

Relazione sul Sistema di allerta rapido per gli alimenti e i mangimi - RASFF

Dati Anno 2018

Sintesi a cura del CeIRSA del documento: "RASFF, the Rapid Alert System for Food and Feed. 2018 Annual Report"

Introduzione



Il Sistema di allerta rapido per gli alimenti e i mangimi (*Rapid Alert System for Food and Feed* - RASFF), la cui base legale è il reg. CE 178/2002 (art.50), è una rete che consente il rapido ed efficace scambio di informazioni nei casi in cui si rilevi un rischio diretto o indiretto per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi. Questo scambio di informazioni aiuta gli attori della sicurezza alimentare europea ad agire più rapidamente e in maniera coordinata per affrontare e risolvere tali rischi.

1

Fanno parte della rete del RASFF:

- l'Unione europea, con la Commissione europea e l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA);
- l'Associazione europea di libero scambio (EFTA);
- I seguenti Stati attraverso i rispettivi organi deputati: Austria, Belgio, Bulgaria, Cipro, Danimarca, Estonia, Finlandia, Francia, Germania, Grecia, Irlanda, Italia, Islanda, Lettonia, Liechtenstein, Lituania, Lussemburgo, Malta, Norvegia, Olanda, Polonia, Portogallo, Regno unito, Repubblica Ceca, Romania, Slovacchia, Slovenia, Spagna, Svezia, Svizzera, Ungheria.

Quando un membro del RASFF entra in possesso di qualsiasi informazione a proposito di un grave rischio, diretto o indiretto, per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi, è tenuto a notificarlo immediatamente alla Commissione Europea tramite il RASFF. La Commissione trasmette immediatamente tale notifica a tutti i membri della rete.

Per una gestione più efficace, il reg. CE 16/2011 classifica le notifiche in due tipi:

- Notifica **ORIGINALE**: si intende una notifica che non è mai stata trasmessa prima.
- Notifica di **FOLLOW-UP**: che contenente informazioni supplementari rispetto alla notifica originale.

Le notifiche ORIGINALI di distinguono in:

- Notifica di **ALLARME** (*alert notifications*): Si tratta della notifica di un rischio riscontrato sul mercato e che richiede o potrebbe richiedere un'azione rapida in un altro paese membro. Deve essere trasmessa e gestita in via prioritaria dal membro della rete al punto di contatto della Commissione. Il punto di contatto della Commissione trasmette le notifiche di allarme a tutti i membri della rete entro 24 ore dal ricevimento delle medesime, previa verifica della notifica.



- Notifica di **INFORMAZIONE** (*information notifications*): si tratta della notifica di un rischio che non richiede un'azione rapida in un altro paese membro. I membri della rete devono inviare questo tipo di notifica, senza ingiustificati ritardi, al punto di contatto della Commissione, che a sua volta provvederà, previa verifica, a trasmetterla rapidamente a tutti i membri della rete. Questo tipo di notifica è diviso in:

- Notifica di informazione per follow-up (*information notification for follow-up*): relativa a un prodotto già presente o che potrebbe essere immesso sul mercato in un altro paese membro;
- Notifica di informazione per attenzione (*information notification for attention*): relativa a un prodotto che è presente solo nel paese membro notificante o non è stato immesso sul mercato o non è più sul mercato.

- Notifica di **RESPINGIMENTO ALLA FRONTIERA** (*border rejection*): si tratta della notifica di respingimento alla frontiera di una partita, di un container o di un carico di alimenti o di mangimi a causa di un rischio diretto o indiretto per la salute umana. I membri della rete inviano questo tipo di notifica, senza ritardi ingiustificati, al punto di contatto della Commissione, che a sua volta la trasmette rapidamente ai posti d'ispezione frontaliere (PIF) e ai punti di entrata designati (Reg.CE 882/2004, Reg.CE 669/2009).

Esistono anche le **NEWS**: qualsiasi informazione correlata alla sicurezza di prodotti alimentari o mangimi che non sia stata comunicata come allarme o notifica informativa, ma che viene ritenuta di interesse per le attività di controllo.



Bisogna ricordare infine che una notifica originale può essere **respinta**, previa verifica della Commissione e in accordo con il paese notificante, se i criteri di notifica non sono soddisfatti o se le informazioni trasmesse sono insufficienti.

