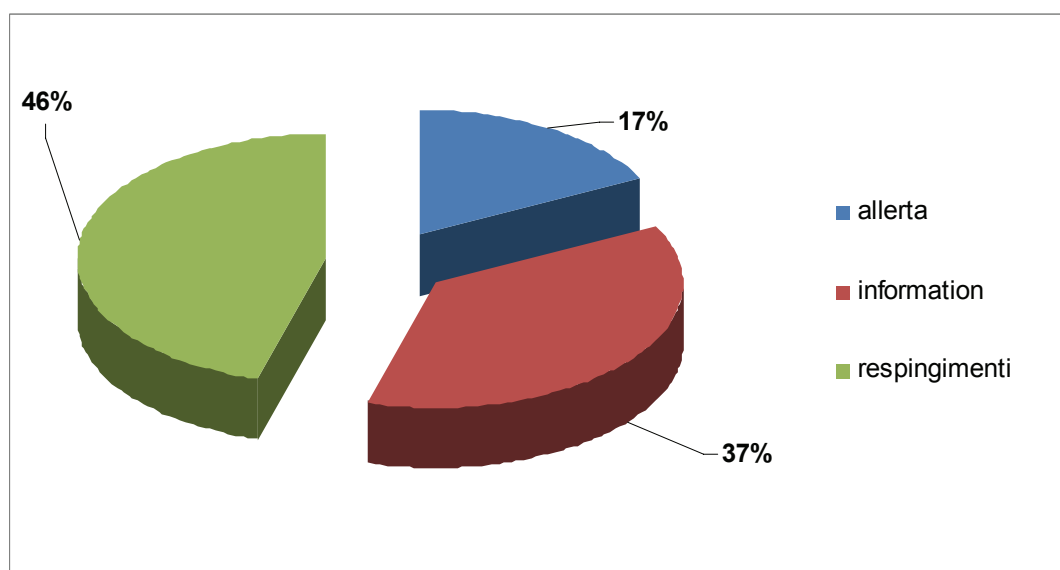


RELAZIONE SUL SISTEMA DI ALLERTA COMUNITARIO ANNO 2009

1-Sistema di allerta

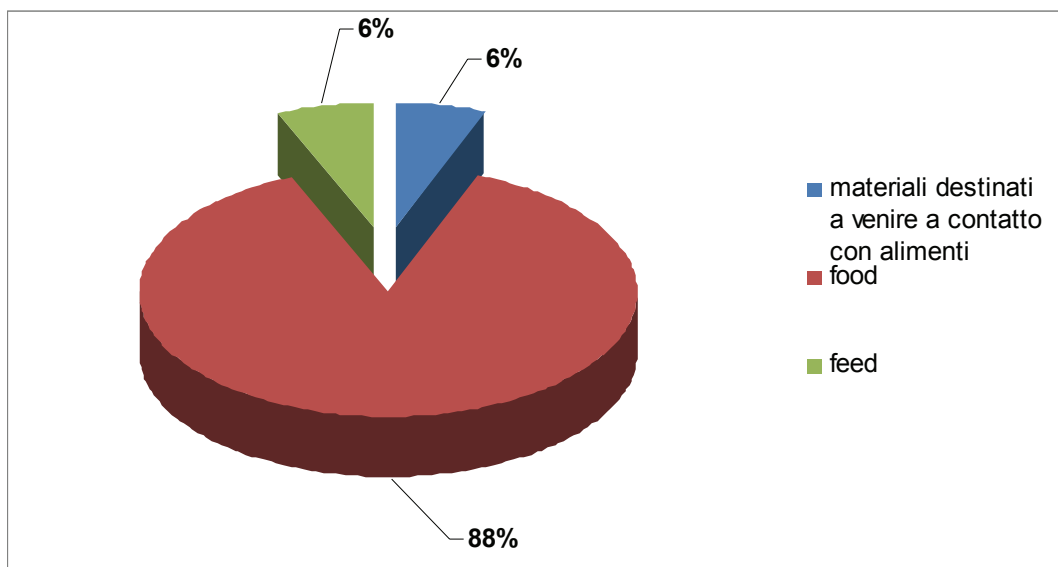
Complessivamente, nell'anno 2009, sono state trattate 3204 notifiche (3040 nel 2008, 2933 nel 2007 e 2874 nel 2006), pervenute sia dalla Commissione europea, sia da parte degli uffici periferici e degli Assessorati alla Sanità.

La Commissione Europea, a seguito di ulteriori valutazioni sul rischio da parte dei Paesi Membri, ha revocato 76 notifiche, che sono state escluse, successivamente, dal sistema e dal conteggio riportato in questa relazione. Tra le 3204 notifiche, 557 sono state delle *Alert notification* e riguardano prodotti distribuiti sul mercato, 1191 sono state delle *Information notification* mentre i *respingimenti* ai confini sono risultati 1456.



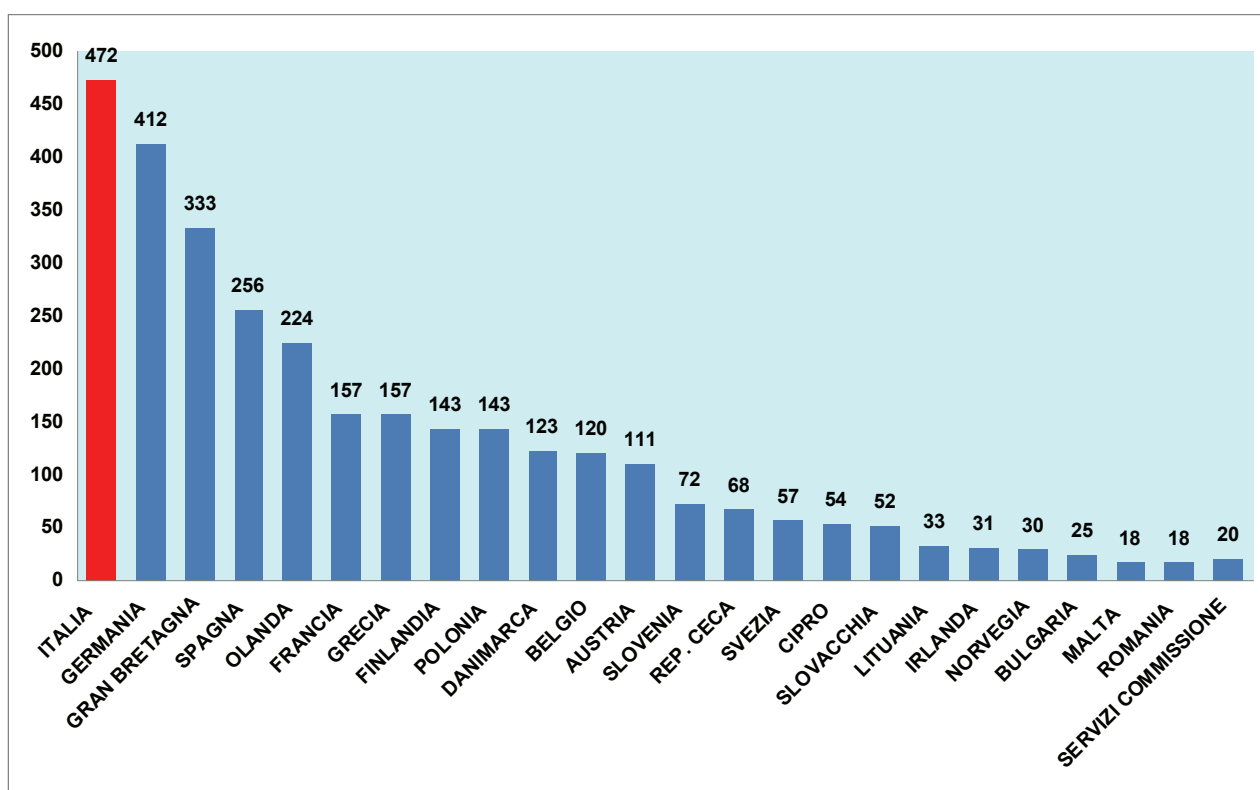
Tra le notifiche del 2009, 2813 riguardano l'alimentazione umana (2858 lo scorso anno) e 201 l'alimentazione animale (182 nell'anno 2008).

La Commissione ha, altresì, trasmesso 42 *NEWS* seguite da 22 *follow-up*. Il numero delle *News* è molto calato rispetto allo scorso anno (123).

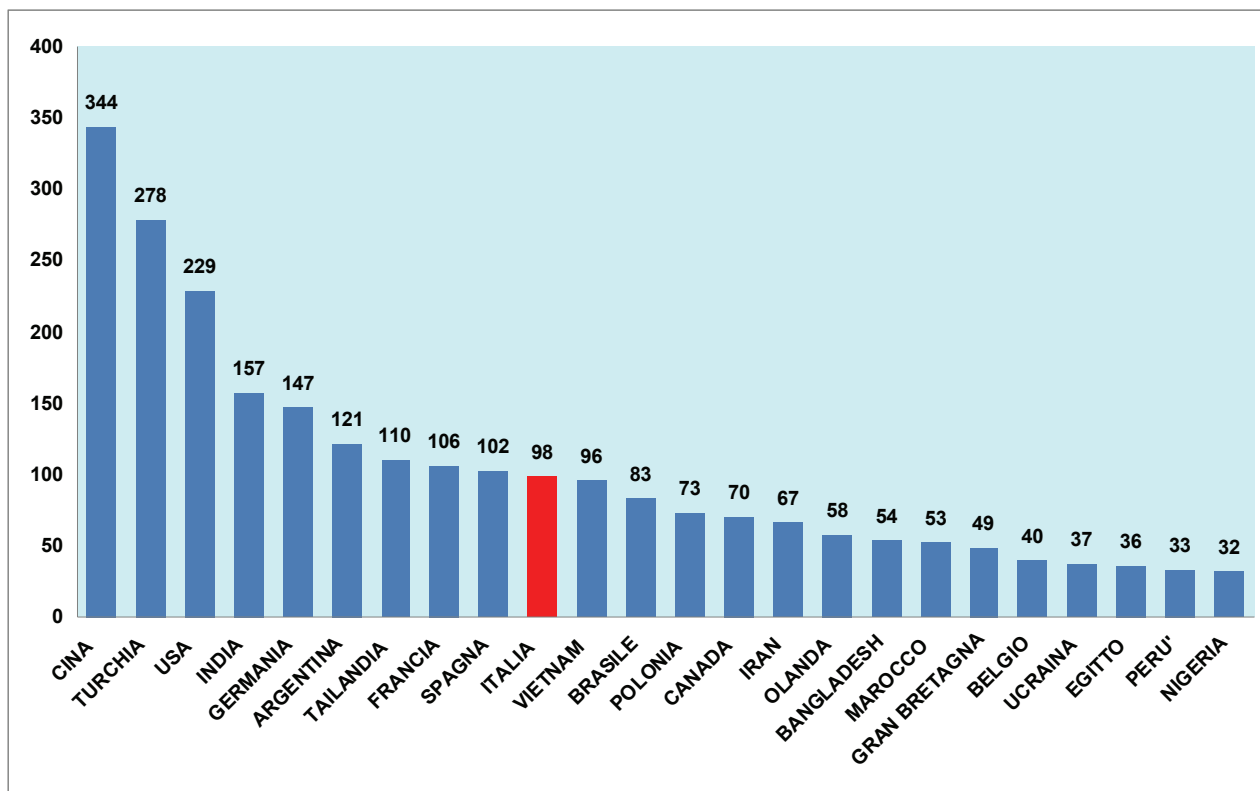


Inoltre, sono pervenuti numerosi addendum relativi sia alle notifiche di allerta che alle informazioni, per un totale di 4767 follow-up.

Tra le notifiche complessive, l'Italia ne ha effettuate 472 (pari al 14.7%), risultando, come negli anni 2008 - 2007 e 2006, il **primo** Paese membro nel numero di segnalazioni inviate. Dopo l'Italia per numero di notifiche vi è la Germania (412) e la Gran Bretagna (333), seguite da Spagna, Olanda e Francia.



Per quanto riguarda l'origine, i prodotti nazionali risultati irregolari sono stati 98 risultando il **quarto** Paese comunitario per numero di notifiche ricevute dopo la Germania, la Francia e la Spagna. Nell'anno 2009 era risultato il terzo Paese, dopo la Germania e la Spagna.



Considerando, invece, anche i Paesi terzi, lo Stato che ha ricevuto il maggior numero di notifiche per prodotti non regolari è la Cina seguita dalla Turchia, Stati Uniti e India.

Per quel che concerne l'attività di vigilanza in ambito nazionale, sono giunte 137 segnalazioni dagli Assessorati alla Sanità, dalle ASL, dai Carabinieri per la Sanità e da altre Amministrazioni (118 nel 2008 e 107 nel 2007). In un caso si è avuta una segnalazione da parte di una Associazione di consumatori.

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

Questo ufficio ha inoltre effettuato, nel corso dell'anno, numerose segnalazioni agli Assessorati alla Sanità delle regioni e province autonome di Trento e Bolzano, per l'adozione dei provvedimenti di competenza, sia a seguito di allerta comunitarie che hanno interessato il territorio nazionale, sia per prodotti italiani risultati non conformi e notificati da altri Paesi membri. Sono state, inoltre, inviate alle suddette amministrazioni numerose comunicazioni rinforzate per aumentare, in taluni casi, il livello di attenzione e di controllo.

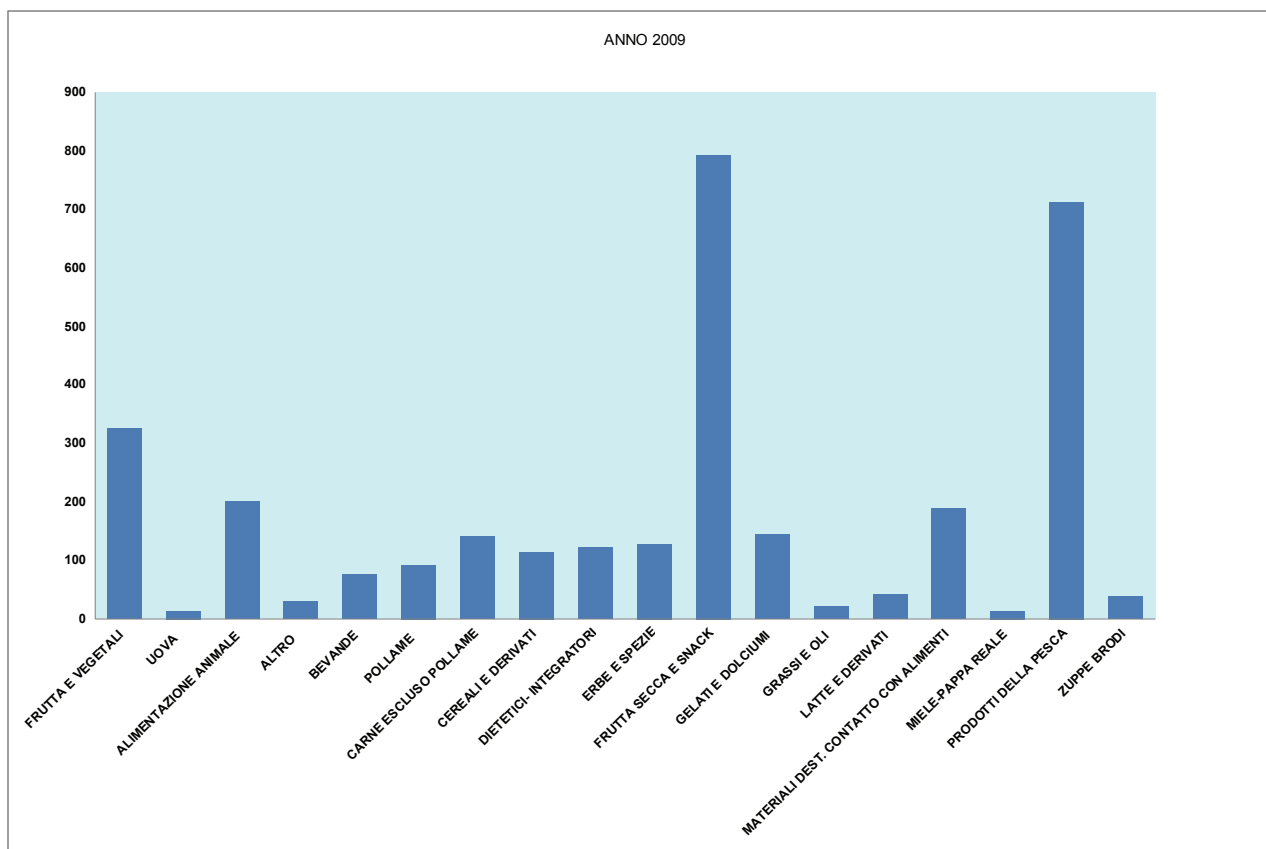
Oltre a queste segnalazioni di allerta, è stato effettuato un gran numero di solleciti e di comunicazioni per l'acquisizione di documenti necessari a garantire la completezza delle informazioni (in particolare modo i rapporti di prova dei laboratori di analisi, le liste di distribuzione dei prodotti, i provvedimenti adottati in ambito territoriale).

La raccolta dei dati per l'elaborazione di questo report si è conclusa il giorno 7 gennaio 2010.

In Appendice 1, sono elencate le notifiche pervenute attraverso il sistema SANCO RASFF, in relazione alla tipologia di prodotto, rischio riscontrato, sua classificazione ed origine del prodotto.

