

*Ministero della Salute*

**RELAZIONE SUL  
SISTEMA DI ALLERTA COMUNITARIO**



**ANNO 2012**



*Ministero della Salute*



**RELAZIONE SUL  
SISTEMA DI ALLERTA COMUNITARIO**

**ANNO 2012**



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

*Direttore Generale: Dott. Silvio Borrello*

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

*Dott.ssa Paola Picotto*

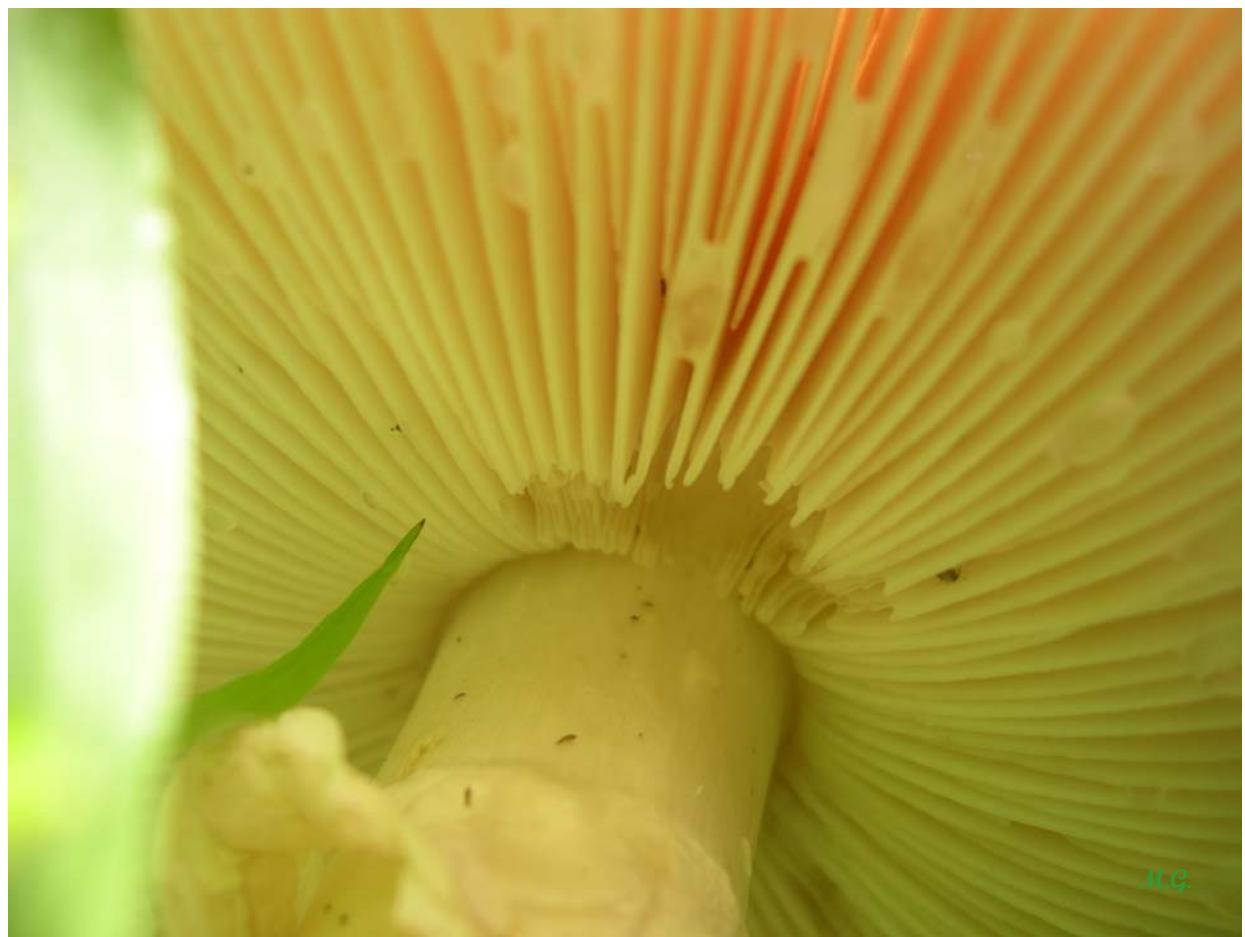
*A cura di:*

*Dott. Raffaello Lena*

*Dott.ssa Mariavirginia Gargiulo*

*Grafica ed editing:*

*Michele de Martino*





## SOMMARIO

1. Il sistema rapido di allerta comunitario.....	9
2. Numero delle notifiche trasmesse dai diversi Paesi.....	14
3. Numero delle notifiche effettuate dall'Italia.....	15
4. Numero di notifiche di allerta riguardanti l'origine dei prodotti .....	16
5. Notifiche di allerta riguardanti i prodotti nazionali .....	17
6. Gestione delle allerta a livello regionale.....	20
7. I principali rischi notificati attraverso il RASFF .....	20
8. Problematiche sanitarie per tipologia di alimenti .....	26
Prodotti della pesca .....	27
Prodotti della carne (escluso pollame) .....	30
Pollame.....	31
Latte e derivati.....	33
Miele, pappa reale, ecc.....	34
Frutta e vegetali.....	34
Frutta secca e snack.....	36
Cereali e derivati .....	37
Erbe e spezie .....	38
Cibi dietetici ed integratori alimentari .....	39
Gelati e dolciumi .....	40
Grassi e oli.....	41
Zuppe, brodi, minestre, salse.....	42
Bevande.....	43
Materiali a contatto con gli alimenti .....	44
Uova .....	45
Altre segnalazioni.....	46
Alimentazione animale.....	47
9. Conclusioni .....	49



# **RELAZIONE SUL SISTEMA DI ALLERTA COMUNITARIO**

## **ANNO 2012**

## **1. Il sistema rapido di allerta comunitario**



Nell'anno 2012 sono state trasmesse, attraverso il sistema di allerta rapido comunitario (RASFF), 3436 notifiche contro le 3721 dell'anno precedente. Si evidenzia quindi una diminuzione delle notifiche rispetto al precedente anno del 7.7% (Figura 1). La Commissione europea, a seguito di ulteriori valutazioni sul rischio da parte dei Paesi Membri, ha revocato 83 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 11 gennaio 2012.

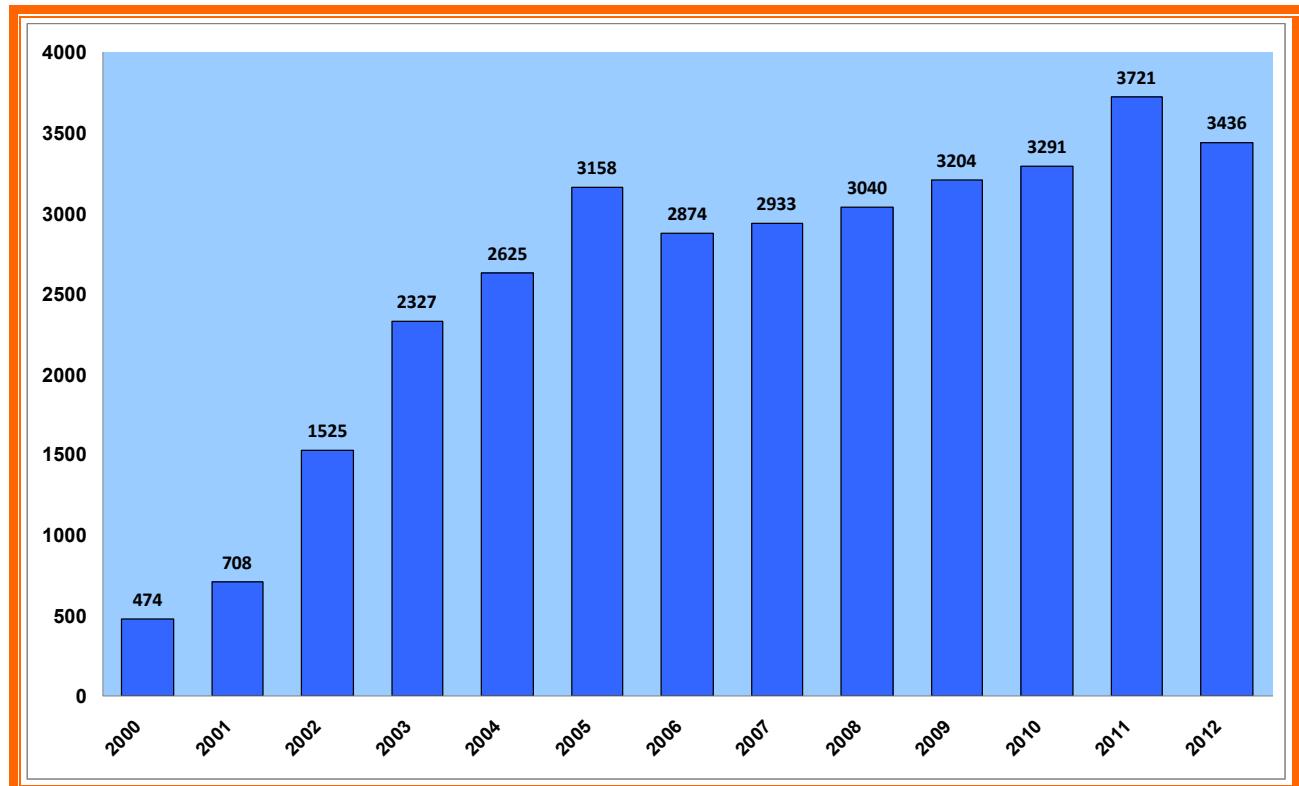


Figura 1

In particolare, 2821 notifiche hanno riguardato l'alimentazione umana (3045 lo scorso anno), 325 l'alimentazione animale (359 nell'anno 2011) e 290 la migrazione di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (Figura 2). La Commissione ha, altresì, trasmesso 19 News. Il numero delle News è rimasto stazionario rispetto allo scorso anno.