Oppure può essere **revocata** dalla Commissione, d'intesa con il paese notificante, se le informazioni su cui si basano le misure adottate si rivelano infondate o se la trasmissione della notifica è stata effettuata in modo errato.

Notifiche Sistema informativo AAC 2018

Dal 2015 i membri della rete europea Food Fraud Network si scambiano informazioni attraverso l'Administrative Assistance and Cooperation System (AAC). L'AAC, istituito dalla decisione di esecuzione UE 2015/1918, è un sistema informativo sviluppato e gestito dalla Commissione europea per lo scambio di dati relativi alle non conformità e alle potenziali violazioni intenzionali della legislazione alimentare.

Il sistema è diviso in due parti: la prima gestisce le non conformità riguardanti le frodi alimentari (AAC-FF), mentre la seconda si occupa di tutte le altre non conformità (AAC-AA). Le attività dell'AAC dovrebbero essere presto integrate con il RASFF.

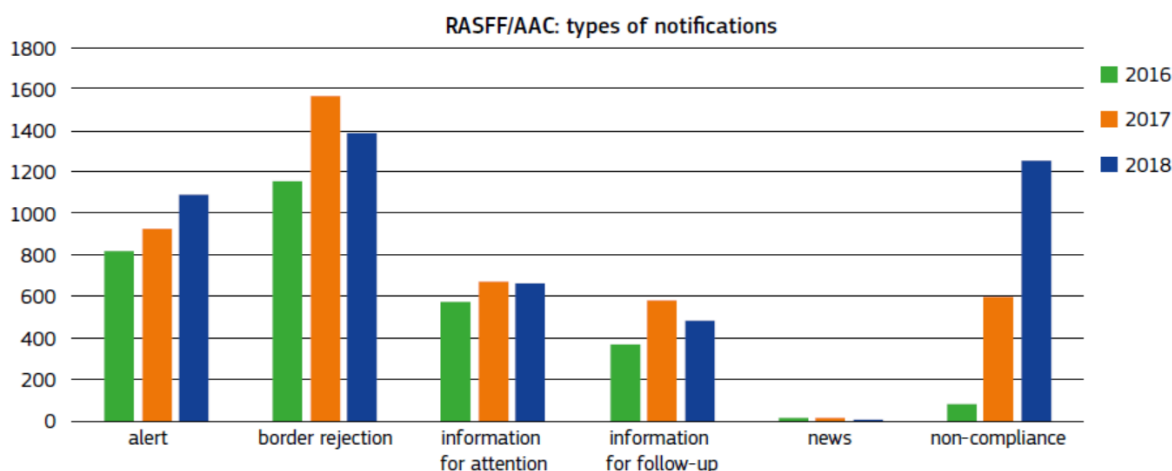


Grafico 1 - Tipologie di notifica RASFF e AAC

3

Nel 2018 l'errata etichettatura ha riguardato il 68,17% delle notifiche ACC. Bisogna tuttavia sottolineare come l'utilizzo di questo sistema informativo non sia uniforme tra i vari Stati Membri.

NOTIFICHE RASFF 2018

Nel 2018, sono state registrate **3.699 notifiche originali** di cui 1.118 allarmi, 493 informazioni per follow-up, 675 informazioni per attenzione, 1.401 come respingimento alla frontiera e 12 notifiche news.

Queste notifiche originali hanno dato origine a **10.484 notifiche follow-up**.

Nel 2018, è stata registrata una riduzione del 4% delle notifiche originali rispetto al 2017, ma un aumento delle notifiche di follow-up da parte degli Stati membri. Il 42% delle notifiche RASFF ha interessato controlli effettuati ai posti di frontiera e ingresso nel mercato dell'Unione Europea (vedi grafico 2).

