

# *Ministero della Salute*

## **RELAZIONE SUL SISTEMA DI ALLERTA EUROPEO**



**ANNO 2014**



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

*Direttore Generale: Dott. Giuseppe Ruocco  
Ufficio VIII – Piani di controllo della catena alimentare e Sistemi di Allerta  
Direttore dell'Ufficio VIII Dr. Pietro Noè*

***A cura di:***

***Dott. Raffaello Lena***

***Dott.ssa Mariavirginia Gargiulo***





## SOMMARIO

<b>1. Il sistema rapido di allerta europeo.....</b>	<b>7</b>
<b>2. Numero delle notifiche trasmesse dai diversi Paesi .....</b>	<b>10</b>
<b>3. Numero delle notifiche effettuate dall'Italia.....</b>	<b>12</b>
<b>4. Numero di notifiche di allerta riguardanti l'origine dei prodotti.....</b>	<b>12</b>
<b>5. Notifiche di allerta riguardanti i prodotti nazionali .....</b>	<b>13</b>
<b>6. Gestione delle allerta a livello regionale.....</b>	<b>16</b>
<b>7. I principali rischi notificati attraverso il RASFF .....</b>	<b>16</b>
<b>8. Problematiche sanitarie per tipologia di alimenti.....</b>	<b>20</b>
<b>9. I principali rischi notificati attraverso il RASFF e tipologia di alimenti</b>	
Contaminanti microbiologici.....	20
Biocontaminanti.....	25
Micotossine.....	26
Parassiti.....	27
Caratteristiche organolettiche alterate.....	28
Irraggiamento.....	30
Metalli pesanti.....	31
Residui di fitofarmaci.....	32
Residui di farmaci veterinari.....	33
Migrazione.....	34
Corpi estranei.....	34
Allergeni non dichiarati in etichetta.....	35
OGM e novel food.....	36
Additivi e coloranti.....	38
Contaminanti industriali.....	39
Altri rischi.....	40
Conclusioni.....	40





# RELAZIONE SUL SISTEMA DI ALLERTA EUROPEO ANNO 2014

## 1. Il sistema rapido di allerta europeo

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

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

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

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

Nell'anno 2014 sono state trasmesse, attraverso il sistema di allerta rapido europeo (RASFF), 3097 notifiche contro le 3136 dell'anno precedente. Si evidenzia quindi una diminuzione delle notifiche come avvenuto negli ultimi anni, a partire dal 2012 (Figura 1). La Commissione europea, a seguito di ulteriori valutazioni sul rischio da parte dei Paesi Membri, ha revocato 60 notifiche, che sono state escluse, successivamente, dal sistema e dal conteggio riportato in questa relazione. La raccolta dei dati per l'elaborazione di questo rapporto si è conclusa il giorno 9 gennaio 2015.



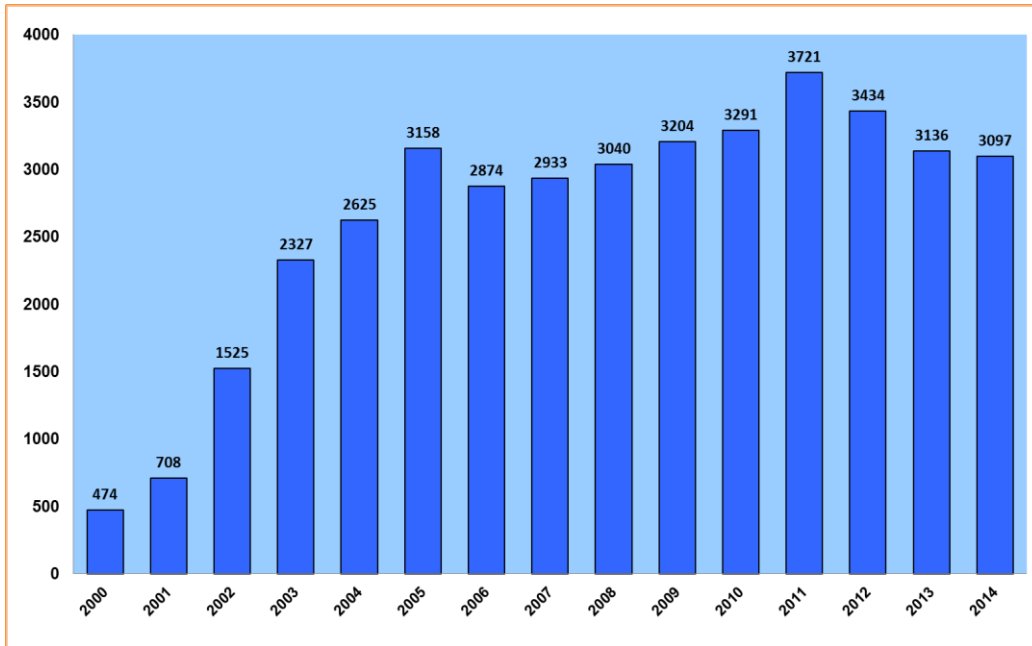


Figura 1





La Commissione ha, altresì, trasmesso 41 News (39 nello scorso anno). Complessivamente 2604 notifiche hanno riguardato l'alimentazione umana (2649 lo scorso anno), 309 l'alimentazione animale (262 nell'anno 2013) e 185 la migrazione di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (Figura 2).

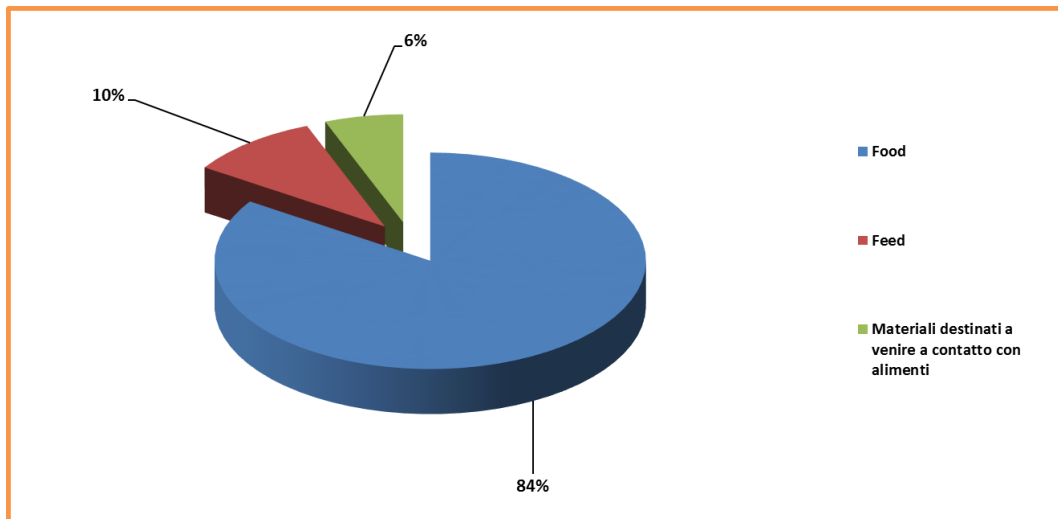


Figura 2

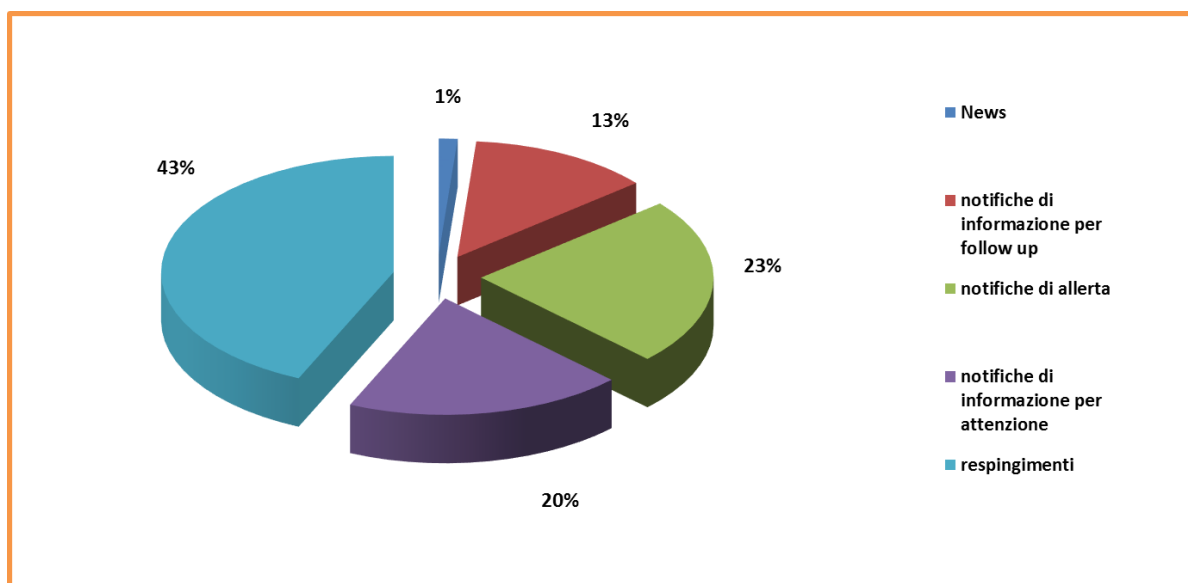


Figura 3

Tra le notifiche ricevute, 732 sono state *Alert notification*, e riguardano prodotti distribuiti sul mercato, 1359 si riferiscono ai *respingimenti* ai confini, mentre le restanti sono state *Information notification* (Figura 3). Tra le *Information* il 60% riguardano informazioni per attenzione ed il 40% informazioni per follow up.

Oltre ai controlli ufficiali svolti sul mercato (975), le altre notifiche sono state attivate a seguito di lamentele dei consumatori, risultati sfavorevoli effettuati in autocontrollo dalle ditte,



mentre 44 segnalazioni sono collegate ad intossicazioni alimentari. La figura 4 riassume la distribuzione del tipo di notifica.

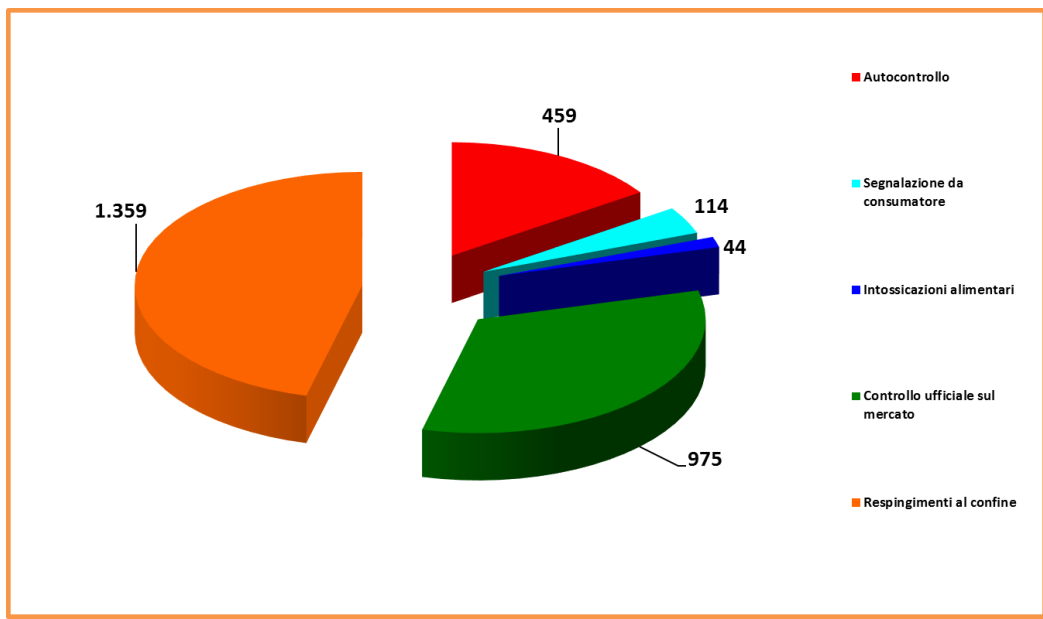


Figura 4



## 2. Numero delle notifiche trasmesse dai diversi Paesi

L'Italia è risultata essere il primo Paese Membro nel numero di segnalazioni inviate alla Commissione europea, dimostrando, come negli anni passati, una intensa attività di controllo sul territorio nazionale, con un totale di 506 notifiche (pari al 16.3 %). Dopo l'Italia vi è la Germania (332), seguita da Regno Unito, Francia, Olanda, Belgio, Spagna e Danimarca (Figura 5).



