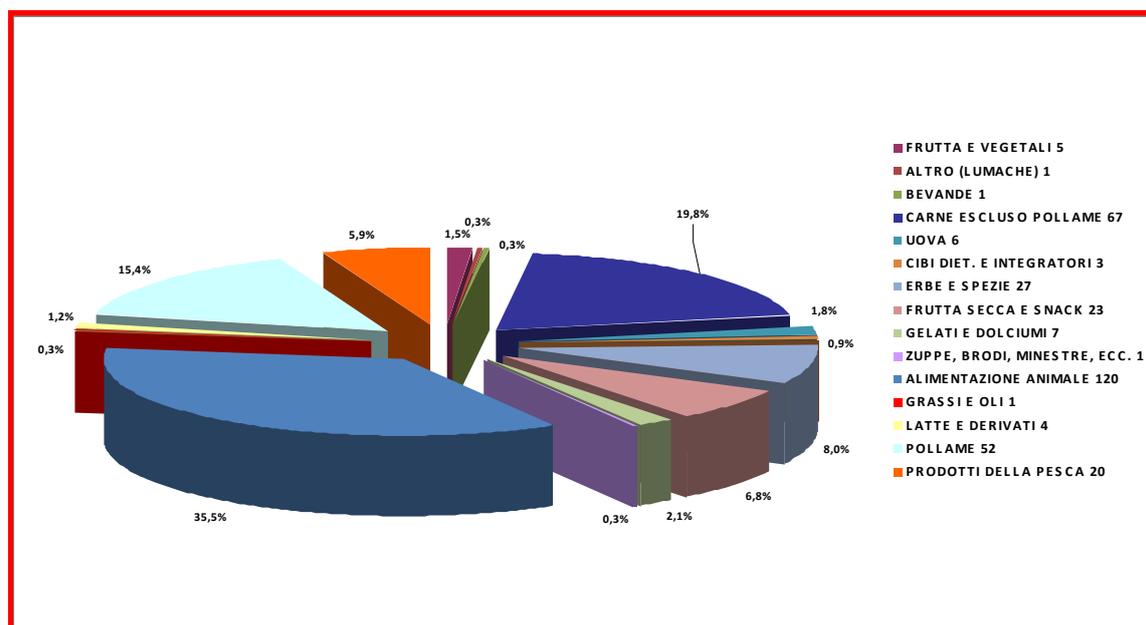


Figura 13



Da notare anche un aumento del numero delle segnalazioni per la *Listeria* e per il riscontro di larve di *Anisakis*. Si assiste, inoltre, ad un aumento di notifiche per il Norovirus, il quale potrebbe essere, se confrontato con il minor numero di segnalazioni trasmesse dal RASFF negli ultimi anni, ancora sottostimato (Figura 12).

La *Listeria* è stata principalmente segnalata in salmone affumicato, ma le notifiche pervenute riguardano anche la carne escluso pollame e i prodotti a base di latte (figura 14).

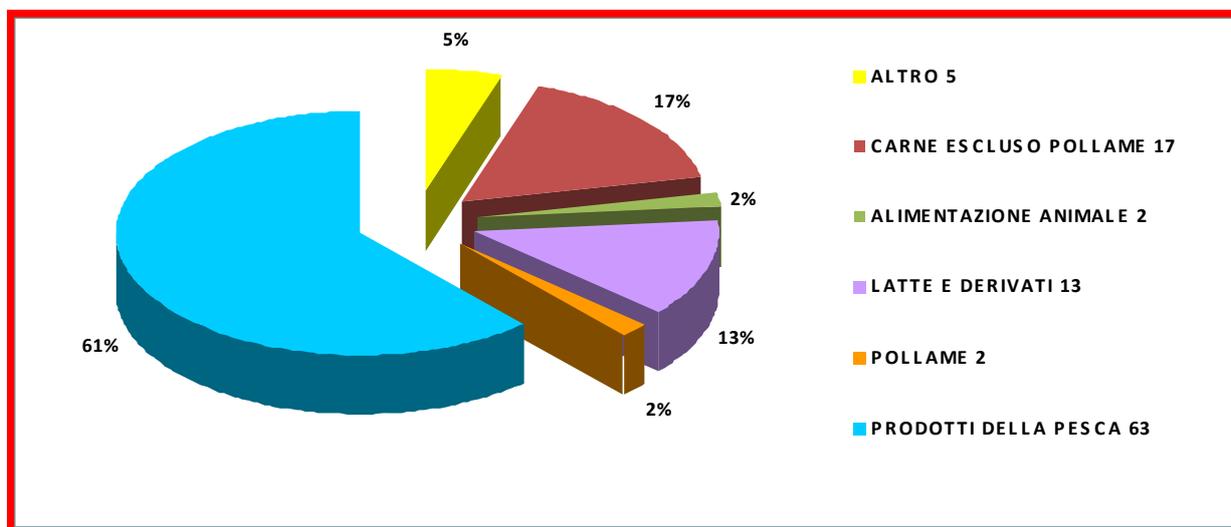


Figura 14

I contaminanti chimici più frequentemente notificati attraverso il RASFF sono le micotossine, seguiti dai residui di fitofarmaci e da migrazioni di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Se confrontato con le segnalazioni pervenute lo scorso anno, si osserva un numero stazionario di notifiche per le micotossine e gli additivi e coloranti in prodotti alimentari, mentre si è osservato una diminuzione delle allerta per i metalli pesanti ed i residui di farmaci veterinari (Figura 15). Non vi sono state notifiche riguardanti la melamina (15 notifiche del 2009 e 58 del 2008).

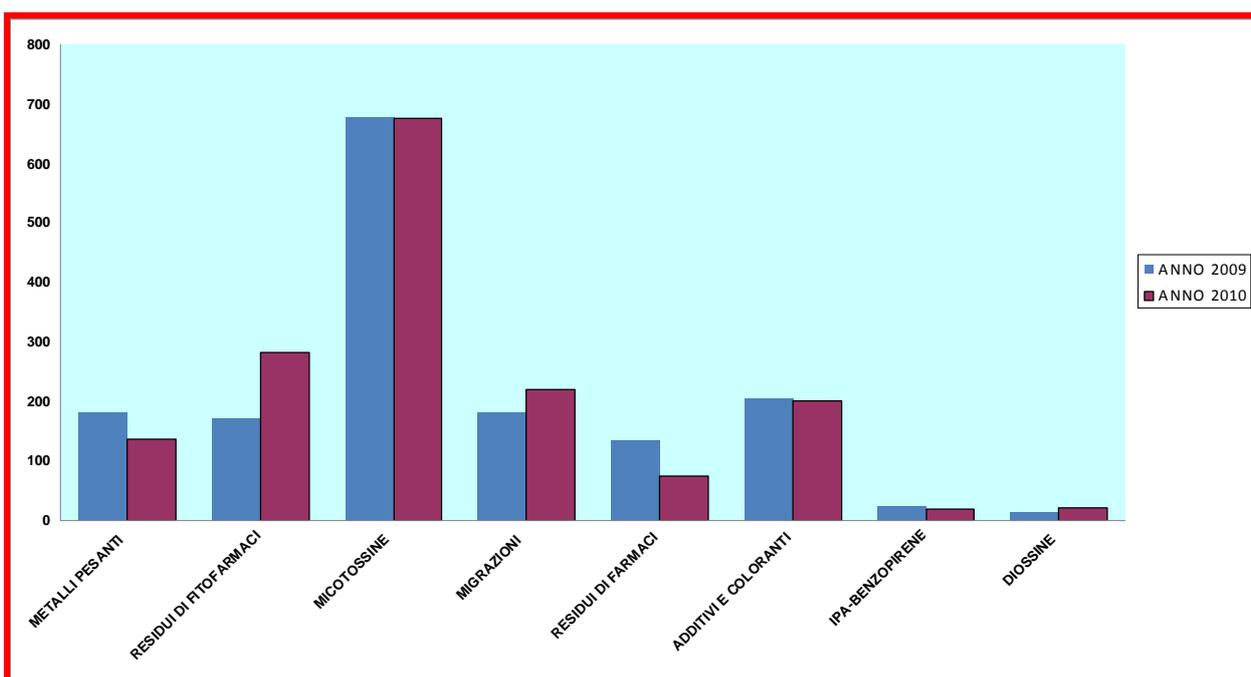


Figura 15



Sono sostanzialmente aumentate le segnalazioni per residui di fitofarmaci (la cui distribuzione per classi di alimenti è riportata in Figura 16).

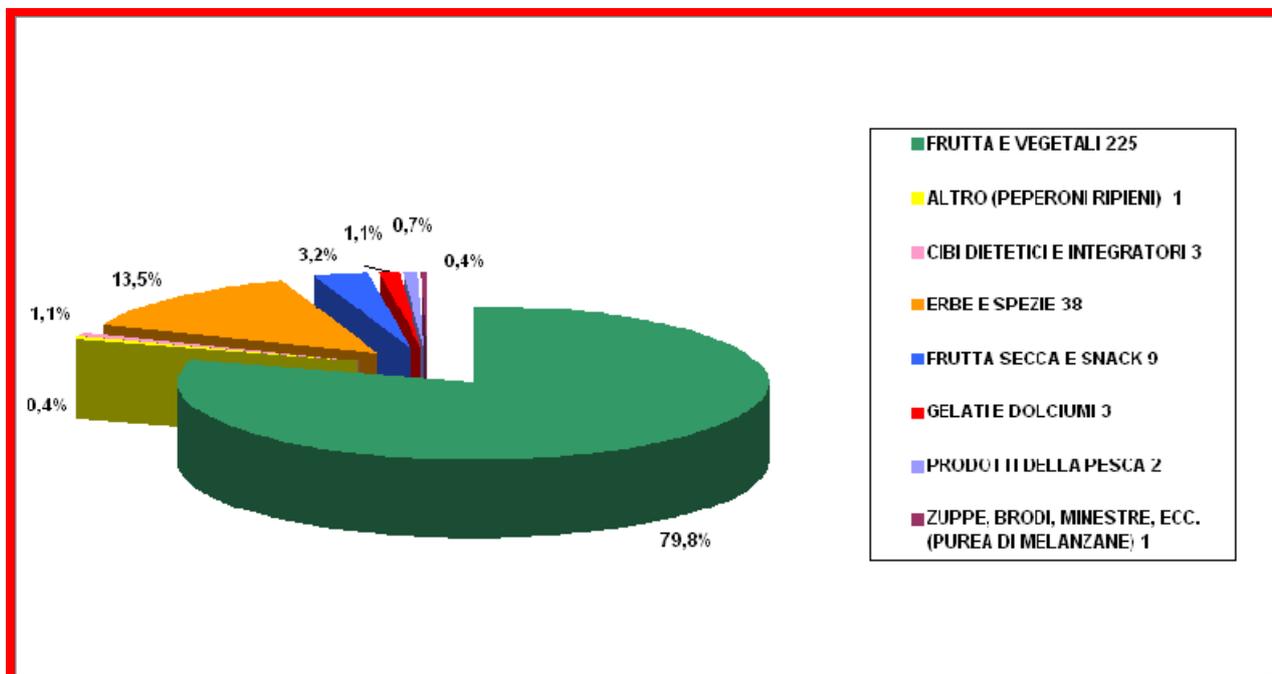


Figura 16

La maggior parte delle notifiche sulle micotossine (Figura 17) si riferisce alle aflatoxine (95.3%), seguite da ocratossina A, fumonisine e DON.