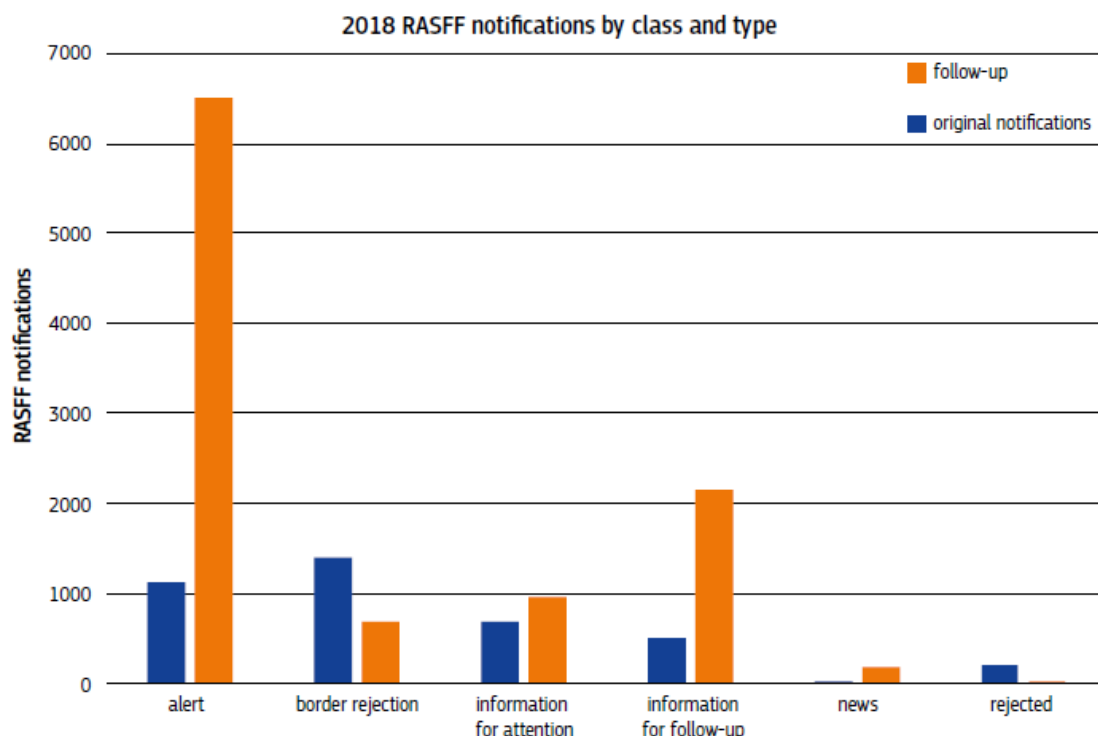


Grafico 2 - Notifiche RASFF divise per tipologia

Quando più notifiche sono collegate, si può identificare un **incidente**. Il presupposto fondamentale per tale definizione è un “forte collegamento” tra le notifiche coinvolte: ad esempio quando due prodotti simili (ma non identici) condividono la stessa rintracciabilità oppure quando riguardano prodotti identici, ma lotti diversi. La Tabella 1 mostra le tipologie di incidenti identificati per il 2018. Per comprendere meglio i dati si ricorda che nella categoria “contaminazioni accidentali o ambientali” (*accidental or environmental contamination*) la natura del contaminante può essere sia chimica che microbiologica e che nella categoria focolai di malattie a trasmissione alimentare (*foodborne outbreak*) non sono considerati tutti i focolai. Un focolaio di origine alimentare, infatti, può essere segnalato in un'unica notifica RASFF oppure attraverso diverse notifiche legate a un particolare evento (solo in questo caso viene identificato un incidente).

Type of incident	Number of incidents		Number of notifications	
	2018	2017	2018	2017
accidental or environmental contamination	17	9	49	24
faulty labelling, processing or storage conditions	2	3	5	16
foodborne outbreak	6	6	30	18
foreign body contamination / physical danger	7	2	16	4
fraud investigation	1	2	3	5
hazardous or unauthorised composition	11	19	30	41
intentional contamination / tampering	0	0	0	0

Tabella 1 - Tipologie di incidenti RASFF

Il grafico 3 evidenzia il numero di notifiche RASFF attivate dai singoli Paesi nel 2018.