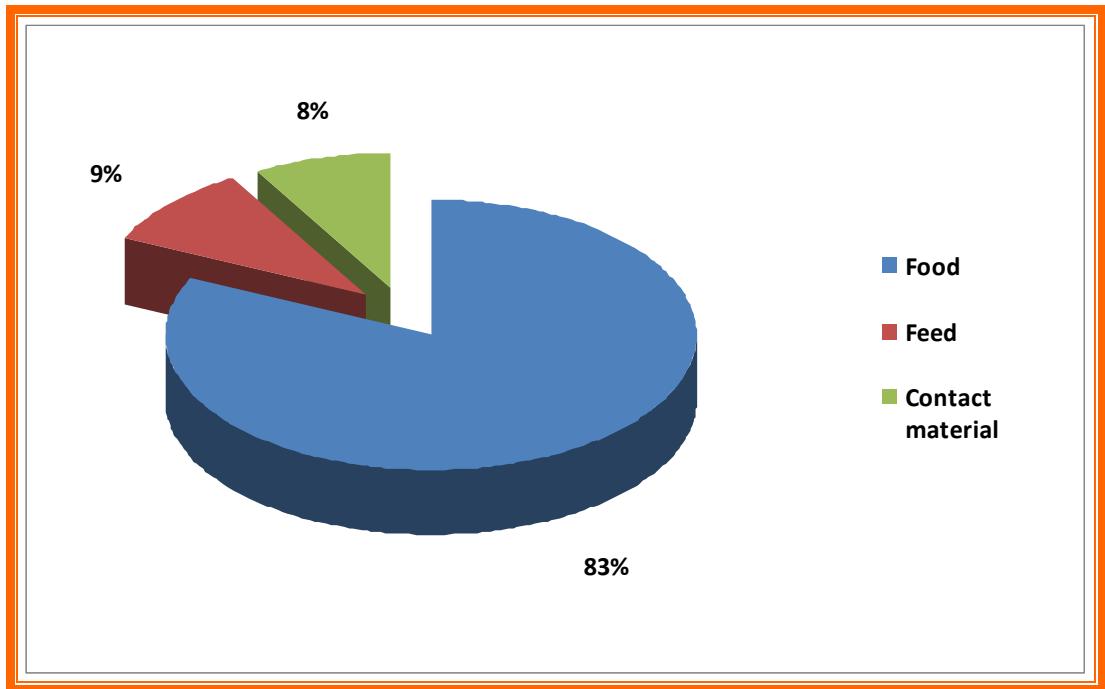


Figura 2

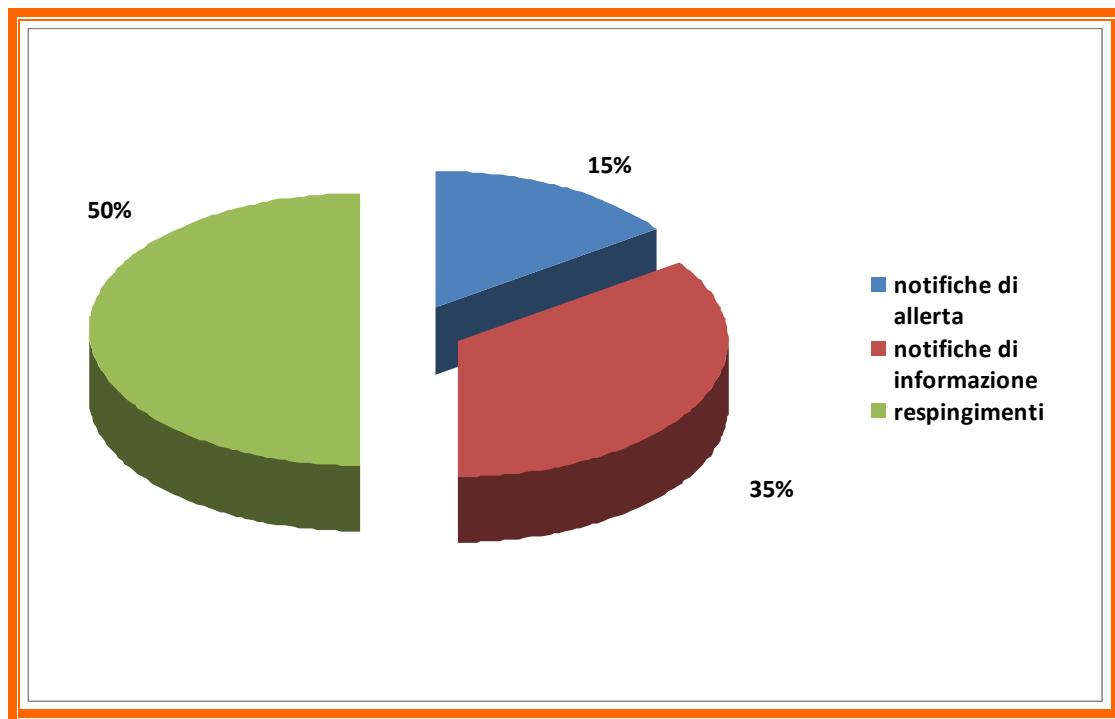


Figura 3

Tra le notifiche ricevute, 529 sono state *Alert notification*, e riguardano prodotti distribuiti sul mercato, 1191 sono state *Information notification*, mentre 1716 si riferiscono ai *rejectioni*



ai confini (Figura 3). Sono stati trasmessi anche numerosi addendum, relativi sia alle notifiche di allerta che alle informazioni, per un totale di 5281 *follow-up*, con una diminuzione, rispetto all'anno 2011, dell' 1,2%.

Oltre ai controlli ufficiali svolti sul mercato, il 4% delle notifiche sono state attivate a seguito di lamentele dei consumatori, il 9,2% hanno riguardato le segnalazioni di risultati sfavorevoli effettuati in autocontrollo dalle ditte, mentre l'1% sono collegate ad intossicazioni alimentari. La figura 4 riassume la distribuzione percentuale del tipo di notifica.

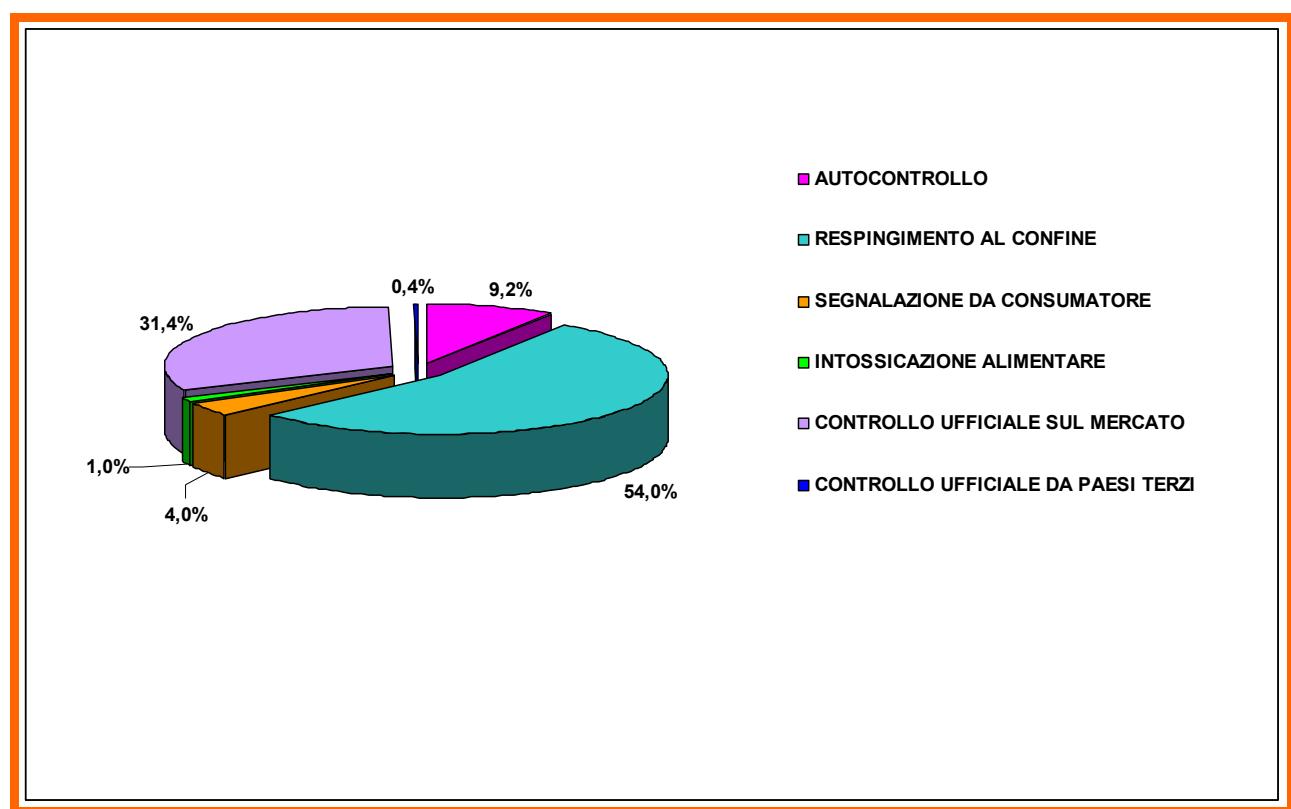


Figura 4





Un particolare episodio occorso nel 2012, ha riguardato l'intossicazione da alcolici ad alto contenuto di metanolo verificatisi in Repubblica Ceca, correlati al consumo di bevande alcoliche di origine illegale, vendute al dettaglio con etichette contraffatte. Il Ministero ha provveduto ad informare le regioni e il Comando Carabinieri per la Tutela della Salute in merito all'elenco delle bevande alcoliche sofisticate a fini fraudolenti, pubblicando sul sito web costanti aggiornamenti ed anche specifiche raccomandazioni per il consumatore.