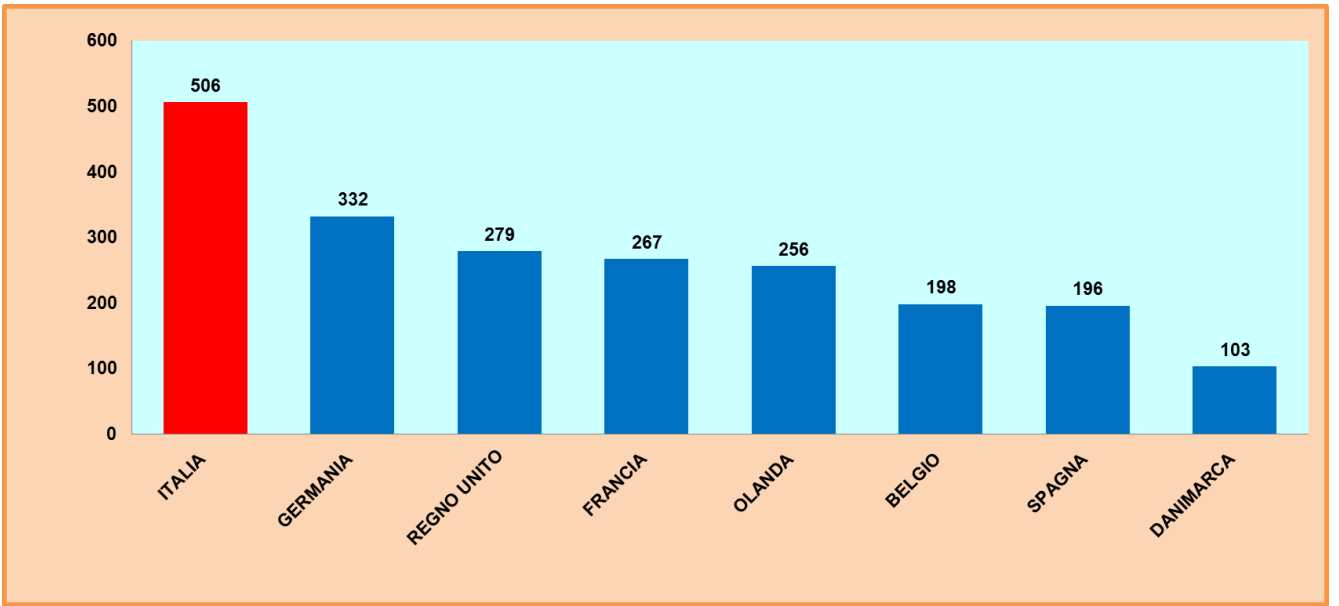


Figura 5



### 3. Numero delle notifiche effettuate dall'Italia

Nell'attività di controllo svolta in ambito nazionale, sono pervenute 137 segnalazioni da parte degli Assessorati alla Sanità, ASL e Comando Carabinieri per la tutela della Salute (Figura 6).

Lo scorso anno sono state 145. Gli Uffici periferici del Ministero della Salute (USMAF, UVAC e PIF) hanno, invece, notificato 369 irregolarità (387 nel 2013).

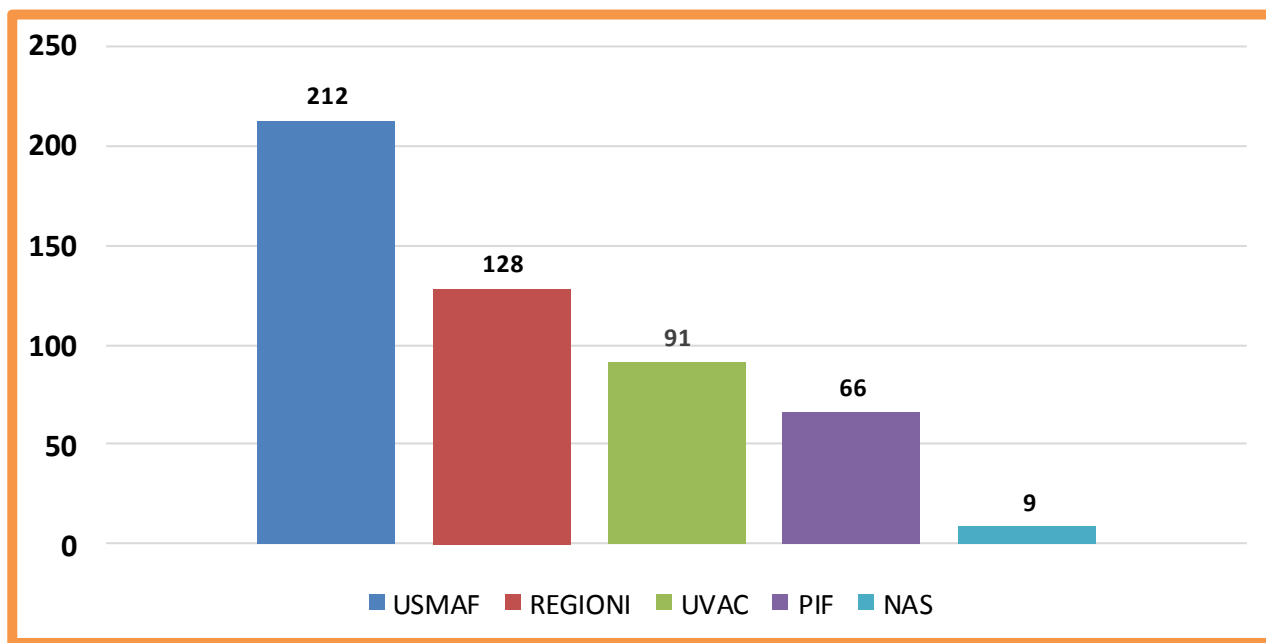


Figura 6

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

Per quanto riguarda l'origine, i prodotti nazionali risultati irregolari sono stati 89 (97 nel 2013). Pertanto, l'Italia risulta il sesto Paese Comunitario per numero di notifiche ricevute. Nell'anno 2013 l'Italia era risultata il quarto Paese.

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

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



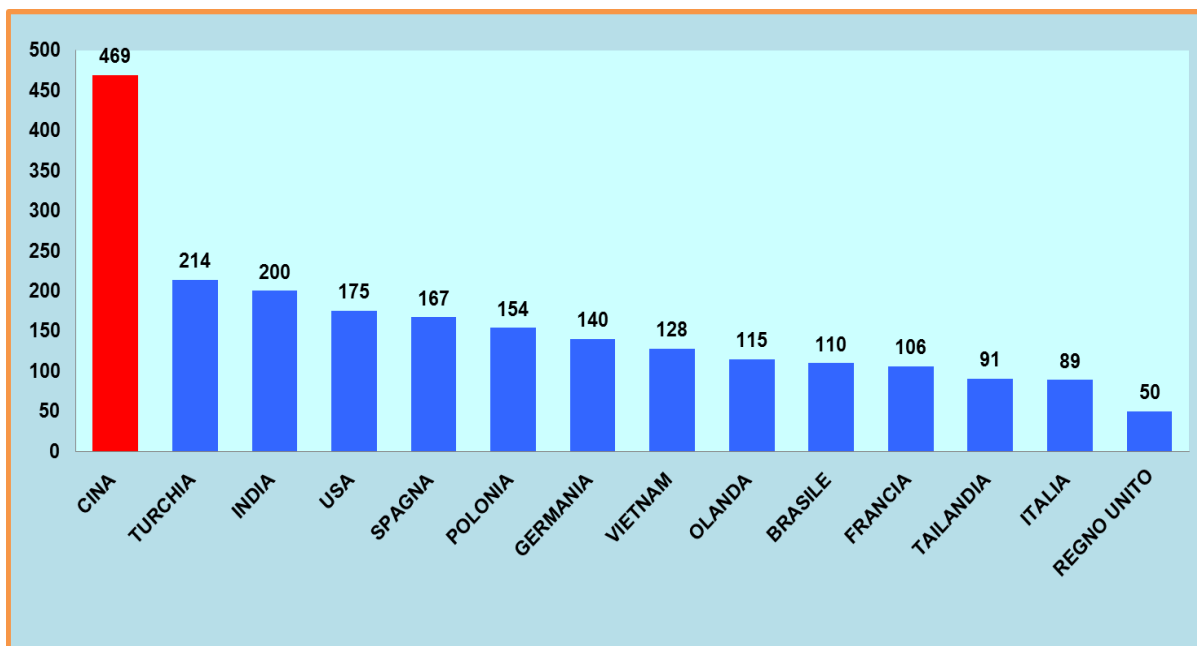


Figura 7

## 5. Notifiche di allerta riguardanti i prodotti nazionali

Per quanto concerne le 89 notifiche riguardanti i prodotti nazionali, si precisa che 61 segnalazioni sono state trasmesse da altri Stati Membri, mentre le restanti sono pervenute attraverso la vigilanza nazionale, trattandosi di prodotti ridistribuiti in ambito europeo o extra europeo. La tipologia dei prodotti irregolari è eterogenea. Il maggior numero di notifiche ha riguardato i prodotti della pesca, seguiti dall'alimentazione animale e dai prodotti a base di latte (Figura 8).



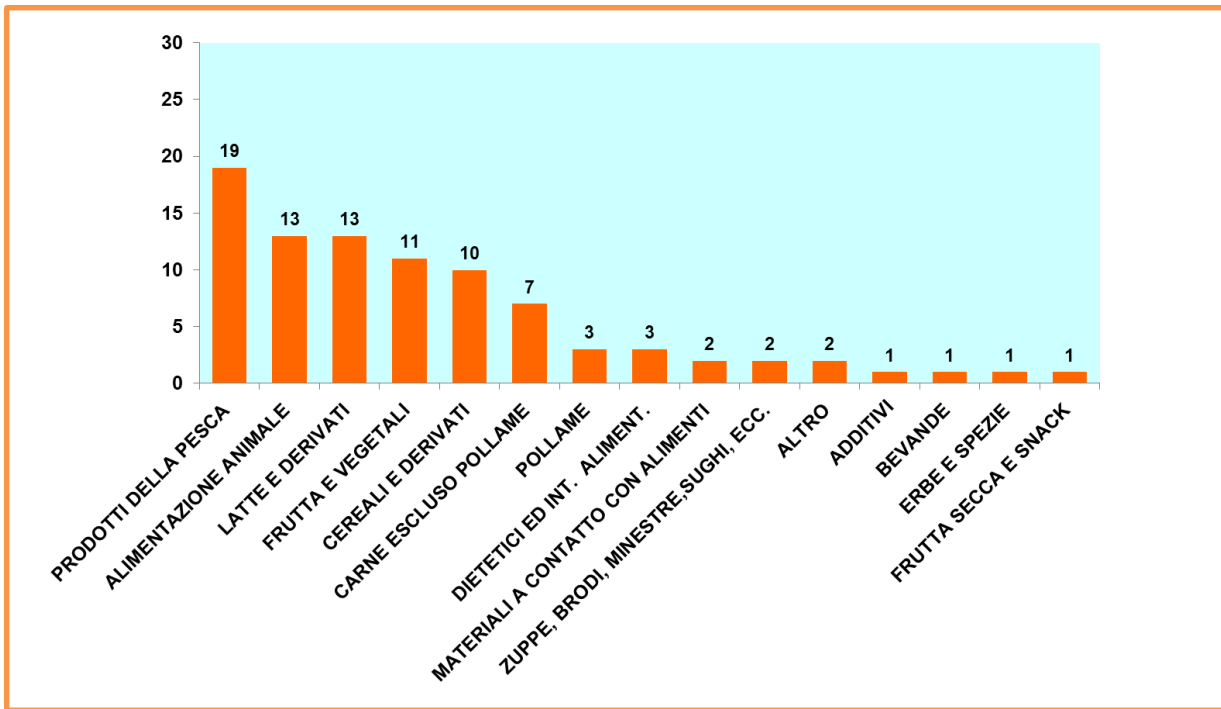


Figura 8

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

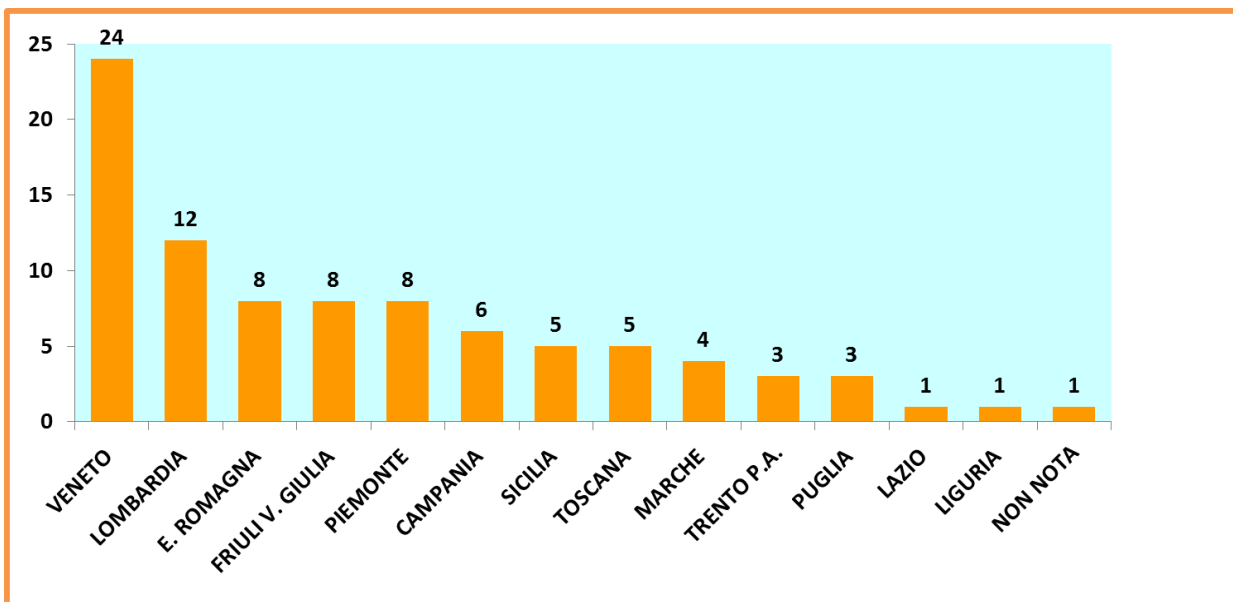


Figura 9



Anche la tipologia del rischio è risultata essere abbastanza eterogenea (Figura 10), con le maggiori irregolarità dovute a contaminazioni microbiologiche, tra le quali si segnalano le 16 notifiche per presenza di Salmonella, seguita da Listeria monocytogenes (14 notifiche), E. Coli (11 segnalazioni). Inoltre, sono state riscontrate irregolarità per micotossine (6 notifiche), metalli pesanti (7 notifiche), allergeni non dichiarati in etichetta (3) e corpi estranei (2).