RASFF notifications by notifying country in 2018

Original and follow-up notifications by notifying country in 2018

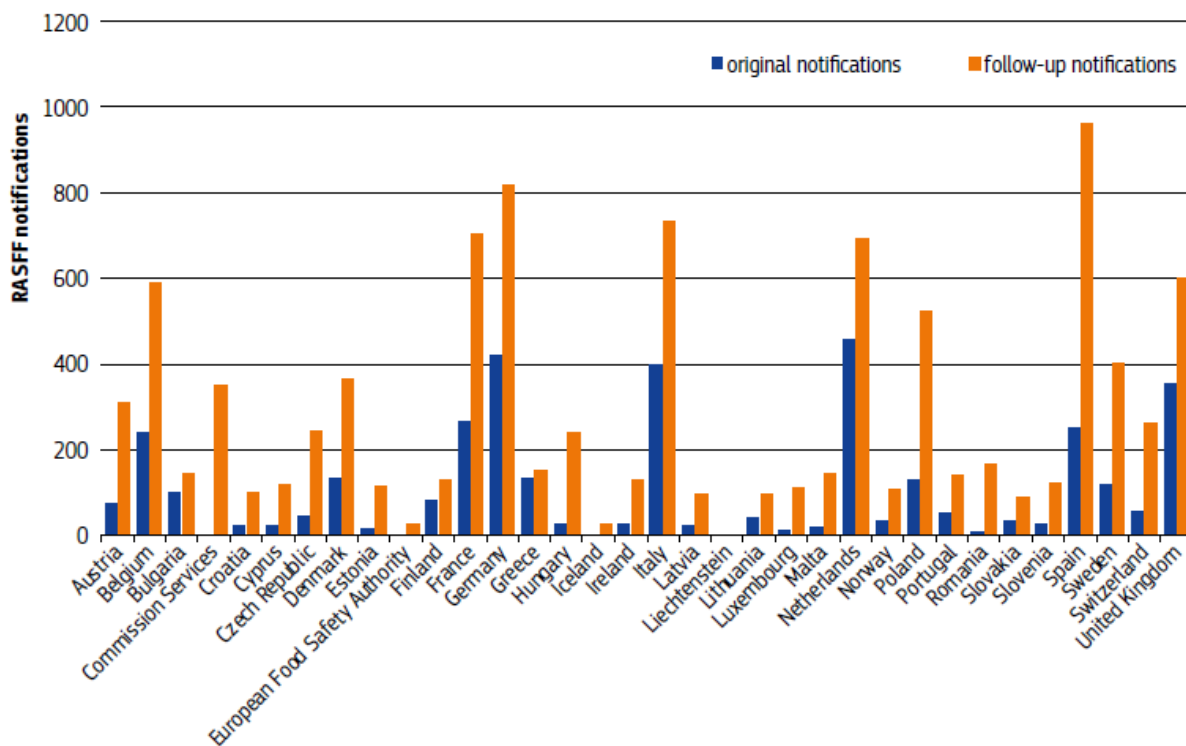


Grafico 3 - numero di notifiche RASFF per Paese nel 2018

Categorie di pericolo e notifiche

Di seguito sono riportati i dati relativi alle principali categorie di pericolo per gli **ALIMENTI**.

Microrganismi patogeni

Una significativa parte delle notifiche RASFF, da parte dei Paesi membri, riguarda microrganismi patogeni riscontrati in alimenti, in particolare di origine animale. *Salmonella* è ancora l'agente patogeno più frequentemente segnalato negli alimenti provenienti sia dai Paesi Membri (246 notifiche), sia dai Paesi non Membri. Tuttavia, nel primo caso (Paesi Membri) è la carne di pollo l'alimento più spesso oggetto di notifica (in ragione del criterio di sicurezza alimentare che prevede l'assenza di *S. Enteritidis* e *S. Typhimurium*); nel secondo invece (Paesi non Membri) sono i semi di sesamo. *Listeria monocytogenes* è stata più frequentemente riscontrata in alimenti di origine animale: carne e prodotti derivati, latte e prodotti derivati, pesce e prodotti della pesca. Ciononostante, il principale focolaio alimentare multi-nazionale

legato al mais congelato nel 2018 permette di ribadire come la contaminazione da *Listeria* possa essere molto rilevante anche in altri alimenti, in particolare in quelli che non vengono trattati termicamente prima del consumo. Norovirus è stato riscontrato principalmente in ostriche provenienti dalla Francia. Sono state inviate anche 6 notifiche per frutti di bosco contaminati. *Escherichia coli* STEC possono causare malattie di origine alimentare a causa della loro capacità di produrre Shiga tossine. La contaminazione da parte di questo patogeno è stata spesso riscontrata in prodotti a base di carne (non sottoposti a trattamento termico) e formaggi.

Allergeni

Il latte, il glutine e la frutta a guscio rappresentano gli allergeni più comunemente riportati, mentre gli alimenti maggiormente notificati sono stati piatti pronti e snacks. Molto spesso vengono notificate tracce di allergeni a causa di contaminazioni crociate, ad esempio sulle stesse linee di produzione di altri prodotti contenenti allergeni.