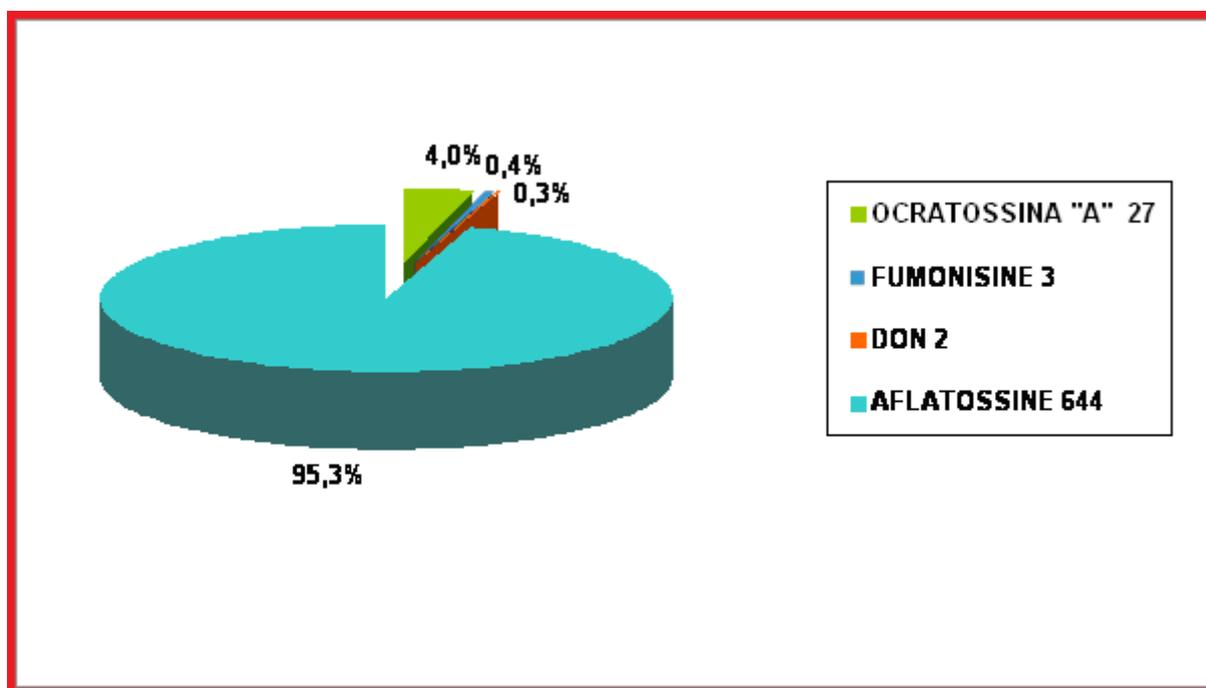


Figura 17

Le altre irregolarità riguardano l'immissione sul mercato di Novel food non autorizzati (29), segnalazioni praticamente stazionarie rispetto all'anno precedente, e di OGM non autorizzati, risultati però in diminuzione considerando le attuali 75 notifiche contro le 104 del 2009. Questo



potrebbe essere in relazione con la diminuzione delle notifiche per OGM non autorizzati in semi di lino, origine Canada ed importati da diversi Stati Membri, soprattutto Belgio e Germania.

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

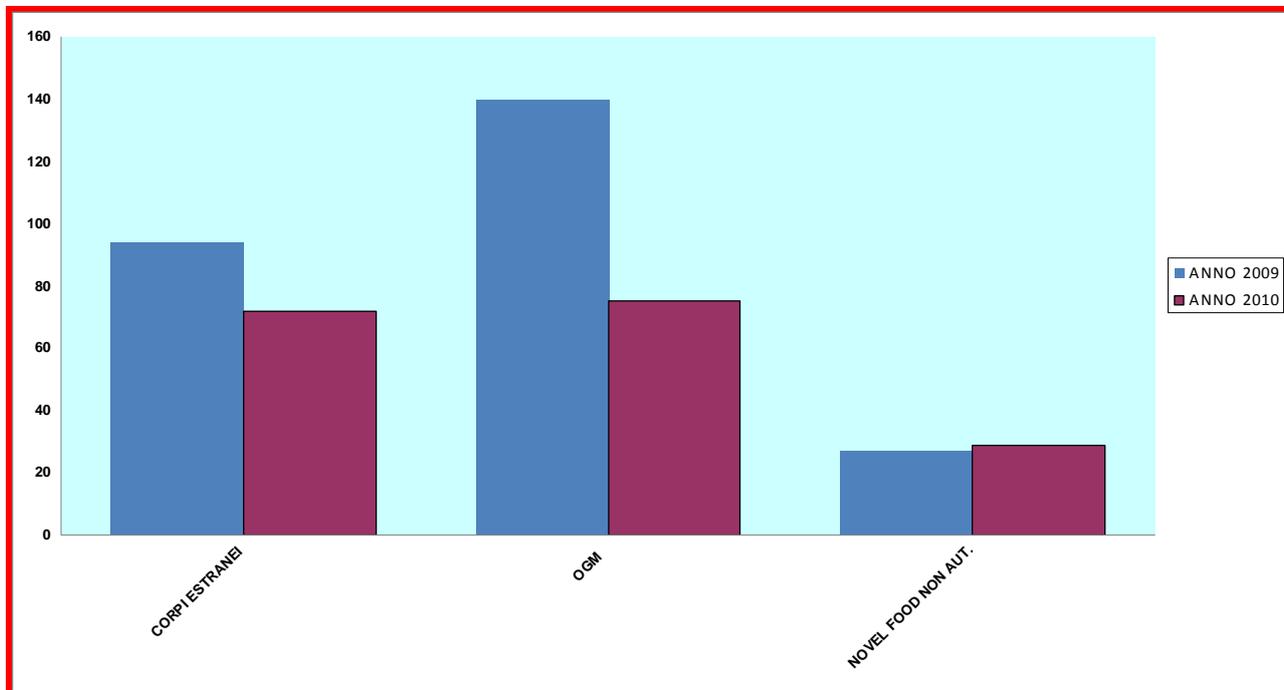


Figura 18

Ancora numerose risultano le notifiche riguardanti la presenza di sostanze allergeniche non dichiarate in etichetta (67), anche se si assiste ad una diminuzione rispetto al numero di allerta riportate nell'anno 2009 (Figura 19).

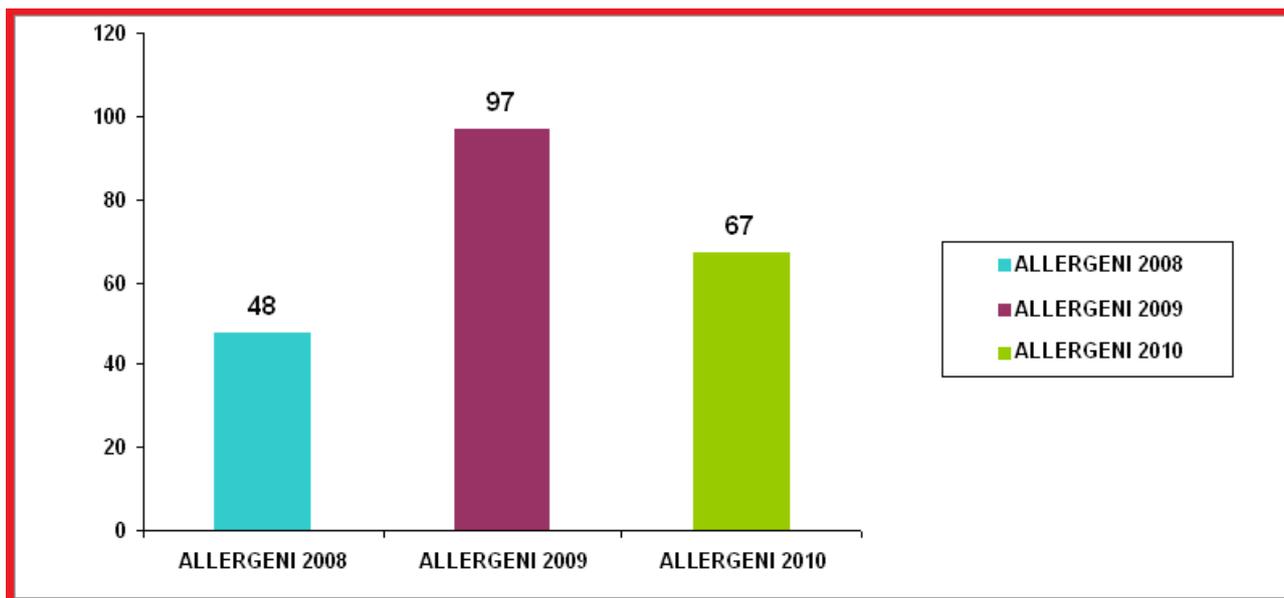


Figura 19



La presenza non dichiarata di allergeni risulta, altresì, comune in molti tipi di alimenti (Figura 20).