Una problematica significativa, verificatasi nel corso dell'anno, ha riguardato il rischio Listeria monocytogenes in ricotta prodotta, con latte di pecora, in tre distinti stabilimenti sardi e commercializzata da una ditta pugliese in seguito ad episodi di listeriosi verificatisi negli USA. Per questo episodio si è reso necessario lo scambio rapido di informazioni con la FDA via teleconferenza. Si è provveduto a corrispondere alle richieste della FDA, alla raccolta dei dati circa la tracciabilità dei prodotti coinvolti mediante accertamenti sul territorio, e a comunicare gli sviluppi delle indagini e gli esiti analitici dei campionamenti disposti. Questo continuo scambio di informazioni è stato apprezzato dalle Autorità Americane che hanno verificato l'impegno profuso dalla Direzione Generale.

Inoltre, sono state disposte quattro ispezioni ministeriali condotte insieme ad esperti dell'Istituto Superiore di Sanità e al Comando Carabinieri per la Tutela della Salute. Le carenze riscontrate negli stabilimenti ispezionati riguardano non solo le strutture e l'igiene degli ambienti, ma anche l'incompletezza o la mancanza di procedure/documentazione (piano HACCP, rintracciabilità dei lotti, studi di shelf-life, controllo microbiologico delle superfici a contatto e non a contatto, certificato di potabilità dell'acqua, formazione del personale). Si può concludere che il controllo del rischio Listeria monocytogenes lungo tutte le fasi della produzione non è stato, in questo caso, adeguatamente assicurato.



## 2. Numero delle notifiche trasmesse dai diversi Paesi

L'Italia è risultata essere, insieme alla Gran Bretagna, 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 517 notifiche (pari al 15%). Dopo l'Italia vi è la Germania (359), seguite da Francia, Spagna, Polonia ed Olanda (Figura 5).

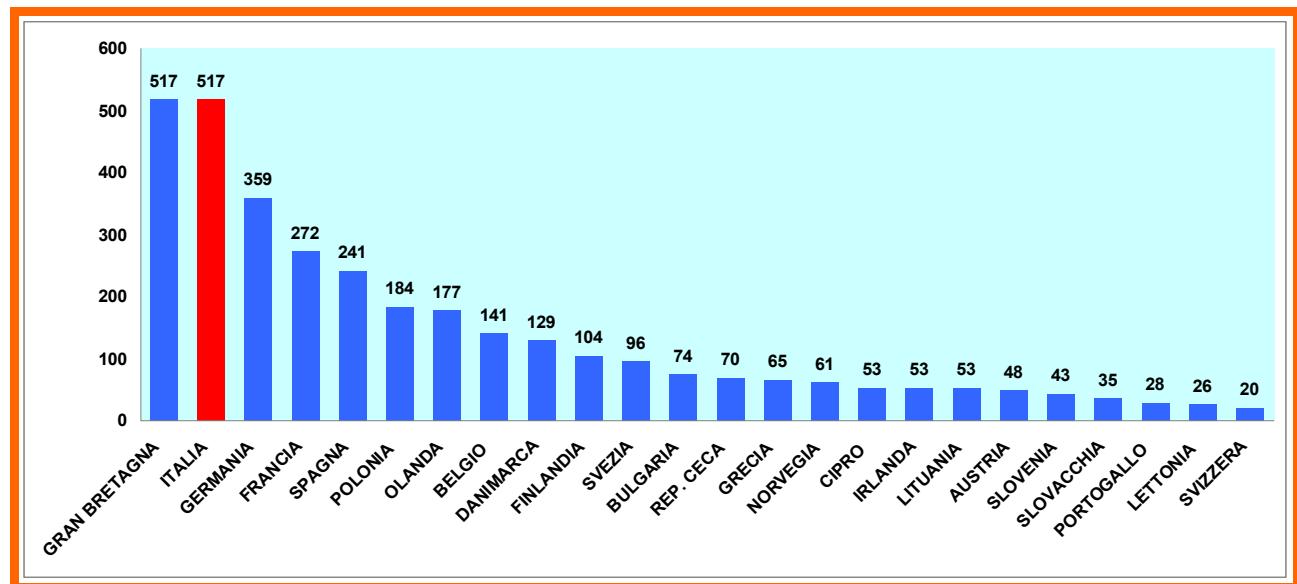


Figura 5



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

Nell'attività di controllo svolta in ambito nazionale, sono pervenute 169 segnalazioni da parte degli Assessorati alla Sanità, ASL e Comando Carabinieri per la tutela della Salute.

Lo scorso anno erano state 153. Gli Uffici periferici del Ministero della Salute (USMAF, UVAC e PIF) hanno, invece, notificato 348 irregolarità (400 nel 2011).

Il Comando Carabinieri per la tutela della Salute ha trasmesso 24 notifiche, molte delle quali attivate a seguito di lamentele dei consumatori. In un caso specifico, le indagini effettuate sulla ricotta salata di origine italiana, poi risultata distribuita all'estero, sono state attivate a seguito della segnalazione pervenuta, attraverso il sistema Infosan, dalla FDA.

Non sono pervenute notifiche da alcune regioni: Sardegna, Umbria, Abruzzo, Valle D'Aosta e P. Autonoma di Trento (Figura 6).

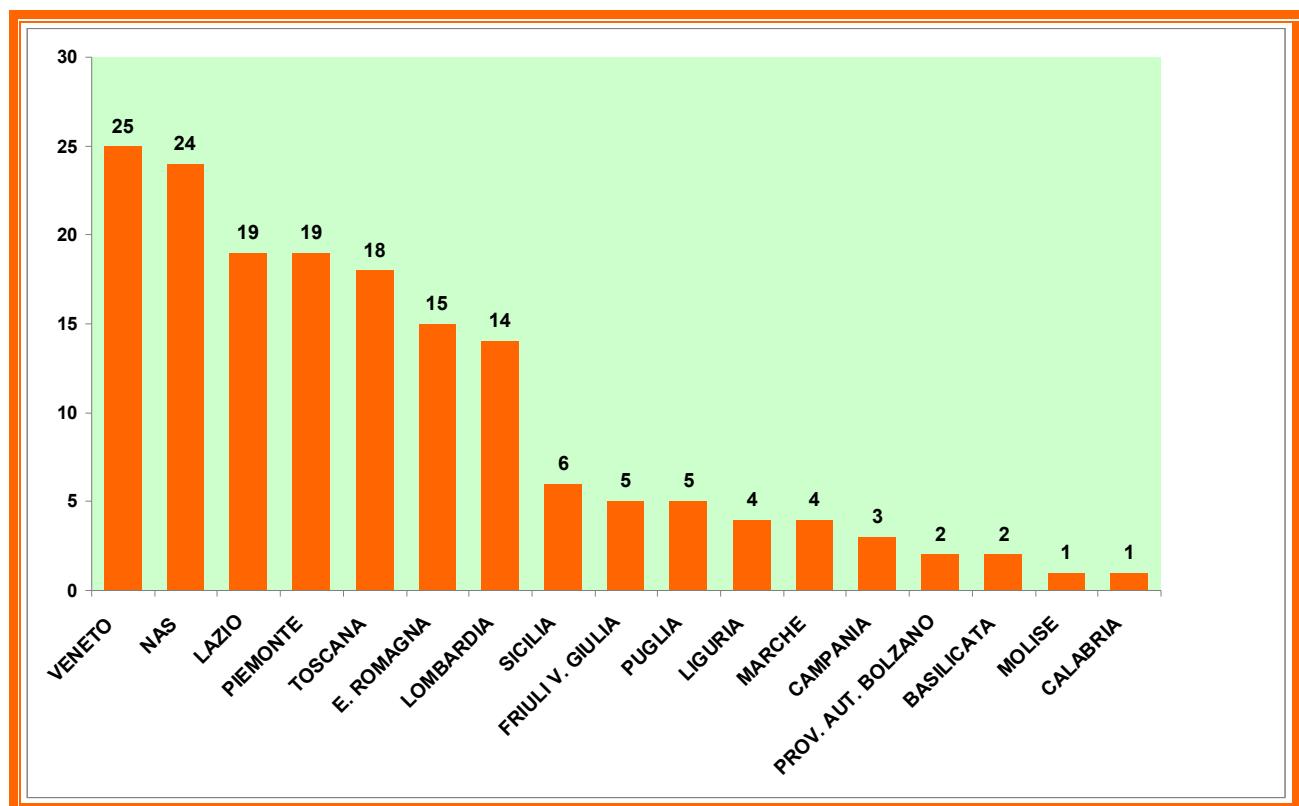


Figura 6



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

Per quanto riguarda l'origine, i prodotti nazionali risultati irregolari sono stati 106 (105 nel 2011). Pertanto, l'Italia risulta il **terzo** Paese Comunitario per numero di notifiche ricevute, dopo la Spagna e la Polonia, seguita dalla Germania e Olanda, rispettivamente con 104 e 94 notifiche. Nell'anno 2011 l'Italia era risultata il quarto Paese.