Corpi estranei

I corpi estranei maggiormente notificati sono la plastica, il metallo ed il vetro. La presenza di questi materiali negli alimenti rappresenta un rischio di lesioni a carico del tratto digerente. In genere, si rinvenivano in materie prime macinate o sfuse come cereali, farine o alimenti trasformati a causa di una contaminazione durante la fase di produzione. I frammenti di vetro si trovano frequentemente in prodotti di cui questo materiale ne rappresenta il contenitore.

Micotossine

Come in passato, le questioni relative alle micotossine sono tra i principali problemi dei prodotti provenienti da Paesi non Membri. Solitamente le micotossine non producono un effetto avverso acuto sui consumatori, ma un'esposizione cronica può rappresentare un rischio significativo per coloro che consumano abitualmente i prodotti contaminati. In particolare, le aflatossine registrano il numero di notifiche più elevato ed è importante ricordare che l'aflatossina B1 è riconosciuta come un composto cancerogeno e genotossico. Nel 2018 anche il numero di notifiche relative ad ocratossina A, nell'uva passa proveniente dalla Turchia, è aumentato drammaticamente. Per quanto riguarda i mangimi, quasi tutta la totalità delle notifiche riguarda le aflatossine, riportate in arachidi di varia origine.

Residui di pesticidi

Il numero maggiore di non conformità si è riscontrato in frutta e alimenti di origine vegetale. Tutte le notifiche riguardanti la categoria "cacao, preparazioni a base di cacao, caffè e tè" hanno riguardato il tè proveniente principalmente dalla Cina. Più della metà delle notifiche sono respingimenti alla frontiera. Inoltre, 57 notifiche hanno coinvolto peperoni dolci provenienti dalla Turchia.

Considerando sempre le categorie di pericolo, le notifiche sui **MANGIMI** hanno riguardato:

Microrganismi patogeni

Salmonella è stata il principale oggetto di notifica in diverse materie prime per mangimi. È stata anche rilevata nell'ambito del pet food che rappresenta un rischio non tanto per l'animale da compagnia, quanto per i bambini presenti in casa.

Micotossine

Per quanto riguarda i mangimi, quasi la totalità delle notifiche riguarda le aflatossine, riportate in arachidi di varia origine.

Contaminanti microbici

Si tratta di una nuova categoria di pericolo che sostituisce quella dei "microrganismi non patogeni". La maggior parte delle notifiche ha riguardato non conformità rispetto al criterio microbiologico di igiene dei mangimi sulla conta delle *Enterobacteriaceae* (n=5, c=2; m=10; M=300 in 1 g, Reg. CE 142/2011)

Composizione

Un altro aspetto che interessa le notifiche inerenti i mangimi è la composizione. Molte delle problematiche osservate sono imputabili ad un livello troppo elevato di semi di ambrosia. Come spiegato nelle precedenti relazioni annuali, questo è considerato un rischio grave in quanto la diffusione ambientale di ambrosia può essere dannosa per le persone allergiche al suo polline. Un altro problema è stato l'elevato contenuto di zinco.

Infine, la maggior parte dei problemi collegati ai **MOCA** (Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti) sono dovuti alla migrazione di sostanze chimiche dai materiali agli alimenti. Nel 2018 sono state registrate 38 notifiche inerenti la melammina e la formaldeide e, a seguire, sostanze quali nylon e metalli.

Nel 2018, sono state introdotte alcune nuove categorie di pericoli, sebbene il sistema di notifica e lo strumento di ricerca del portale RASFF non siano del tutto aggiornati a riguardo, quali:

- contaminanti biologici, ovvero contaminanti presenti negli alimenti a seguito di processi biologici (es. istamina, presenza naturale di cianuro, ecc.);
- inquinanti ambientali (es. PAH, diossine, PCB);
- metalli, a cui sono stati aggiunti altri metalli oltre a quelli pesanti;
- contaminanti microbici, microrganismi non patogeni;
- tossine naturali (es. alcaloidi, biotossine, ecc.);
- contaminanti di processo, contaminanti che si creano nei processi alimentari o nella produzione di mangimi (es. Acrilamide).