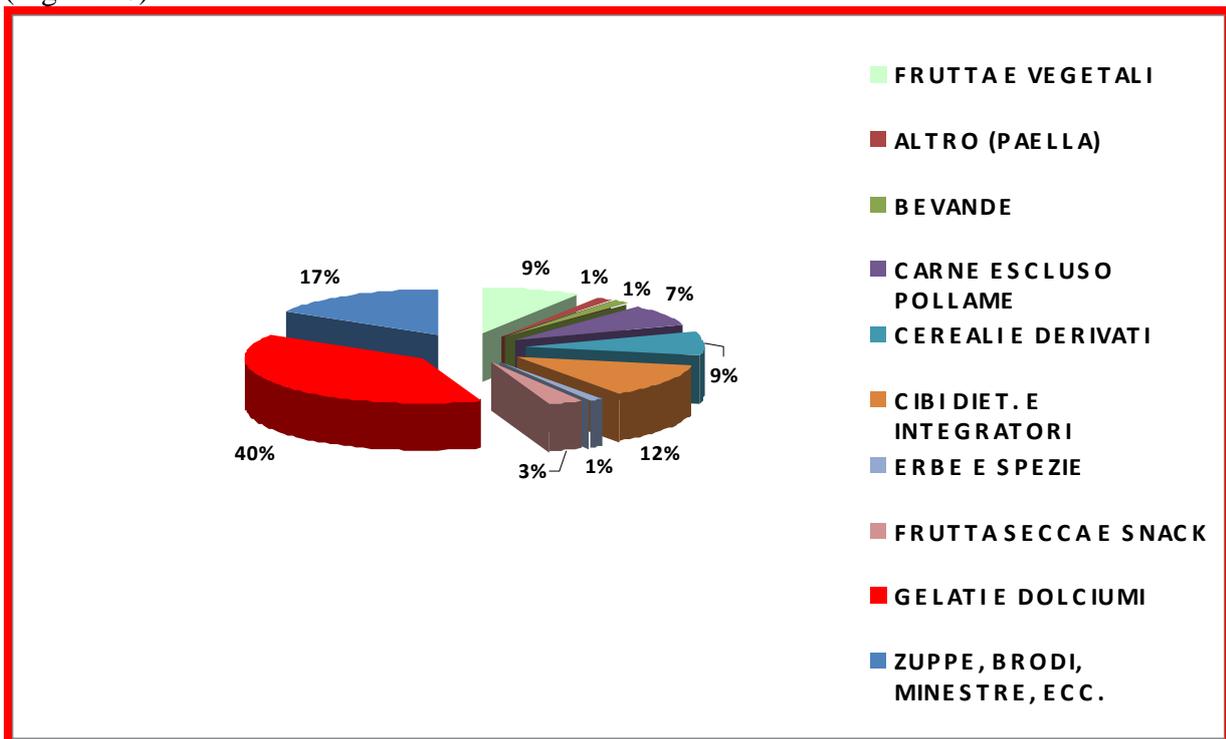


Figura 20

8. Problematiche sanitarie per tipologia di alimenti

Per quanto riguarda le categorie di prodotti, le principali irregolarità sono state riscontrate nella frutta secca (principalmente per micotossine, attraverso respingimenti della merce ai porti) e nei prodotti della pesca, anche se in diminuzione rispetto agli anni precedenti. Si è assistito, invece, ad un aumento di notifiche per la frutta e vegetali, erbe e spezie e la carne escluso pollame (Figura 21).

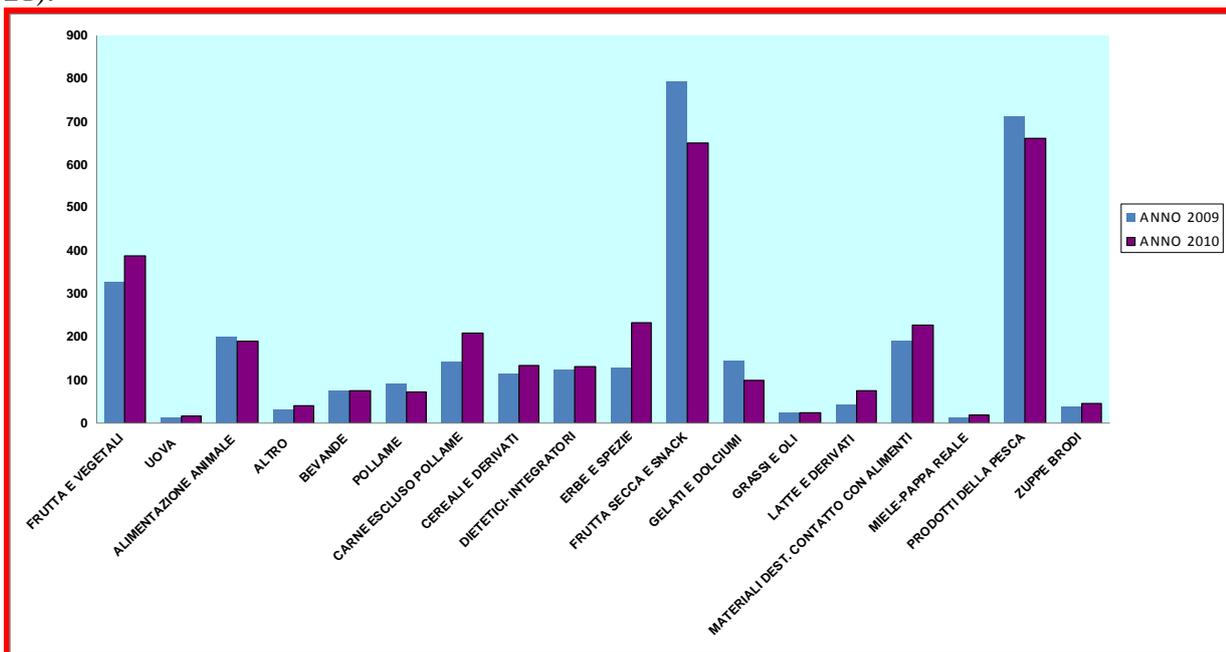


Figura 21



Prodotti della pesca

Le notifiche che hanno riguardato i prodotti della pesca sono state 661, in calo rispetto alle 712 del 2009. Il maggior numero di notifiche ha riguardato contaminazioni di natura microbiologica (140) seguite da presenza di metalli pesanti (116), parassiti (91), biocontaminanti (53), additivi alimentari (34), residui di farmaci veterinari (24), contaminazioni chimiche (17), coloranti (4), corpi estranei (2), irraggiamento (1), residui di pesticidi (2) e altri rischi, come cattivo stato di conservazione, etichettatura non conforme, importazione illegale, stabilimento non autorizzato, ecc. (177) che sono riportati sotto la voce “altro” nella Figura 22.

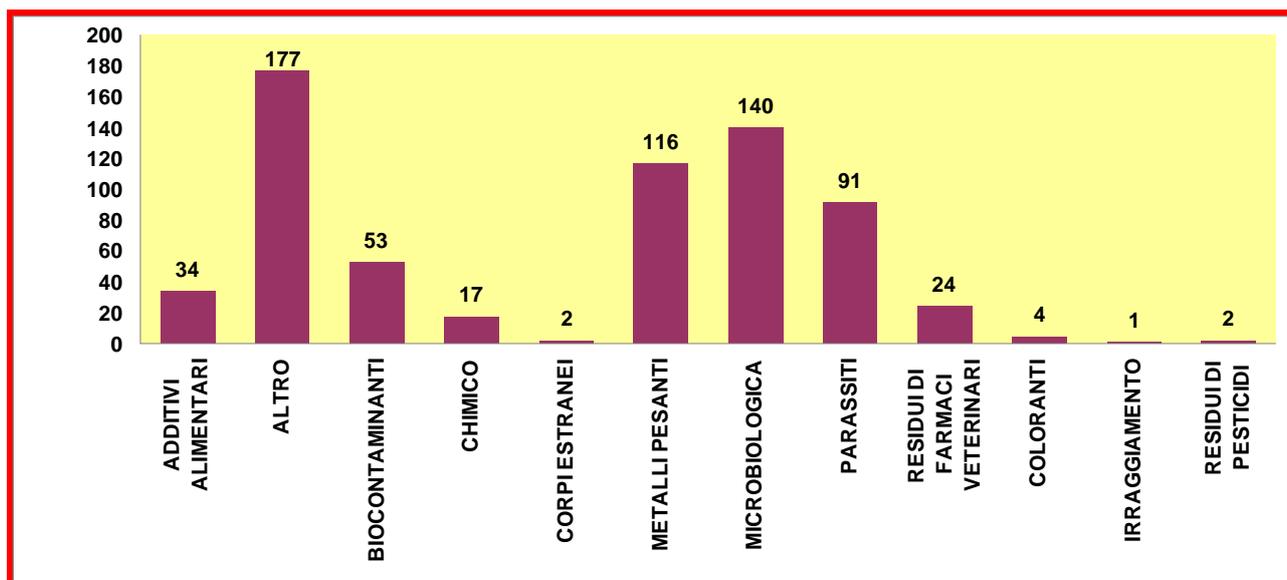


Figura 22

Di seguito vengono analizzati nel dettaglio i rischi maggiormente riscontrati.

Metalli pesanti

I metalli pesanti riscontrati nei prodotti della pesca sono mercurio (79), soprattutto in pesci, e cadmio (37), riscontrato soprattutto in crostacei e molluschi. I valori in percentuale di mercurio e cadmio sono mostrati nella Figura 23.

L'origine dei prodotti è varia, ma i Paesi col maggior numero di notifiche sono la Spagna (76), il Vietnam (56) e la Francia (43).



Figura 23



Contaminanti microbiologici

I contaminanti microbiologici riscontrati nei prodotti della pesca sono principalmente Listeria (63), E. Coli (32) e Salmonella (20). La Figura 24 mostra in dettaglio i contaminanti riscontrati e la loro prevalenza in percentuale. L'origine dei prodotti è varia.

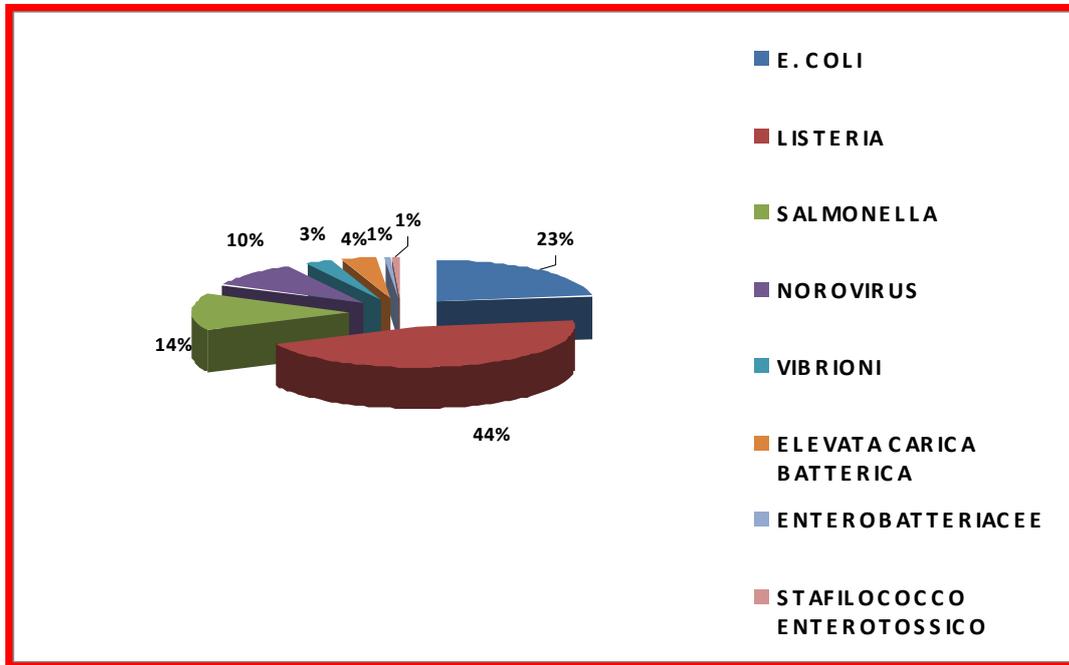


Figura 24

Residui di farmaci veterinari

Le segnalazioni pervenute per residui di farmaci veterinari sono state 24, il maggior numero ha riguardato la presenza di nitrofurani (8), cloramfenicolo (4) e malachite verde (4).