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

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

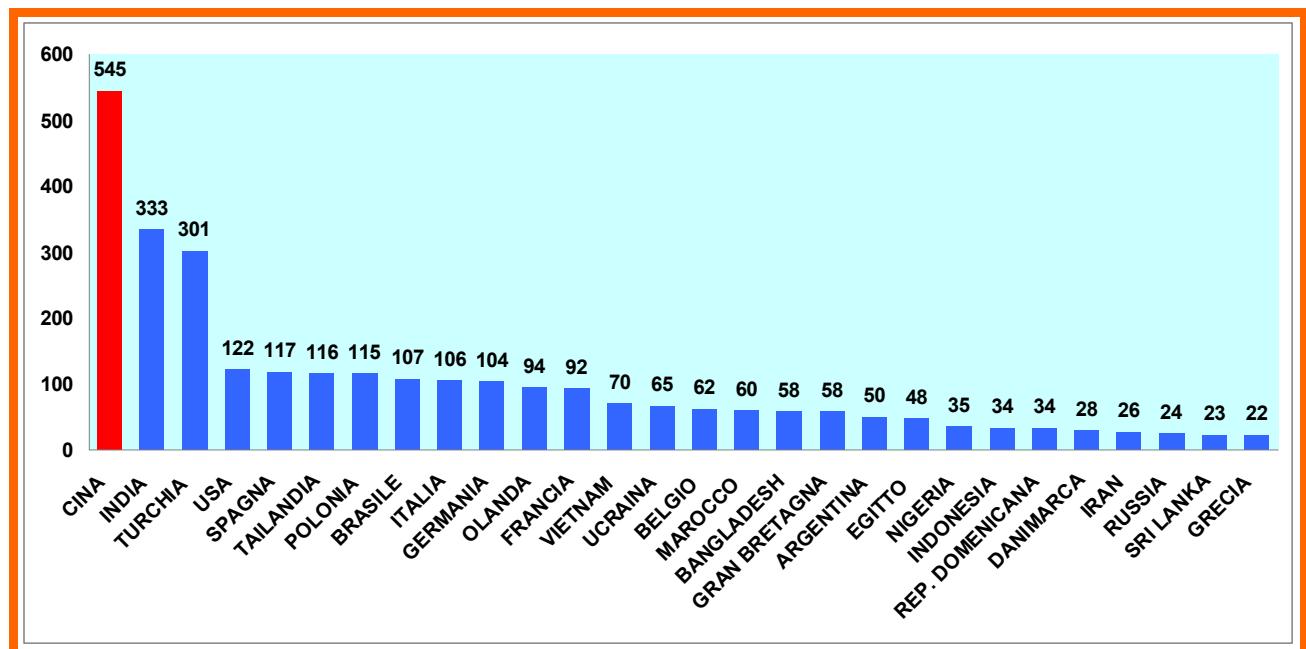


Figura 7



## 5. Notifiche di allerta riguardanti i prodotti nazionali

Per quanto concerne le notifiche riguardanti i prodotti nazionali, si precisa che 70 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 l'alimentazione animale, seguita dai prodotti della pesca e gelati e dolciumi (Figura 8).

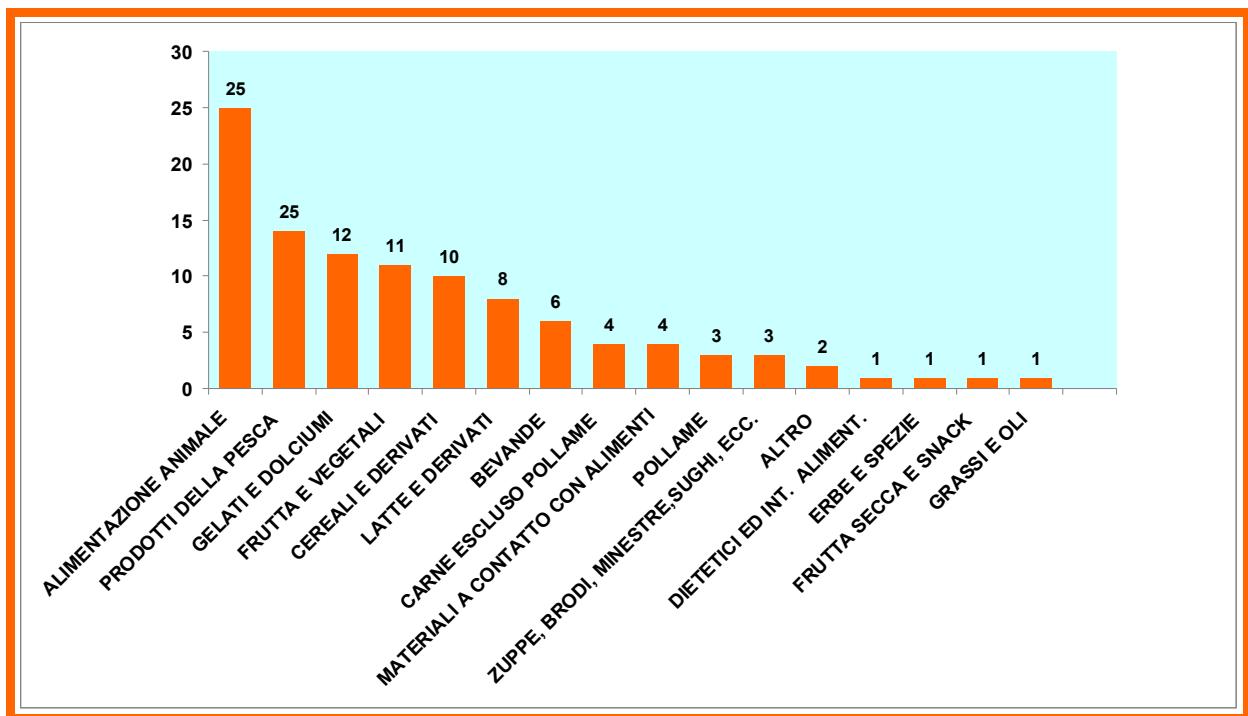


Figura 8

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



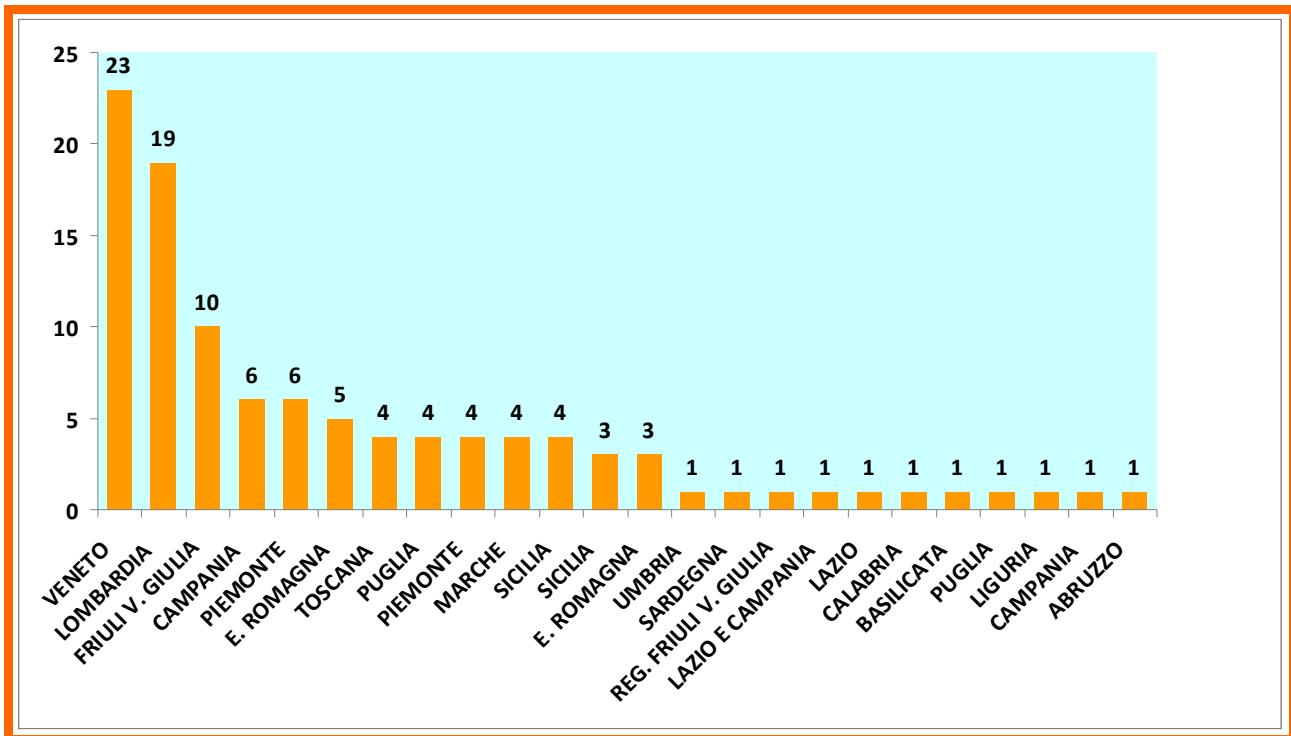


Figura 9

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 25 notifiche per presenza di *Salmonella*, *Listeria* (10 notifiche), *E. Coli* (8 segnalazioni). Inoltre, sono state riscontrate irregolarità per micotossine e metalli pesanti (6 notifiche), allergeni non dichiarati in etichetta (4) e corpi estranei (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.