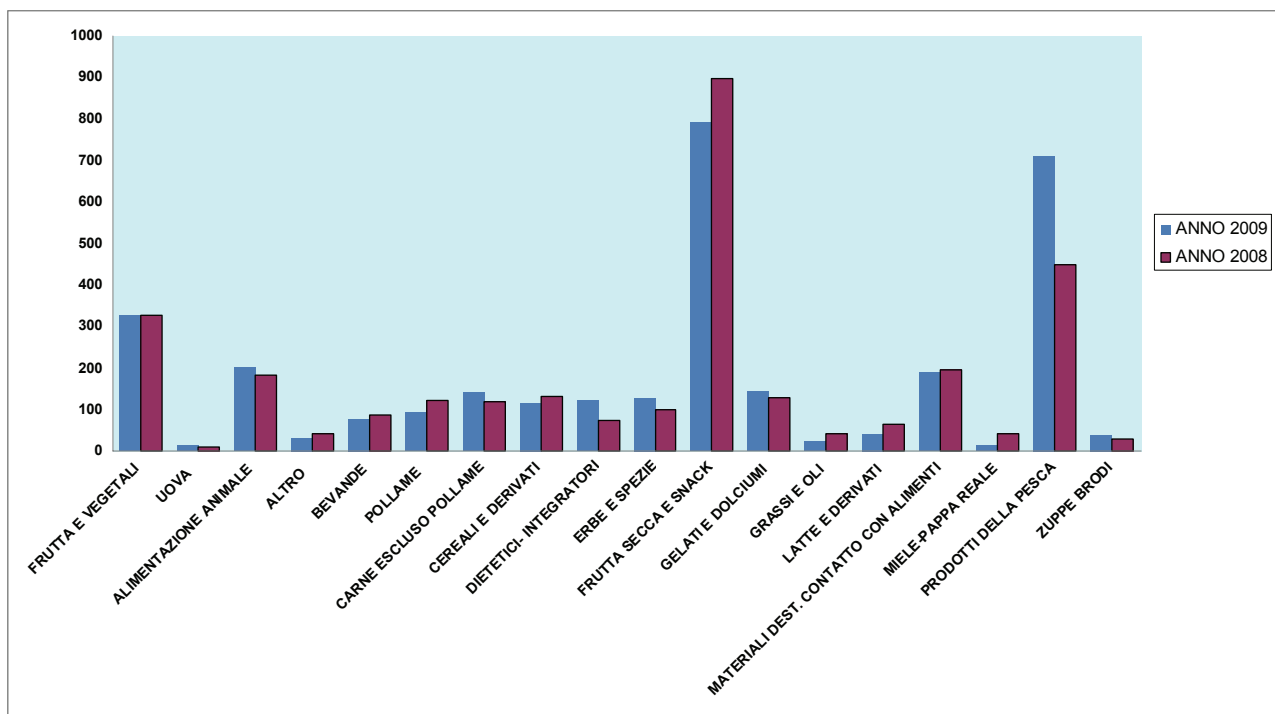
1.1-Categorie di prodotti

Le notifiche ricevute nel corso dell'anno riferite alle diverse categorie di prodotti sono riassunte nella figura seguente.



Le principali irregolarità sono state riscontrate nella frutta secca (principalmente per micotossine, attraverso respingimenti della merce ai porti), nei prodotti della pesca, seguiti da frutta e vegetali, prodotti per l'alimentazione animale e i materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

Nel corso del 2008 si è assistito praticamente allo stesso trend, anche se nel corso di quest'anno si è evidenziato una diminuzione delle segnalazioni per frutta secca e snack. Si è assistito, invece, ad un aumento significativo di notifiche per i prodotti della pesca e anche per integratori e dietetici.



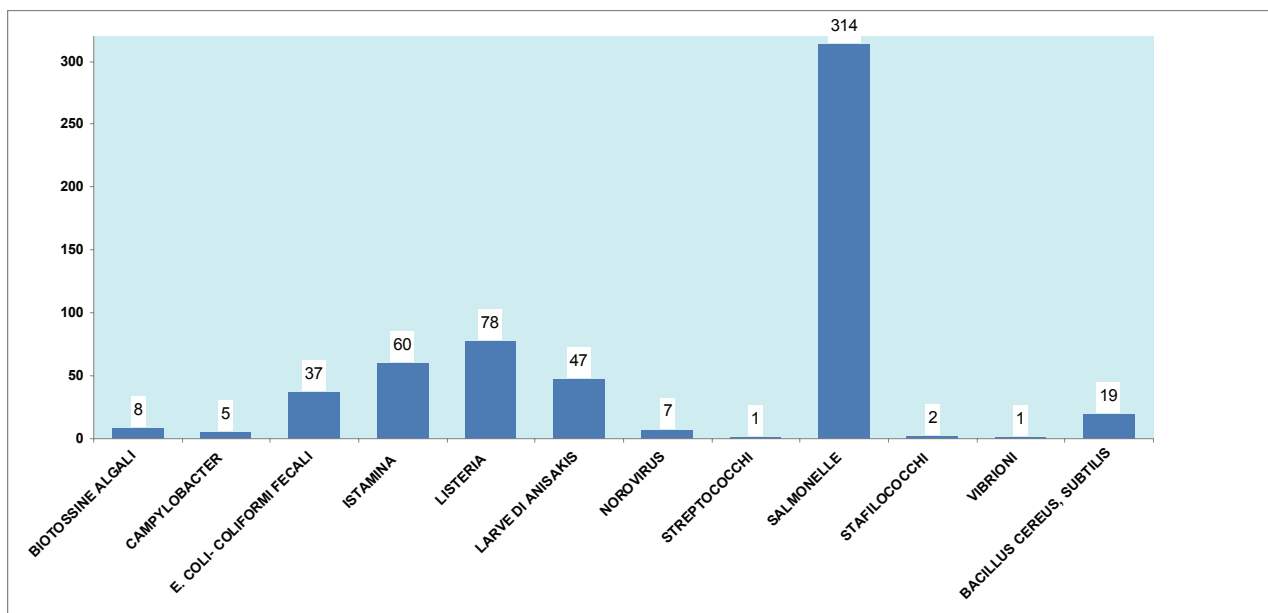
Le principali problematiche sanitarie riscontrate nelle diverse classi di prodotti alimentari, sono descritte nel capitolo 2, relativo alla sorveglianza.

1.2-Contaminanti microbiologici e biologici

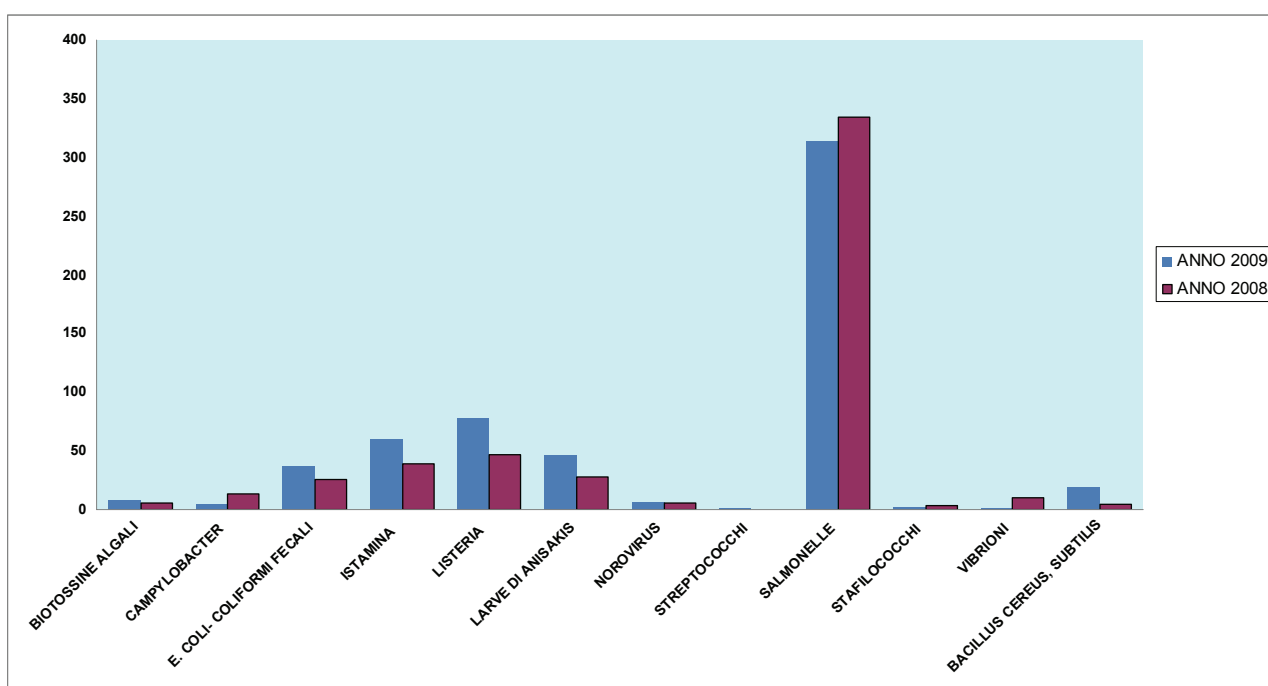
In relazione alle notifiche pervenute sono riassunti i principali contaminanti microbiologici e biologici, spesso riscontrati contemporaneamente. Le frecce indicano il confronto rispetto alle segnalazioni dell'anno precedente:

CONTAMINANTE	NOTIFICHE
<i>Bacillo Cereus/Subtilis/Pumilius</i>	19 ↑
<i>Biotossine Algali</i>	8
<i>Campylobacter</i>	5 ↓
<i>Shigella</i>	1
<i>E. Coli- Coliformi Fecali</i>	37 ↑
<i>ISTAMINA (casi di Istaminosi)</i>	60 ↑
<i>Listeria</i>	78 ↑
<i>Larve di Anisakis</i>	50
<i>Norovirus</i>	7
<i>Altri parassiti</i>	77
<i>Salmonelle</i>	314 ↓
<i>Stafilococchi</i>	2
<i>Vibrio Cholerae</i>	1

I maggiori contaminanti microbiologici riguardano la Salmonella (314 notifiche contro le 334 dell'anno precedente), la Listeria ed il riscontro di larve di Anisakis.



Delle 314 segnalazioni riguardanti la presenza di salmonella, 88 riguardano l'alimentazione animale (90 nell'anno scorso), come dettaglieremo successivamente. Nella figura sottostante si riporta graficamente il confronto tra gli anni 2009 e 2008.



1.3- Contaminanti Chimici

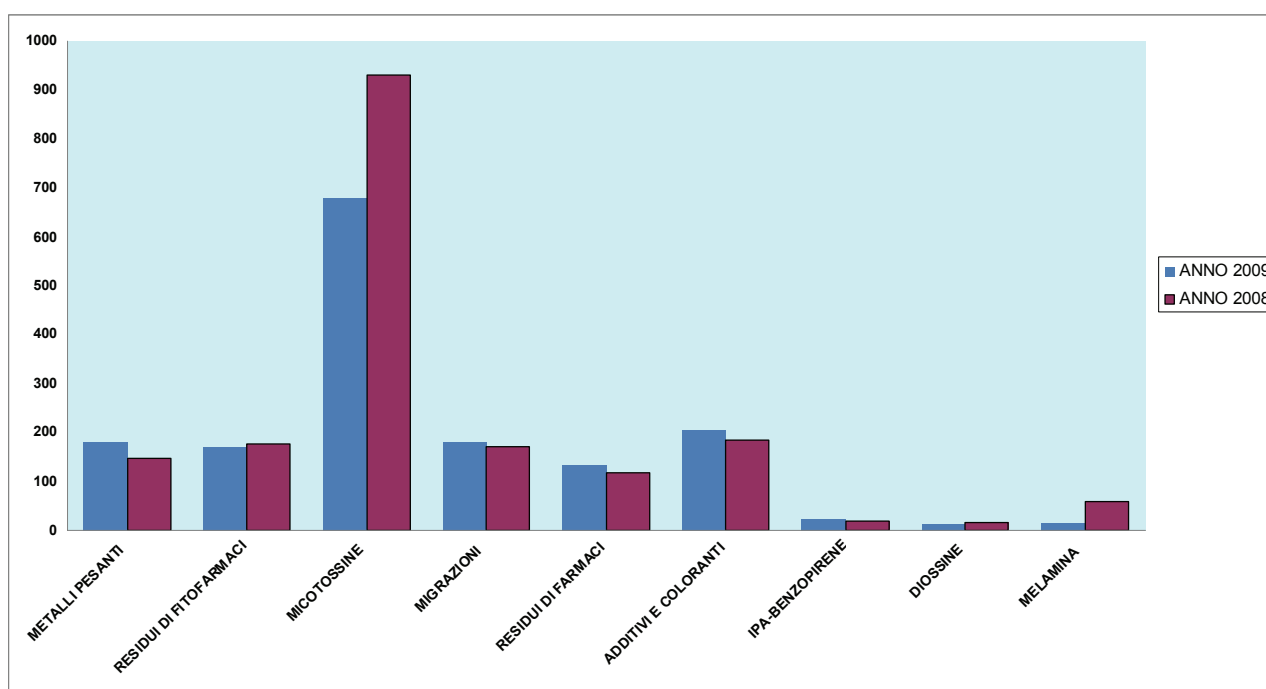
In relazione alle notifiche pervenute sono riassunti alcuni tra i principali contaminanti chimici riscontrati:

<i>CONTAMINANTE</i>	<i>NOTIFICHE</i>
<i>Metalli pesanti</i>	182↑
<i>Residui di fitofarmaci</i>	172
<i>Micotossine</i>	678↓
<i>Migrazioni in materiali a venire a contatto con gli alimenti</i>	181
<i>Residui di farmaci</i>	134↑
<i>Additivi e coloranti</i>	206↑
<i>Ipa-Benzopirene</i>	24
<i>Diossine</i>	14
<i>Melamina</i>	15↓

I contaminanti più frequentemente riscontrati sono micotossine, residui di fitofarmaci, metalli pesanti e migrazioni di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti. Si è comunque osservato una diminuzione della contaminazione da micotossine in prodotti alimentari, con un numero di notifiche inferiori rispetto all'anno precedente. Una diminuzione di notifiche di allerta ha riguardato pure la problematica della melamina (15 notifiche contro le 58 dell'anno precedente).

Per quanto riguarda la presenza di alcuni additivi, si segnala in particolare la presenza di solfiti.

Nella figura seguente si riporta graficamente il confronto tra gli anni 2009 e 2008.



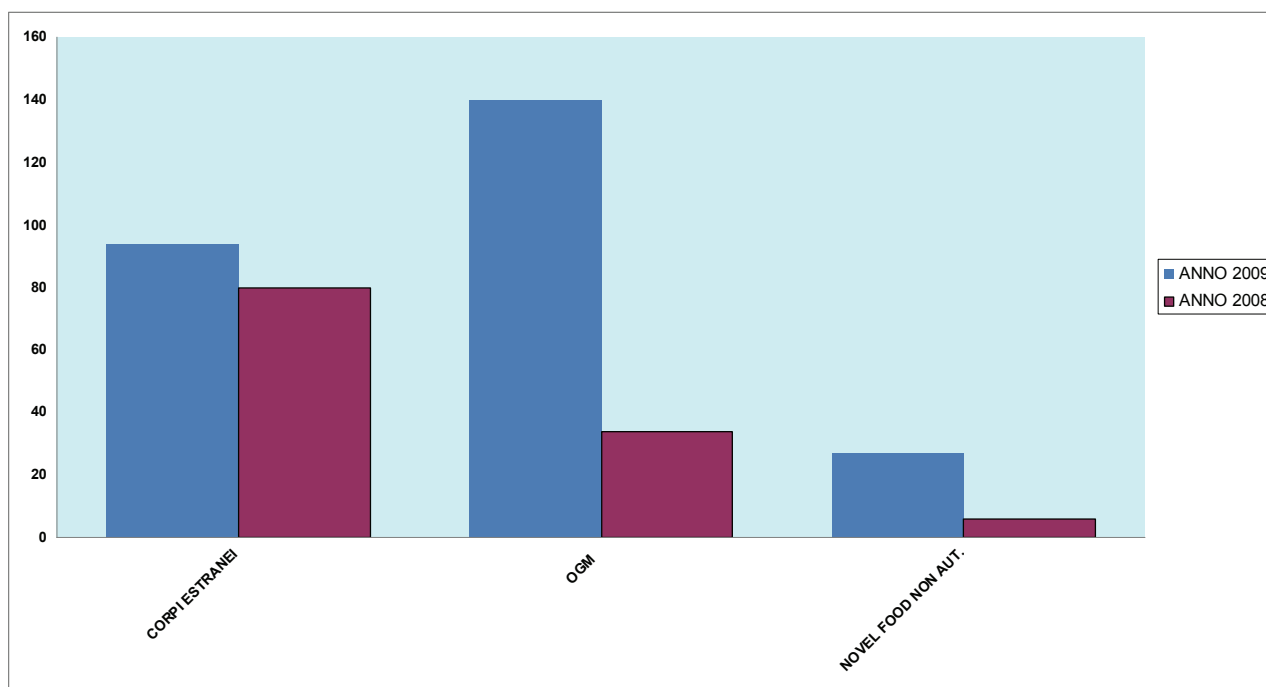
1.4 -Altre irregolarità

Le altre irregolarità riguardano in modo preponderante merce con etichettatura non regolamentare dal punto di vista sanitario, assenza di certificazioni sanitarie, traffico illegale, presenza di corpi estranei o in cattivo stato di conservazione.

Le principali irregolarità, tutte in aumento rispetto al 2008, sono riassunte, per tipologie, nella tabella seguente.

<i>ALTRE IRREGOLARITA'</i>	<i>NUMERO DI NOTIFICHE</i>
<i>Corpi estranei</i>	94↑
<i>OGM non autorizzati</i>	140↑
<i>Etichettatura non regolamentare</i>	23≈
<i>Novel Food non autorizzati</i>	27↑

Tra queste notifiche si segnala, oltre a merce con etichettatura non regolamentare, la presenza di corpi estranei in alimenti, importazioni illegali di prodotti alimentari (10), immissione sul mercato di novel food non autorizzati e OGM non autorizzati (140 notifiche contro le 34 dell'anno precedente).