In un caso l'allerta ha riguardato il riscontro di tossina botulinica in una zuppa di legumi e cereali. Tra le micotossine, le segnalazioni riguardano le aflatossine (3), fumonisine (1), l'ocratossina A (1) e il DON (1).

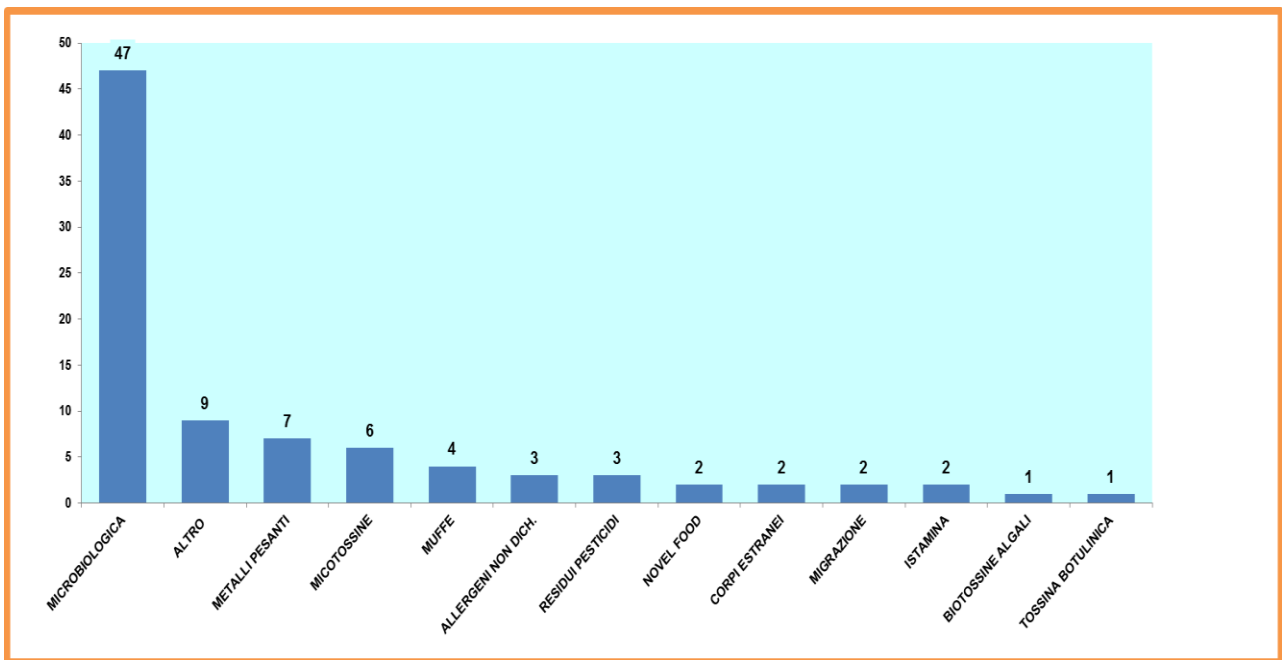


Figura 10

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

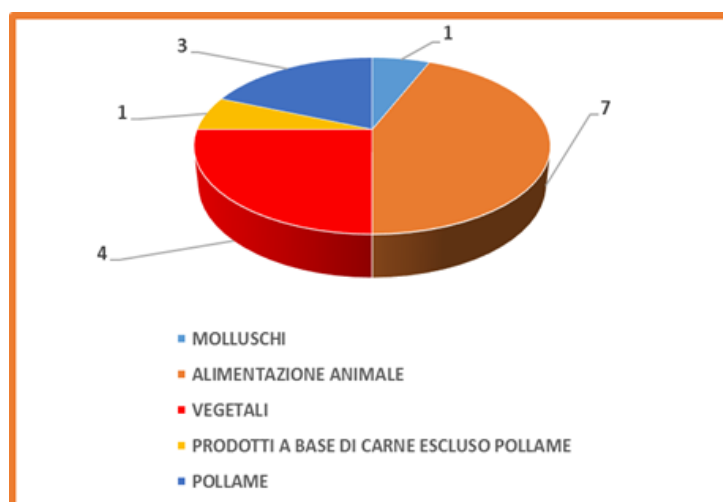


Figura 11



## 6. Gestione delle allerta a livello regionale

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

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

## 7. I principali rischi notificati attraverso il RASFF

Tra i contaminanti microbiologici, un elevato numero di notifiche riguardano il riscontro della Salmonella (476 notifiche contro le 482, 396 e le 338 segnalazioni dei tre precedenti anni). In alcuni casi la salmonella è stata riscontrata insieme ad altri patogeni (Figura 12).

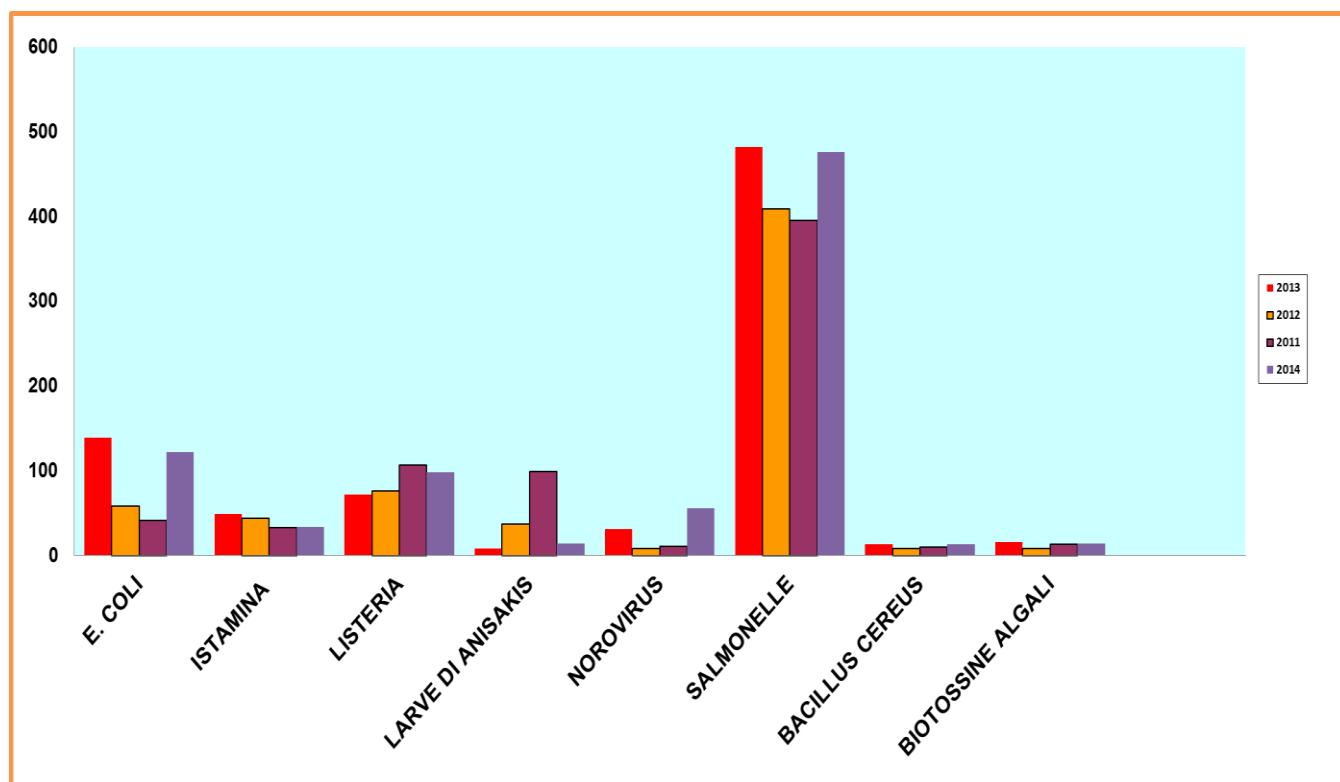


Figura 12

Numerose sono risultate essere anche le segnalazioni per E. coli, istamina e casi di sindrome sgombroide e norovirus, quest'ultimo maggiormente cercato come agente eziologico a causa di tossinfezioni alimentari.







I contaminanti chimici più frequentemente notificati attraverso il RASFF sono i residui di fitofarmaci (437) e le micotossine (386), anche se in diminuzione rispetto alle segnalazioni dell'anno precedente, oltre che metalli pesanti, additivi e coloranti, migrazioni di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti e dai residui di farmaci veterinari (Figura 13).

Se confrontato con le segnalazioni pervenute lo scorso anno, si osserva un numero quasi stazionario di notifiche per i residui di fitofarmaci e di farmaci veterinari. I principali metalli pesanti riscontrati sono stati mercurio (123), cadmio (44), arsenico (23) e piombo (11), come verrà dettagliato nel seguito di questa relazione.



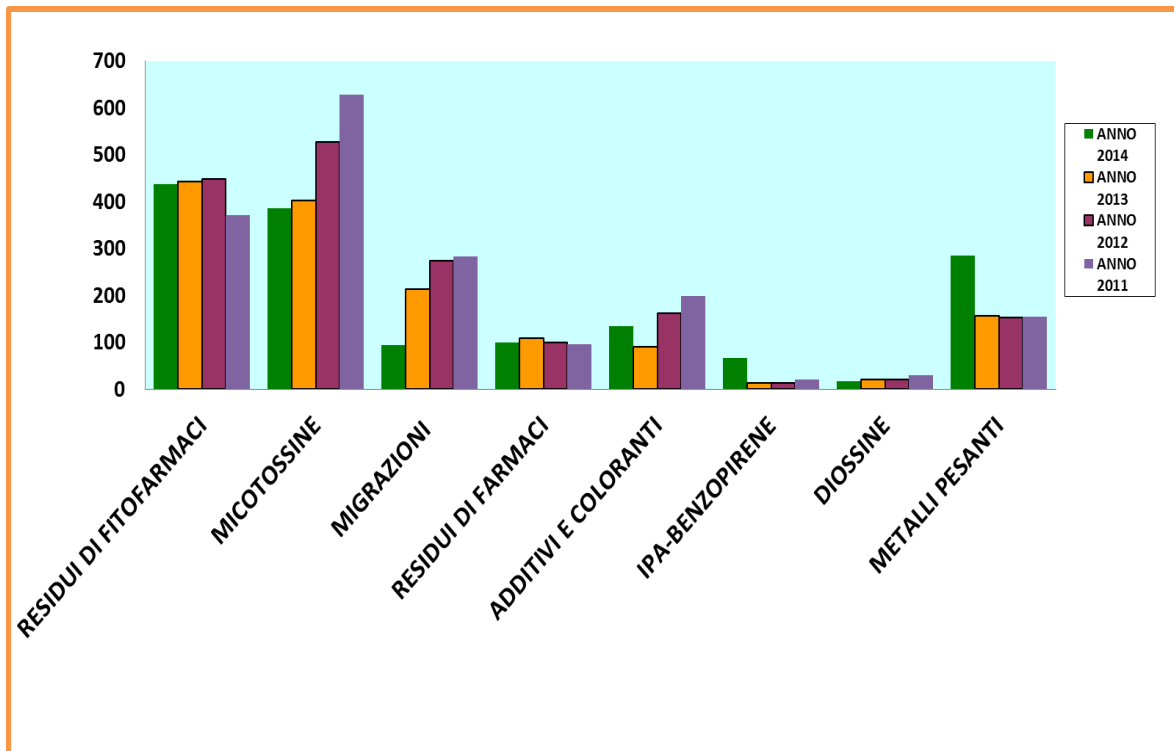


Figura 13

La maggior parte delle notifiche sulle micotossine (Figura 14) si riferisce alle aflatoxine (88%), seguite da ocratossina A, DON, e fumonisine.