In un caso l'allerta ha riguardato il riscontro di tossina botulinica in olive. Tra le micotossine, le segnalazioni riguardano le fumonisine (3), aflatossine (2) e l'ocratossina A.



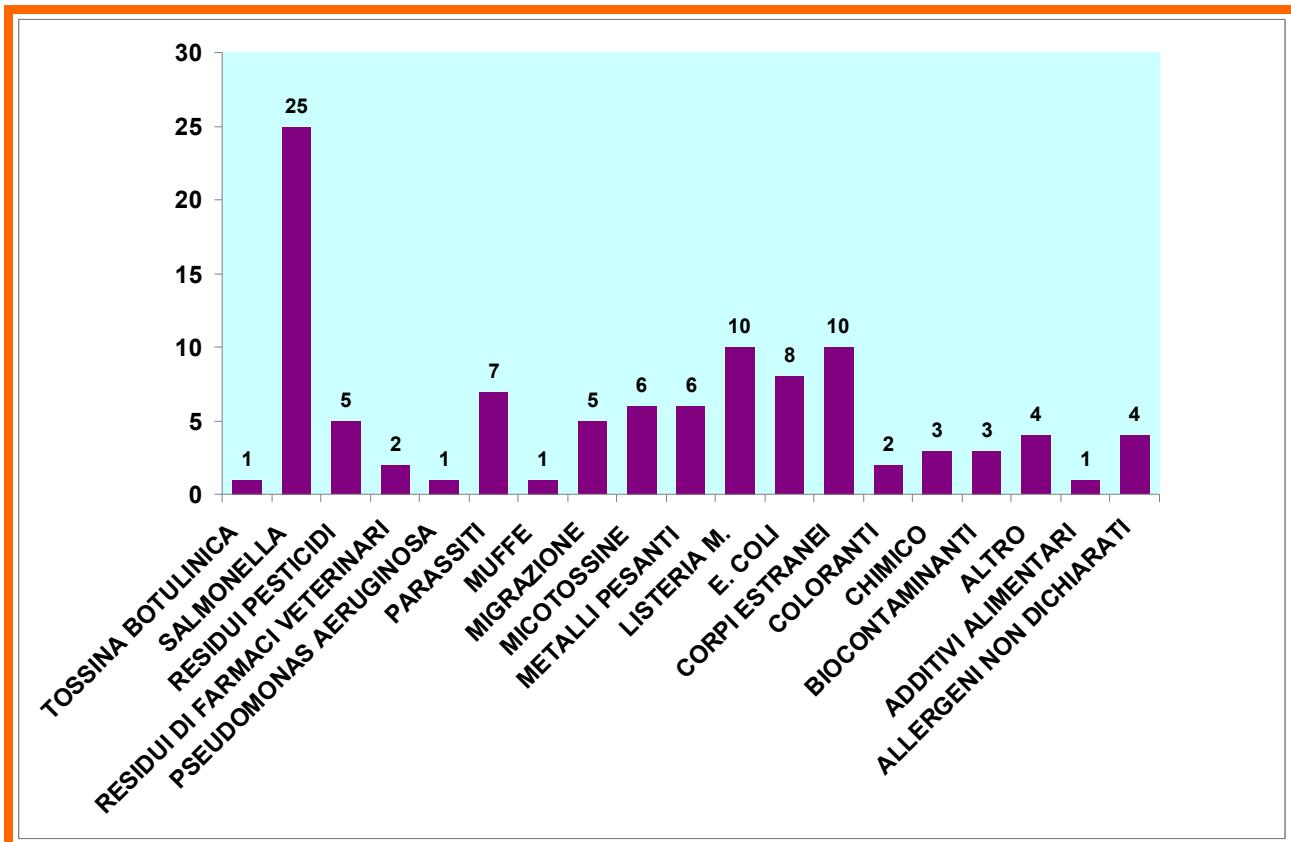


Figura 10

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

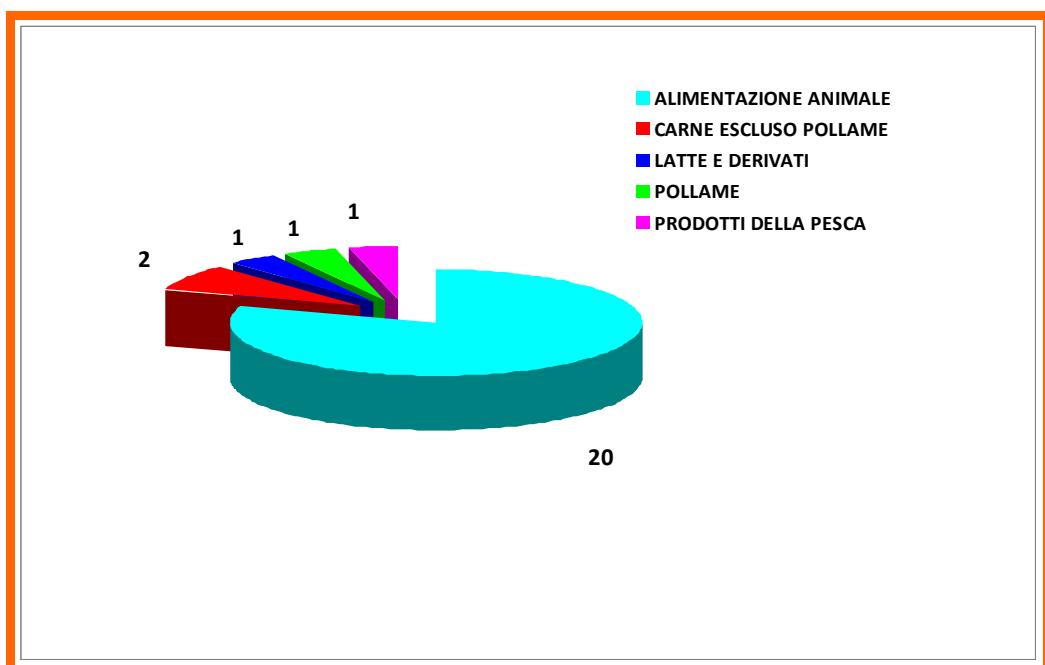


Figura 11



## 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 che a volte ha comportato un rallentamento nelle indagini e negli interventi mirati.

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

## 7. I principali rischi notificati attraverso il RASFF

Tra i contaminanti microbiologici, un elevato numero di notifiche riguardano ancora il riscontro della Salmonella (409 notifiche contro le 396 e le 338 segnalazioni dei due precedenti anni).

In alcuni casi la salmonella è stata riscontrata insieme ad altri patogeni. 133 segnalazioni si riferiscono all'alimentazione animale (Figura 12).

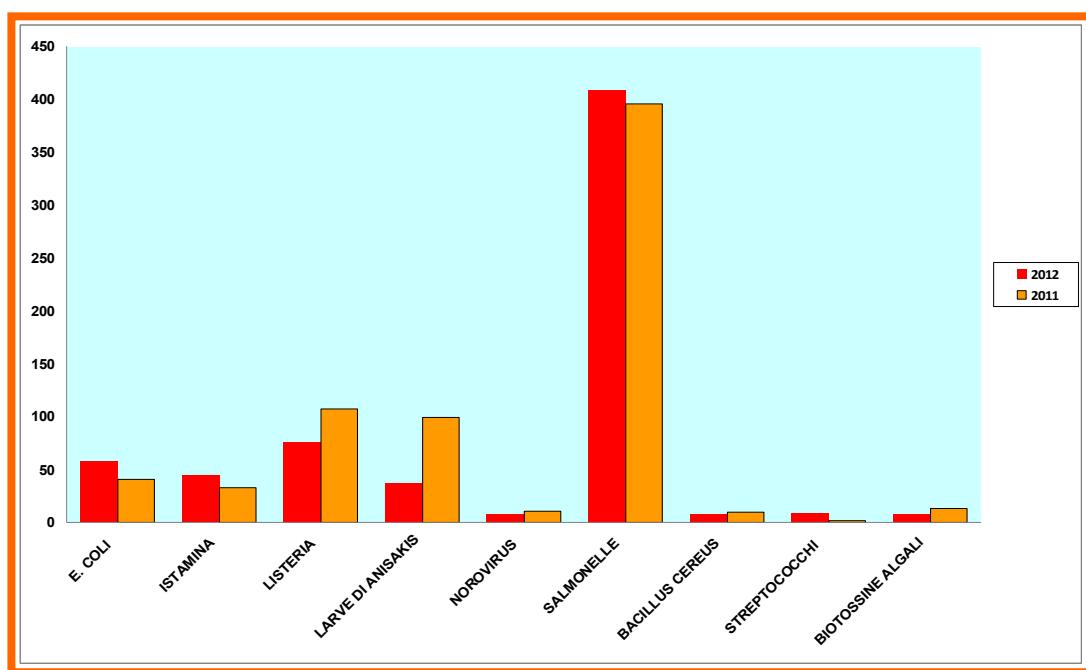


Figura 12

Esaminando il grafico di Figura 12, si nota anche un aumento del numero delle segnalazioni per E. Coli. Numerose sono risultate essere anche le segnalazioni per istamina e casi di sindrome sgombroide.



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, in particolare nell'alimentazione animale (Figura 13). Un significativo aumento di segnalazioni si riferisce, tra le classi di alimenti, ad erbe e spezie.