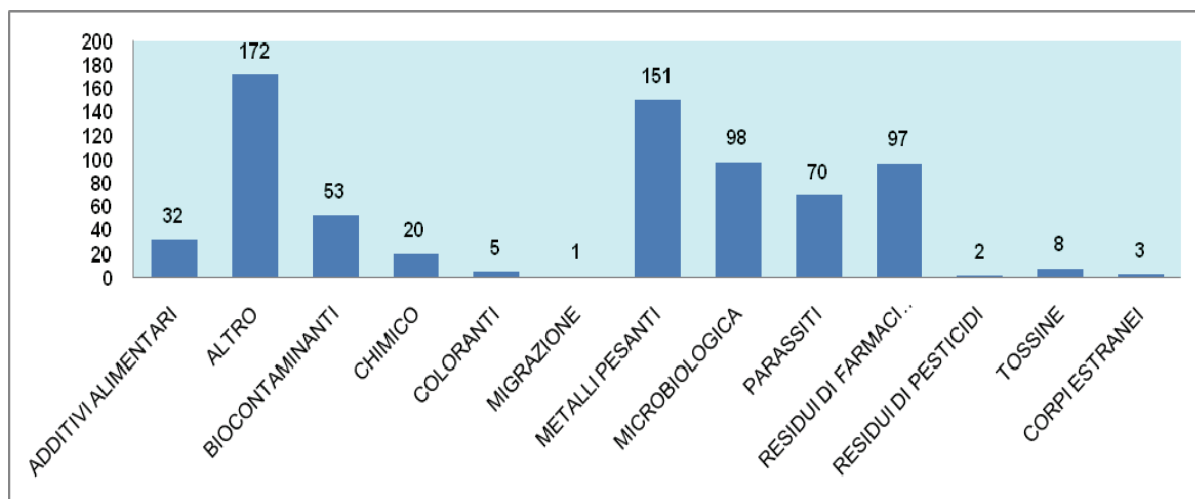
Per quanto riguarda la presenza di corpi estranei, numerose segnalazioni riguardano principalmente il riscontro di parti di vetro e di metalli in prodotti alimentari, seguite anche da infestazioni di insetti e altri parassiti.

2 - Sorveglianza e specifiche problematiche sanitarie per tipologia di alimenti emerse nel corso del 2009

2.1 Prodotti della pesca

Nel corso del 2009 le notifiche che hanno riguardato i prodotti della pesca sono state 712, in aumento rispetto alle 449 del 2008.

Il maggior numero di notifiche si riferiscono a contaminazioni da metalli pesanti (151), seguite da contaminazioni di natura microbiologica (98), dalla presenza di residui di farmaci veterinari (97), parassiti (70), biocontaminanti (53), additivi alimentari (32), contaminazioni chimiche (20), presenza di tossine (8), coloranti (5), corpi estranei (3), migrazione (1), residui di pesticidi (2) e altri rischi, come cattivo stato di conservazione, etichettatura non conforme, stabilimento non autorizzato, ecc. (172) che sono riportati sotto la voce "altro" nella figura seguente.

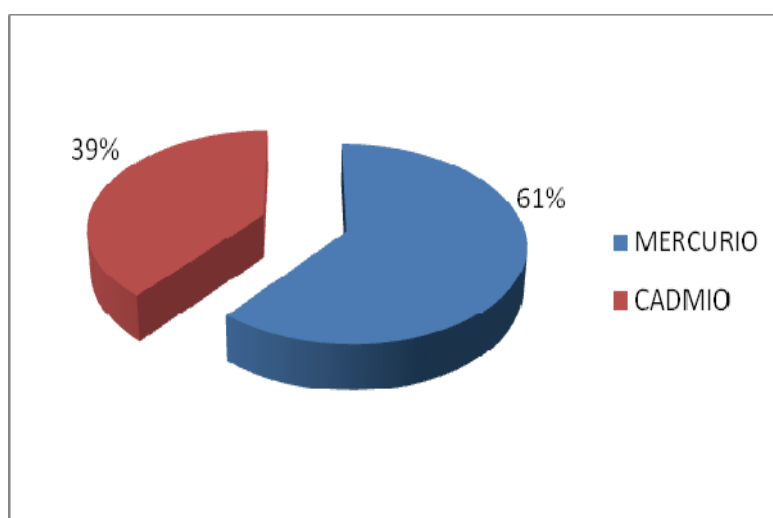


Di seguito vengono analizzati nel dettaglio i rischi maggiormente riscontrati.

Metalli pesanti

I metalli pesanti riscontrati nei prodotti della pesca sono mercurio (92), soprattutto in pesci, e cadmio (59), riscontrato soprattutto in crostacei e molluschi. Il grafico mostra i valori in percentuale di mercurio e cadmio.

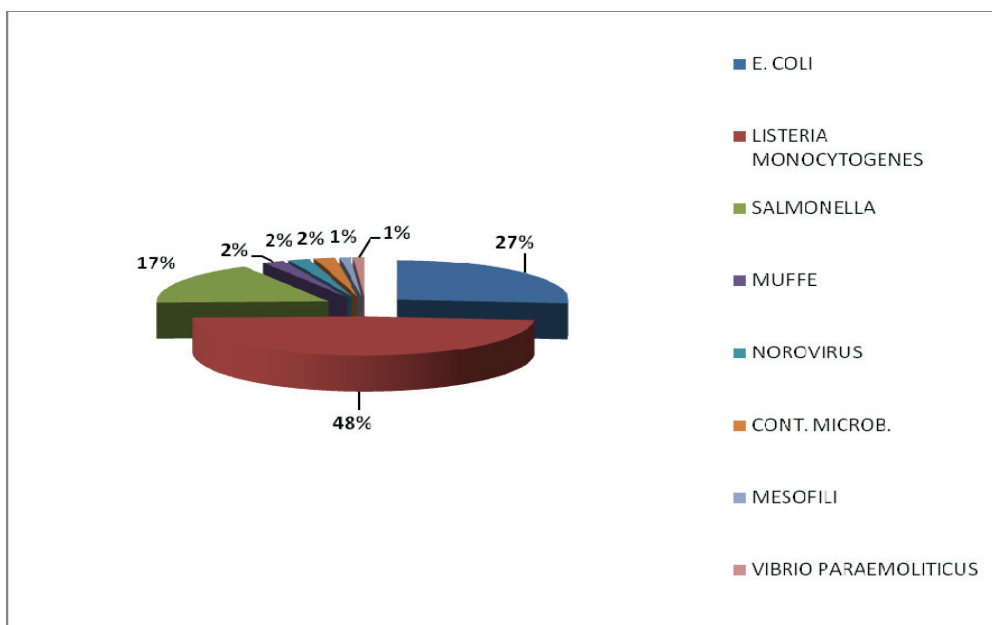
L'origine dei prodotti è varia, ma i Paesi col maggior numero di notifiche sono Francia (35), Spagna (23) e India (12).



Contaminanti microbiologici

I contaminanti microbiologici riscontrati nei prodotti della pesca sono principalmente Listeria (47), E. Coli (26) e Salmonella (17). Il grafico mostra in dettaglio i contaminanti riscontrati e la loro prevalenza in percentuale.

L'origine dei prodotti è varia.



Residui di farmaci veterinari

Le segnalazioni pervenute per residui di farmaci veterinari sono state 97, la maggior parte delle quali riguarda la presenza di nitrofurani (87).

L'origine dei prodotti è varia, ma i Paesi col maggior numero di notifiche sono Bangladesh (49) India (30), e Sri Lanka (6).

Additivi alimentari

La maggior parte delle segnalazioni pervenute per additivi, riguarda la presenza di solfiti (18) e monossido di carbonio (9).

L'origine dei prodotti è varia.

Biocontaminanti e tossine

Il maggior numero di segnalazioni riguarda la presenza di istamina (52), seguita dalle biotossine algali (8). Una notifica ha riguardato la presenza di tossina botulinica.

L'origine dei prodotti è varia.

Parassiti

La maggior parte delle segnalazioni pervenute per parassiti riguarda la presenza di anisakis e loro larve (50).

L'origine dei prodotti è varia.

Contaminanti chimici

Nel 2009 le notifiche pervenute per contaminanti chimici sono raddoppiate, 20, rispetto alle 10 del 2008.

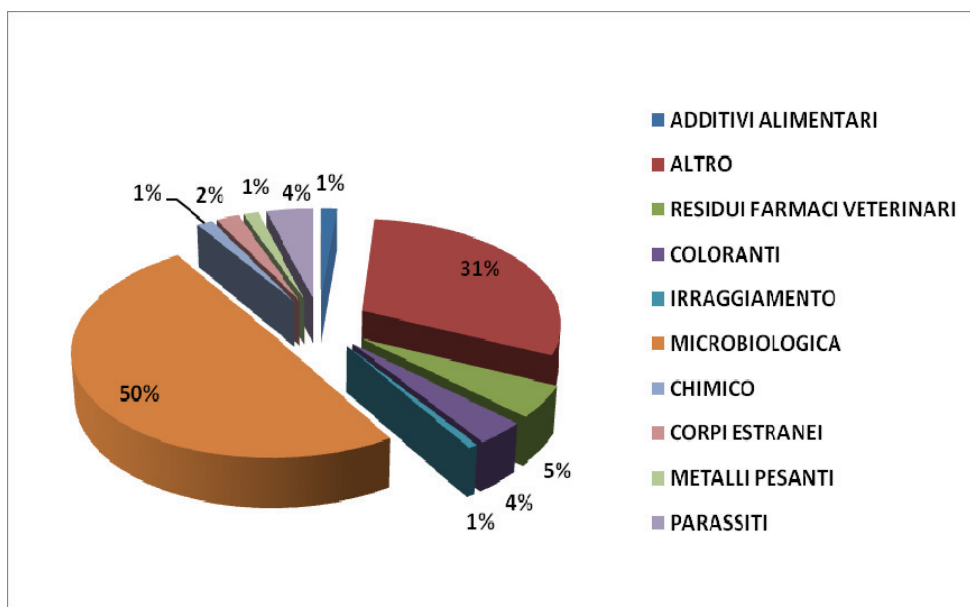
Oltre la metà delle segnalazioni riguarda la presenza di benzopirene (13), 6 diossine e 1 triptamina.

L'origine dei prodotti è varia.

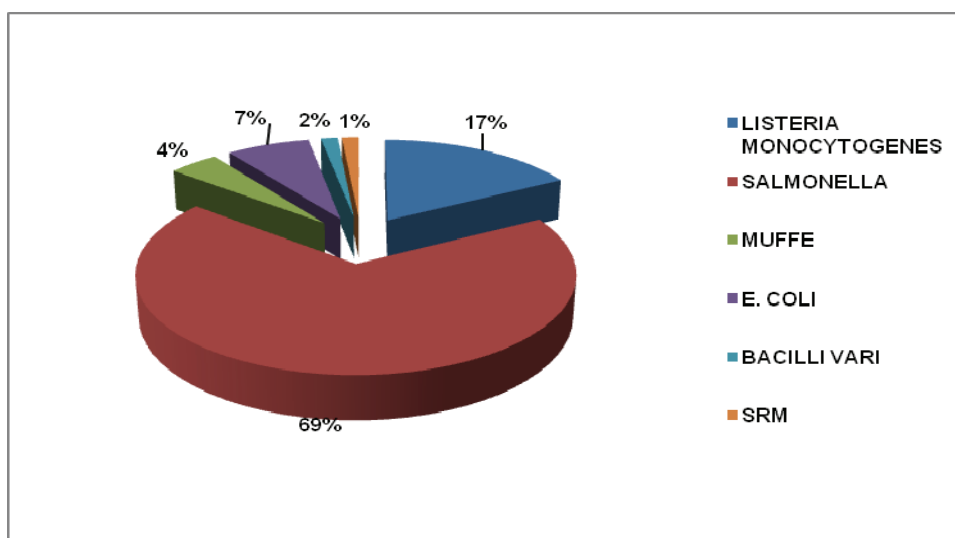
2.2 Prodotti della carne (escluso pollame)

Nel corso del 2009 le notifiche che hanno riguardato i prodotti della carne, escluso pollame, sono state 141, rispetto alle 120 del 2008.

La metà delle notifiche ha riguardato contaminazioni di natura microbiologica (70), principalmente salmonella (48). Le altre contaminazioni sono riassunte nel grafico seguente.



Le notifiche riguardanti i contaminanti microbiologici sono riportati nella figura seguente.



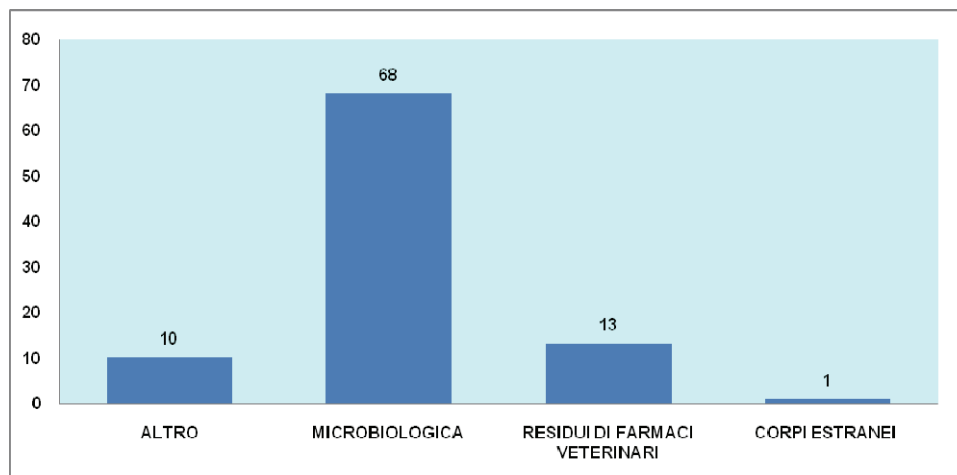
L'origine dei prodotti è varia, ma il Paese col maggior numero di segnalazioni, come per il 2008, è la Germania 15, rispetto alle 21 dell'anno precedente, seguita dalla Spagna con 13 segnalazioni.

2.3. Pollame

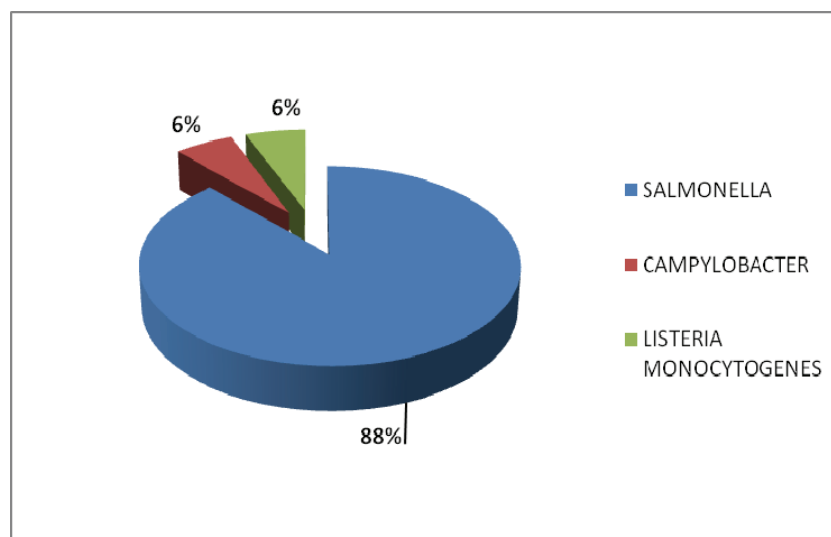
Nel corso del 2009 le notifiche che hanno riguardato il pollame sono state 92 rispetto alle 122 del 2008.

Quasi tutte le notifiche si riferiscono a contaminazioni di natura microbiologica (68), con una netta prevalenza per salmonella (60). Le altre contaminazioni sono riassunte nel grafico seguente.

L'origine dei prodotti è varia, ma il Paese col maggior numero di notifiche è la Germania 28, seguito dal Brasile (15) e dalla Polonia (13).

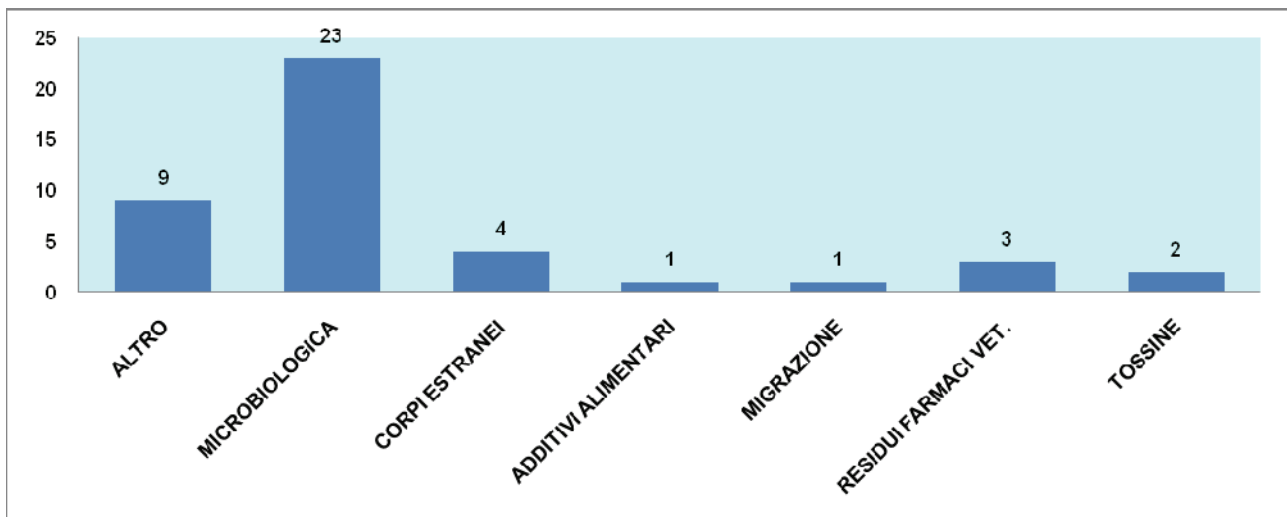


Le notifiche riguardanti i contaminanti microbiologici sono riportati nella seguente figura e riguardano principalmente la presenza di Salmonella, seguita da Campylobacter e Listeria.