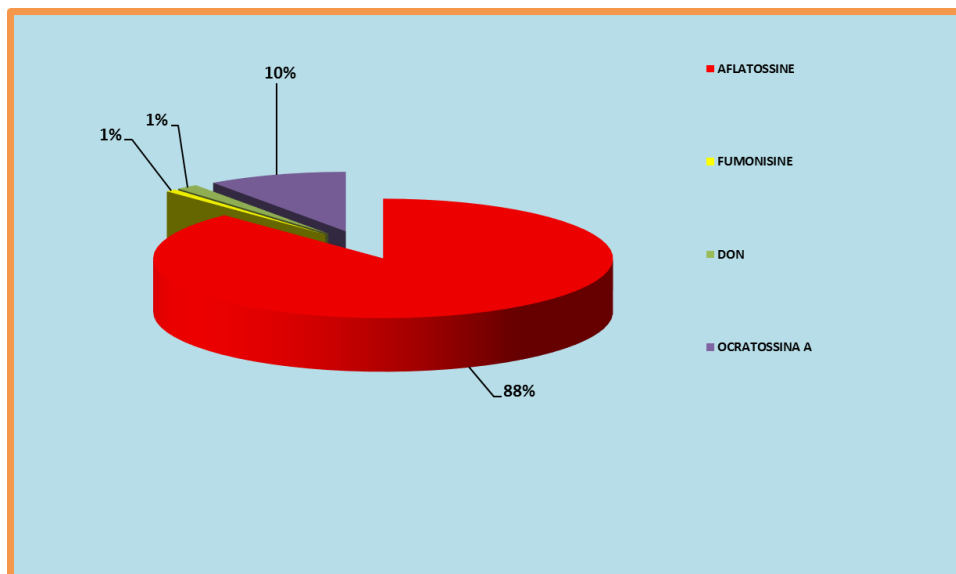


Figura 14

Le altre irregolarità riguardano l'immissione sul mercato di novel food non autorizzati (43), segnalazioni in aumento rispetto all'anno precedente, e di OGM non autorizzati, risultati in diminuzione, considerando le attuali 40 notifiche contro le 59 del 2013. Per quanto riguarda la



presenza di corpi estranei si assiste ad un incremento delle notifiche, che riguardano principalmente il riscontro di parti di vetro e di metalli (Figura 15).

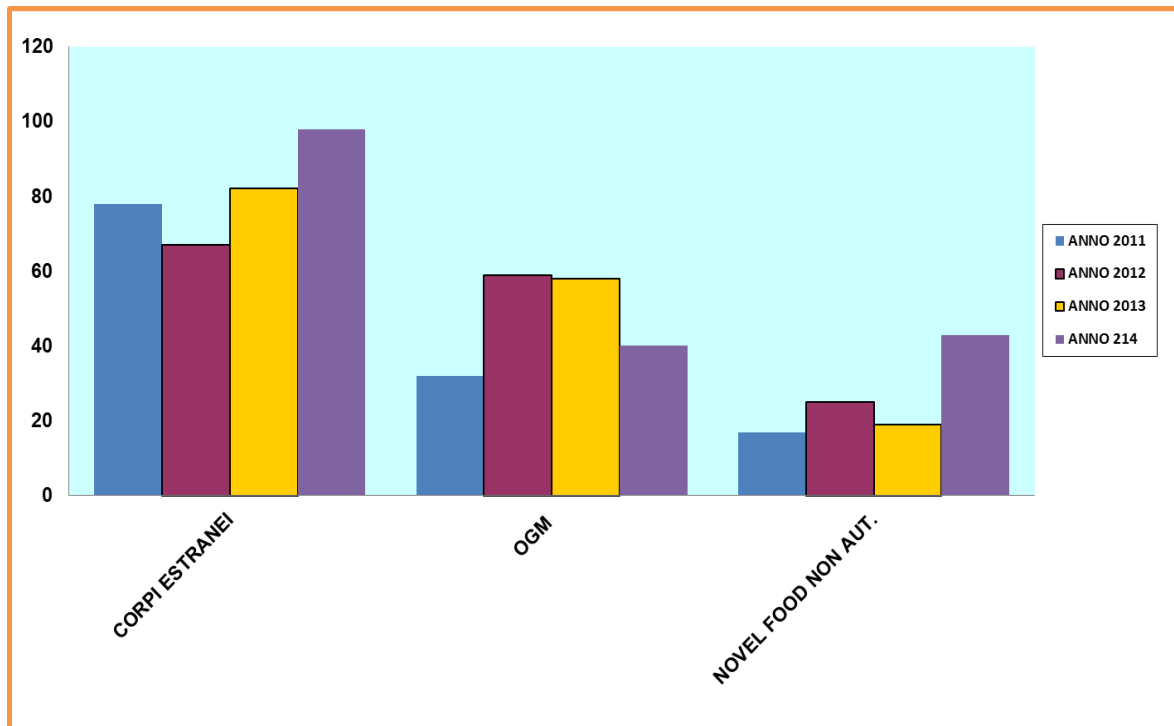


Figura 15

Ancora numerose risultano le notifiche riguardanti la presenza di sostanze allergeniche non dichiarate in etichetta (complessivamente 78 segnalazioni), in lieve aumento rispetto alle allerta riportate nell'anno 2013 (Figura 16).

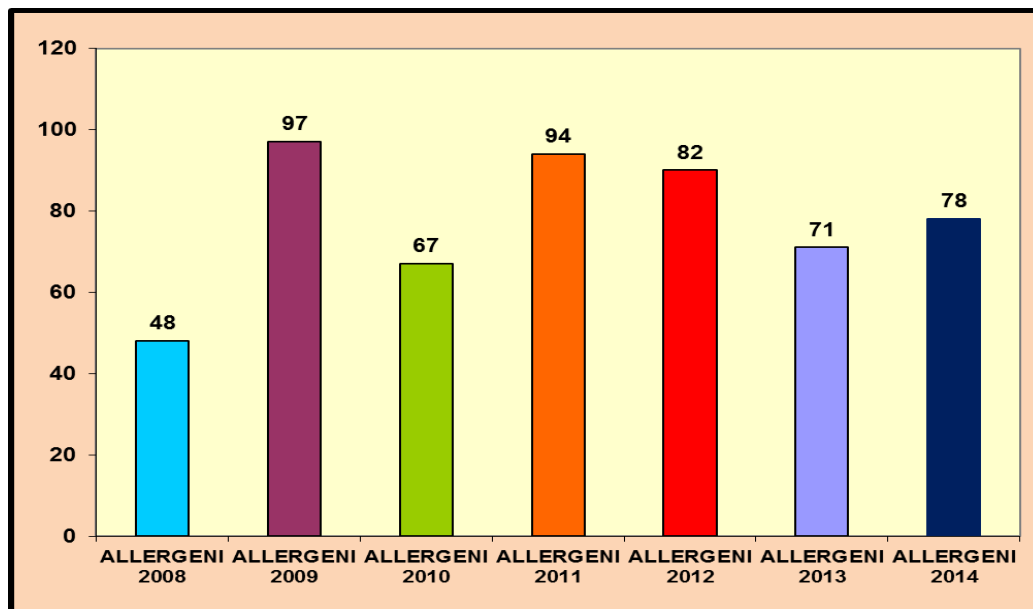


Figura 16



## 8. Problematiche sanitarie per tipologia di alimenti

Per quanto riguarda le categorie di prodotti, le principali non conformità sono state riscontrate nella frutta e vegetali, nei prodotti della pesca, nell'alimentazione animale e nella frutta secca (principalmente per micotossine, attraverso respingimenti della merce ai porti).

Un confronto nel quadriennio 2011-2014 è riportato in Figura 17, dove si evidenzia che il numero delle notifiche riguardanti la frutta secca è comunque risultato in diminuzione rispetto agli anni precedenti.

Un aumento di irregolarità ha riguardato, invece, la frutta e vegetali e gli integratori alimentari (Figura 17).

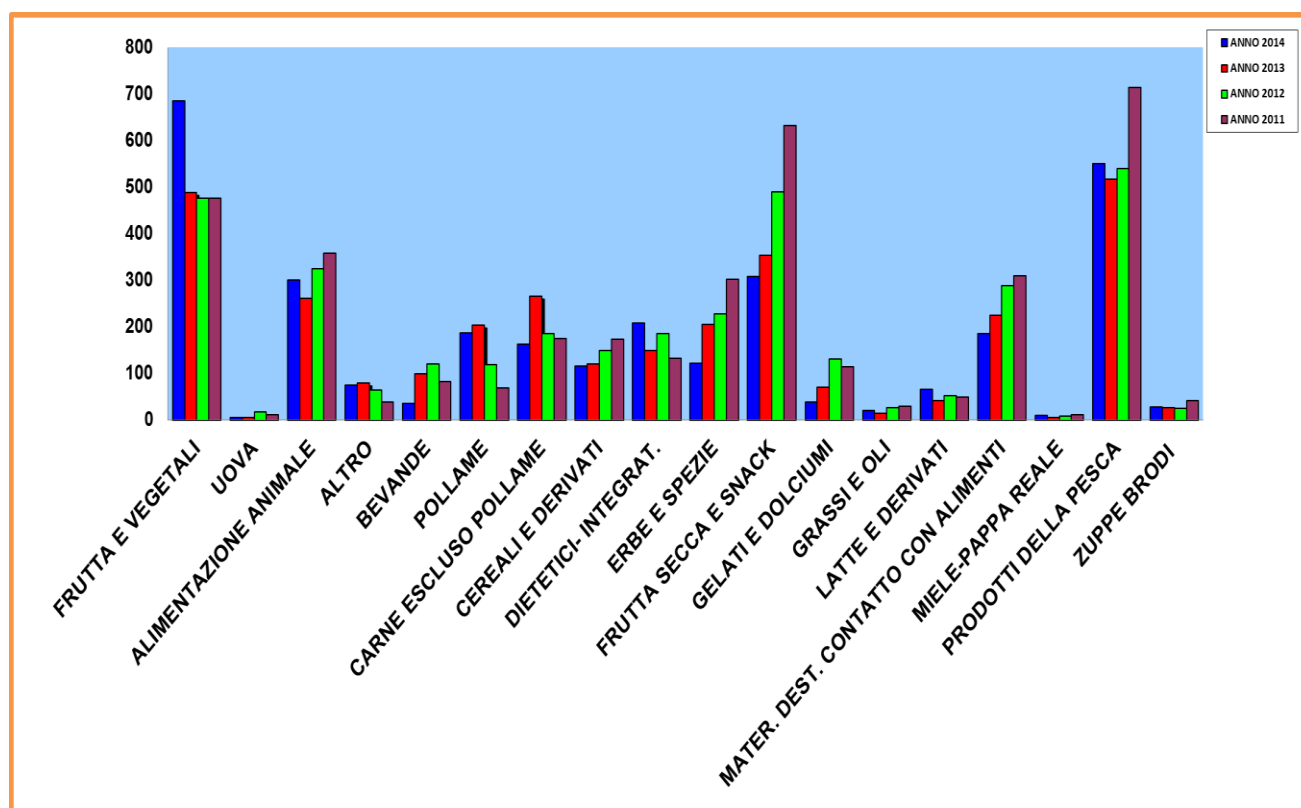


Figura 17

## 9. I principali rischi notificati attraverso il RASFF e tipologia di alimenti

### Contaminanti microbiologici

Nel corso del 2014 sono state effettuate 786 notifiche per microrganismi patogeni, 5 delle quali classificate come News.

La Salmonella è tra i principali contaminanti microbiologici (476 notifiche contro le 482 dell'anno precedente); in alcuni casi è stata riscontrata insieme ad altri patogeni.

La contaminazione da Salmonella è comune in molti tipi di alimenti, sia di origine animale che di origine non animale.



Il maggior numero di segnalazioni riguardano il pollame (152) e l'alimentazione animale (150). Tutte le notifiche sono riassunte nella Figura 18.

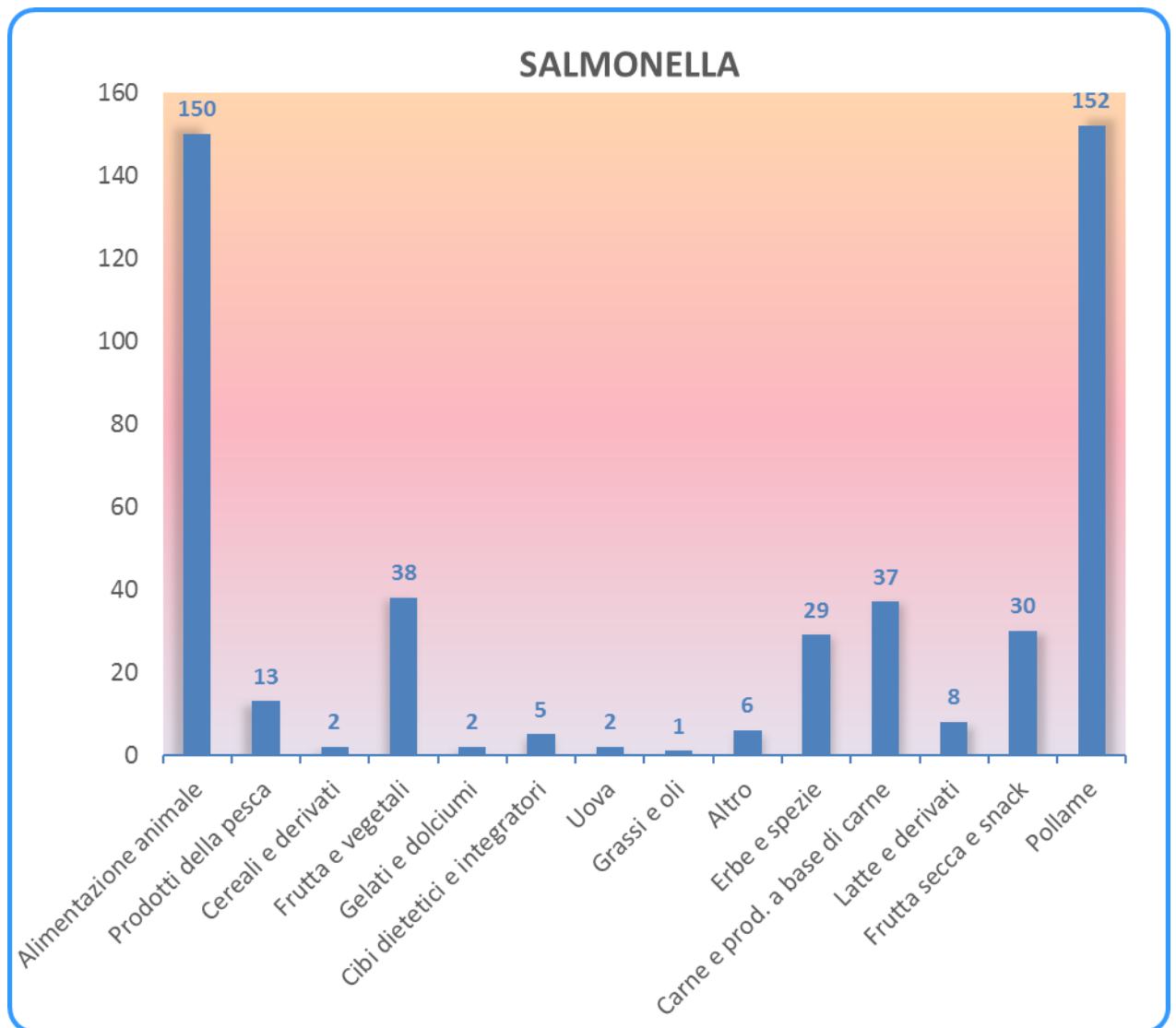


Figura 18

Le segnalazioni per E. coli sono in calo, 122, rispetto alle 139 dell'anno precedente. Il 49% delle irregolarità sono state riscontrate in carne e prodotti a base di carne, seguiti da prodotti della pesca col 31%. Tutte le notifiche sono riassunte nella Figura 19.