Evoluzione delle notifiche

Negli anni è stato evidenziato un trend di crescita significativo relativo alle notifiche RASFF, in particolare per le notifiche di allarme e per quelle di follow-up.

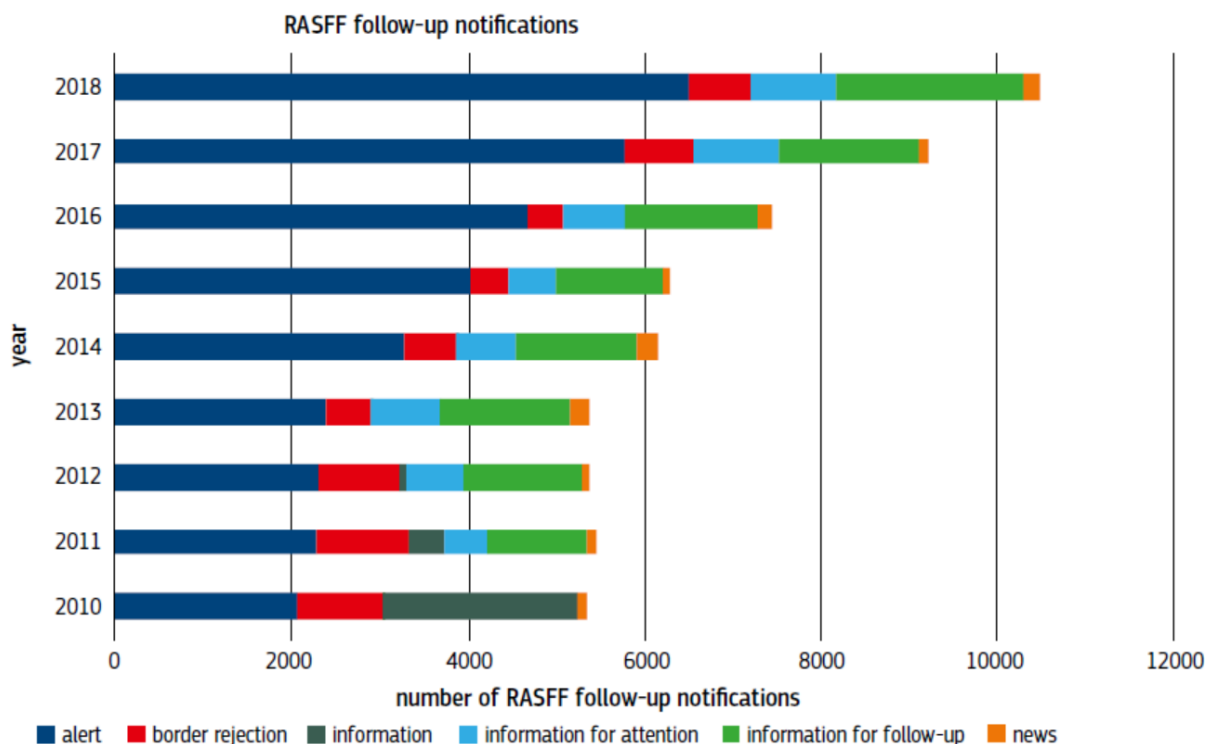


Grafico 4 - Trend di crescita delle notifiche RASFF

Di seguito vengono evidenziate le notifiche che hanno interessato maggiormente diverse **categorie** di prodotto:

	N° notifiche nel 2018
Frutta a guscio/ semi	667
Frutta e verdura	475
Pesce e prodotti della pesca	330
Mangimi	313
Carne di pollame e prodotti derivati	265
Alimenti dietetici o complementari	255

Tabella 2 - Notifiche in relazione alla categoria di prodotto nel 2018

La tabella sottostante evidenzia i principali pericoli rilevati nel 2018, evidenziando le notifiche come allarmi, respingimenti, informazioni per attenzione e per follow up:

Pericolo identificato	Allarme	Respingimenti	Informazioni per attenzione	Informazioni per follow up	Totale
Microrganismi patogeni	349	302	191	137	979
Micotossine	88	508	55	4	655
Residui pesticidi	48	154	60	14	276
Composizione	96	15	77	36	224
Allergeni	158	11	35	3	207
Controlli insufficienti o deboli (es. temperatura)	3	104	10	19	136
Corpi estranei	106	10	19	33	168
Additivi	19	64	24	35	142

Tabella 3 - Notifiche in relazione ai pericoli evidenziati nel 2018

Nel 2018 i fattori di rischio maggiormente identificati a seguito di controlli sugli alimenti alle frontiere o sul mercato dell'Unione Europea, sono state le aflatoossine contenute nella frutta a guscio, il mercurio nei pesci e prodotti della pesca e *Salmonella* spp. nella carne di pollame.