2.4 Latte e derivati

Nel 2009 sono pervenute 43 segnalazioni su prodotti a base di latte rispetto alle 65 del 2008, con preponderanza di problematiche microbiologiche (23), delle quali 13 riguardano la Listeria. Le altre contaminazioni sono riassunte nel grafico seguente.

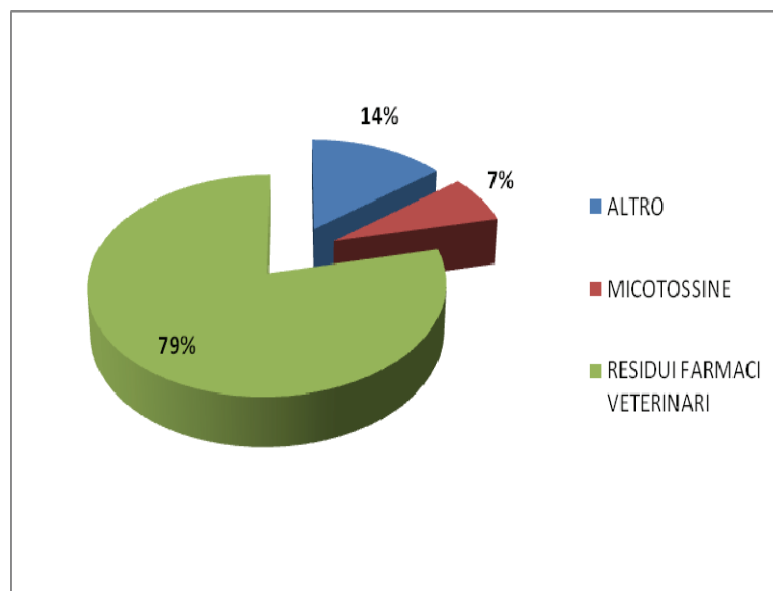


L'origine dei prodotti notificati è varia, ma il Paese col maggior numero di segnalazioni è la Francia 10, seguita dall'Italia con 7.

2.5 Miele, pappa reale

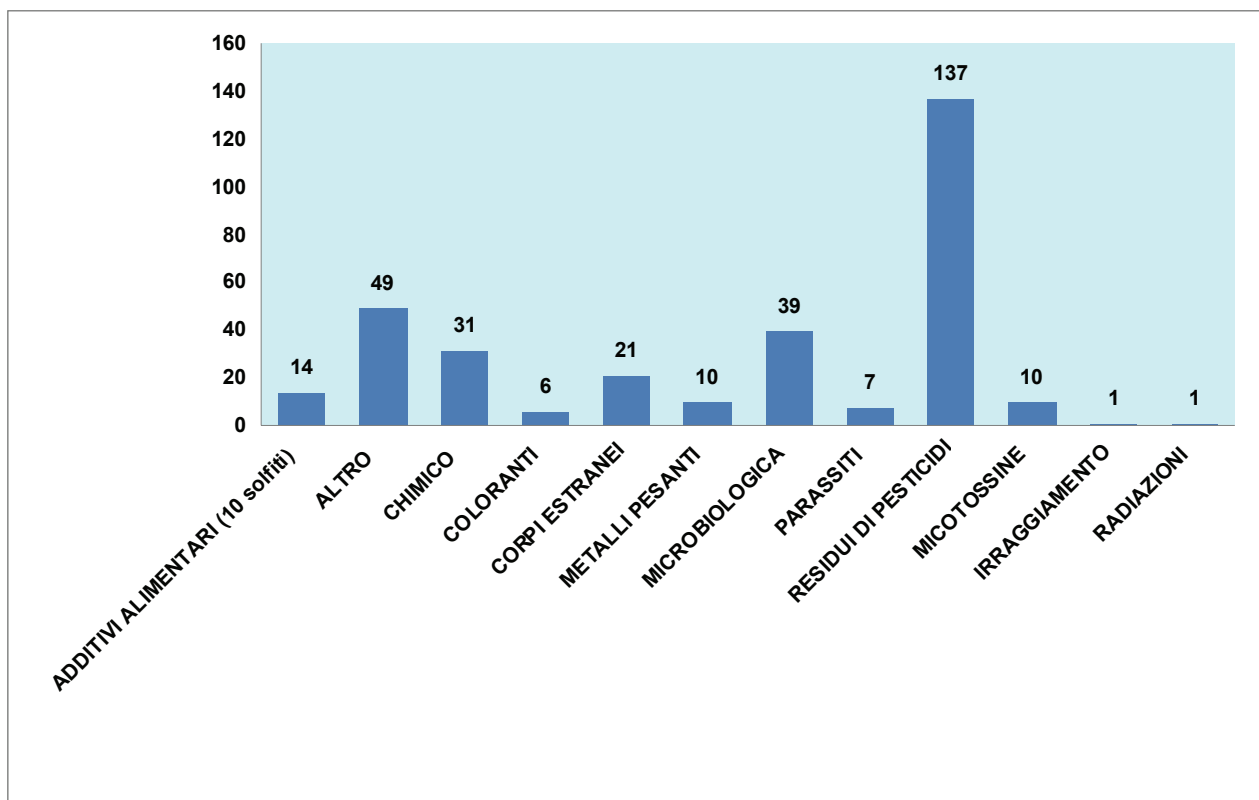
Le segnalazioni che hanno riguardato miele e pappa reale sono state 14, in netto calo rispetto alle 42 del 2008, la maggior parte per residui di farmaci veterinari (11). Tutte le segnalazioni sono riassunte nel grafico seguente.

L'origine dei prodotti è varia.



2.6 Frutta e vegetali

Le segnalazioni che hanno riguardato frutta e vegetali sono state 326, quasi stazionarie rispetto alle 324 del 2008. Hanno coinvolto diverse tipologie di rischio sanitario, con prevalenza dei residui di pesticidi (137), seguiti dalla presenza di contaminazioni microbiologiche (39), soprattutto Salmonella (17). Tutte le segnalazioni sono riassunte nel grafico seguente.

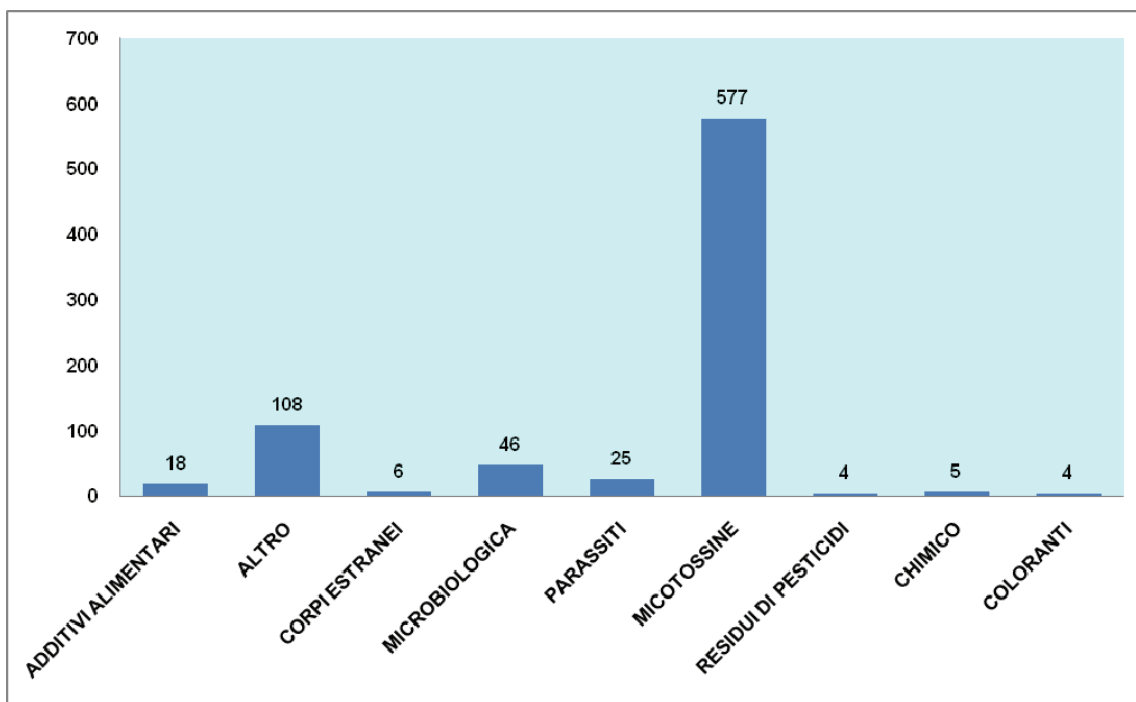


L'origine dei prodotti segnalati è varia, ma il Paese col maggior numero di notifiche è la Turchia (42), seguito da Thailandia (38) e Cina (35).

2.7 Frutta secca e snack

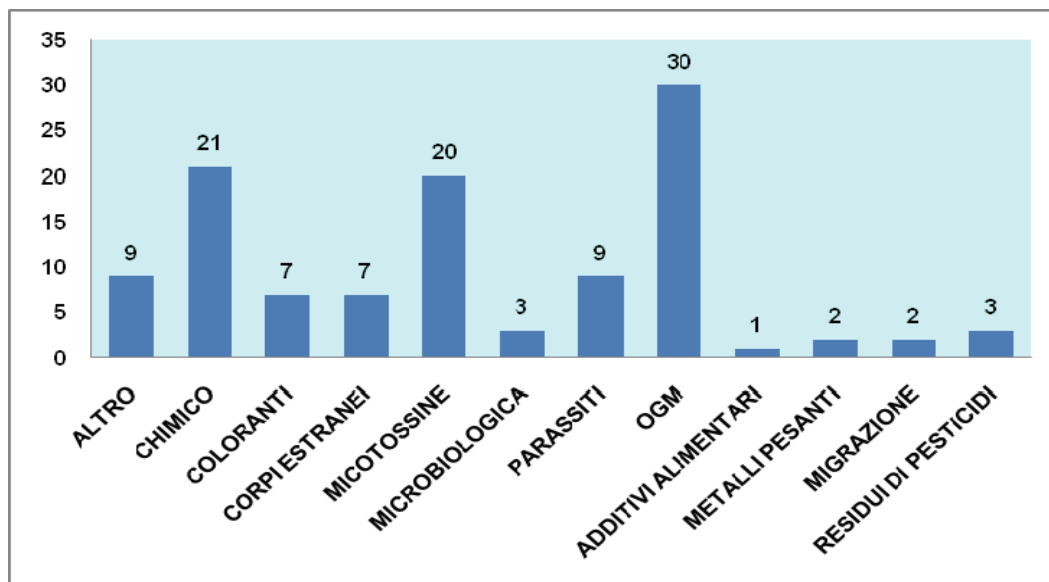
Le segnalazioni che hanno riguardato frutta e snack sono state 793, in calo rispetto alle 896 del 2008 quasi tutte da respingimenti al confine di frutta secca contenente micotossine (577) soprattutto aflatossine (571), seguite da problematiche microbiologiche (46, in aumento rispetto alle 26 del 2008). Tutte le segnalazioni sono riassunte nel grafico seguente, dove nella categoria "altro" sono compresi 63 OGM riscontrati in semi di lino.

Dei 793 prodotti notificati, 186 sono originari della Turchia, 120 degli USA e 80 della Cina, seguono altri Paesi con un minor numero di notifiche.



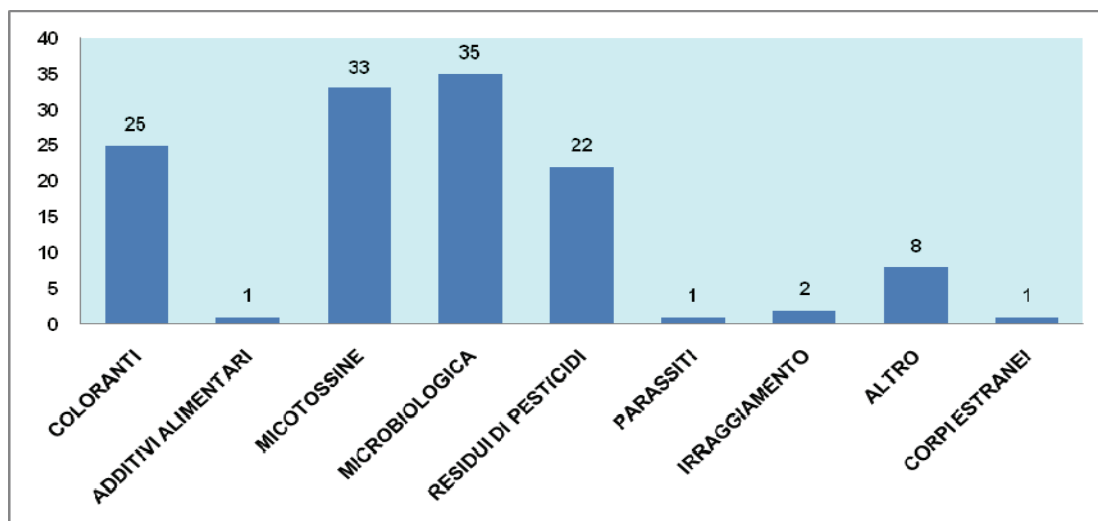
2.8 Cereali e derivati

Le segnalazioni che hanno riguardato cereali e derivati sono state 114, in calo rispetto alle 130 del 2008, con la presenza di 30 notifiche per riscontro di OGM non autorizzati. L'origine dei prodotti segnalati è varia, ma il maggior numero di notifiche riguarda la Cina 36, seguita da Italia 10 e Germania 8. Tutte le segnalazioni sono riassunte nel grafico seguente.



2.9 Erbe e spezie

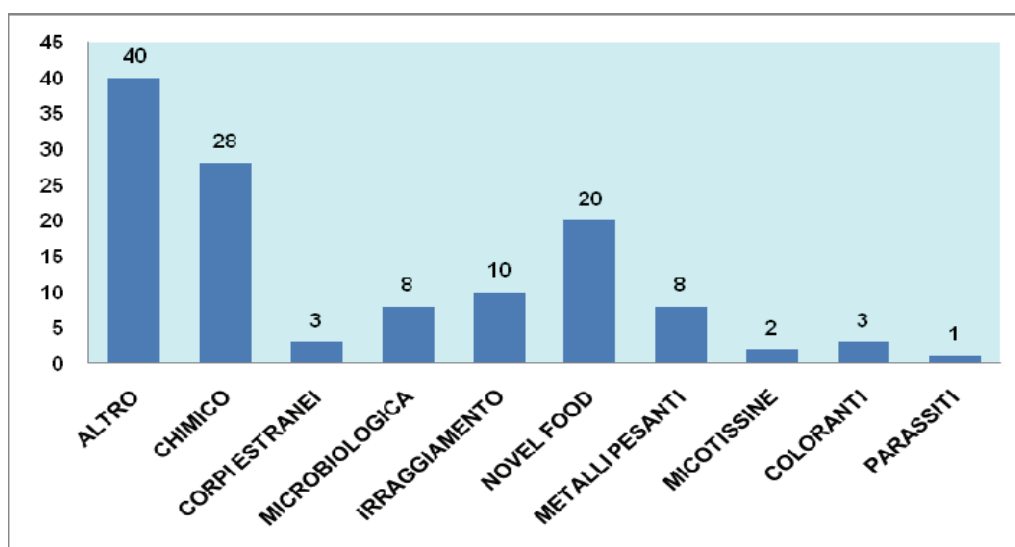
Complessivamente si sono avute 128 segnalazioni di irregolarità per le erbe e spezie, in aumento rispetto alle 100 del 2008, che hanno coinvolto diverse tipologie di rischio sanitario, con prevalenza di contaminazioni microbiologiche (35, delle quali 30 per Salmonella), seguite da micotossine (33) e coloranti (25). Tutte le segnalazioni sono riassunte nel grafico seguente.



L'origine dei prodotti notificati è varia, ma il Paese col maggior numero di notifiche è la Thailandia 38 (28 di natura microbiologica), seguito dall'India con 25 segnalazioni.