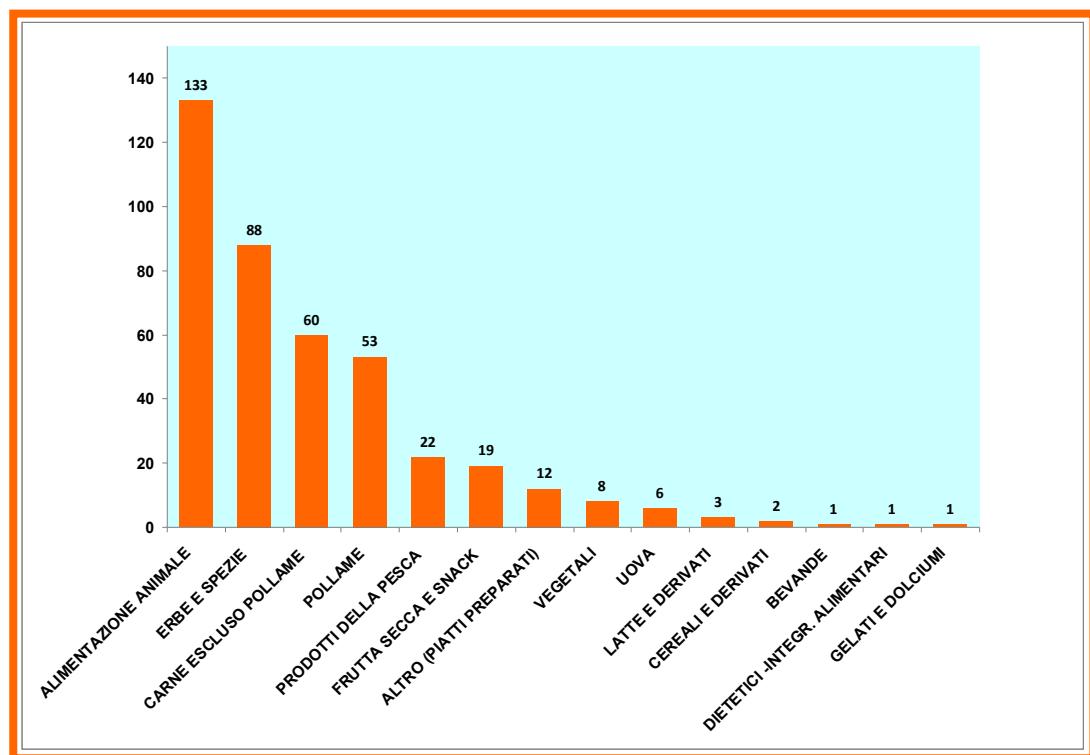


Figura 13

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



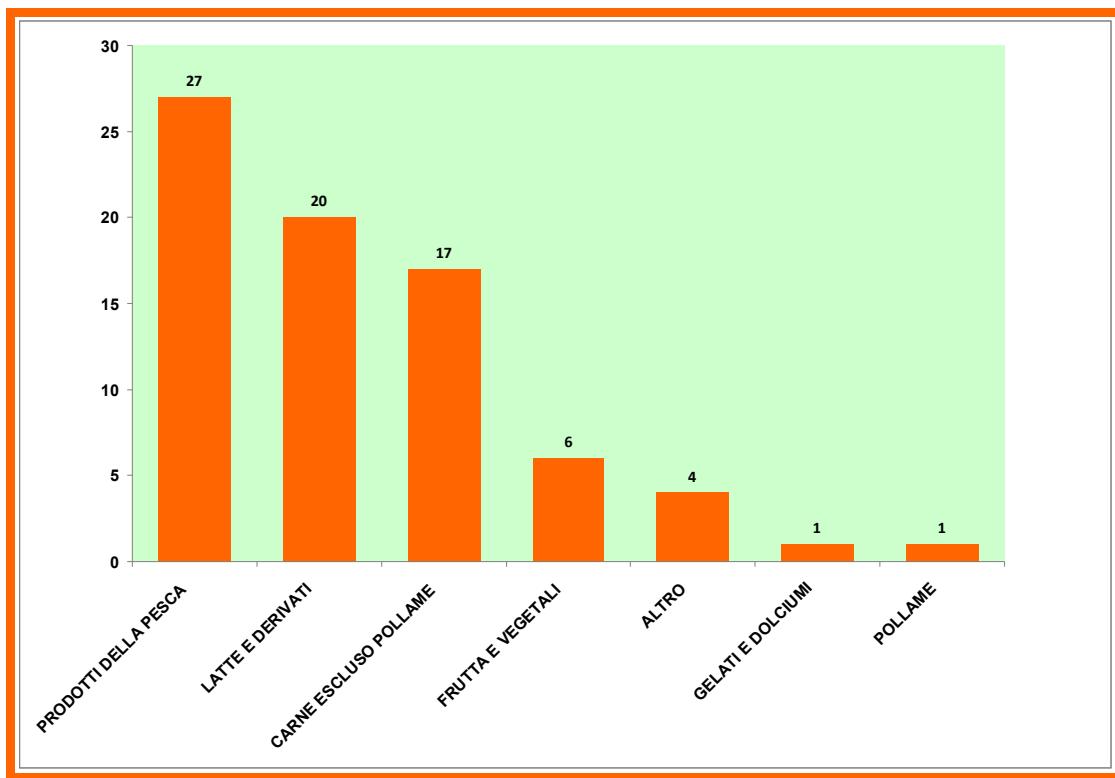


Figura 14

I contaminanti chimici più frequentemente notificati attraverso il RASFF sono le micotossine, anche se in diminuzione rispetto alle segnalazioni dell'anno precedente, seguiti dai residui di fitofarmaci e da migrazioni di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (Figura 15).

Se confrontato con le segnalazioni pervenute lo scorso anno, si osserva un numero stazionario di notifiche per i residui di farmaci veterinari ed i metalli pesanti, mentre si è osservato un incremento delle allerta per i residui di fitofarmaci, la cui distribuzione per classi di alimenti è riportata in Figura 16, ed in minor misura per i residui di farmaci veterinari (Figura 15).