I dati italiani

Il grafico 5 evidenzia il numero delle notifiche del nostro Paese per gli anni 2015-2018. Nonostante un calo rispetto all'anno precedente, l'Italia si conferma uno dei Paesi più attivi nella rete RASFF con quasi 400 notifiche originali e 732 follow-up.

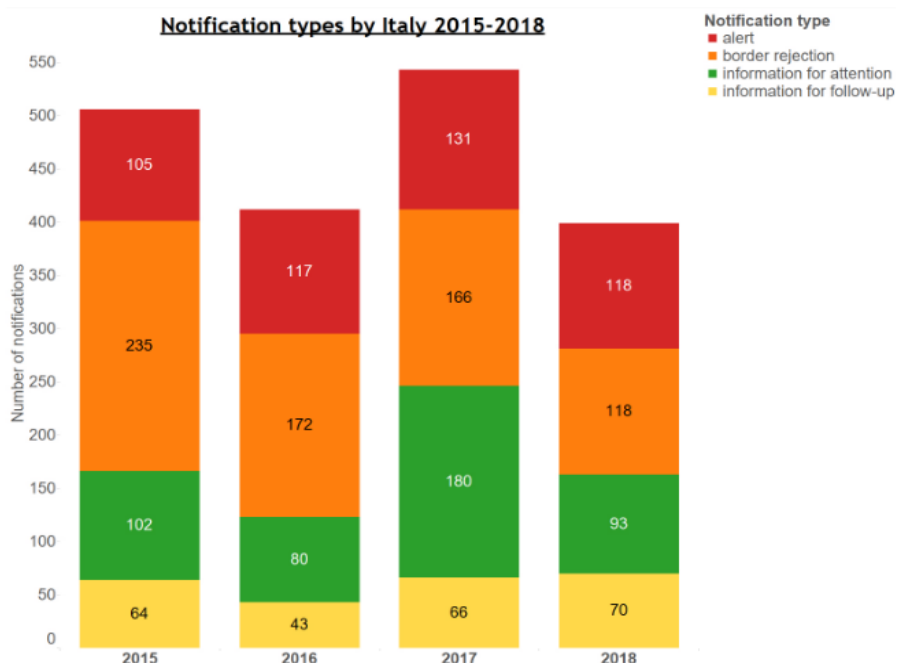


Grafico 5- Notifiche effettuate dall'Italia nel periodo 2015-2018

La tipologia di prodotti che sono stati oggetto delle **398** notifiche effettuate dall'Italia attraverso il RASFF ha riguardato, per la maggior parte, **prodotti della pesca** (n. 101 notifiche), **molluschi bivalvi** (n. 53 notifiche), **frutta a guscio e semi** (n. 40 notifiche), **frutta e vegetali** (n. 28 notifiche) e **materiali a contatto con gli alimenti** (n. 27 notifiche). Per quanto riguarda i pericoli notificati, ritroviamo le **aflatossine** (n. 44), **Salmonella spp.** (n. 44), il **mercurio** (n. 35), **Anisakis** (n.32) e **E.coli** (n. 29).

Le notifiche trasmesse dal RASFF riguardo a prodotti di origine italiana, invece, sono state 156 (di cui 86 attivate da altri Paesi membri). Le non conformità hanno riguardato principalmente alimenti destinati agli animali, frutta e verdura, carne (escluso il pollame) e cereali e derivati (grafico n. 6).