2.10 Cibi dietetici ed integratori alimentari

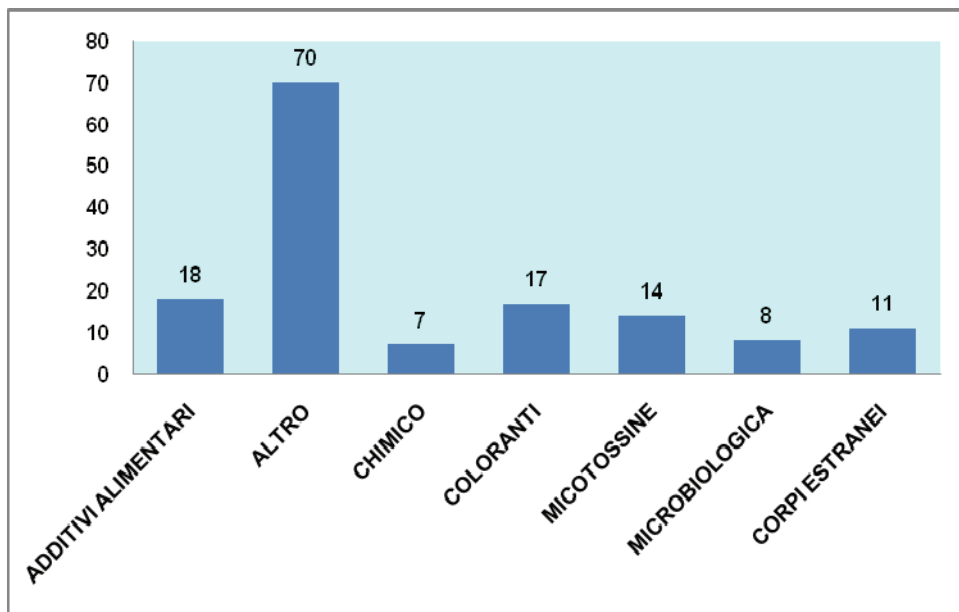
123 segnalazioni hanno riguardato i prodotti dietetici e gli integratori alimentari, in aumento rispetto alle 76 del 2008. Le principali irregolarità sono di natura chimica, seguite da Novel Food non autorizzati (20), in aumento rispetto ai 5 del 2008. L'origine dei prodotti notificati è varia, ma come per il 2008, circa un terzo delle segnalazioni riguardano gli USA (37). Tutte le segnalazioni sono riassunte nel grafico seguente.



2.11 Gelati e dolci

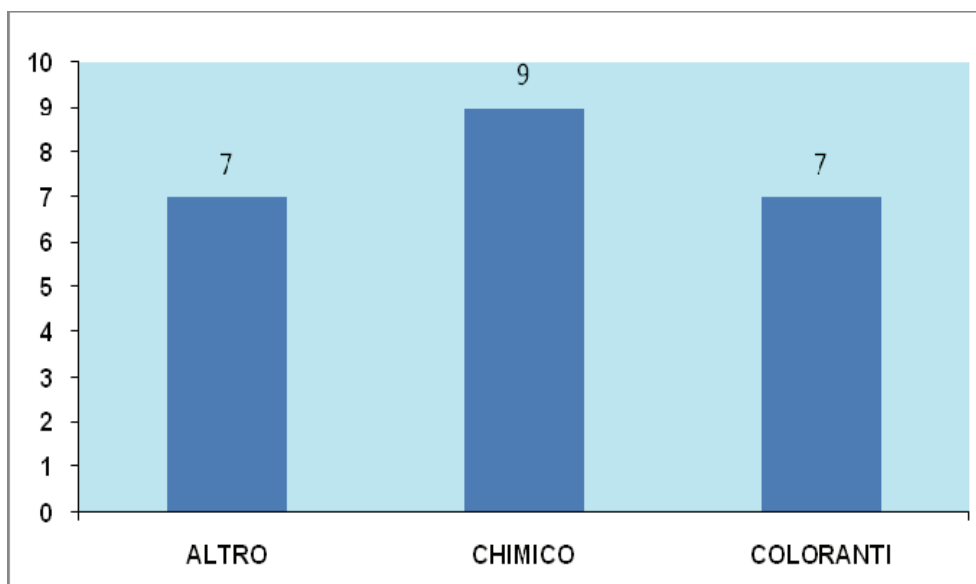
Le 145 notifiche pervenute, in aumento rispetto alle 127 del 2008, hanno riguardato una eterogenea distribuzione delle irregolarità. Tutte le segnalazioni sono riassunte nel grafico seguente. La maggior parte delle notifiche rientranti nel rischio "altro" riguardano la presenza di allergeni non dichiarati. Inoltre, tra le 7 notifiche per contaminanti chimici, 4 riguardano la presenza di melamina.

L'origine dei prodotti notificati è varia, la maggior parte delle segnalazioni riguarda la Germania (36).



2.12 Grassi e oli

Il numero di segnalazioni pervenute per grassi e oli è diminuito, infatti si sono avute 23 notifiche rispetto alle 41 del 2008. La natura dei rischi riscontrati è varia, ma il maggior numero di segnalazioni si sono avute per contaminazioni chimiche (9), seguite dai coloranti (7 notifiche relative al Sudan). Per quanto riguarda i contaminanti chimici si segnala la presenza di diossine, benzopirene e oli minerali. Tutte le segnalazioni sono riassunte nel grafico seguente.

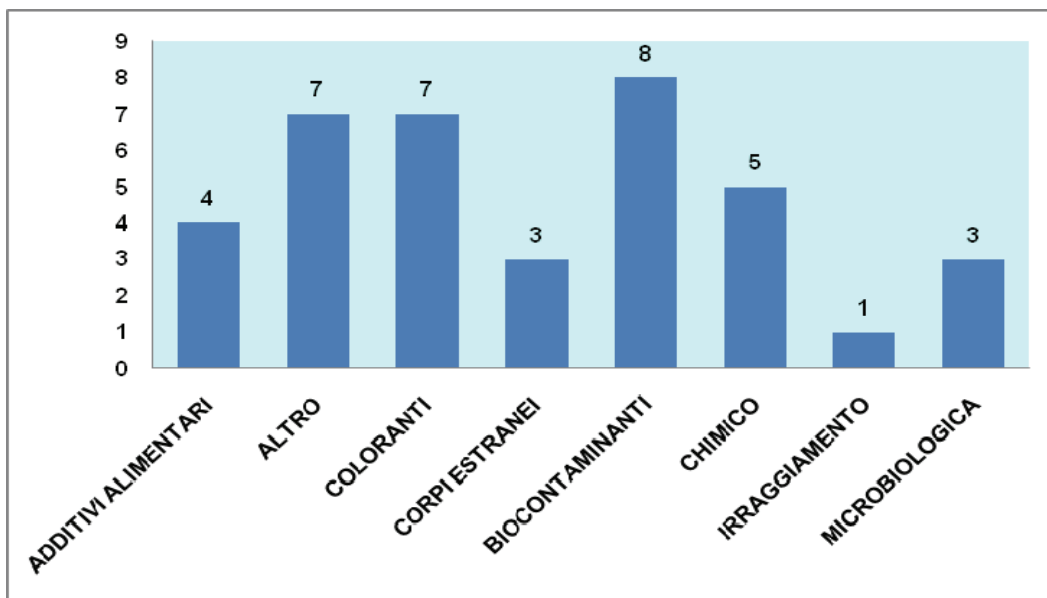


L'origine dei prodotti è varia, comunque al primo posto, come per l'anno precedente, troviamo l'Ucraina (8).

2.13 Zuppe, brodi, minestre, salse

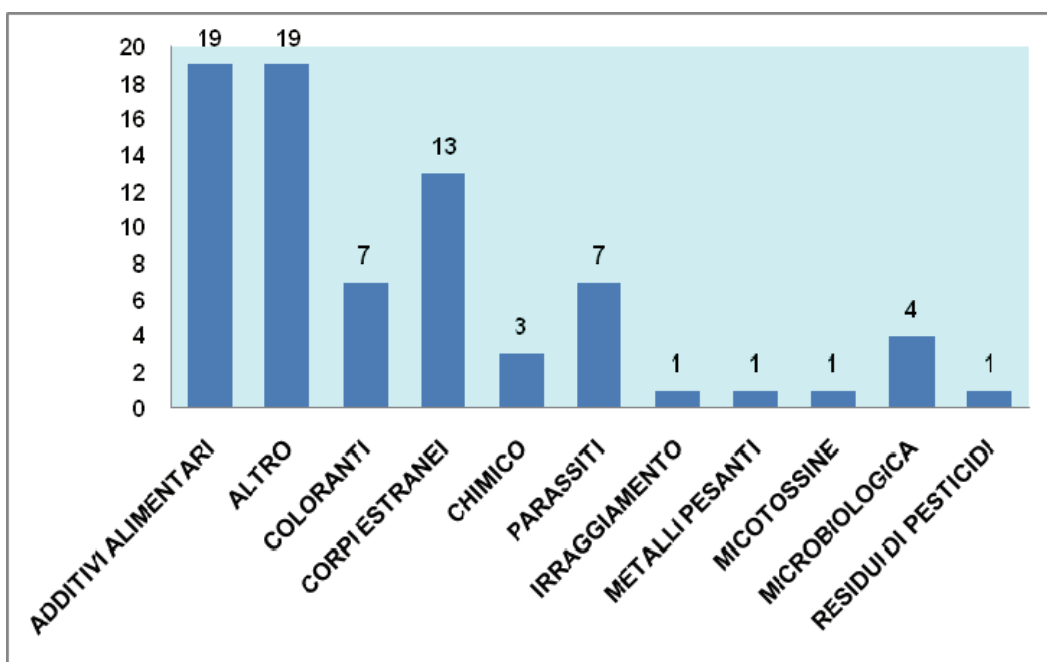
Le 38 segnalazioni pervenute hanno riguardato una eterogenea distribuzione delle irregolarità. Tutte le segnalazioni sono riassunte nel grafico seguente, principalmente riguardanti la presenza di biocontaminanti (istamina).

L'origine dei prodotti notificati è varia.



2.14 Bevande

Le 76 segnalazioni pervenute, che comprendono anche foglie per infusi, sono in calo rispetto alle 87 del 2008. Le irregolarità hanno riguardato principalmente la presenza di additivi, 19. Le varie irregolarità sono riportate nel grafico seguente.

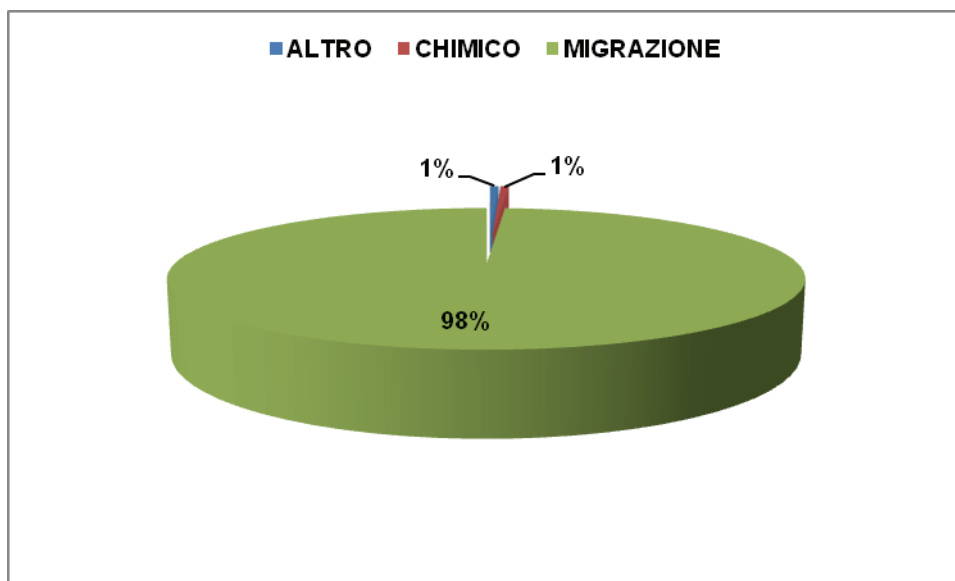


L'origine dei prodotti notificati è varia: i Paesi col maggior numero di notifiche sono la Nigeria (13) e la Cina (8).

2.15 Materiali a contatto con gli alimenti

In totale si sono avute 190 segnalazioni, quasi invariate rispetto alle 195 del 2008. Il problema principale dei prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti è la migrazione (177), non solo di certi metalli pesanti (principalmente cromo, nichel, cadmio e piombo), ma anche di ammine aromatiche, ftalati e migrazione dai contenitori di benzofenone e 4-metil benzofenone. Tutte le segnalazioni sono riassunte nel grafico seguente.

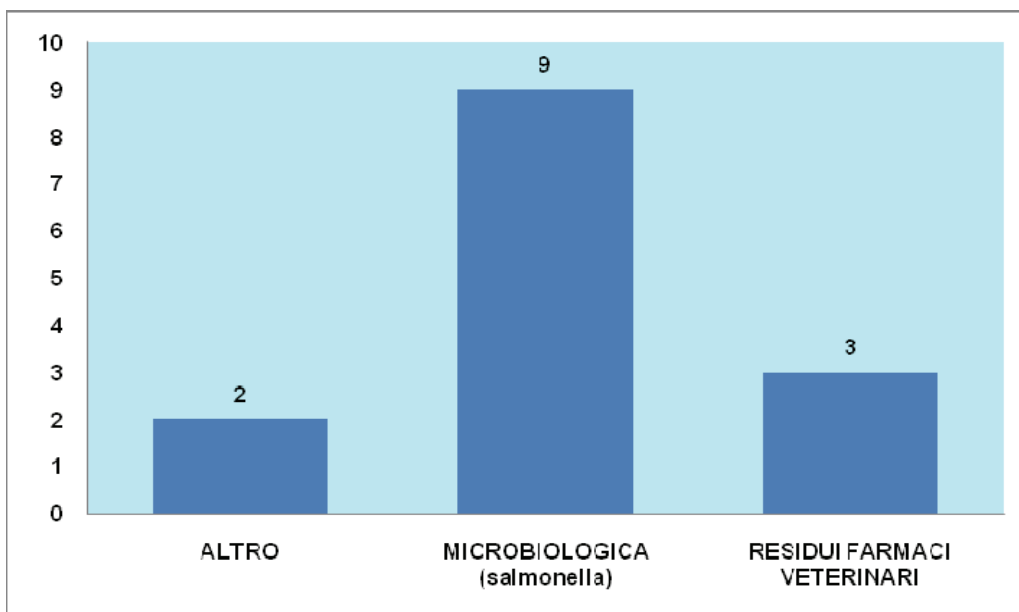
I prodotti risultati irregolari sono quasi tutti provenienti dalla Cina (116).



2.16 Uova

Relativamente alle uova e prodotti derivati, vi sono state 14 notifiche, in lieve aumento rispetto alle 9 del 2008. In 9 casi è stata rilevata la presenza di salmonella. Tutte le segnalazioni sono riassunte nel grafico seguente.

Sette dei 14 prodotti notificati provengono dalla Spagna; per il resto l'origine dei prodotti è varia.



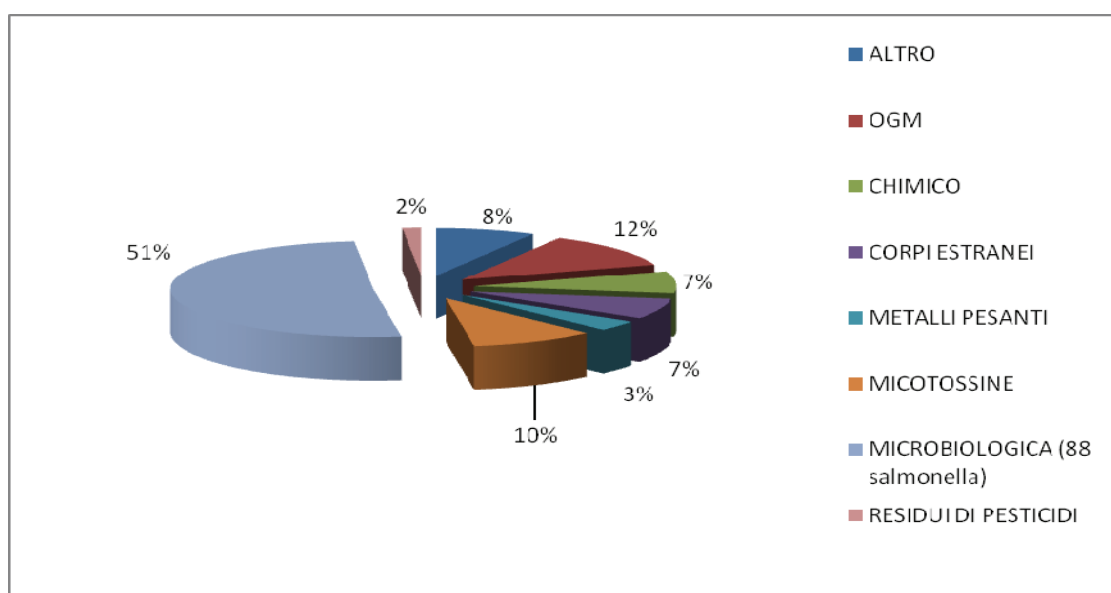
2.17 Altre segnalazioni

Le altre segnalazioni (31) riguardano prodotti vari, soprattutto piatti pronti e si riferiscono a varie tipologie di rischio.