L'origine dei prodotti è varia, ma i Paesi col maggior numero di notifiche sono Vietnam (8) e India (7).

Additivi alimentari

La maggior parte delle segnalazioni pervenute per additivi, riguarda la presenza di monossido di carbonio (15) e solfiti (9). L'origine dei prodotti è varia.



Biocontaminanti e tossine

Il maggior numero di segnalazioni riguarda la presenza di istamina (35), seguita dalle biotossine algali (15). L'origine dei prodotti è varia.

Parassiti

La maggior parte delle segnalazioni pervenute per parassiti riguarda la presenza di anisakis e loro larve (64). L'origine dei prodotti è varia.

Contaminanti chimici

Le segnalazioni pervenute riguardano principalmente la presenza di diossine e diossino-simili (8) e di benzopirene (8).

L'origine dei prodotti è varia, ma il Paese col maggior numero di notifiche è la Polonia (7).

Prodotti della carne (escluso pollame)

Le notifiche che hanno riguardato i prodotti della carne, escluso pollame, sono state 208, rispetto alle 141 del 2009. La maggior parte delle notifiche ha riguardato contaminazioni di natura microbiologica (89), principalmente salmonella (67). Le altre contaminazioni sono riassunte in Figura 25.

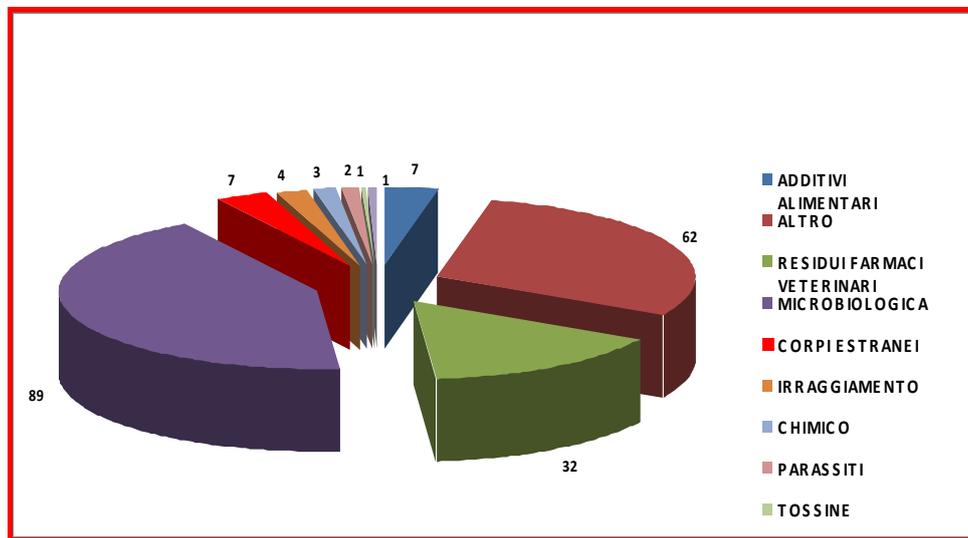


Figura 25

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

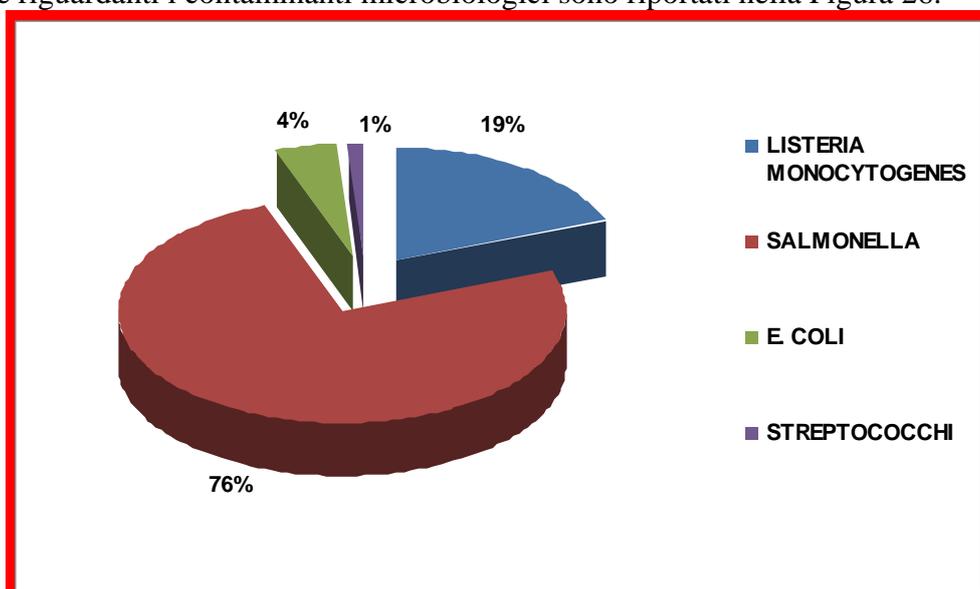


Figura 26



L'origine dei prodotti è varia, ma i Paesi col maggior numero di segnalazioni sono: Brasile (38), Germania (32), Francia (20), Polonia (14), Gran Bretagna (13), Spagna (13) e Italia (12, soprattutto per Salmonella).

Pollame

Nel corso del 2010 le notifiche che hanno riguardato il pollame sono state 72, rispetto alle 92 del 2009. La maggior parte delle notifiche riguardano contaminazioni di natura microbiologica (56), con una netta prevalenza per salmonella (52). Le altre contaminazioni sono riassunte in Figura 27. L'origine dei prodotti è varia, ma il Paese col maggior numero di notifiche è la Germania 34, seguito dal Brasile (12) e dalla Polonia (8).

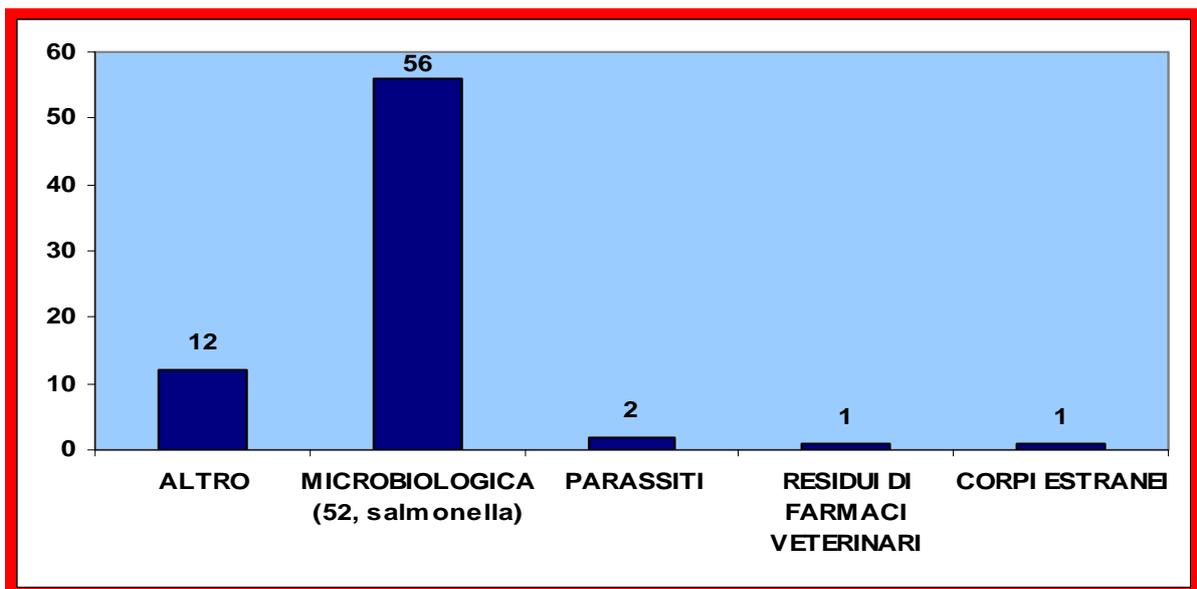


Figura 27

Le notifiche riguardanti i contaminanti microbiologici sono riportate nella Figura 28 e riguardano principalmente la presenza di Salmonella.

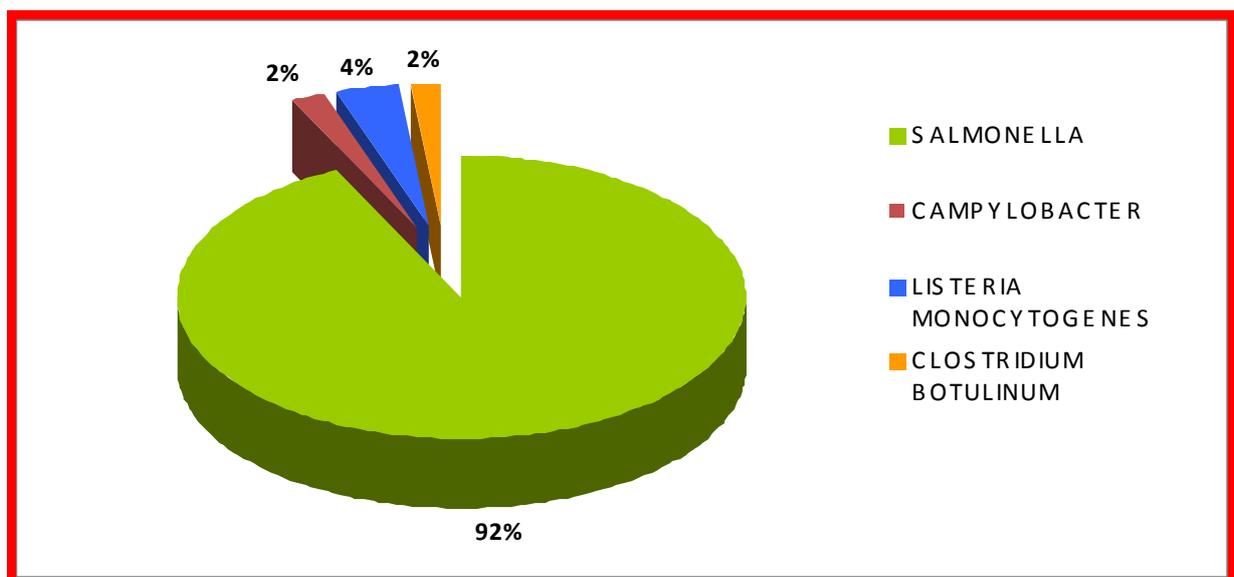


Figura 28



Latte e derivati

Sono pervenute 75 segnalazioni su prodotti a base di latte rispetto alle 43 del 2009. L'incremento è dovuto, principalmente, alla problematica emersa quest'anno delle colorazioni anomale, soprattutto in prodotti tedeschi. I rischi maggiormente riscontrati sono di natura microbiologica (44), le principali contaminazioni sono: *Listeria* (13), muffe (10), carica batterica elevata (9), *Salmonella* (4). 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 Germania (20) seguita dalla Francia (16) e dall'Italia (10, soprattutto per colorazioni anomale in formaggi).