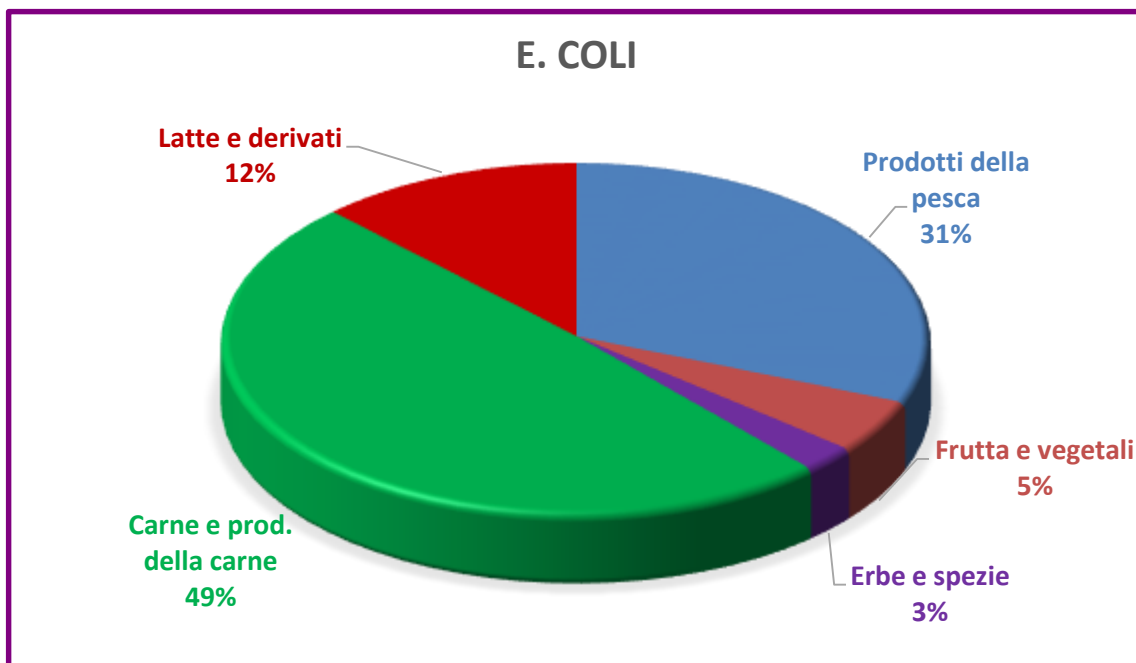


Figura 19



Si è riscontrato, inoltre, un aumento nel numero delle segnalazioni per Listeria 98, contro le 72 del 2013.

La Listeria è stata principalmente segnalata nei prodotti della pesca (43), ma le notifiche pervenute riguardano anche latte e derivati (28) e carne escluso pollame (14). Tutte le notifiche sono riassunte nella Figura 20.

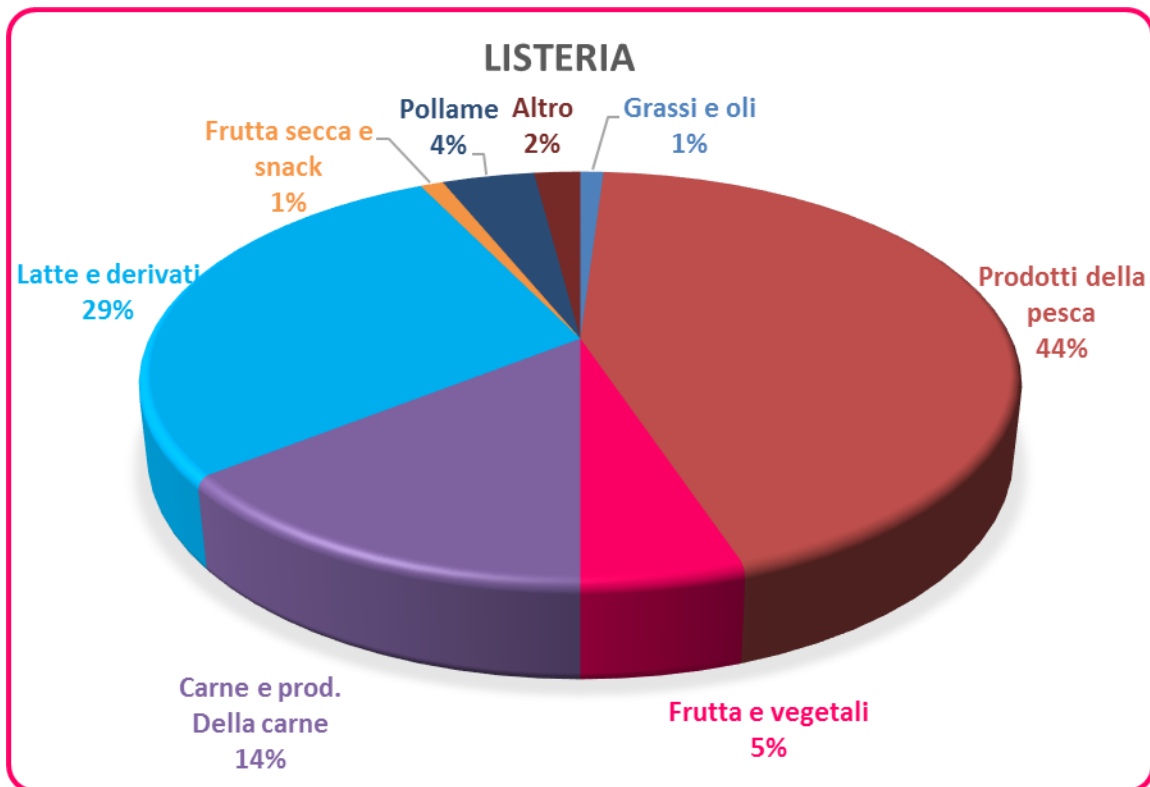


Figura 20





L'ultimo dei principali contaminanti microbiologici riscontrati è il Norovirus con 56 notifiche, quasi tutte in molluschi bivalvi (50), ed in aumento rispetto all'anno precedente (33 notifiche). Tutte le segnalazioni sono riassunte nella Figura 21.





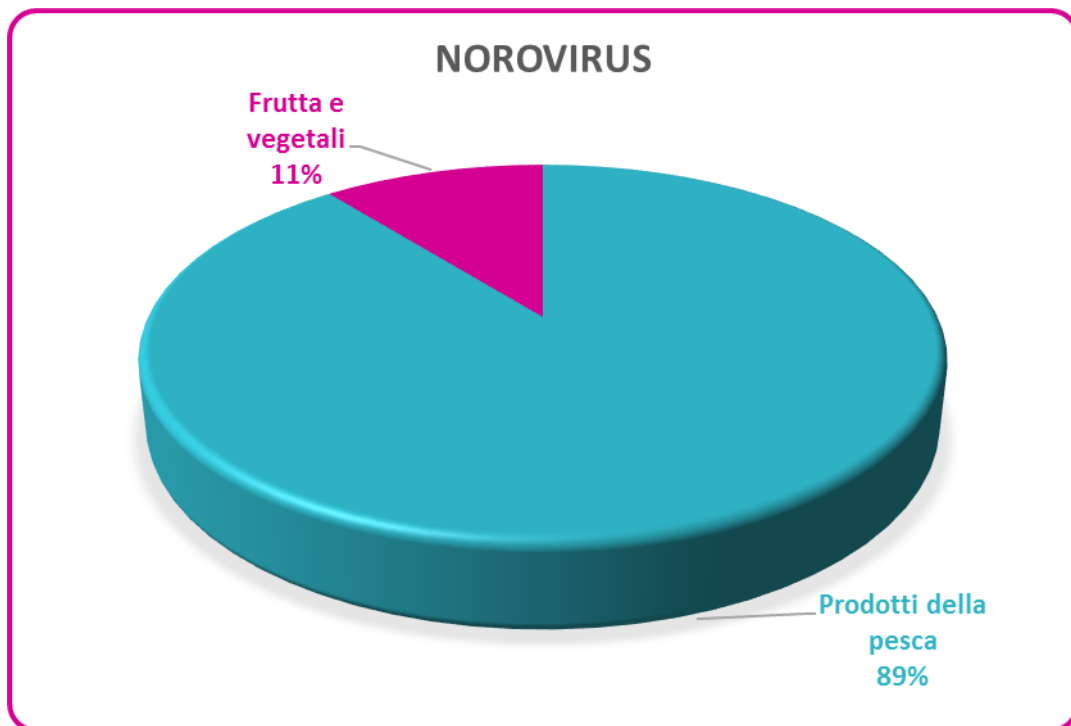


Figura 21

### Biocontaminanti

Le notifiche per biocontaminanti nel corso del 2014 sono state 39, in calo rispetto alle 50 del 2013. Quasi tutte le segnalazioni hanno riguardato la presenza di istamina in prodotti della pesca (33). Tutte le segnalazioni sono riassunte nella Figura 22.

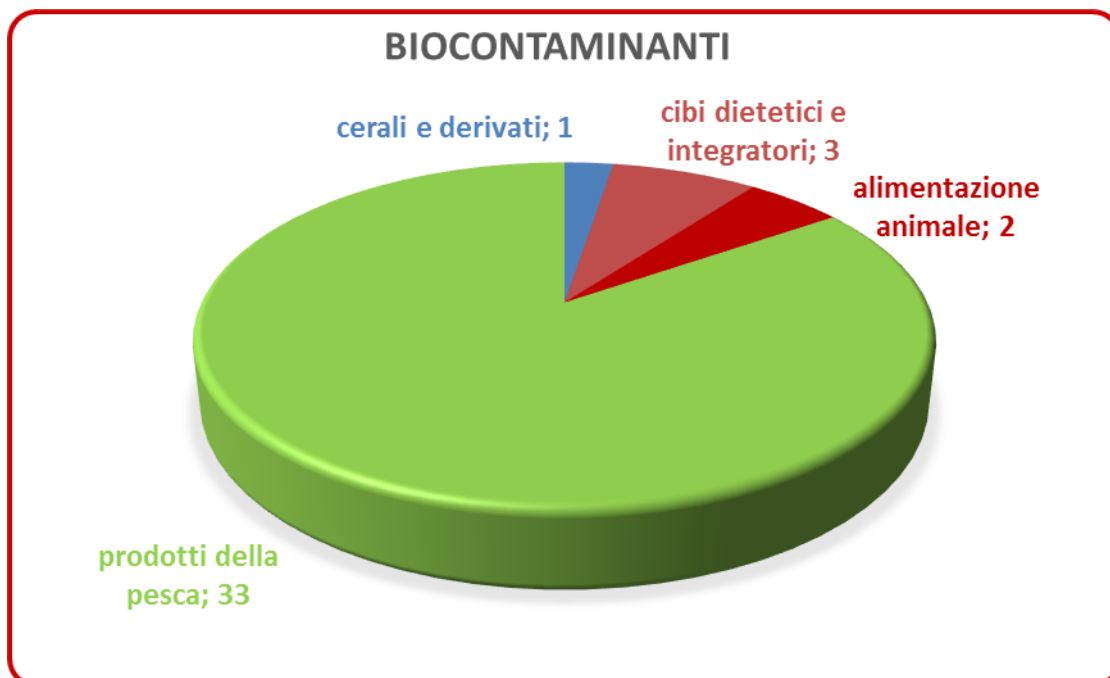


Figura 22



## Micotossine

La presenza di micotossine continua ad essere frequentemente notificata attraverso il RASFF, infatti nel corso del 2014 le notifiche sono state 386, anche se in lieve calo rispetto alle 406 dell'anno precedente. Le micotossine, in particolare le aflatossine, si riscontrano soprattutto sulla frutta secca (221 notifiche), che nella maggior parte dei casi viene respinta ai confini. Le altre categorie di prodotto maggiormente interessate dalla presenza di micotossine sono frutta e vegetali con 63 notifiche, erbe e spezie con 48 notifiche e cereali e derivati con 21 notifiche. Tutte le segnalazioni sono riassunte nella Figura 23.