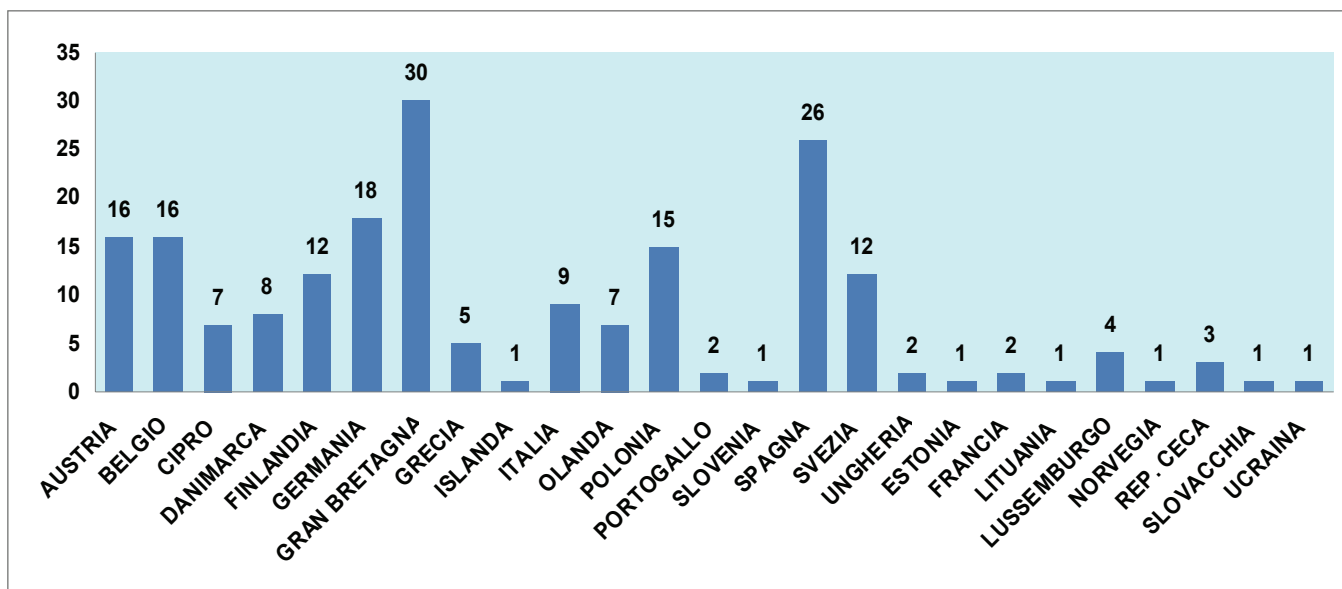
3 - Alimentazione animale

Per questa categoria di prodotto sono pervenute 201 notifiche, in aumento rispetto alle 182 del 2008. Circa la metà delle notifiche riguardano problemi di natura microbiologica (102), principalmente Salmonella (88) con origine varia, seguite da enterobatteriacee (13). Si segnala anche il riscontro di OGM non autorizzati (24 notifiche, quadruplicate rispetto alle 6 del 2008), presenza di micotossine (20), contaminazioni chimiche (15), presenza di corpi estranei (14). L'origine dei prodotti è varia.

Tutte le segnalazioni sono riassunte nel grafico seguente.

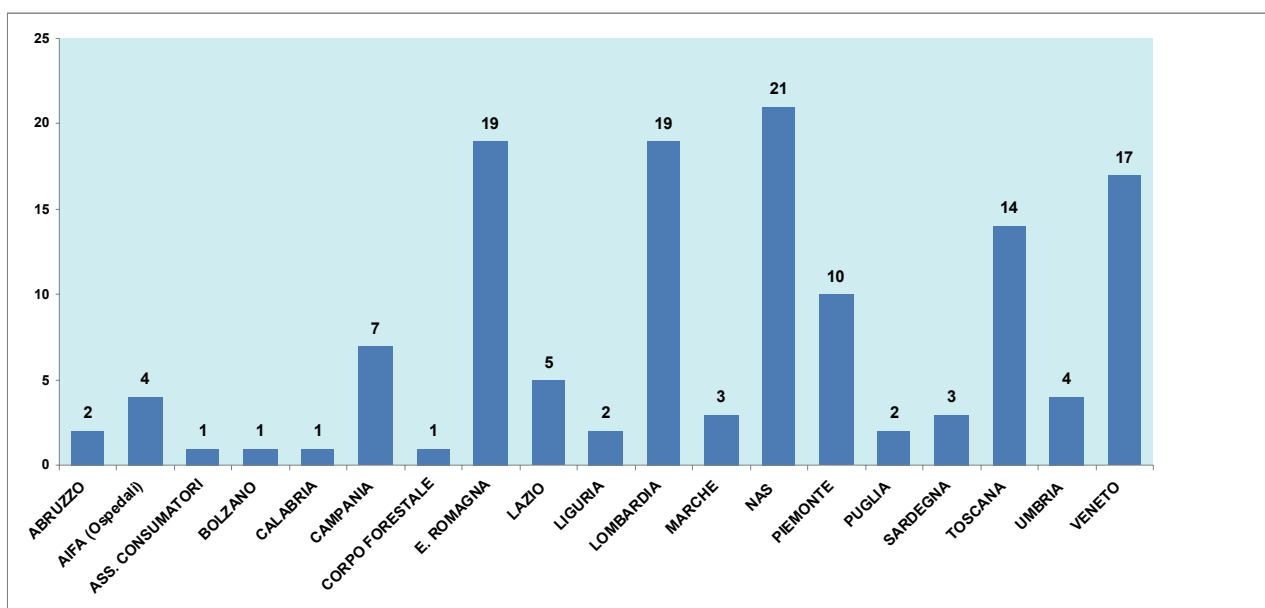


L'Italia ha effettuato 9 notifiche, più del doppio rispetto alle 4 del 2008. Come si può constatare dal grafico, il maggior numero di notifiche sui mangimi è stato effettuato, come negli anni passati, dai Paesi del nord Europa.



4- Notifiche effettuate attraverso la vigilanza nazionale

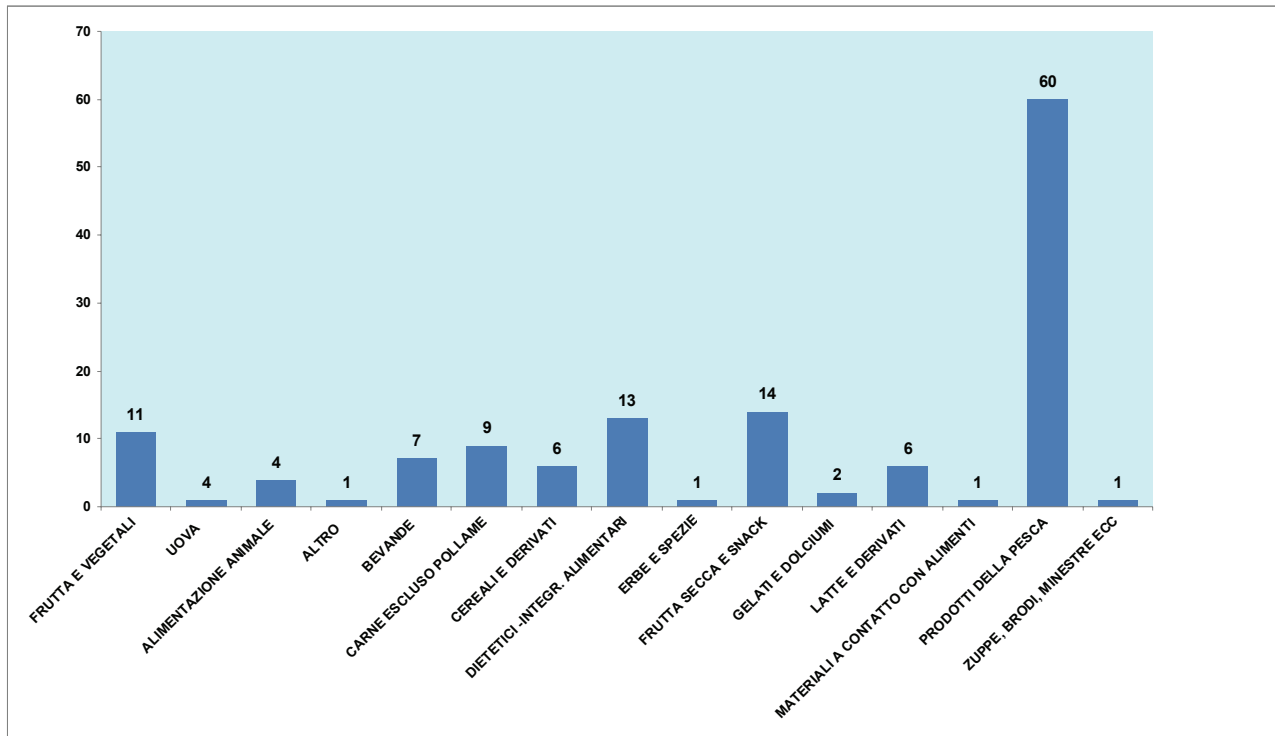
Complessivamente, sono pervenute 137 notifiche da parte delle Regioni e Province autonome, dalle ASL, dai NAS e da altre Amministrazioni. L'attività di vigilanza nazionale, che ha dato luogo alle successive notifiche di allerta comunitarie, è riassunta nella seguente figura.



In un caso la segnalazione è pervenuta da una Associazione di consumatori. Sono state pervenute anche 4 segnalazioni dall'AIFA riguardanti sospette reazioni avverse per consumo di prodotti dietetici o integratori alimentari. Una notifica è stata effettuata dal Corpo Forestale dello Stato.

Non sono pervenute notifiche, relativamente al sistema di allerta comunitario, da alcune regioni: Basilicata, Friuli Venezia Giulia, Molise, Sicilia, P. Autonoma di Trento e Val d'Aosta.

La tipologia dei prodotti risultati irregolari è riassunta nel grafico seguente, con prevalenza dei prodotti della pesca, frutta secca e snack, dietetici e integratori alimentari, seguiti da frutta e vegetali.

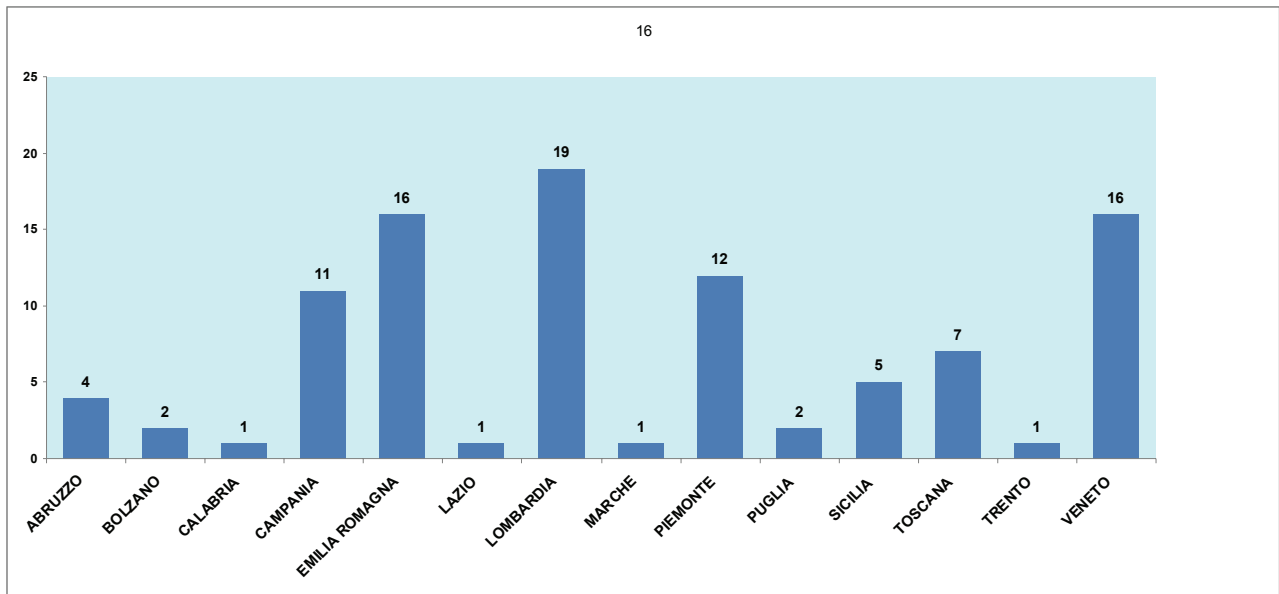


5. Allerta riguardanti i prodotti nazionali

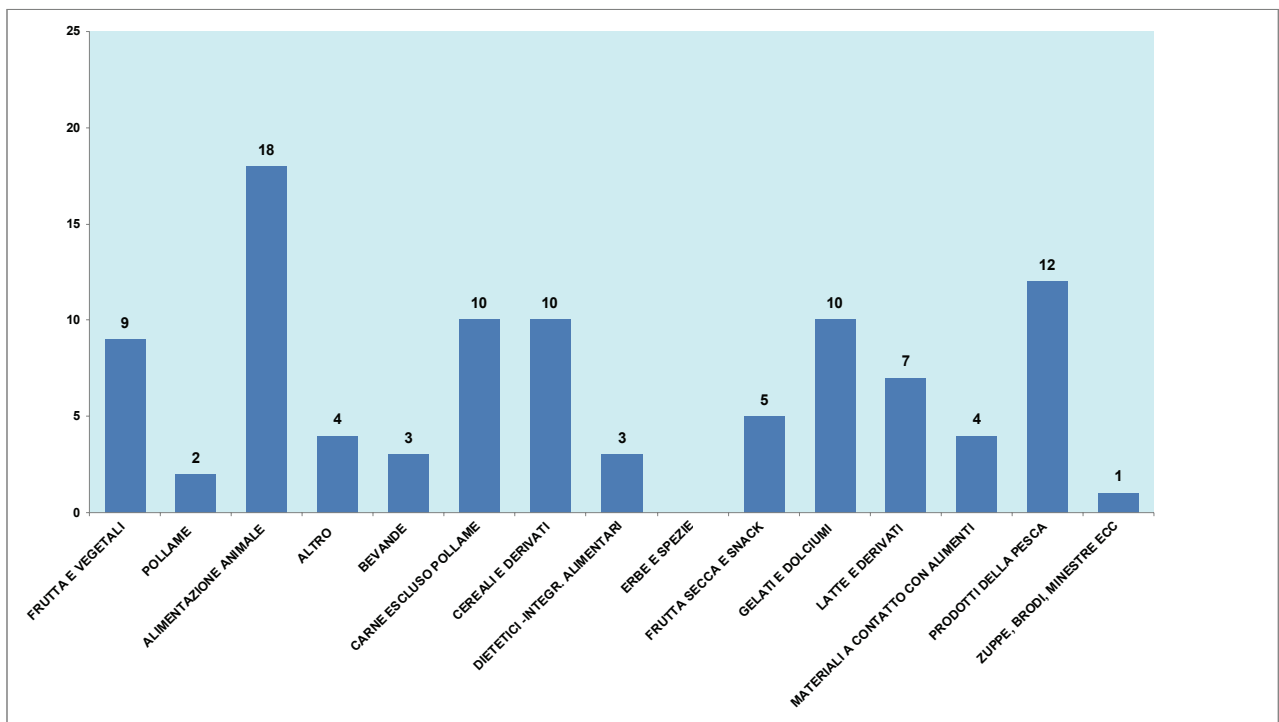
L'Italia risulta coinvolta in 98 casi. Una ulteriore segnalazione si riferisce ad un alimento prodotto presso una ditta di San Marino. Inoltre, una notifica riguarda una vendita online, tramite Internet, ma non si è ancora risaliti alla effettiva origine del prodotto.

In particolare 74 segnalazioni sono pervenute da altri Stati Membri mentre le restanti allerta sono pervenute attraverso la vigilanza nazionale, trattandosi di prodotti ridistribuiti in ambito europeo o extra europeo.

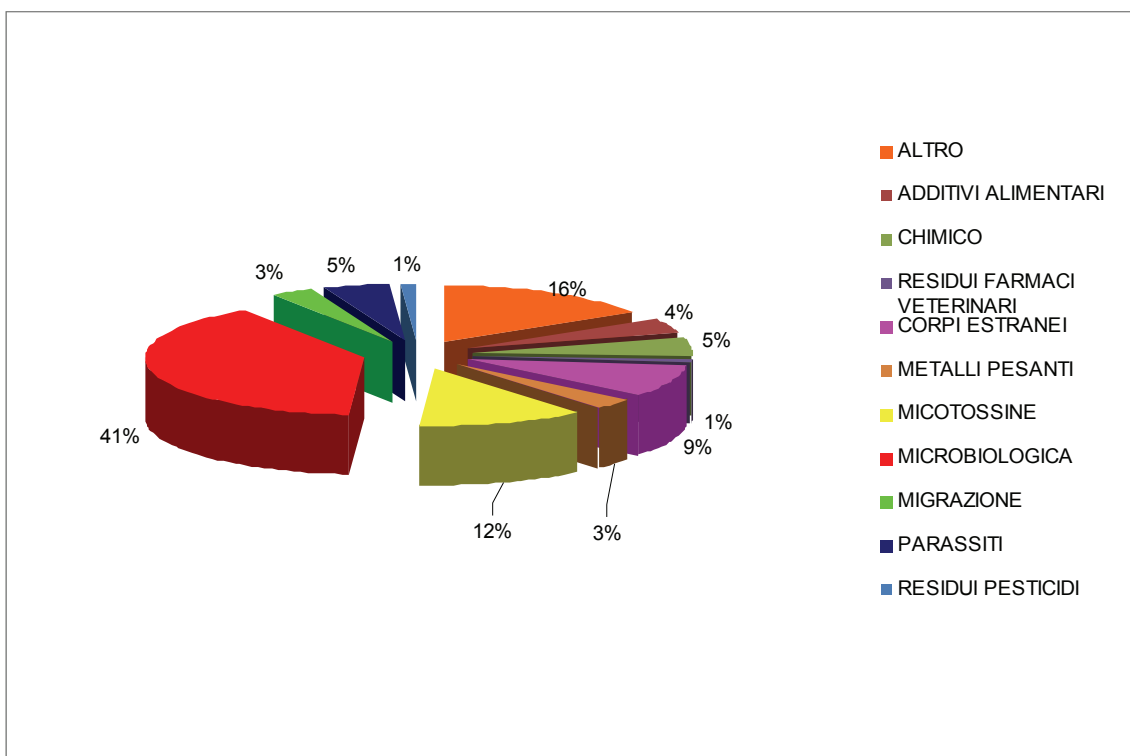
Le regioni di origine dei prodotti italiani interessati dalle allerta sono riassunte nel grafico seguente.



La tipologia dei prodotti risultati irregolari è abbastanza eterogenea. Le maggiori notifiche hanno riguardato l'alimentazione animale, seguita dai prodotti della pesca, gelati e dolciumi, frutta e vegetali, cereali e derivati e dalla carne escluso il pollame. L'andamento è mostrato nelle figure di seguito riportate.