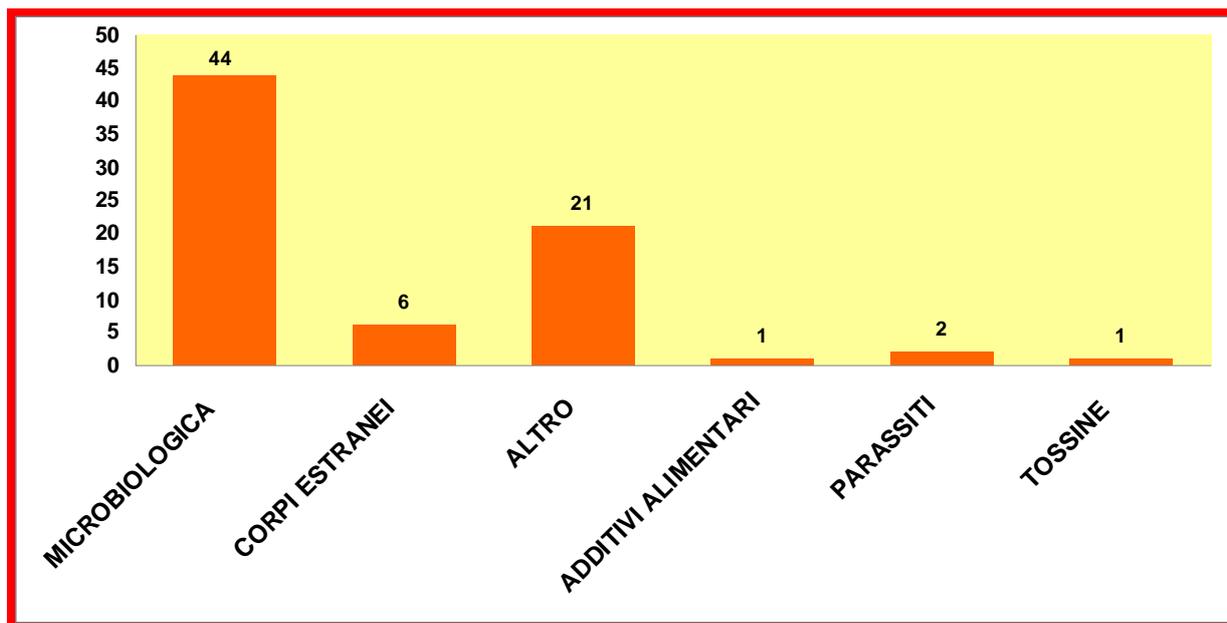


Figura 29



Miele e pappa reale

Le segnalazioni che hanno riguardato miele e pappa reale sono state 19, rispetto alle 14 del 2009, la maggior parte per residui di farmaci veterinari (13). Tutte le segnalazioni sono riassunte in Figura 30. L'origine dei prodotti è varia.

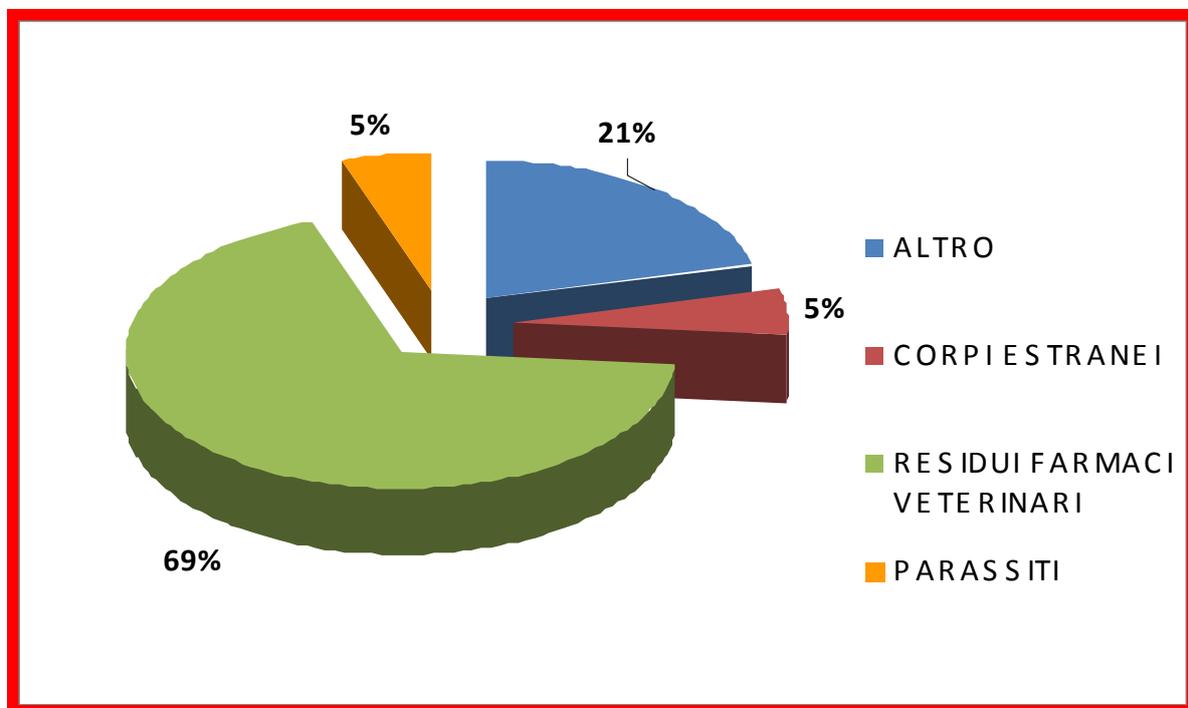


Figura 30



Frutta e vegetali

Le segnalazioni sono state 388, in aumento rispetto alle 326 del 2009. Hanno coinvolto diverse tipologie di rischio sanitario, soprattutto residui di pesticidi (225), seguiti dalla presenza di



contaminazioni microbiologiche (31), soprattutto muffe (11). Tutte le segnalazioni sono riassunte in Figura 31. L'origine dei prodotti segnalati è varia, ma il Paese col maggior numero di notifiche è la Thailandia (61), seguita da Turchia (60), Cina (28) e India (26).

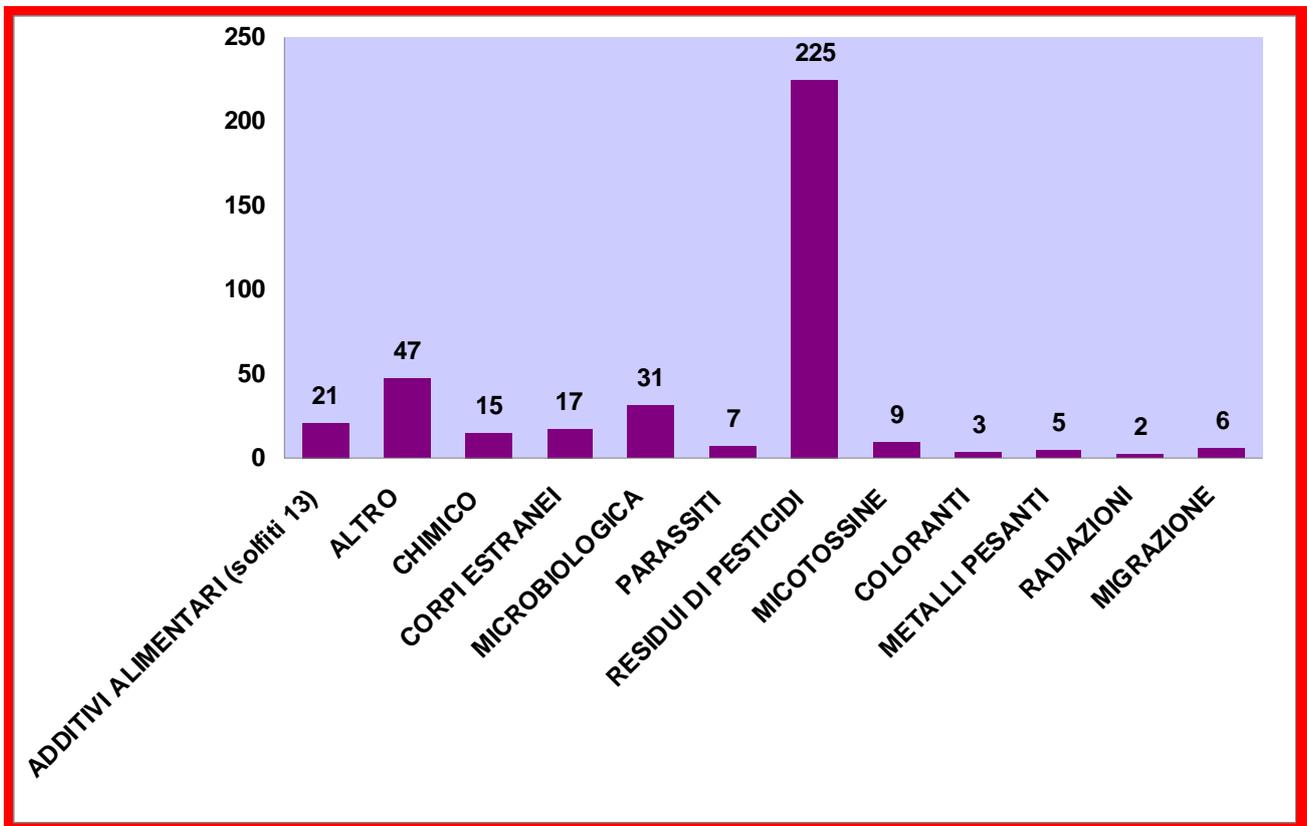


Figura 31



Frutta secca e snack

Le segnalazioni pervenute sono state 652, in calo rispetto alle 793 del 2009 quasi tutte da respingimenti al confine di frutta secca contenente micotossine (486) soprattutto aflatossine (471).