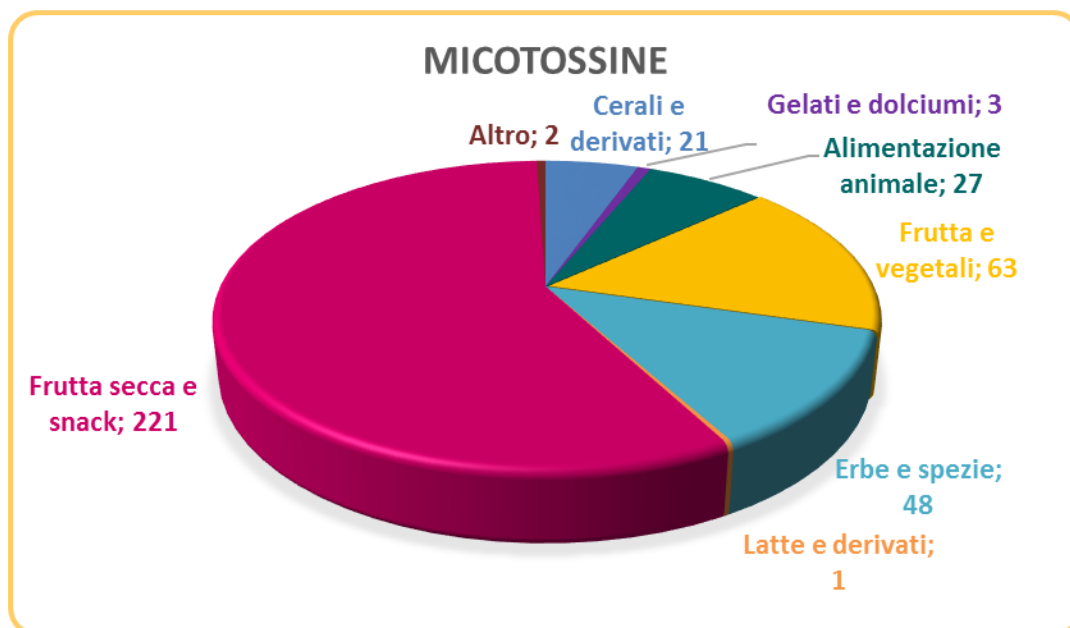


Figura 23





### Parassiti

Nel corso del 2014 le notifiche per presenza di parassiti sono quasi raddoppiate rispetto al 2013, infatti si è passati da 10 a 18. Il problema si è riscontrato soprattutto nei prodotti della pesca (16 notifiche, 14 delle quali per infestazione da anisakis e loro larve). Tutte le segnalazioni sono riassunte nella Figura 24.

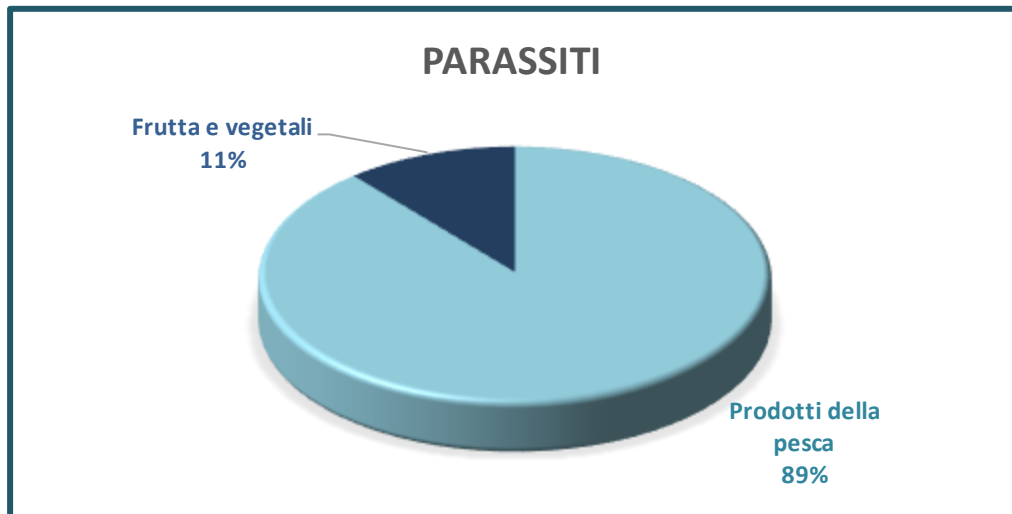


Figura 24





M.G.

### **Caratteristiche organolettiche alterate**

Le notifiche per caratteristiche organolettiche alterate nel corso del 2014, sono state 42; in un caso si trattava di una News.

I prodotti risultati maggiormente soggetti alle alterazioni come deterioramento e odore anomalo, sono risultati essere i prodotti della pesca con 12 notifiche, seguiti da pollame e frutta e vegetali, entrambi con 5 notifiche. Tutte le segnalazioni sono riassunte nella Figura 25.



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ALTERATE

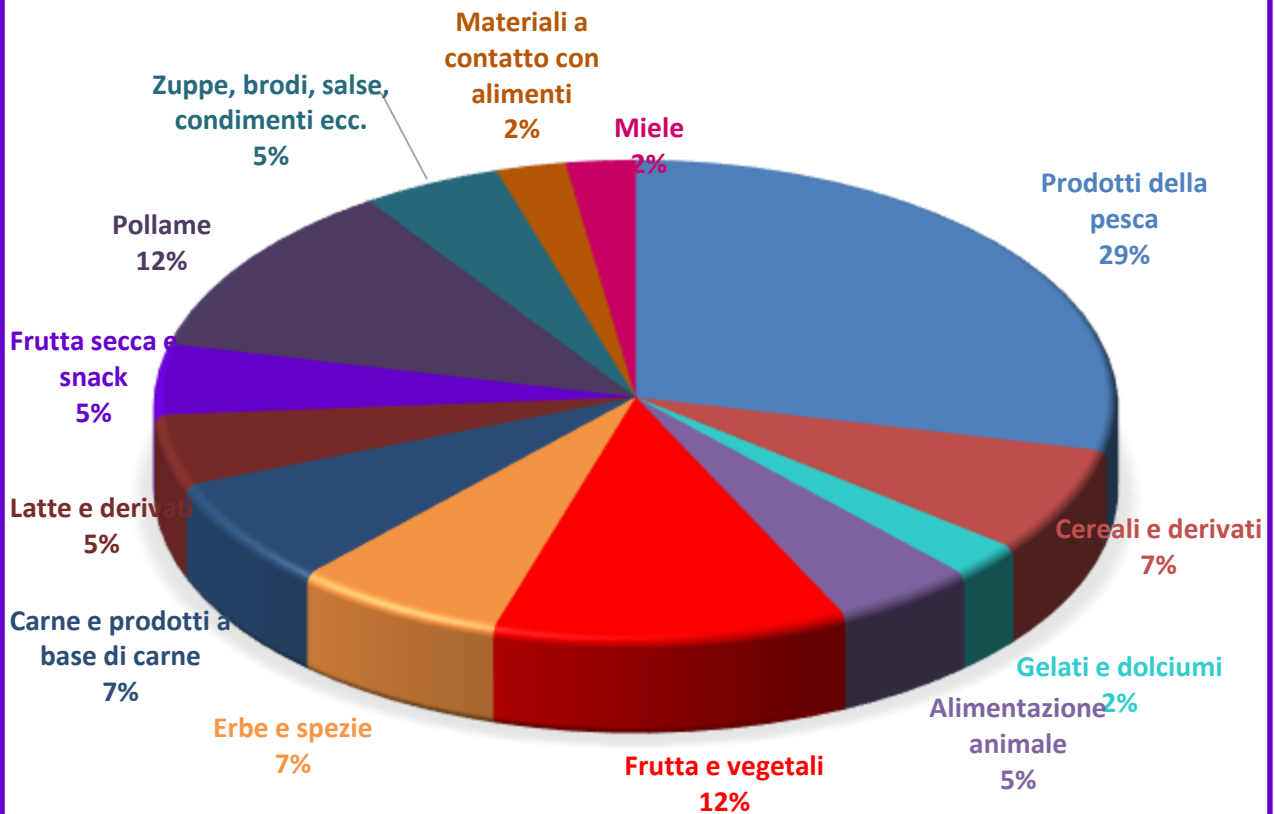


Figura 25





### Irraggiamento

Le segnalazioni pervenute per irraggiamento sono state 12 e in 7 casi hanno riguardato cibi dietetici e integratori alimentari. Tutte le notifiche sono riassunte nella Figura 26. Si nota, inoltre, un netto calo di notifiche per irraggiamento, infatti nel corso del 2013 le segnalazioni erano state 21.



Figura 26



## Metalli pesanti

Le segnalazioni per metalli pesanti sono state 285; quasi la metà delle notifiche ha riguardato i prodotti della pesca (139), seguiti da materiali a contatto con gli alimenti (84). Tutte le segnalazioni sono riportate nella Figura 27.

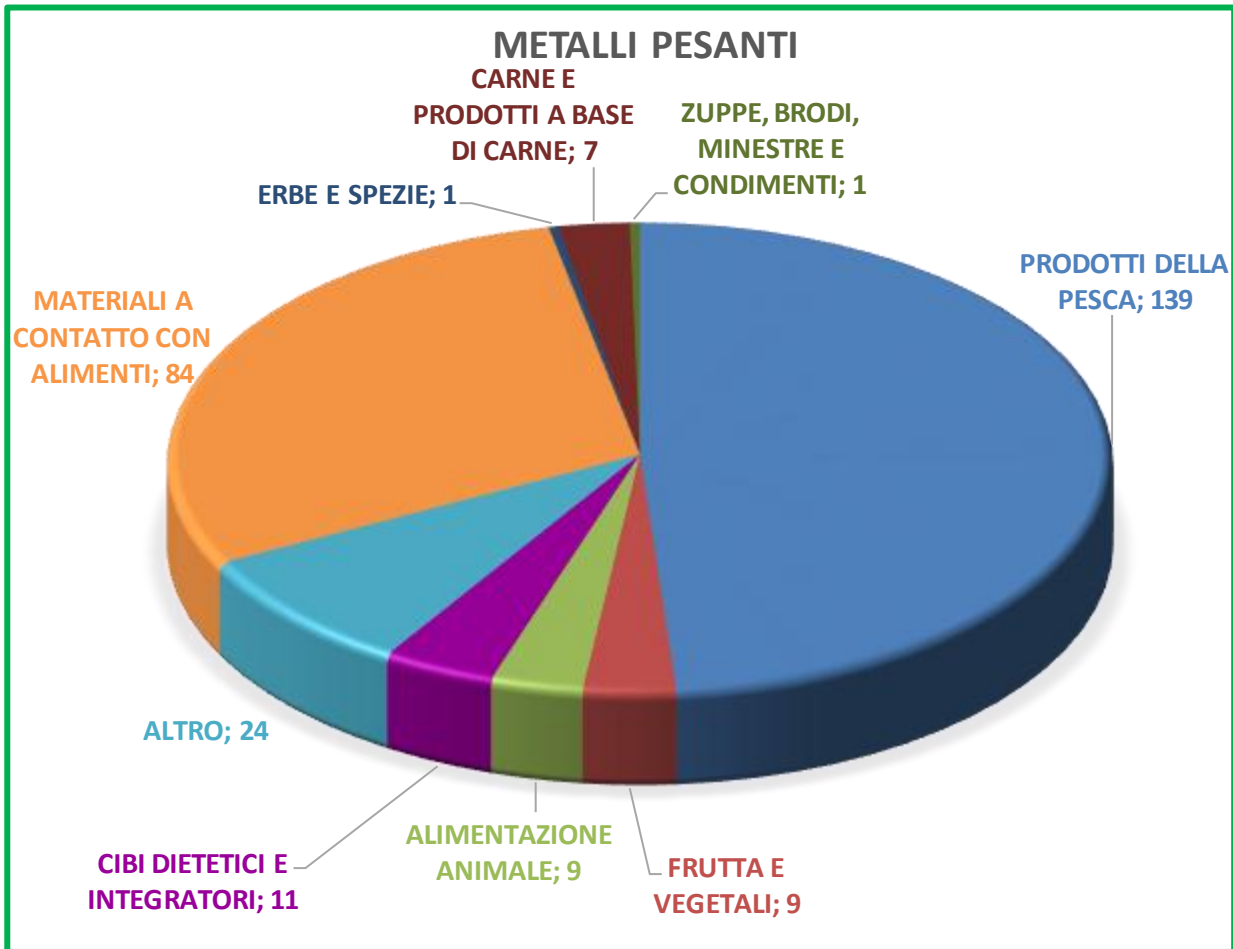


Figura 27



### Residui di fitofarmaci

Le notifiche ricevute per residui di fitofarmaci sono state 437 nel corso del 2014, stazionarie rispetto alle 454 del 2013. La maggior parte delle segnalazioni ha coinvolto frutta e vegetali (371), seguita da erbe e spezie (22) e cereali e derivati (19). Tutte le segnalazioni sono riportate nella Figura 28.