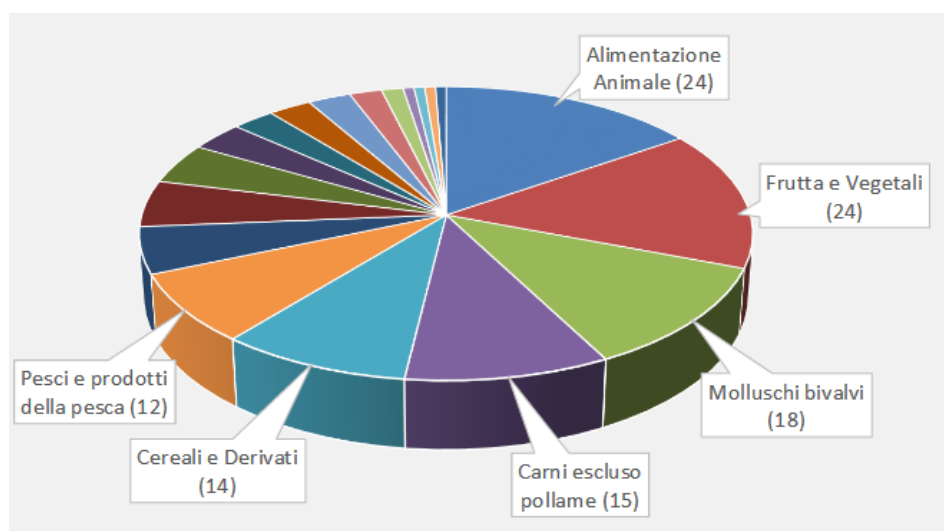


Grafico 6 - Prodotti di origine italiana notificati nel 2018

Conclusioni

Nel 2018 le notifiche originali pervenute attraverso il RASFF sono state 3.699, in linea con le 3.832 del 2017. Queste notifiche hanno dato luogo a 10.484 notifiche di follow-up, con una media di 2,8 follow-up per ogni notifica originale. Per le notifiche di allarme, questa media sale a ben 5,8. Rispetto al 2017, le notifiche di allarme, che implicano un grave rischio per la salute di un prodotto in circolazione sul mercato, sono aumentate del 19%, con il 13% in più di follow-up trasmessi. L'aumento delle segnalazioni è da considerarsi significativo, per il quinto anno consecutivo.

In generale, dunque, il numero complessivo di notifiche è stabile, mentre la collaborazione degli Stati membri in occasione di ogni notifica originale è chiaramente in aumento, soprattutto per le notifiche di allarme.

La maggior parte delle notifiche ha interessato gli alimenti, mentre i mangimi e i MOCA hanno rappresentato solo una minima parte delle segnalazioni. La categoria di pericolo più notificata sono i microorganismi patogeni (979 notifiche), seguiti dalle aflatossine (655).

L'Italia nel 2018 ha trasmesso attraverso il RASFF un totale di 398 notifiche (pari all'11%) e risulta il terzo Paese membro per numero di segnalazioni inviate, ma rispetto al 2017 (543 notifiche) il nostro Paese ha

diminuito il numero di notifiche. I prodotti italiani soggetti a notifica sono stati 156 e l'Italia è il nono Paese per numero di notifiche ricevute.

Il 2018, per il RASFF, è stato un anno di preparazione a nuovi cambiamenti. L'impulso è rappresentato dall'attuazione del sistema IMSOC (*Information Management System for Official Controls*), introdotto con il Reg. UE 2017/625. Un primo passo sarà la fusione dell'AAC con la rete RASFF. La necessità di questa fusione è risultata ancora più evidente dopo l'incidente del Fipronil del 2017. A questo proposito gli Stati membri e la Commissione hanno concordato 19 misure specifiche per rafforzare l'azione dell'UE contro le frodi alimentari. In aggiunta, la Commissione ha adottato la "Decisione di esecuzione (UE) 2019/300 che istituisce un piano generale per la gestione delle crisi riguardanti la sicurezza degli alimenti e dei mangimi". Lo scopo principale di questo piano è quello di proteggere la salute pubblica rafforzando la cooperazione e la comunicazione tra l'UE e gli Stati membri e di garantire un approccio armonizzato in caso di incidenti o crisi alimentari.

Per quanto riguarda gli sviluppi informatici per i sistemi RASFF e AAC, come prima azione, è stato adottato con successo un punto di contatto unico (PSC) negli Stati membri per entrambi i sistemi, manca ancora tuttavia un supporto legislativo che copra giuridicamente l'integrazione del RASFF e dell'AAC. Si prevede di estendere ulteriormente questa integrazione, anche se la rete di frodi alimentari dovrà mantenere la sua importante caratteristica di "comunità chiusa".

Per ulteriori approfondimenti si rimanda al seguente link:

<https://www.efsa.europa.eu/it/efsajournal/pub/5926>