Tutte le segnalazioni sono riassunte in Figura 32, dove nella categoria “altro” sono compresi 18 OGM riscontrati soprattutto in semi di lino.

Dei 652 prodotti notificati, 131 provengono dalla Turchia, 101 dall’Argentina, 92 dalla Cina, 65 dall’Iran, 55 dagli USA e 35 dall’ India, seguono altri Paesi con un minor numero di notifiche.

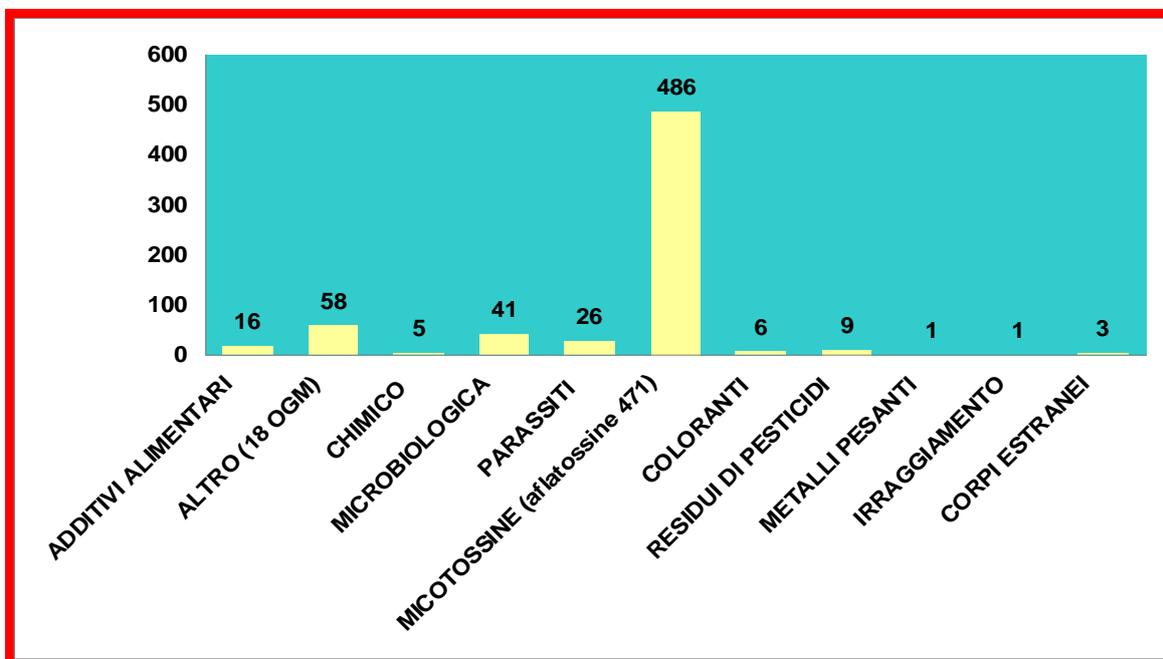


Figura 32

Cereali e derivati

Sono state trasmesse 133 notifiche riguardanti questa classe di alimenti. Si segnala, in particolare, la presenza di 50 notifiche per riscontro di OGM non autorizzati, soprattutto in noodles di riso dalla Cina. L’origine dei prodotti segnalati è varia, ma il maggior numero di notifiche riguarda la Cina (56), seguita da Pakistan (12) e Italia (11, principalmente in riso e pasta).

Tutte le segnalazioni sono riassunte in Figura 33.

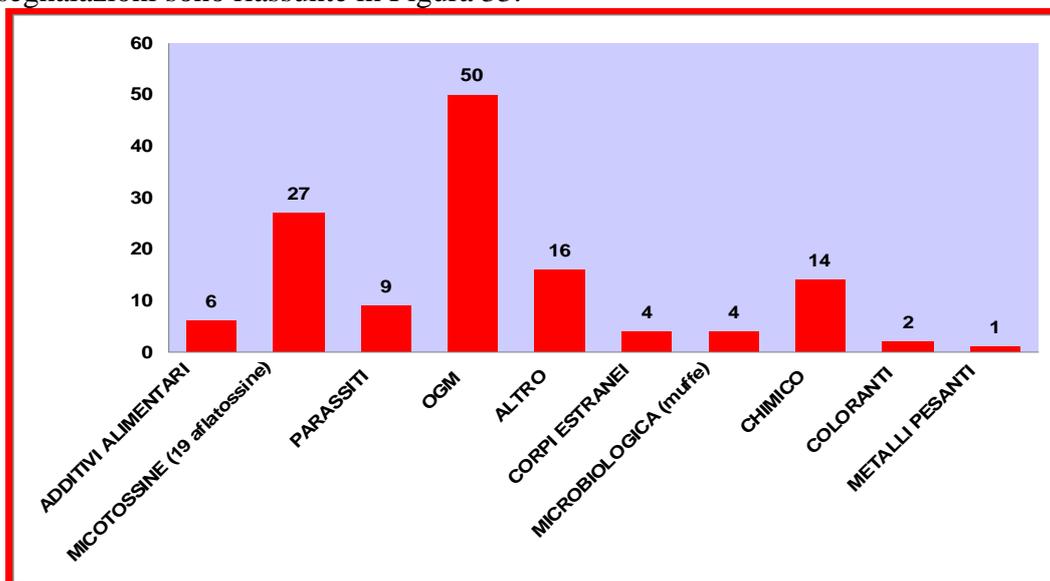


Figura 33



Erbe e spezie

Complessivamente si sono avute 234 segnalazioni di irregolarità per erbe e spezie, in notevole aumento rispetto alle 128 del 2009, che hanno coinvolto diverse tipologie di rischio sanitario, con prevalenza di contaminazioni da micotossine (125, 120 per aflatossine e 5 per ocratossina "A") seguite da contaminazioni microbiologiche (38, delle quali 27 per Salmonella), residui di pesticidi (38) e coloranti (17).

Tutte le segnalazioni sono riassunte in Figura 34. L'origine dei prodotti è varia, ma il Paese col maggior numero di notifiche è l'India (122), seguita dalla Thailandia con 32 segnalazioni.

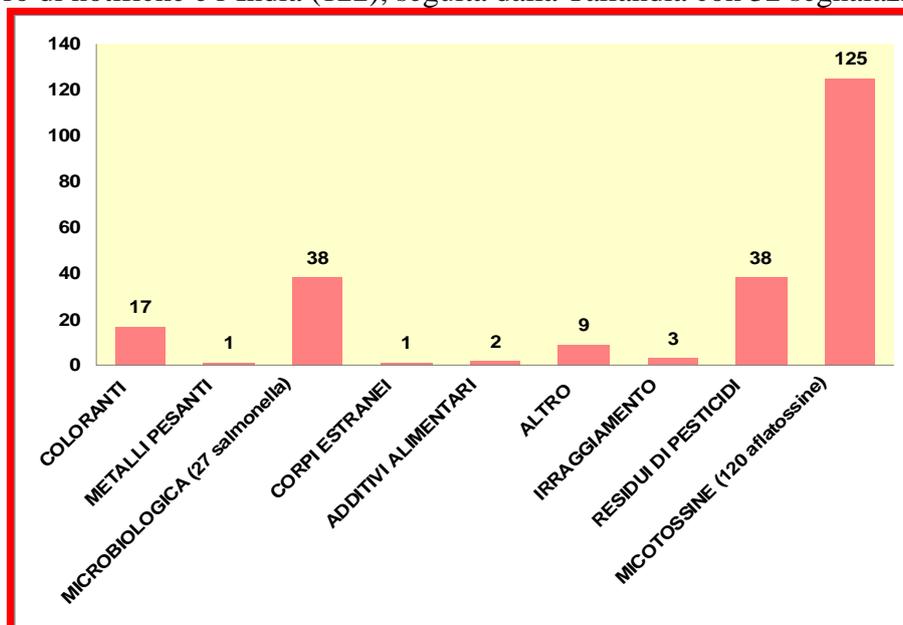


Figura 34

Cibi dietetici ed integratori alimentari

132 segnalazioni hanno riguardato i prodotti dietetici e gli integratori alimentari, in aumento rispetto alle 123 del 2009. Le principali irregolarità sono rappresentate da sostanze non autorizzate (33, principalmente il sildenafil 11 e la sibutramina, 10), seguite da Novel Food non autorizzati (19) e irregolarità di natura chimica (12). L'origine dei prodotti notificati è varia, ma la maggior parte delle segnalazioni riguardano gli USA (51), seguiti dalla Cina (23).

Tutte le segnalazioni sono riassunte in Figura 35.

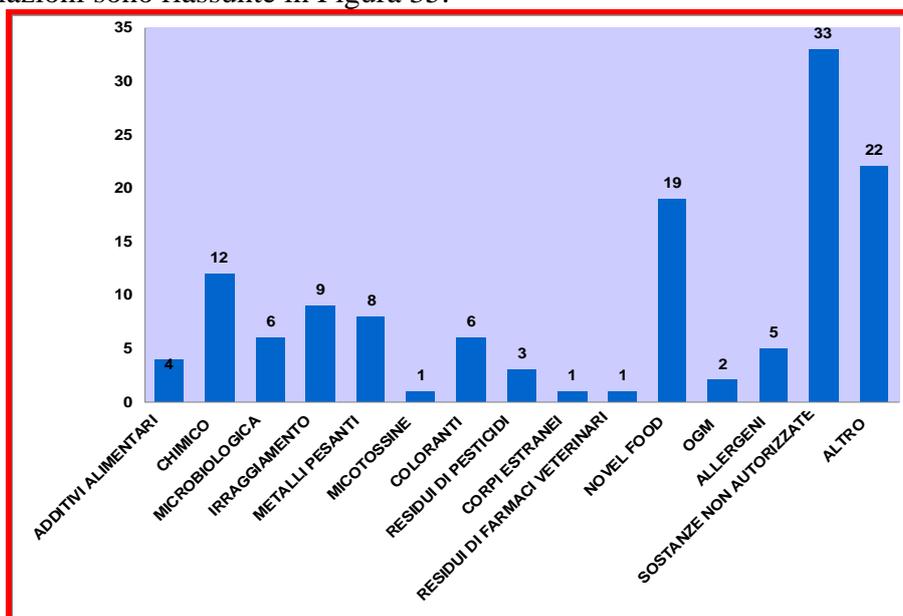


Figura 35



Gelati e dolciumi

Le 99 notifiche pervenute, in calo rispetto alle 145 del 2009, hanno riguardato una eterogenea distribuzione delle irregolarità (Figura 36). La maggior parte delle notifiche rientranti nel rischio “altro”(40) riguardano la presenza di allergeni non dichiarati in etichetta (26).

L'origine dei prodotti notificati è varia.