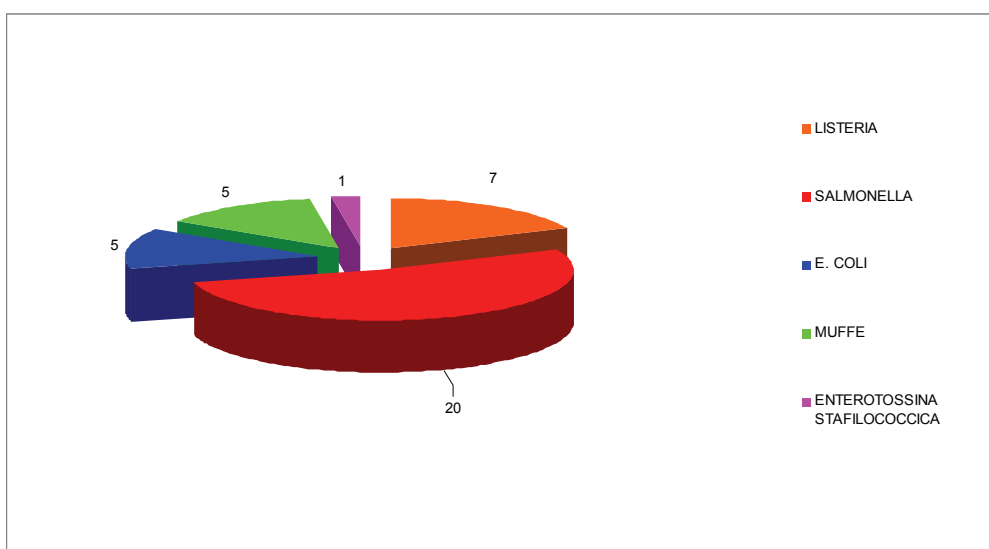


Il grafico seguente mostra la tipologia del rischio riscontrato nei prodotti nazionali irregolari.



La tipologia del rischio è abbastanza eterogenea, con varie notifiche relative a problematiche di contaminazioni chimiche, microbiologiche e in particolare di allergeni non dichiarati in etichetta, con ben 13 segnalazioni (rientranti sotto la voce “altro” nel grafico precedente).

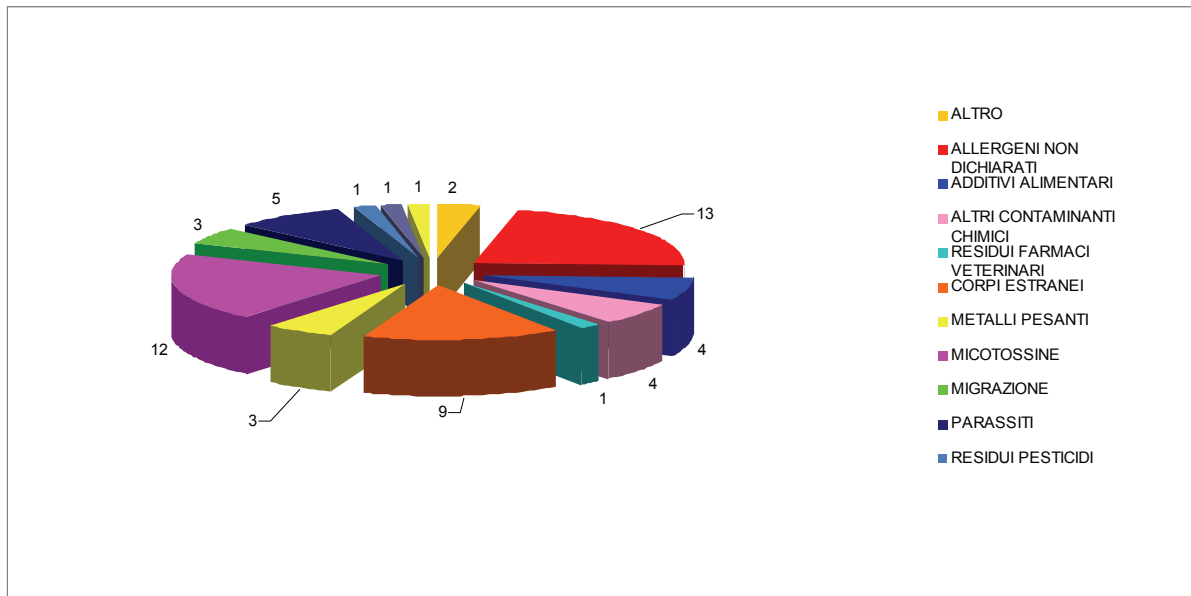
Per quanto concerne gli aspetti microbiologici, le maggiori notifiche hanno riguardato la presenza di Salmonella (20 segnalazioni) e di Listeria (7 notifiche), seguite da E.Coli con 5 segnalazioni, come di seguito riassunto.



Per quanto concerne le restanti notifiche, sono stati segnalati il riscontro di micotossine (12 notifiche), di allergeni non dichiarati in etichetta (13) e anche corpi estranei (9).

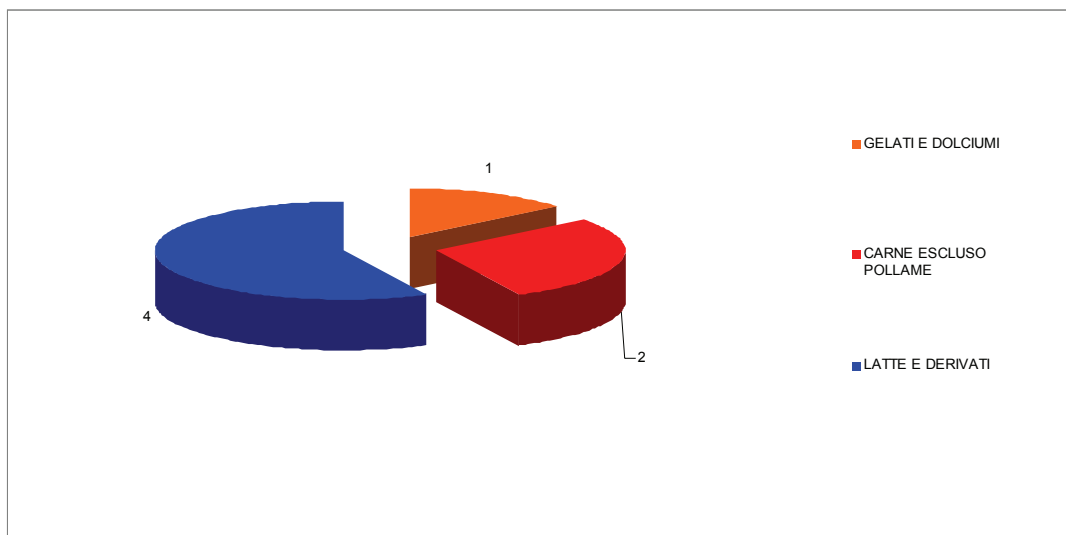
Tra le micotossine, la maggior parte delle segnalazioni riguarda le aflatoossine (10), mentre le restanti due notifiche si riferiscono al riscontro di alti livelli di deoxyvalenolo e di patulina.

In un caso c'è stata una notifica per OGM.

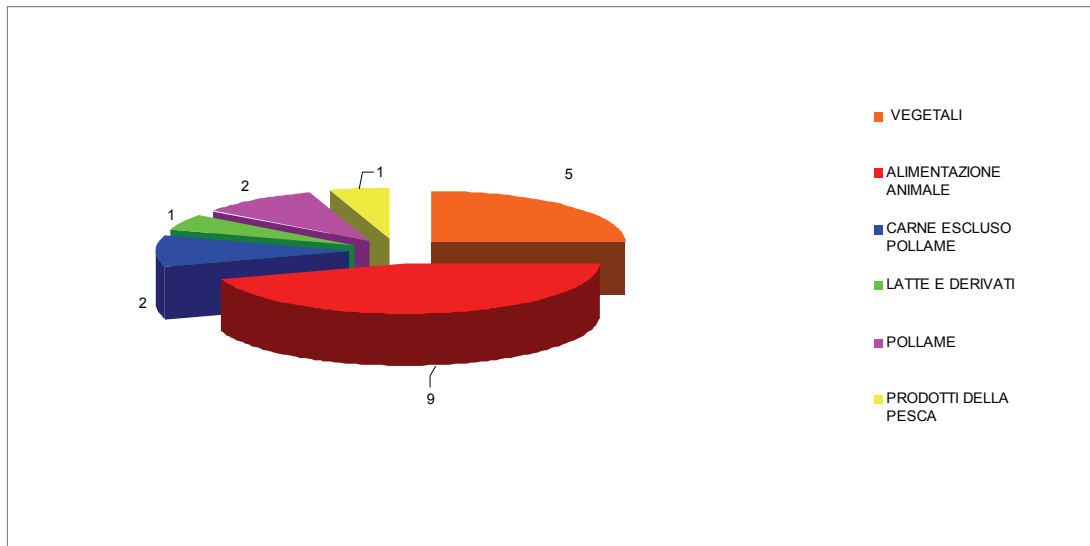


Si evidenzia, quindi, come avvenuto negli anni passati, il ricorrente riscontro di irregolarità quali la presenza di corpi estranei.

Nel caso della Listeria le tipologie di alimenti risultati irregolari sono rappresentati dai prodotti a base di latte (4), in 2 casi di carne escluso pollame ed in un caso di un dolce al cioccolato.



Per quanto riguarda la contaminazione da Salmonella si riporta, nella figura sottostante, la distribuzione per tipologie di prodotto.



La Salmonella, come avvenuto anche nel passato, è stata riscontrata in prodotti vegetali (5 notifiche), oltre che nell'alimentazione animale (9 notifiche).

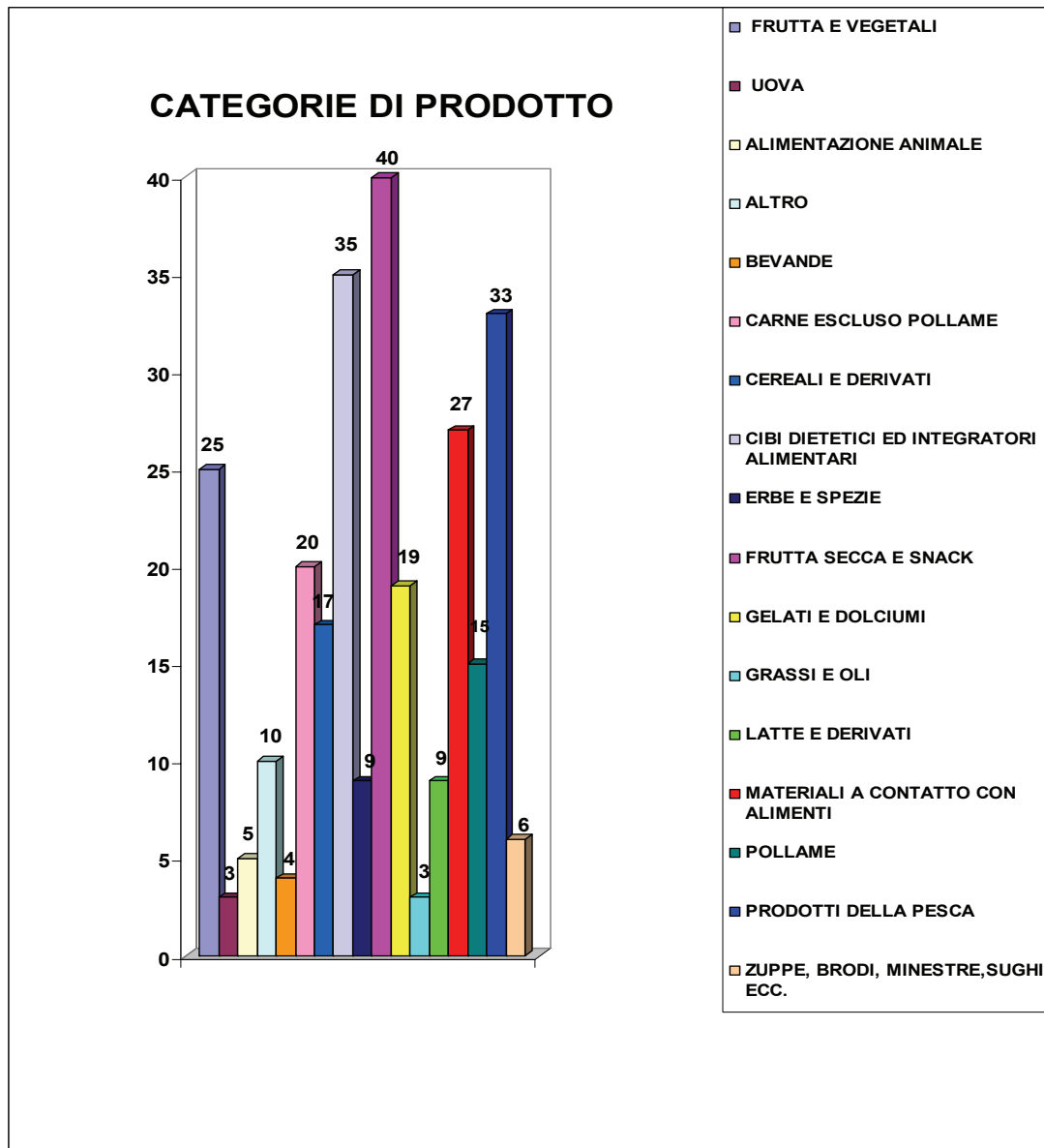
Delle 5 notifiche riguardanti i vegetali, ben quattro si riferiscono alla contaminazione di rucola e mix di insalate, mentre una notifica ha riguardato i germogli di erba medica. L'analisi dei trend mette in evidenza un incremento dei pericoli di natura microbiologica, dimostrando la necessità di un maggior numero di controlli, non solo sui prodotti di origine animale ma anche sui vegetali, come nel caso della rucola, spesso notificata attraverso il sistema di allerta comunitario. Un analogo aumento si è riscontrato nel caso dell'alimentazione animale.

Per affrontare e risolvere le problematiche relative ai casi d'inquinamento microbiologico nei prodotti orticoli il Ministero della Salute ha istituito un "Gruppo di lavoro ad hoc sulla problematica della rucola e sistema di allerta RASFF" (Istituto Superiore di Sanità, Dipartimento di Prevenzione della ASL Salerno, Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Portici e delle Venezie, Università di Roma "Sapienza", 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 dall'acqua reflua, dal suolo, dai concimi, dai cambiamenti nelle tecniche di produzione e di confezionamento o trasporto, dalle contaminazioni crociate e dal personale.

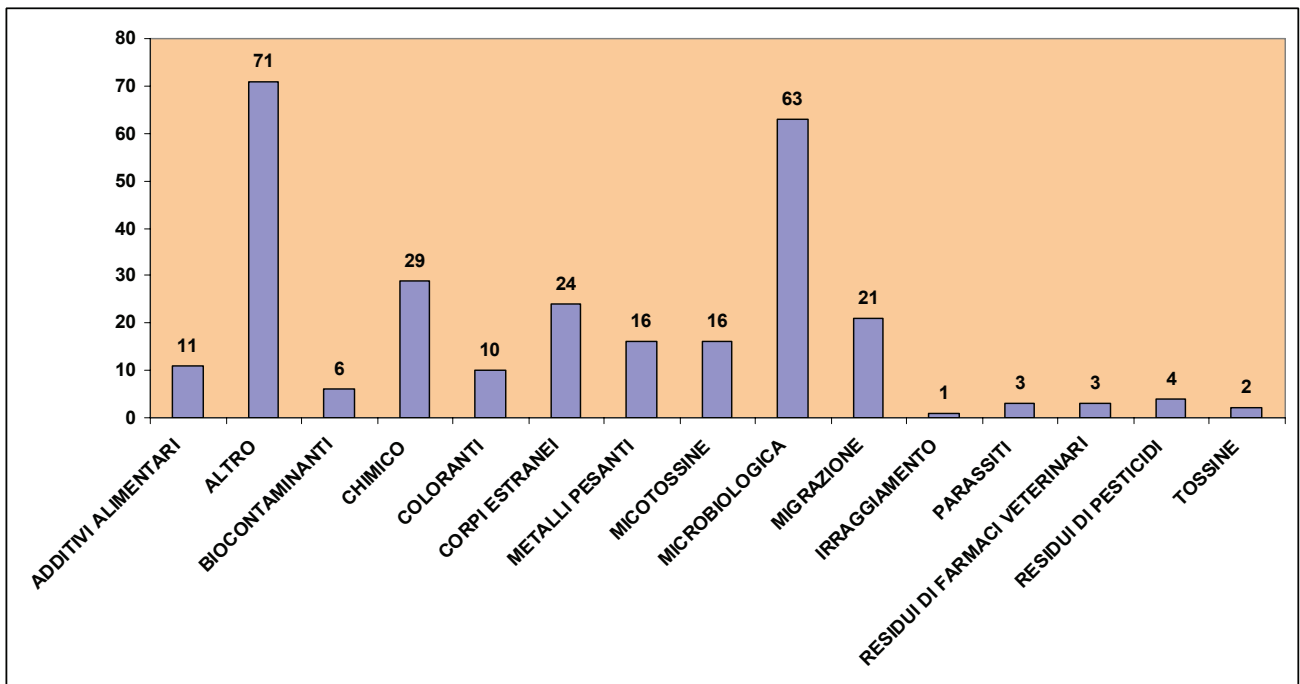
D'altro canto, la contaminazione dei vegetali da parte dei microrganismi patogeni come *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *E. coli*, *Campylobacter* e virus enterici è una eventualità che appare quasi inevitabile e che può aver luogo in ognuna delle fasi della filiera produttiva. Nel corso dell'anno si è proceduto ad un monitoraggio condotto presso diverse aziende con prelievo di campioni sia dei vegetali che delle acque. Sono ancora in corso i campionamenti previsti dal piano di monitoraggio, a cui seguirà una successiva analisi critica dei risultati raggiunti.