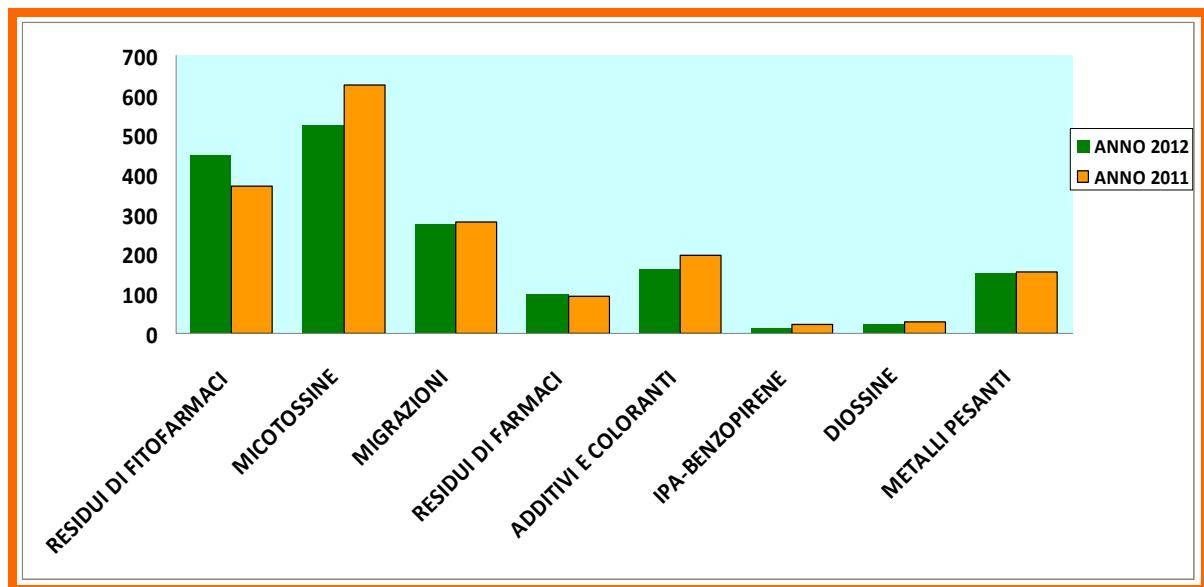


Figura 15

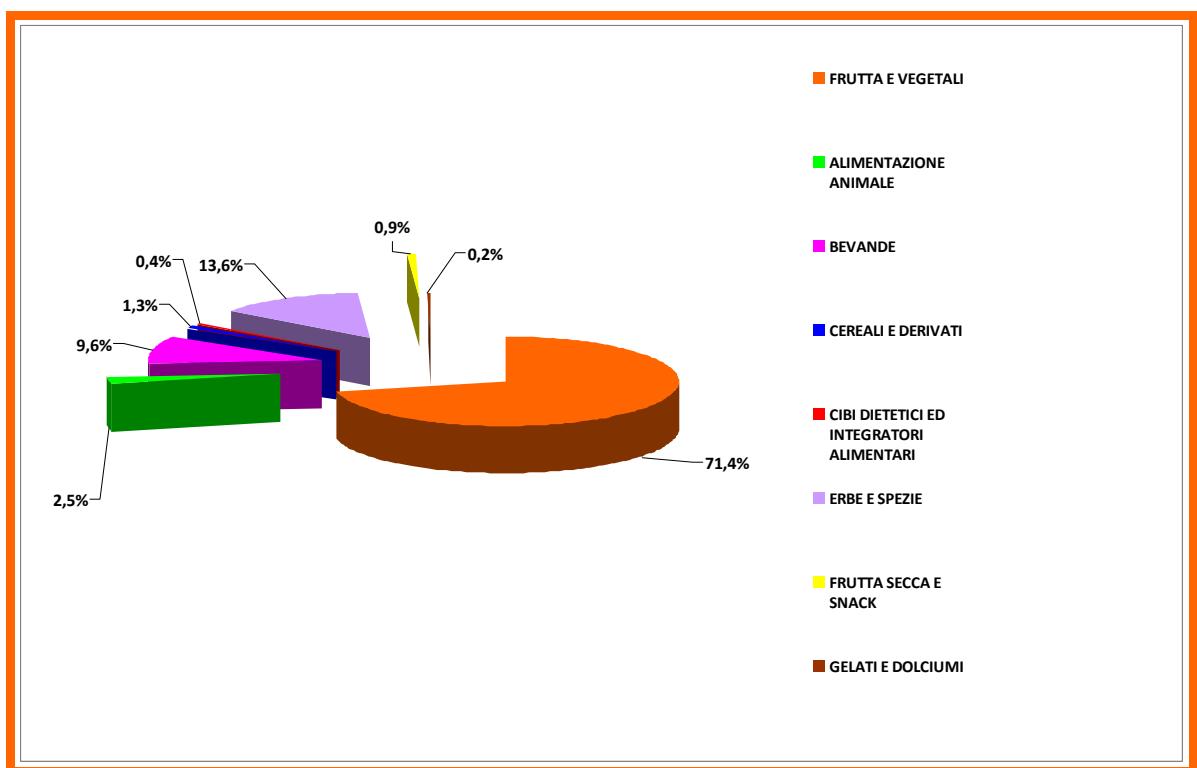


Figura 16

La maggior parte delle notifiche sulle micotossine (Figura 17) si riferisce alle aflatossine (91%), seguite da ocratossina A, DON, fumonisine e zearalenone.



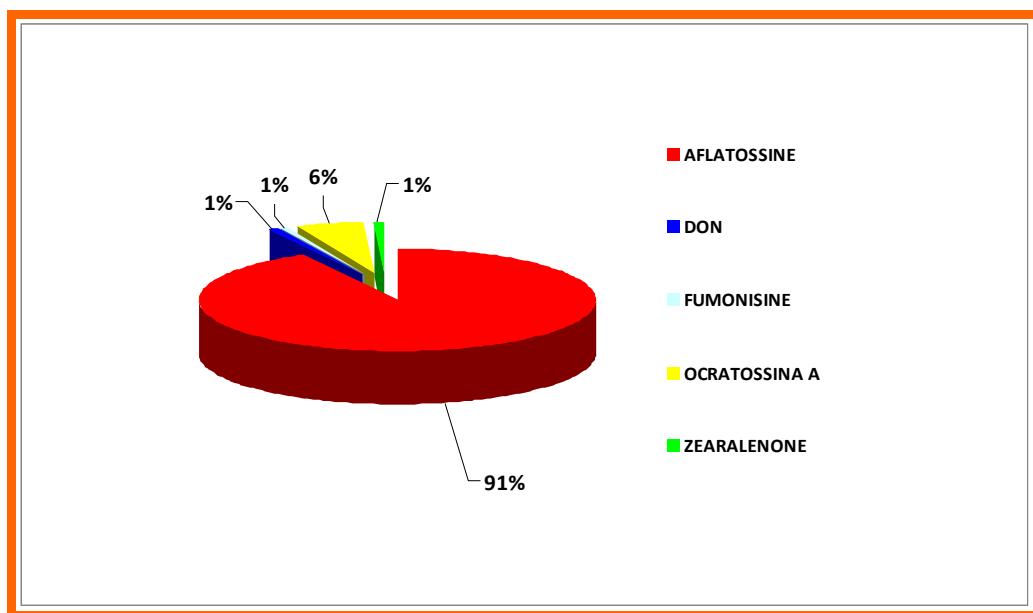


Figura 17

Le altre irregolarità riguardano l'immissione sul mercato di Novel food non autorizzati (25), segnalazioni in aumento rispetto all'anno precedente, e di OGM non autorizzati, risultati anch'essi in aumento, considerando le attuali 59 notifiche contro le 32 del 2011. Per quanto riguarda la presenza di corpi estranei si assiste ad una diminuzione delle notifiche, che riguardano principalmente il riscontro di parti di vetro e di metalli (Figura 18).

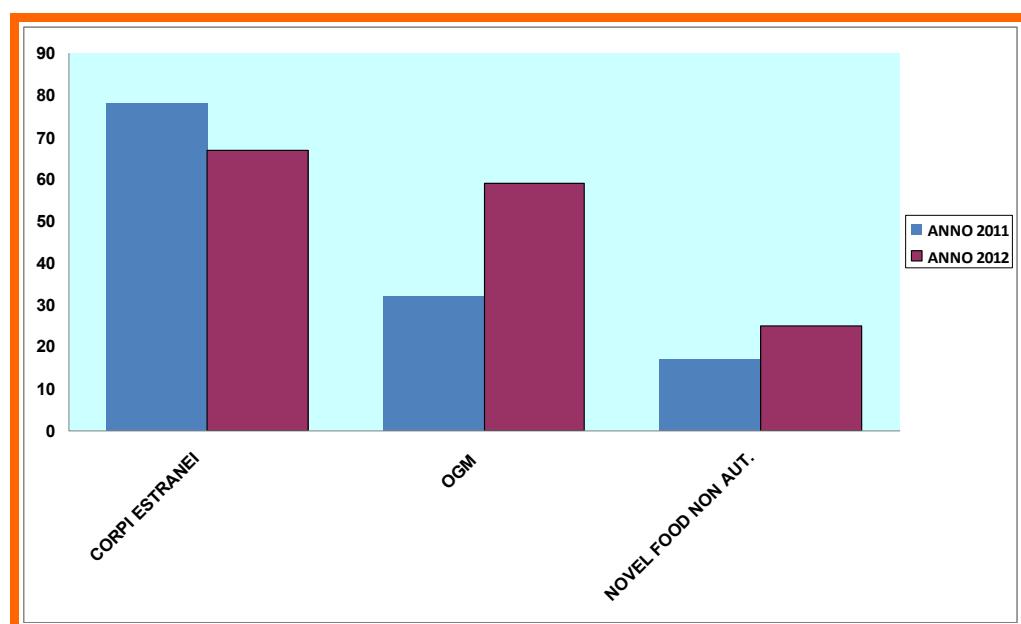


Figura 18



Ancora numerose risultano le notifiche riguardanti la presenza di sostanze allergeniche non dichiarate in etichetta (complessivamente 82 segnalazioni), anche se diminuite rispetto alle allerta riportate nell'anno 2011 (Figura 19).