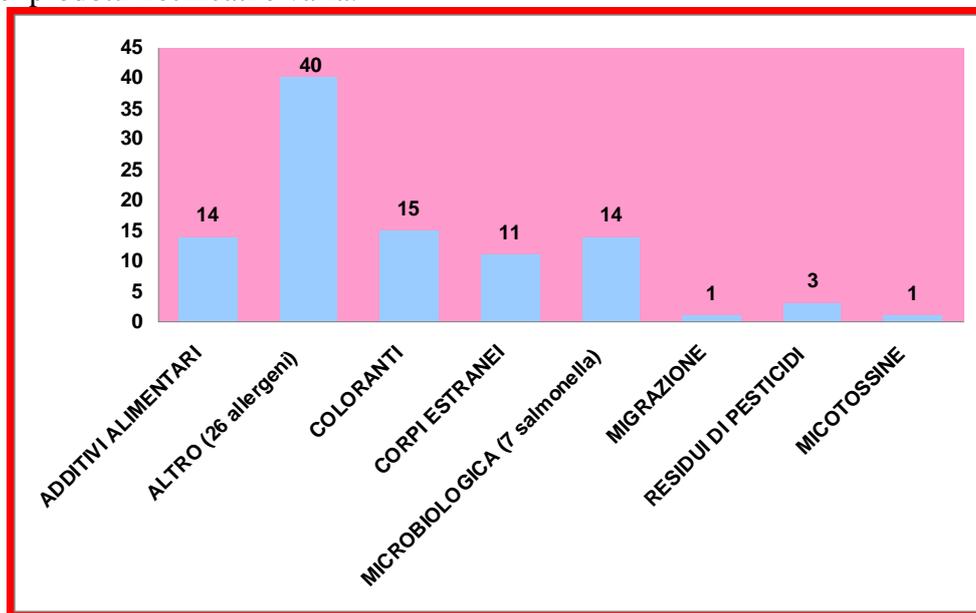


Figura 36

Grassi e oli

Il numero di segnalazioni pervenute per grassi e oli è invariato rispetto allo scorso anno (23). La natura dei rischi riscontrati è varia (Figura 37) come anche l'origine dei prodotti.

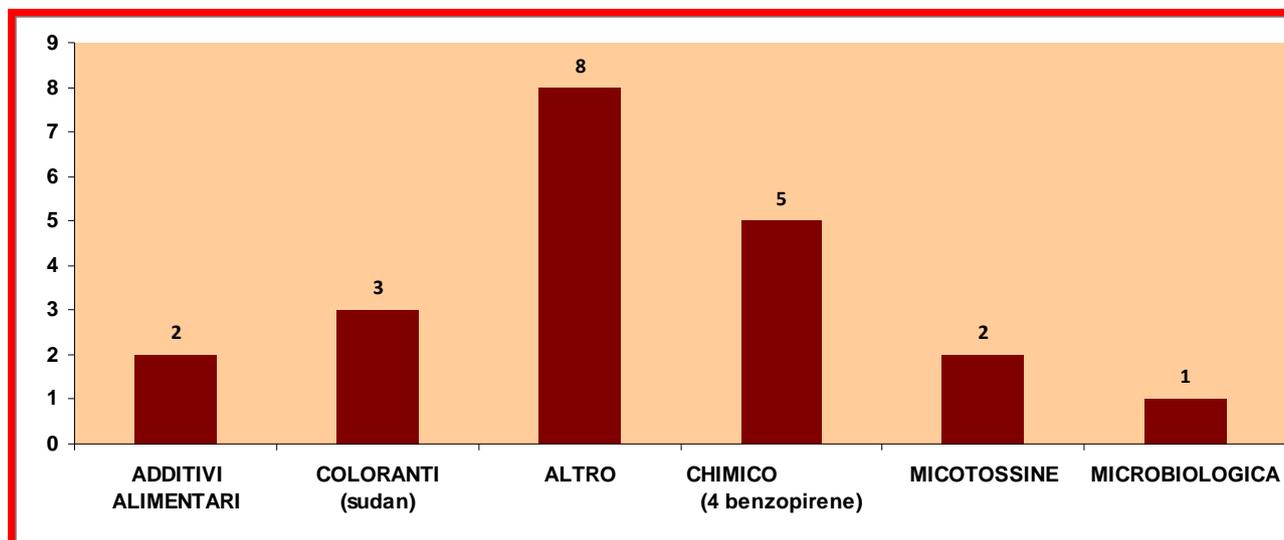


Figura 37

Zuppe, brodi, minestre, salse

Le 46 segnalazioni pervenute, in aumento rispetto alle 38 del 2009, hanno riguardato una eterogenea distribuzione delle irregolarità (Figura 38).

L'origine dei prodotti notificati è varia.



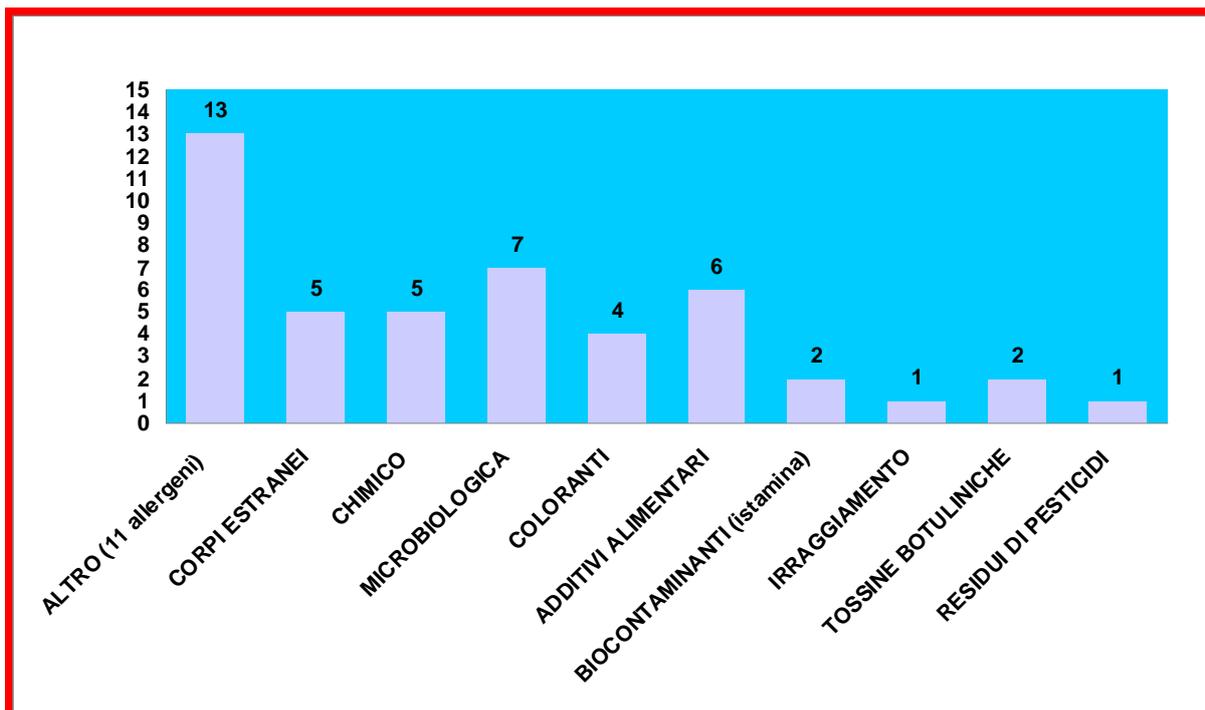


Figura 38

Bevande

Il numero di segnalazioni pervenute (75), che comprendono anche foglie per infusi, è pressoché stazionario rispetto al 2009 (76). Le irregolarità hanno riguardato principalmente la presenza di additivi, 18. Le varie irregolarità sono riportate in Figura 39. L'origine dei prodotti notificati è varia, ma i Paesi col maggior numero di notifiche sono la Cina (14) e gli USA (9).

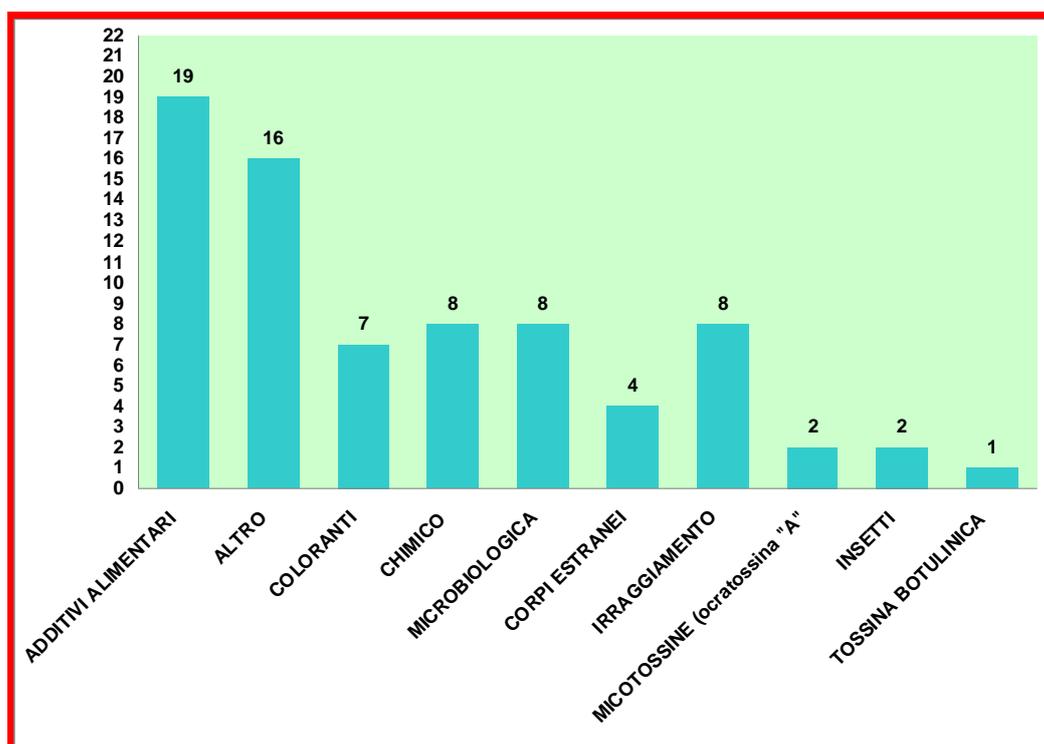


Figura 39



Materiali a contatto con gli alimenti

In totale sono pervenute 229 segnalazioni, in costante aumento rispetto agli anni precedenti. Il problema principale dei prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti è la migrazione (214) non solo di certi metalli pesanti (principalmente cromo, nichel, cadmio e piombo), ma anche di ammine aromatiche, formaldeide e di benzofenone e 4-metil benzofenone (Figura 40). I prodotti risultati irregolari sono quasi tutti provenienti dalla Cina (133).