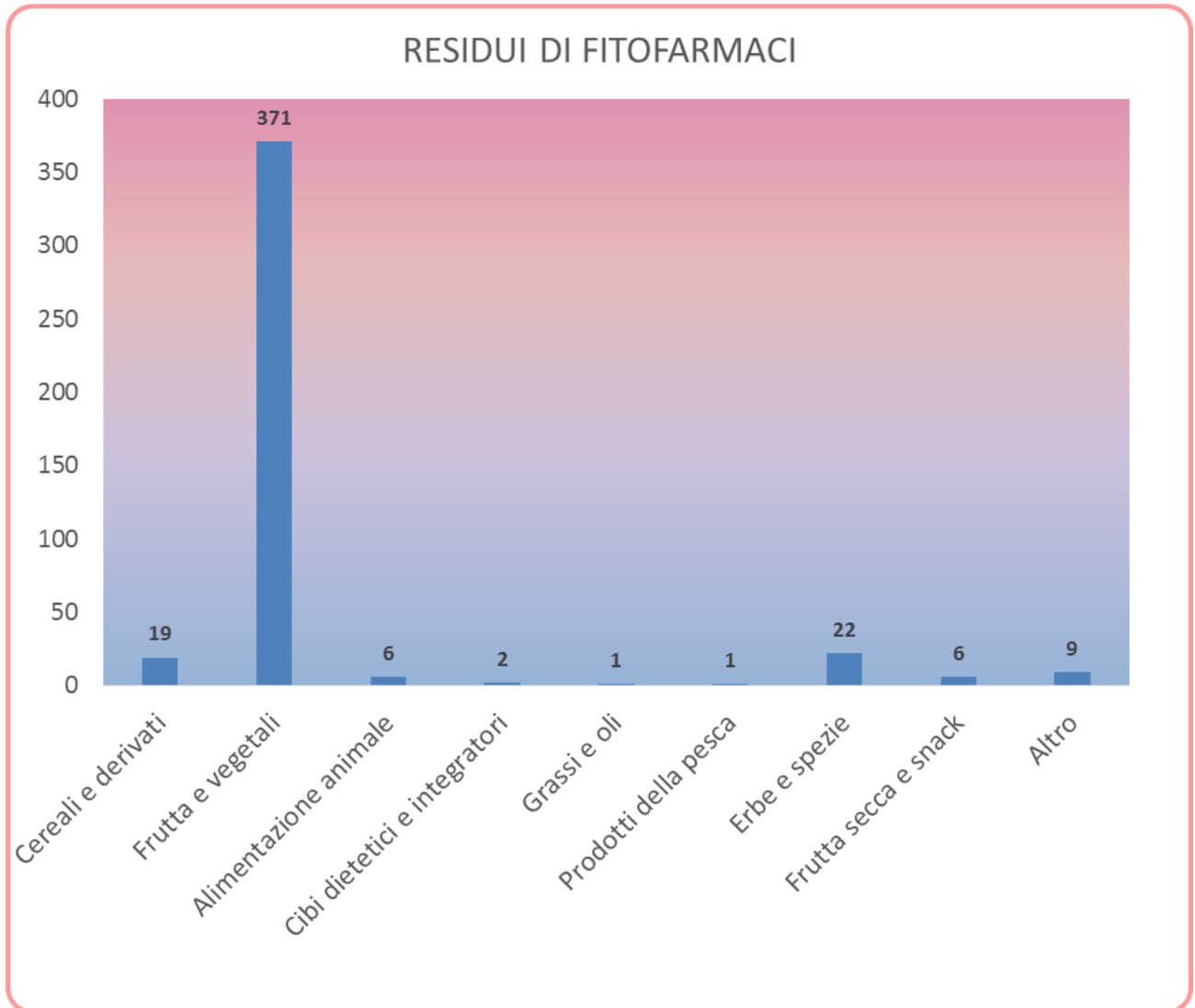


Figura 28







### Residui di farmaci veterinari

98 segnalazioni hanno riguardato la presenza oltre i limiti di residui di farmaci veterinari, stazionari rispetto ai 96 del 2013. La maggior parte delle notifiche ha riguardato i prodotti della pesca (71), seguiti da carne e prodotti a base di carne (15). Tutte le segnalazioni sono riassunte nella Figura 29.

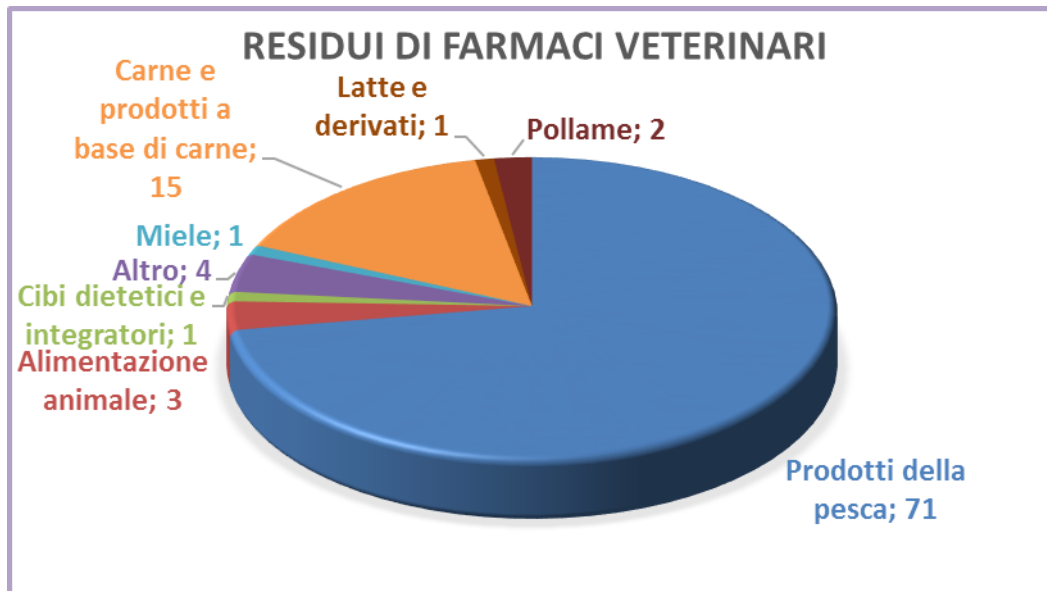


Figura 29



## **Migrazione**

Questa categoria di rischio riguarda esclusivamente il materiale destinato a venire a contatto con gli alimenti. Le principali sostanze chimiche soggette a migrazione sono ammine aromatiche, ftalati e formaldeide.



## **Corpi estranei**

Le segnalazioni per presenza di corpi estranei sono state 98, soprattutto in frutta e vegetali con 36 notifiche, seguiti da frutta secca e snack con 13. Il numero di segnalazioni è stazionario rispetto all'anno precedente (102). Tutte le notifiche sono riassunte nella Figura 30.



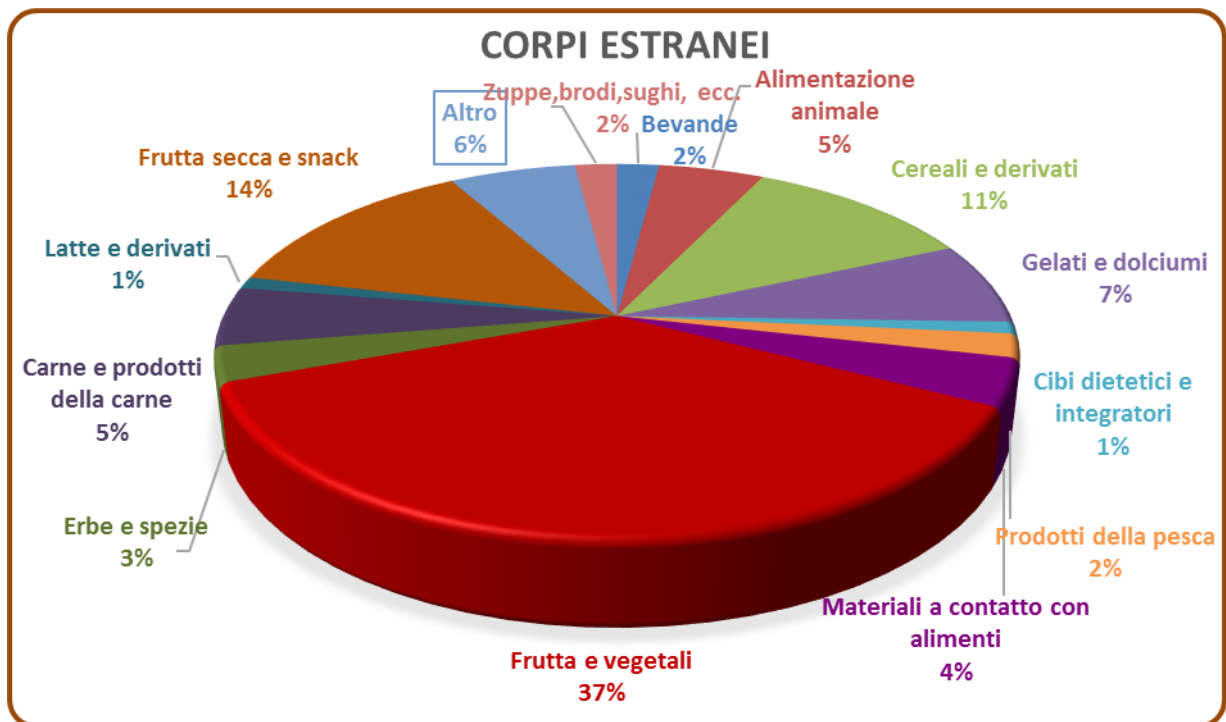


Figura 30



#### Allergeni non dichiarati in etichetta

Le notifiche per allergeni sono state 78, soprattutto in cereali e prodotti della panetteria con 25 segnalazioni.



Nel corso del 2013 si erano avute 71 segnalazioni per allergeni, principalmente glutine, latte e frutta secca non dichiarati in etichetta. Tutte le notifiche sono riassunte nella Figura 31.

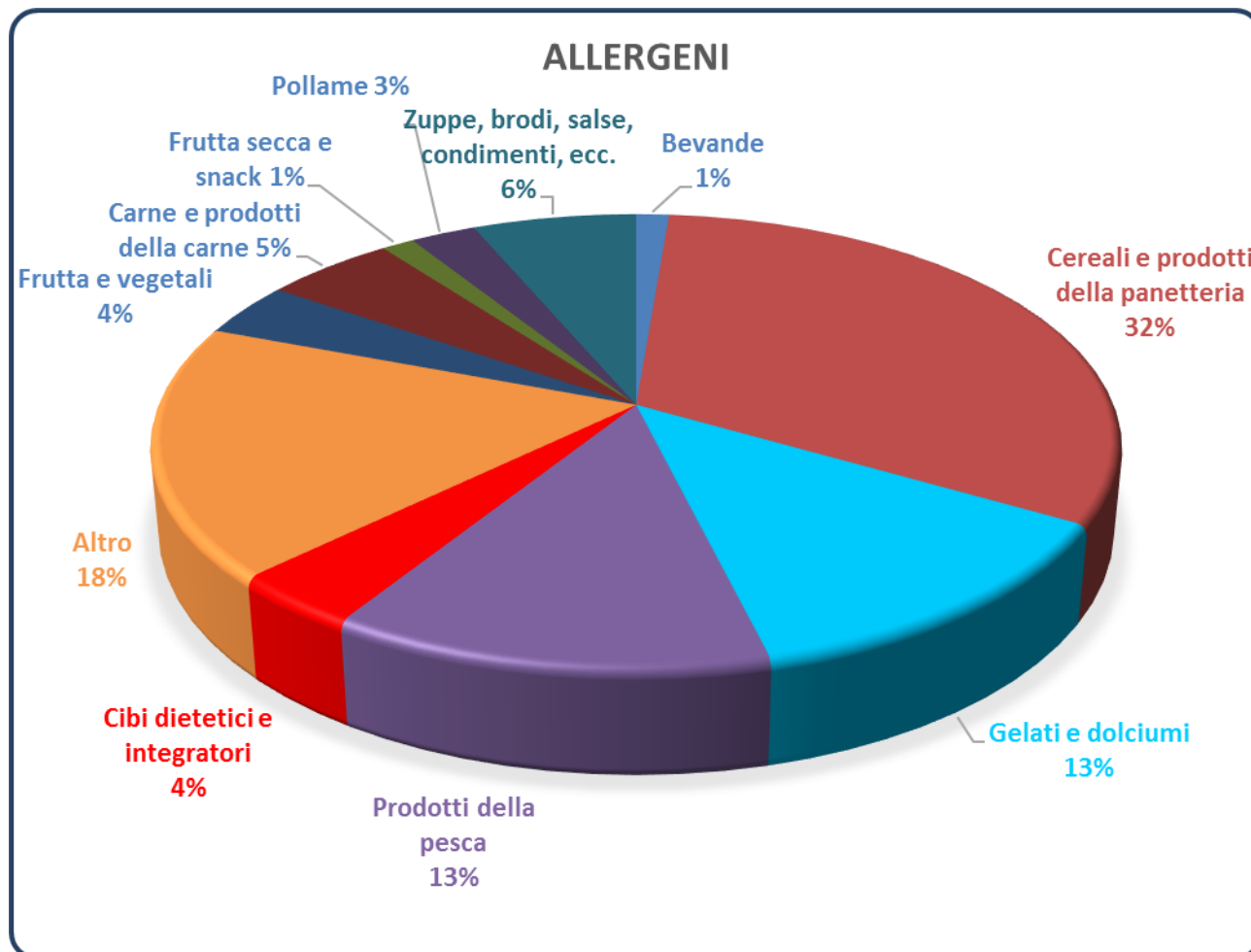


Figura 31

### OGM e Novel food

Le segnalazioni per OGM e novel food sono state 83, quasi stazionarie rispetto alle 78 del 2013. Le categorie di prodotto maggiormente notificate sono state i cibi dietetici ed integratori con 39 notifiche (soprattutto per novel food) e l'alimentazione animale con 31 notifiche (soprattutto per OGM). Tutte le segnalazioni sono riassunte nella Figura 32.