6. Recall

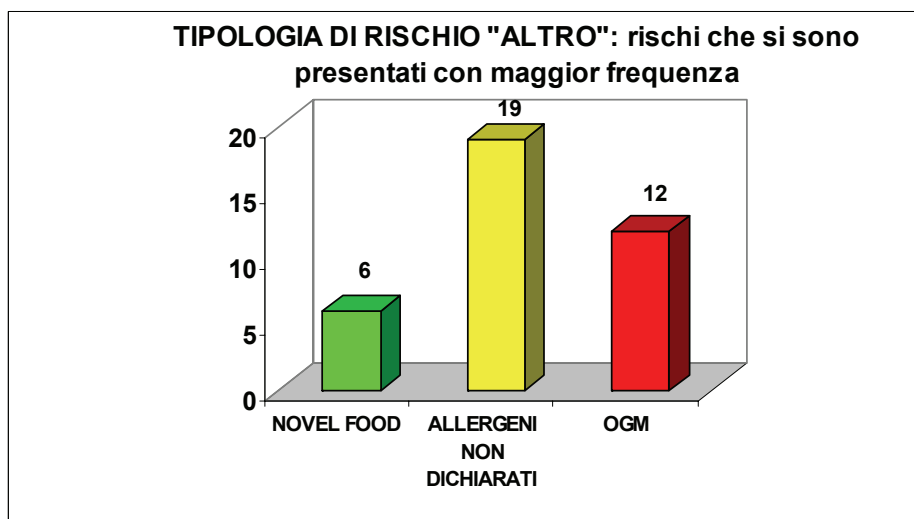
Tra tutte le notifiche pervenute nel corso dell'anno 2009, i prodotti alimentari sottoposti a recall sono stati 280. La categoria di alimenti maggiormente soggetta al richiamo, anche attraverso comunicati stampa (Press release), è stata la frutta secca e snack, seguita da cibi dietetici ed integratori e da prodotti della pesca.



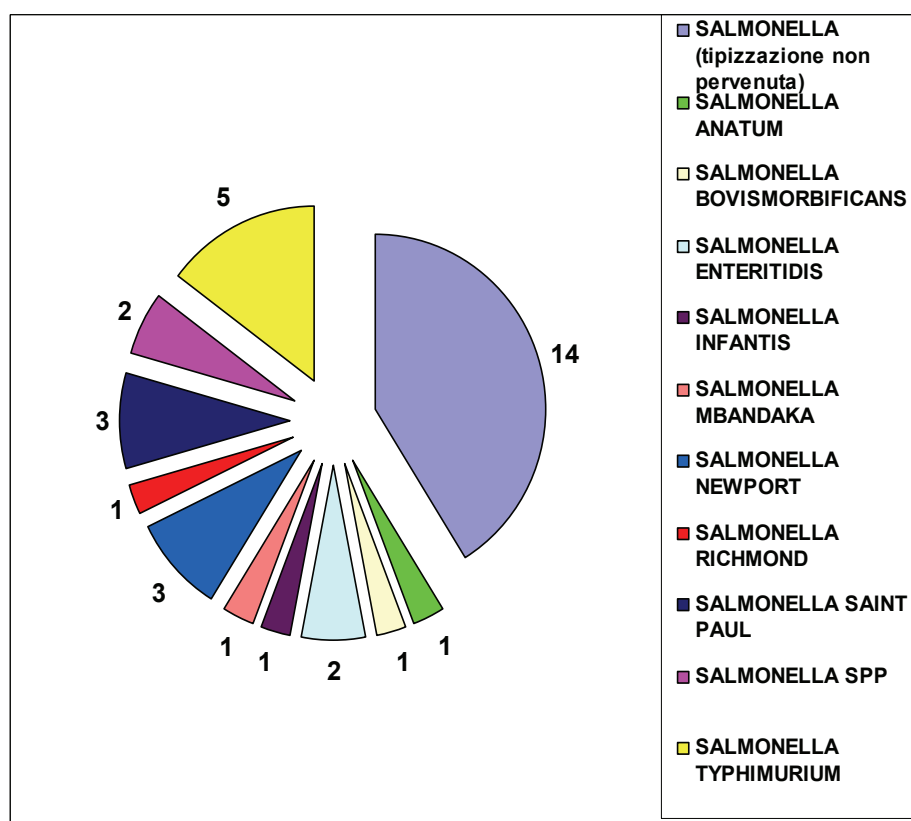
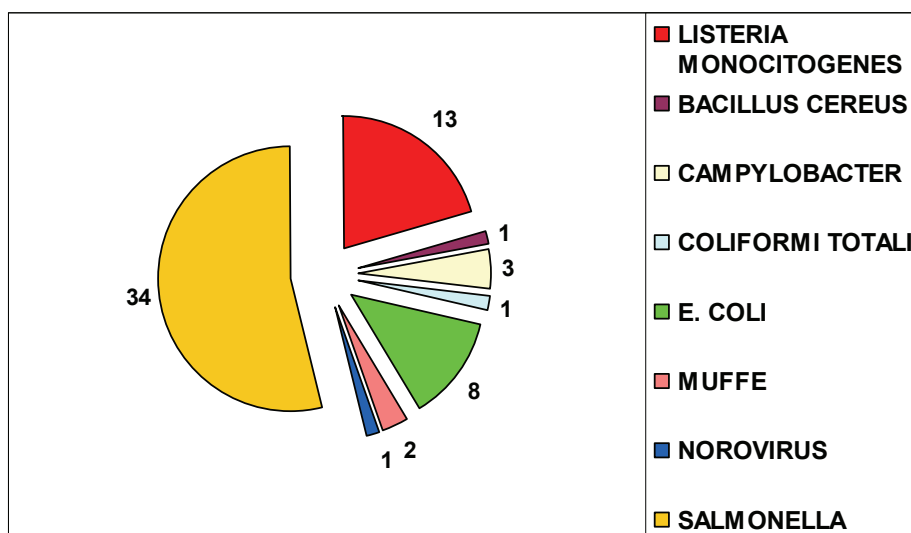
Le categorie di rischio maggiormente riscontrate sono state: presenza di allergeni non dichiarati, OGM e novel food (ricadenti sotto la voce altro nel grafico sottostante), seguiti da contaminazioni microbiologiche e chimiche, migrazione e corpi estranei.



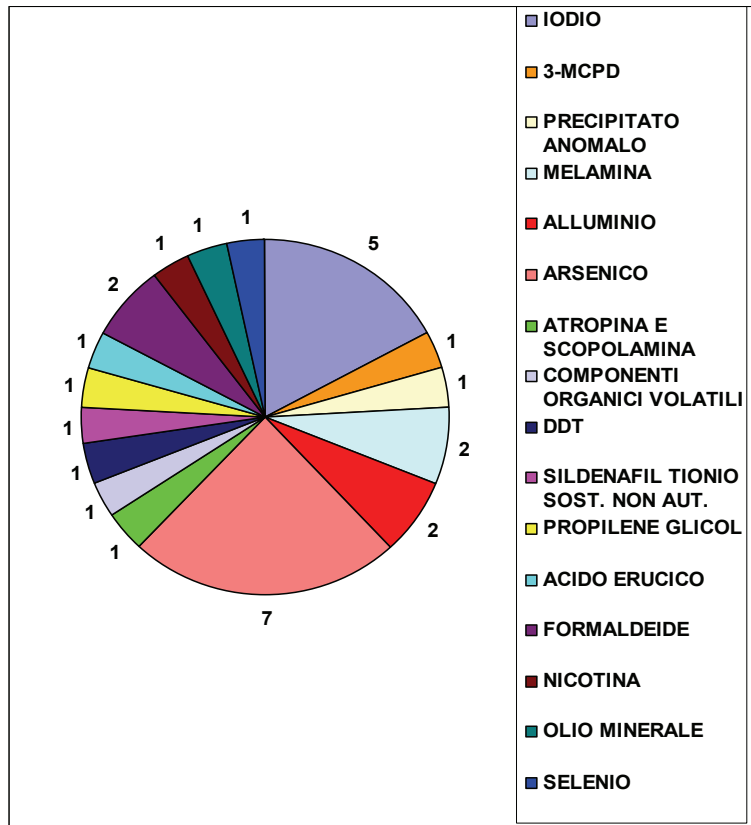
Entrando nel dettaglio si può mettere in evidenza che relativamente agli allergeni non dichiarati in etichetta si sono avuti 19 recall. Per gli OGM e i Novel Food vi sono stati rispettivamente 12 e 6 richiami.



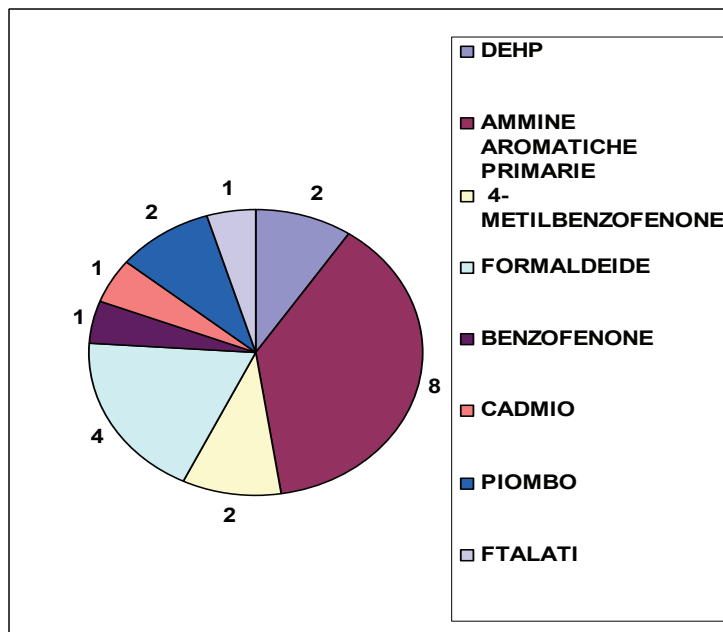
Per quanto riguarda i rischi di natura microbiologica i grafici seguenti evidenziano il tipo di contaminante riscontrato e, nel caso della Salmonella, anche i ceppi tipizzati.



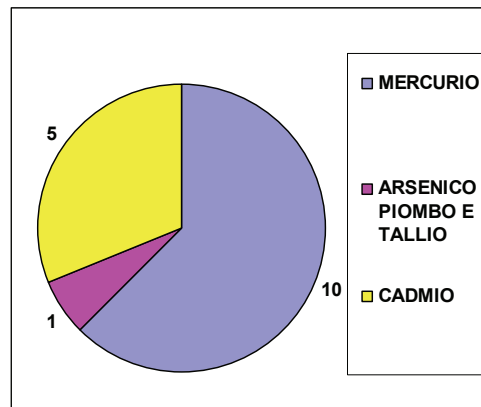
Per quanto riguarda i principali rischi di natura chimica, i grafici seguenti evidenziano il tipo di contaminante riscontrato tra alcune classi di prodotti.



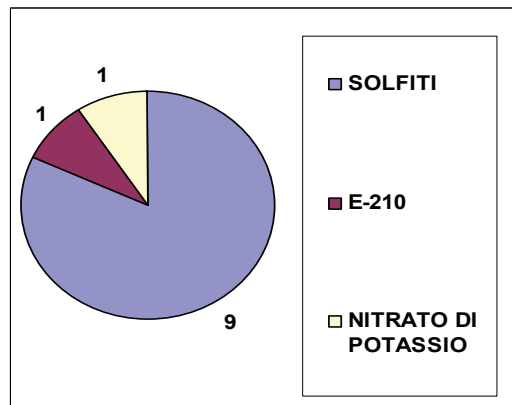
TIPOLOGIA DI RISCHIO “MIGRAZIONE”



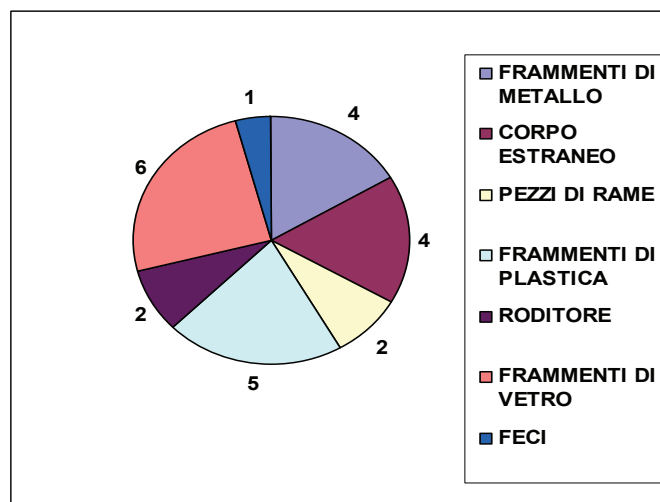
TIPOLOGIA DI RISCHIO “METALLI PESANTI”



TIPOLOGIA DI RISCHIO “ADDITIVI ALIMENTARI”



Per quanto concerne la presenza di corpi estranei, il grafico seguente ne evidenzia la tipologia.



Relativamente ai prodotti nazionali, i recall effettuati dagli OSA, sono stati 6 ed hanno riguardato: presenza di melamina in pet food, arachidi non dichiarate in etichetta in crema al cioccolato, presenza di proteine del latte non dichiarate in crema di nocciole, Listeria in gorgonzola, E. Coli in vongole veraci e nitrato di potassio in salsicce di suino.

Si segnala, inoltre, che su 12 prodotti di origine nazionale altri Paesi Comunitari hanno effettuato dei “comunicati ai consumatori”.

6- Conclusioni

L'analisi dei dati emersi nel corso dell'anno 2009 può essere utile per sviluppare in modo più efficiente la futura programmazione dei controlli.

Se si effettua un confronto con il 2008, si assiste ad un aumento delle notifiche sui prodotti della pesca, alimentazione animale e dietetici ed integratori alimentari. Si è invece riscontrato un minor numero di notifiche relative alla frutta secca e snack, seppure elevata, soprattutto per riscontro di aflatossine.

Per quanto concerne i maggiori contaminanti microbiologici si evidenzia un aumento delle segnalazioni per la *Listeria* (78). Ancora elevato è il riscontro di *Salmonelle* (314 notifiche), seppure in calo rispetto all'anno 2009.

Per i contaminanti chimici si è assistito ad un incremento delle segnalazioni per riscontro di metalli pesanti, additivi e coloranti e ad una diminuzione di notifiche sulle micotossine.

Inoltre, vi è stato un significativo aumento delle notifiche per contaminazione da OGM, soprattutto dovuto alle allerta riguardanti la contaminazione dei semi di lino.

Un ulteriore aspetto emergente è rappresentato dalle maggiori segnalazioni su integratori alimentari, spesso contenenti principi ad attività farmacologia e venduti attraverso il canale Internet. Sono state ricevute anche diverse segnalazioni di sospette reazioni avverse all'uso di alcuni di questi prodotti che sono risultati, in diverse occasioni, contenere sostanze anoressizzanti.

Le notifiche sui prodotti nazionali, come avvenuto negli anni precedenti, evidenziano ancora il ricorrente riscontro di alcune irregolarità, in particolare la presenza di corpi estranei. Ciò evidenzia la necessità da parte degli operatori del settore alimentare di rinforzare i propri piani di autocontrollo.

Si assiste, inoltre, ad un incremento dei pericoli di natura microbiologica notificati sui nostri prodotti. Mentre nel caso della *Listeria* 4 notifiche sono relative a prodotti a base di latte, la contaminazione da *Salmonella* è avvenuta non solo sui prodotti di origine animale, ma anche sui vegetali, come nel caso della rucola, e nell'alimentazione animale.

Relativamente ai prodotti orticoli proseguiranno le attività del Gruppo ed i campionamenti previsti dal piano di monitoraggio, con una successiva analisi critica dei risultati raggiunti. Va sottolineato, al riguardo, che l'ampliamento delle conoscenze sui fattori che condizionano la crescita di tali microrganismi patogeni, nonché sullo sviluppo di strategie innovative per la loro identificazione e rintracciabilità costituisce una premessa di base per l'attuazione di strategie di prevenzione e protezione dei prodotti vegetali.

A livello regionale risultano ancora presenti alcune criticità nella gestione del sistema di allerta. In particolare, si evidenzia una lentezza delle esecuzioni delle prove da parte dei laboratori. A volte i sistemi di rintracciabilità non sono efficaci ed hanno portato a un rallentamento delle indagini e degli interventi mirati (ritiro, richiamo). Sarà anche necessario rendere più omogenea l'attività svolta a livello regionale, in quanto tuttora si assiste 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. Per quanto riguarda le difficoltà in cui potrebbero trovarsi i laboratori a fronte della fine della deroga sull'accreditamento per le analisi ufficiali, con un ulteriore aggravamento nei ritardi di risposta, una soluzione potrebbe essere quella di favorire l'accreditamento per gruppi di prove e non solo per singolo analita.

D'altro canto, va evidenziato che 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 l'alta attività di controllo nel territorio nazionale.

I dati riportati dovrebbero essere utilizzati per la programmazione dei controlli. Va tenuto presente, però, che, come disposto dal Regolamento (CE) n. 882 del 2004, tutte le attività di controllo rientrano nel Piano integrato di controllo nazionale pluriennale (MANCP). Il Piano ha lo scopo di illustrare in modo esauriente il sistema di controllo svolto dalle diverse Amministrazioni coinvolte, ottimizzando le risorse economiche, l'organizzazione e la gestione dei controlli e le loro priorità in funzione dei rischi, permettendo di coprire così, in modo più efficace, tutte le fasi della catena alimentare.