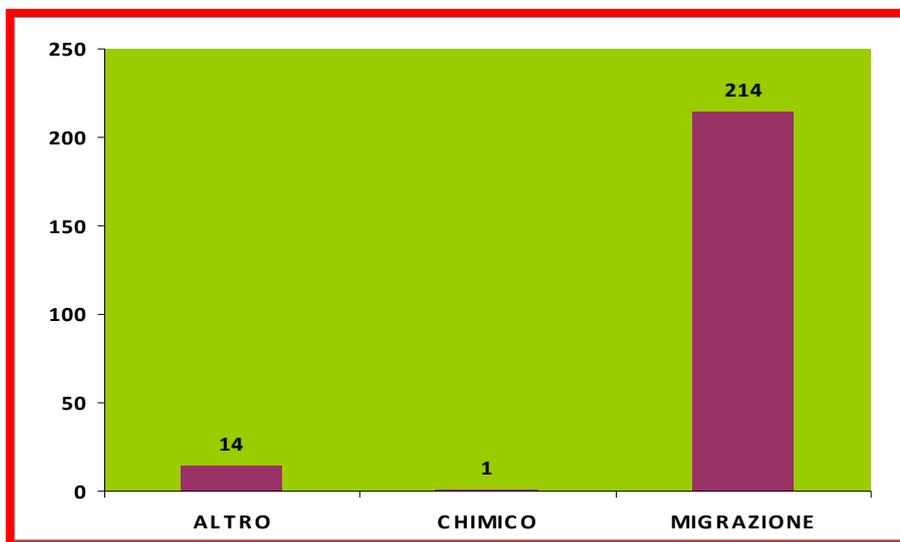


Figura 40

Uova

Relativamente alle uova e prodotti derivati, vi sono state 15 notifiche, pressoché invariate rispetto alle 14 del 2009. In 6 casi è stata rilevata la presenza di salmonella (Figura 41). L'origine dei prodotti è varia.

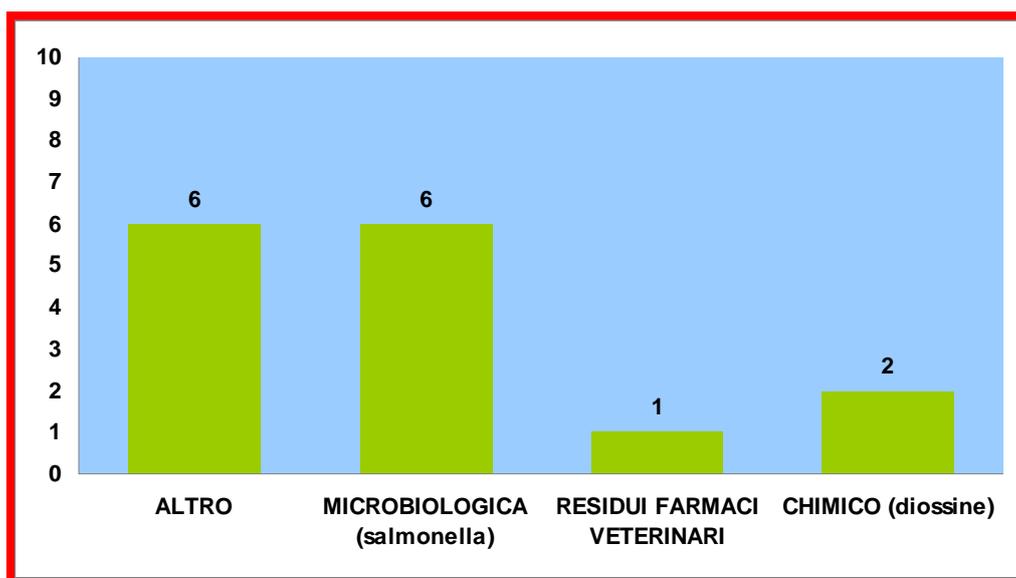


Figura 41





Altre segnalazioni

Le altre segnalazioni (40), in aumento rispetto alle 31 del 2009, riguardano prodotti vari, soprattutto piatti pronti e si riferiscono a varie tipologie di rischio. Anche l'origine dei prodotti è varia.



Alimentazione animale

Sono pervenute 190 notifiche, in calo rispetto alle 201 del 2009. La maggior parte delle notifiche riguardano problemi di natura microbiologica (131), principalmente Salmonella (120) con origine varia, seguite da enterobatteriacee (9). Si segnala il riscontro di micotossine (23) e contaminazioni chimiche (12), quasi tutte per diossine e diossino-simili (11). L'origine dei prodotti è varia. Tutte le segnalazioni sono riassunte in Figura 42.



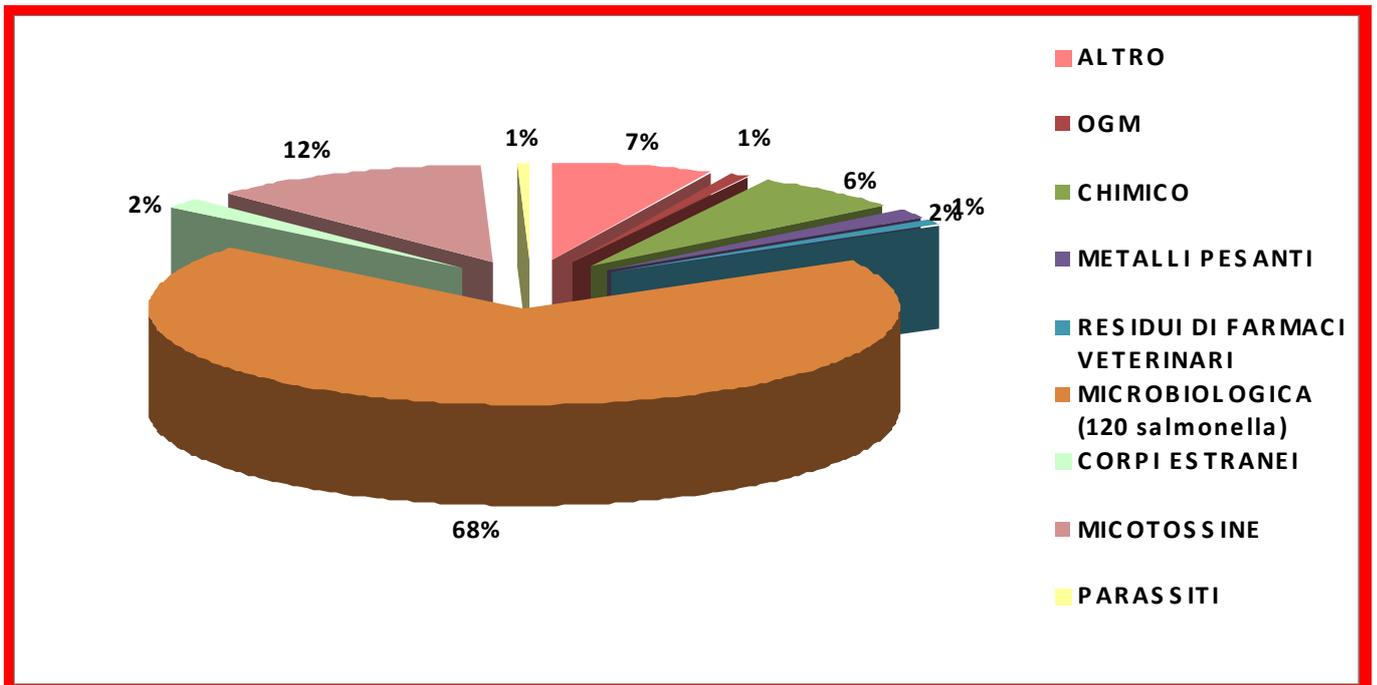


Figura 42



L'Italia ha effettuato 6 notifiche, in calo rispetto alle 9 del 2009. Come si può constatare dalla Figura 43 il maggior numero di notifiche sui mangimi è stato effettuato, come negli anni passati, dai Paesi del nord Europa.



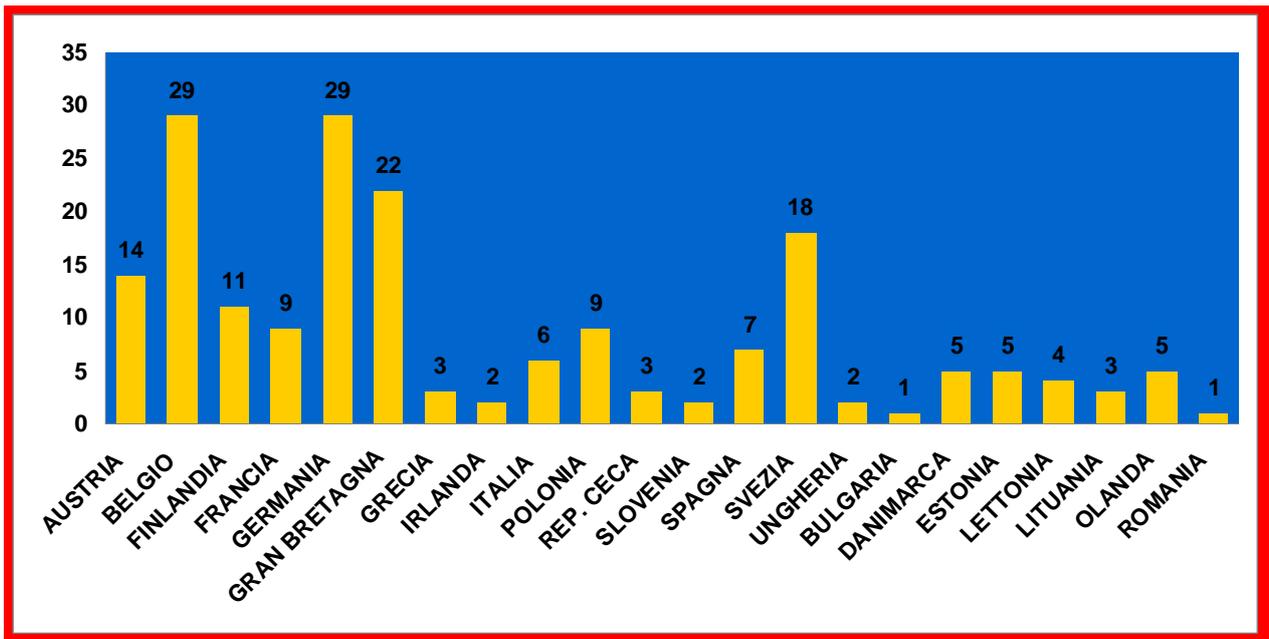


Figura 43