## OGM E NOVEL FOOD

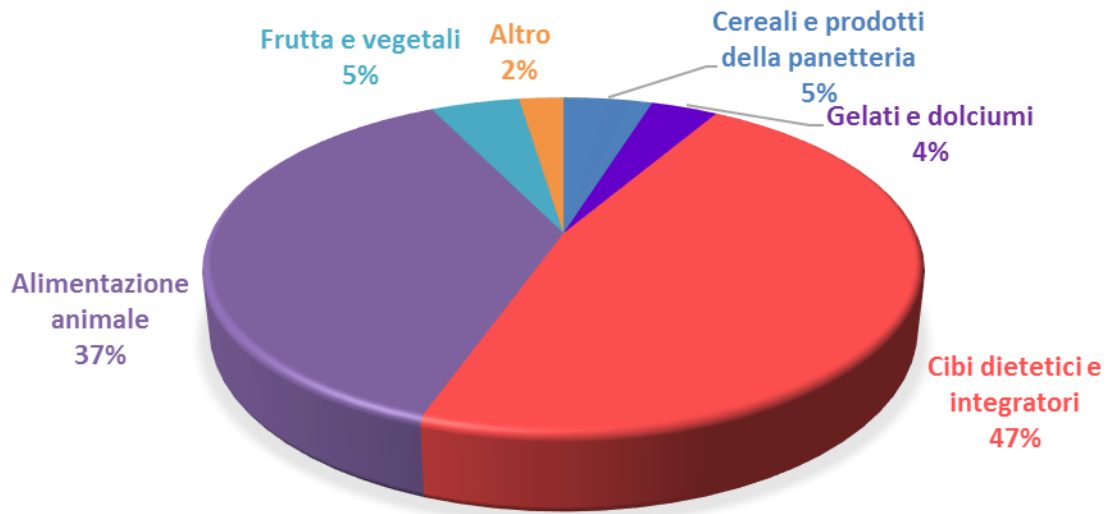


Figura 32



### Additivi e coloranti

Sono pervenute 134 notifiche per questa categoria di rischio, in aumento rispetto alle 91 del 2013. La maggior parte delle segnalazioni ha riguardato frutta e vegetali (55), seguita da bevande (22) e prodotti della pesca (15). Tutte le segnalazioni sono riportate nella Figura 33.

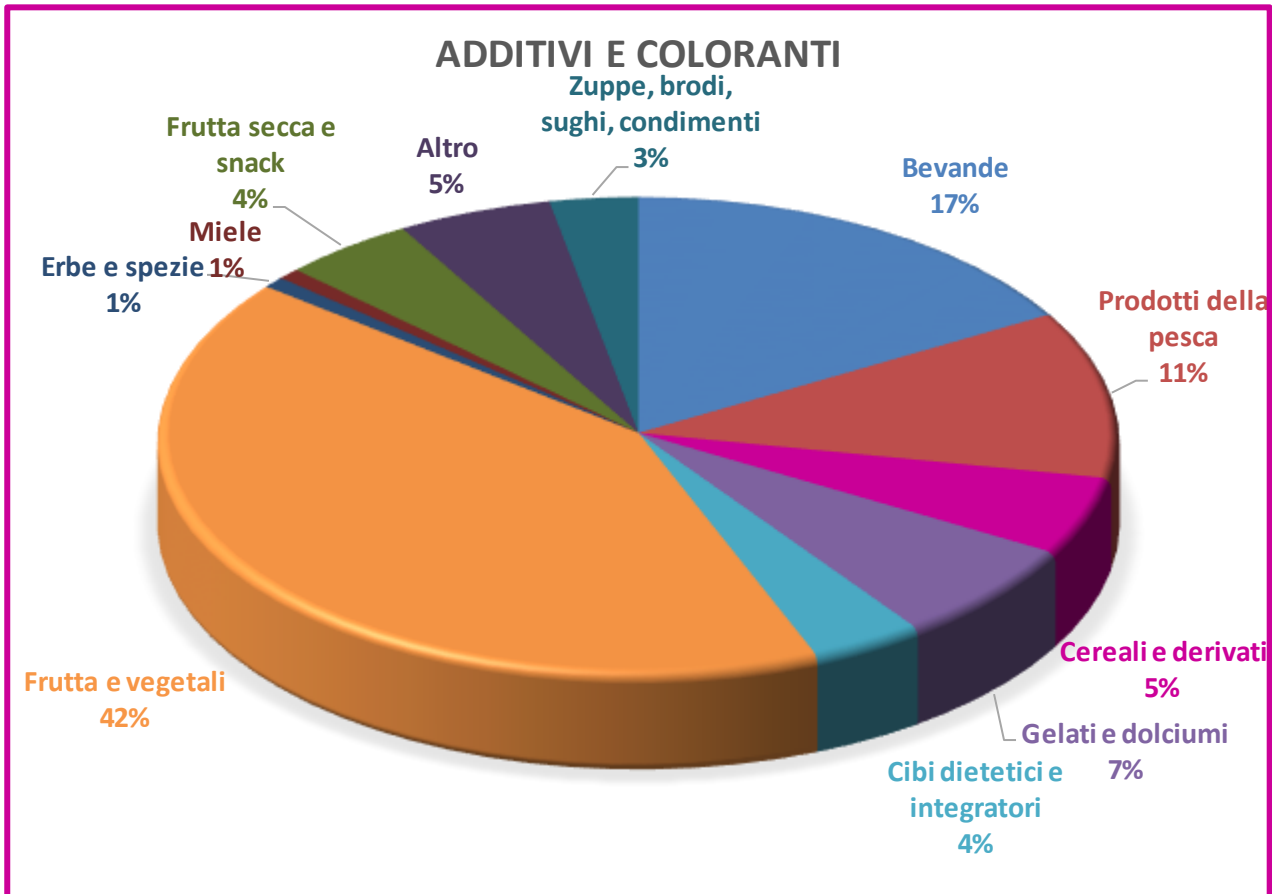


Figura 33



### Contaminanti industriali

Le segnalazioni per contaminanti industriali sono state 80, in aumento rispetto alle 54 del 2013. I prodotti della pesca sono stati quelli maggiormente contaminati (28), seguiti da mangimi (16) e grassi e oli (12). Tutte le segnalazioni sono riportate nella Figura 34.

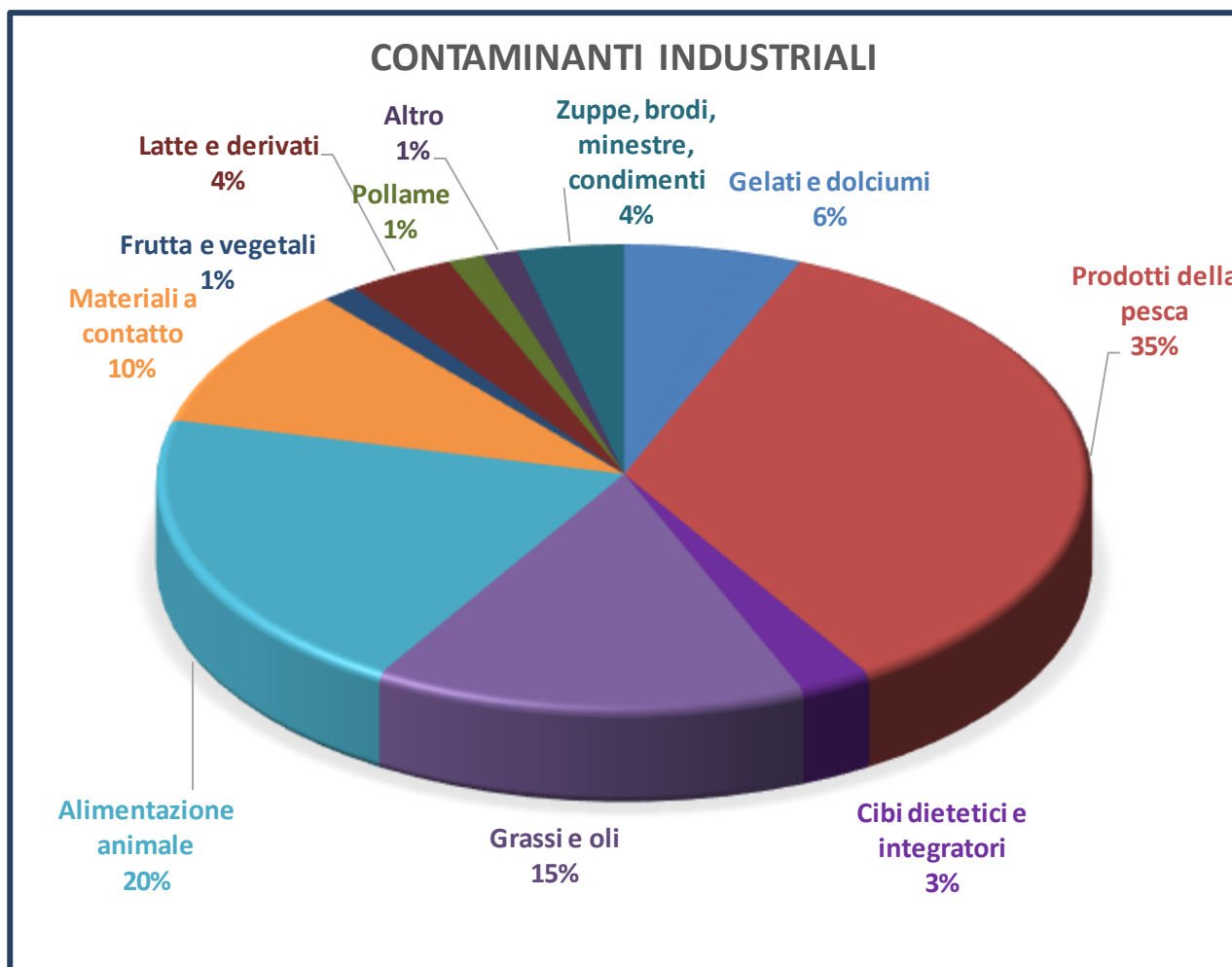


Figura 34



### **Altri rischi**

Le restanti segnalazioni riguardano altri rischi come sostanze e ingredienti non autorizzati, etichettatura non conforme, cattivo confezionamento, documentazione non conforme e cattivo controllo della temperatura. Infine, 117 segnalazioni hanno riguardato frodi ed adulterazioni in una vasta gamma di prodotti alimentari.



### **Conclusioni**

Un dato che emerge dall'analisi delle notifiche è rappresentato dalla diminuzione delle segnalazioni trasmesse attraverso il sistema di allerta da parte degli Stati Membri. Infatti, dalle 3434 notifiche nel 2012 si è passati alle 3136 nel 2013 e alle 3097 nel 2014.

La diminuzione del numero di segnalazioni è, almeno in parte, dovuta all'utilizzo dell'assistenza amministrativa tra Paesi membri, con la comunicazione dei rischi rilevati in prodotti alimentari senza effettuare la notifica attraverso il sistema RASFF.

L'Italia continua ad essere il primo Paese membro per numero di segnalazioni inviate attraverso il sistema di allerta, con un totale di 506 notifiche, pari al 16.3%. Per quanto riguarda l'origine, invece, i prodotti nazionali irregolari sono stati 89, risultando il sesto Paese comunitario per numero di notifiche ricevute.

Nel corso dell'anno, inoltre, è intervenuto un cambiamento nella modalità di trasmissione delle notifiche alla Commissione europea, con l'entrata in vigore della nuova piattaforma on-line denominata *I-RASFF*. Ciò ha comportato la predisposizione di corsi di formazione per gli uffici





periferici del Ministero della Salute e che, a partire da giugno 2014, utilizzano il nuovo sistema di notifica.

Nel corso dell'anno 2015 saranno organizzati degli ulteriori corsi che permetteranno anche ai punti di contatto regionale di utilizzare la nuova piattaforma. Anche la Commissione europea ha predisposto e continua a predisporre corsi formativi per i punti di contatto nazionali e per i Paesi Terzi interessati.

Come era stato evidenziato negli scorsi anni, ed emerso dalle allerta del 2014, molte delle non conformità rilevate sui prodotti nazionali sono riconducibili per lo più all'igiene generale (prerequisiti) e del sistema di HACCP, e da ricondurre prevalentemente ad una non corretta applicazione dei sistemi di autocontrollo da parte dell'OSA. A tal fine è indispensabile quindi che gli Operatori rinforzino i propri piani di autocontrollo, mentre le autorità territorialmente competenti, nel corso delle loro attività di controllo, dovrebbero utilizzare in modo più efficace lo strumento dell'audit.