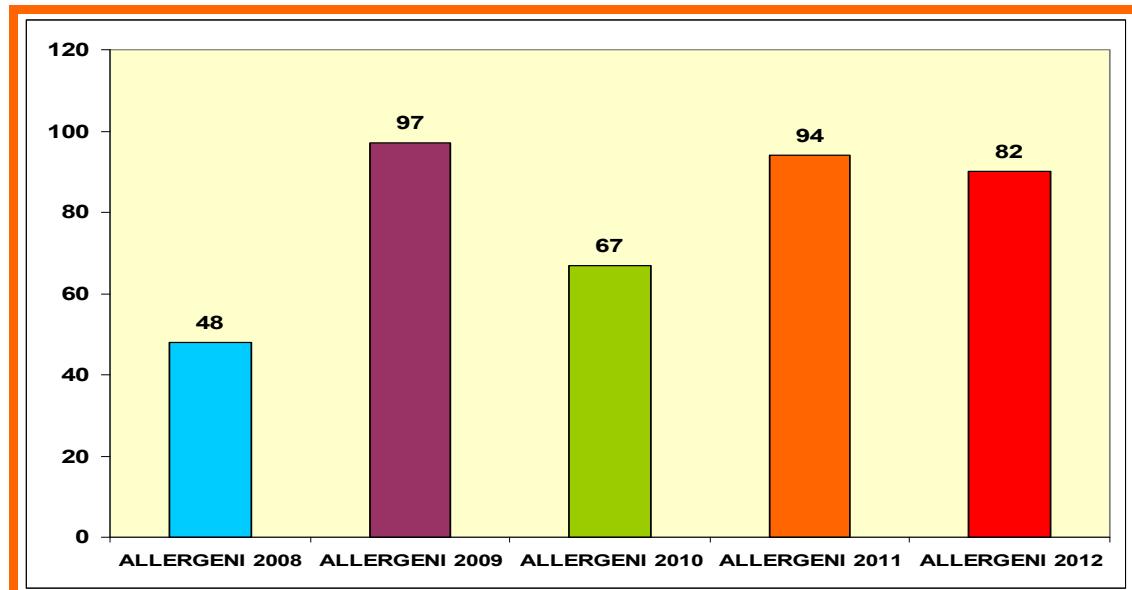


Figura 19

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

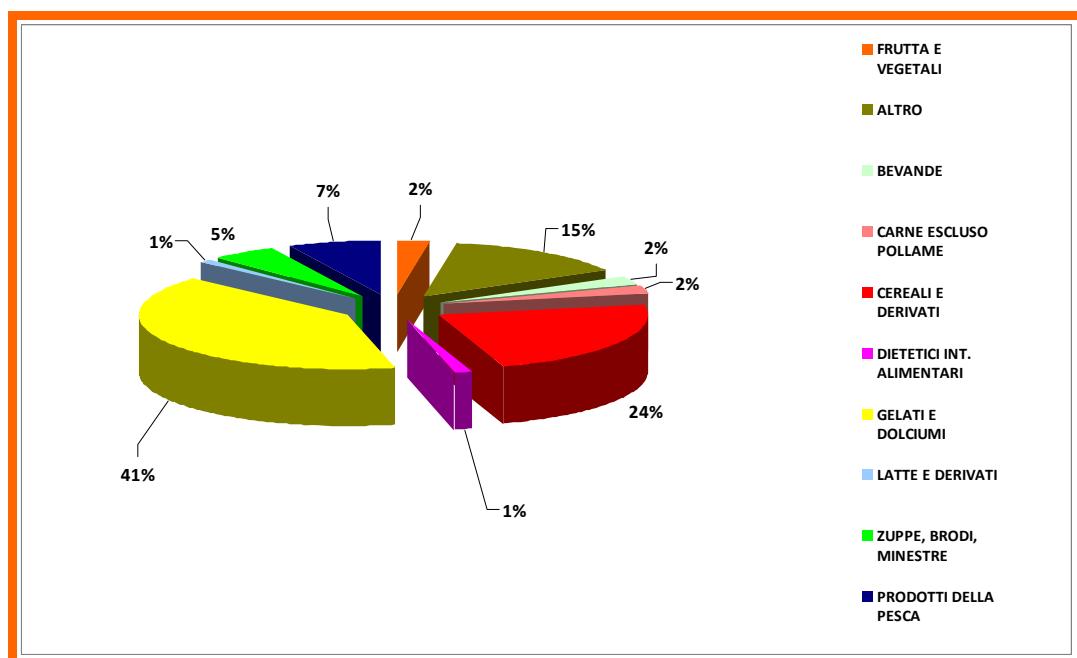


Figura 20



## 8. Problematiche sanitarie per tipologia di alimenti

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

Un confronto nel triennio 2010-2012 è riportato in Figura 21, dove si evidenzia che il numero delle notifiche riguardanti i prodotti della pesca e la frutta secca è risultato in diminuzione rispetto agli anni precedenti.

Un aumento consistente di irregolarità ha riguardato, invece, gli integratori alimentari, le bevande, il pollame e la carne escluso pollame. Ancora numerose risultano le segnalazioni riguardanti i vegetali, come avvenuto lo scorso anno (Figura 21).

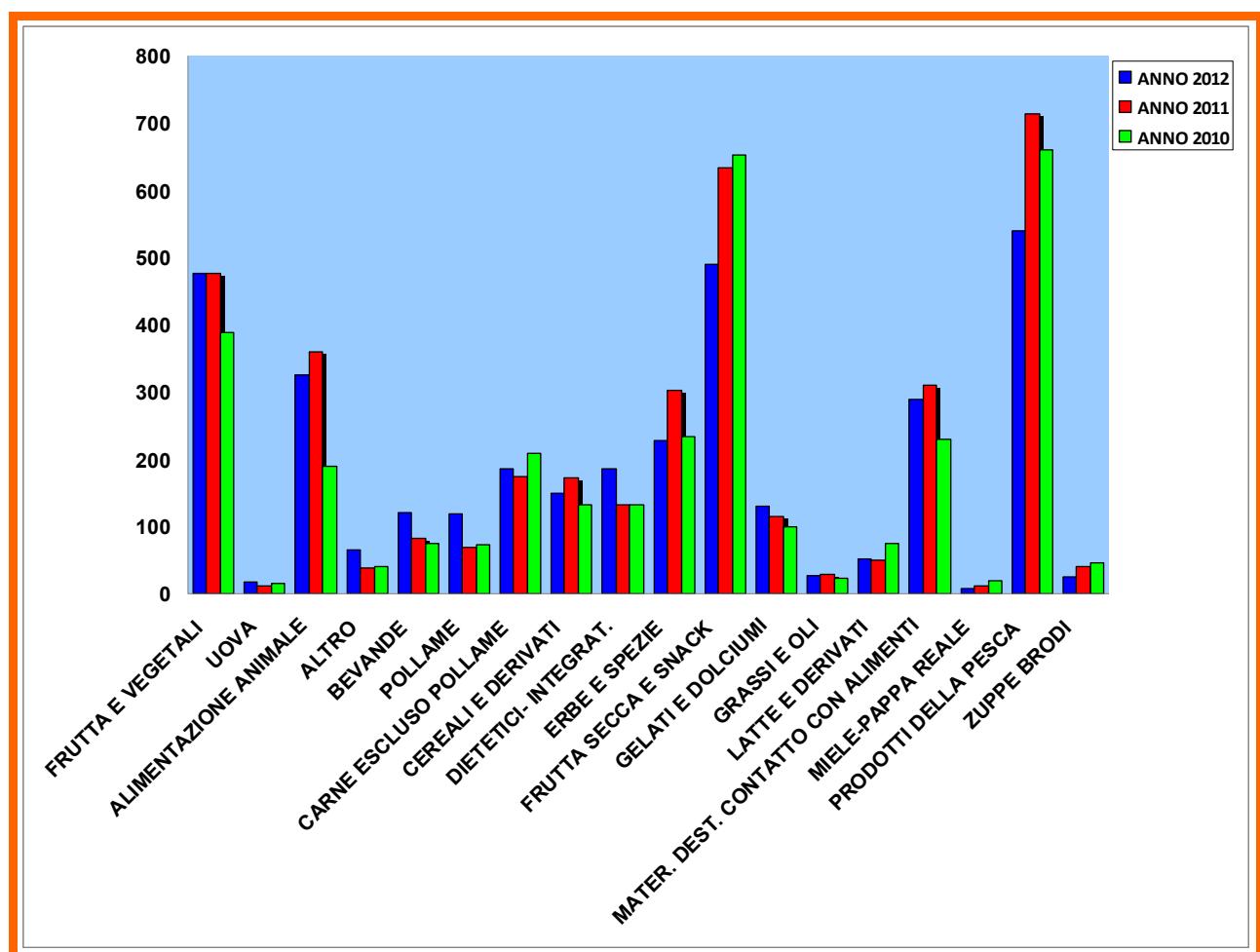


Figura 21



## Prodotti della pesca

Le notifiche che hanno riguardato i prodotti della pesca sono state 542, in diminuzione rispetto alle 714 del 2011. Il maggior numero di notifiche si riferisce alla presenza di metalli pesanti (94), seguite da contaminazioni di natura microbiologica (84), biocontaminanti (50), parassiti (49), additivi alimentari (43), residui di farmaci veterinari (16), contaminazioni chimiche (9), coloranti (6), irraggiamento (4), corpi estranei (3), e altri rischi, come cattivo stato di conservazione, etichettatura non conforme, importazione illegale, stabilimento non autorizzato, ecc. (184) che sono riportati sotto la voce “altro” nella Figura 22.

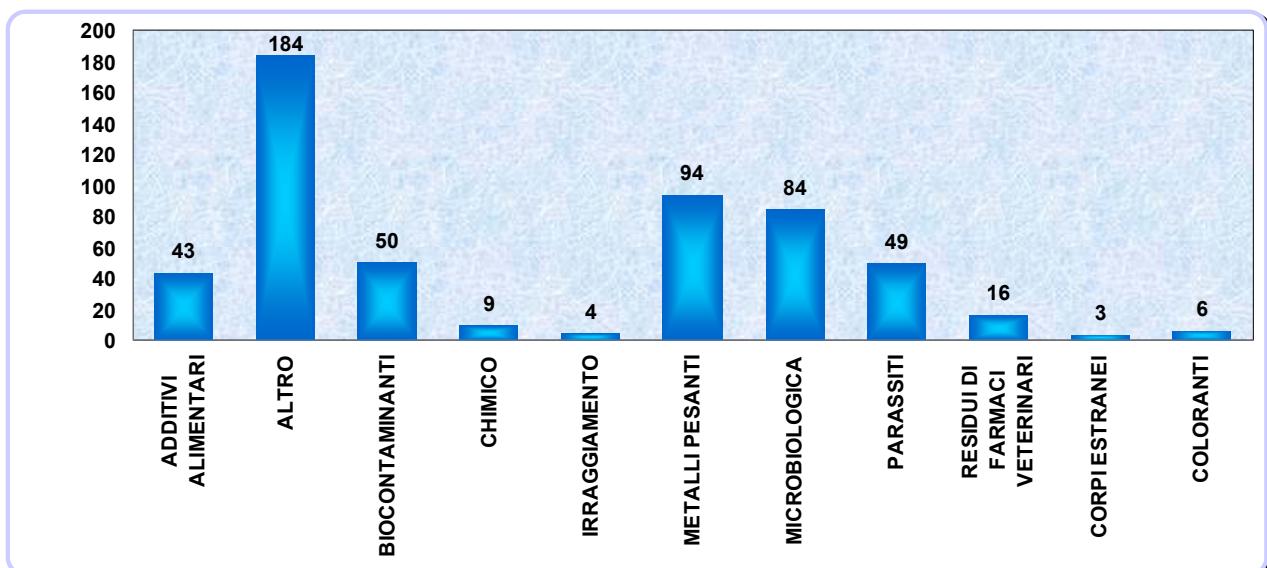


Figura 22



M.G.



Di seguito vengono analizzati nel dettaglio i rischi maggiormente riscontrati.

### ***Metalli pesanti***

I metalli pesanti riscontrati nei prodotti della pesca sono mercurio (72), soprattutto in pesci, cadmio (18), riscontrato soprattutto in molluschi e arsenico (4) riscontrato in molluschi. I valori in percentuale sono mostrati nella Figura 23.

L'origine dei prodotti è varia, ma i Paesi col maggior numero di notifiche sono la Spagna (29) e il Vietnam (11).

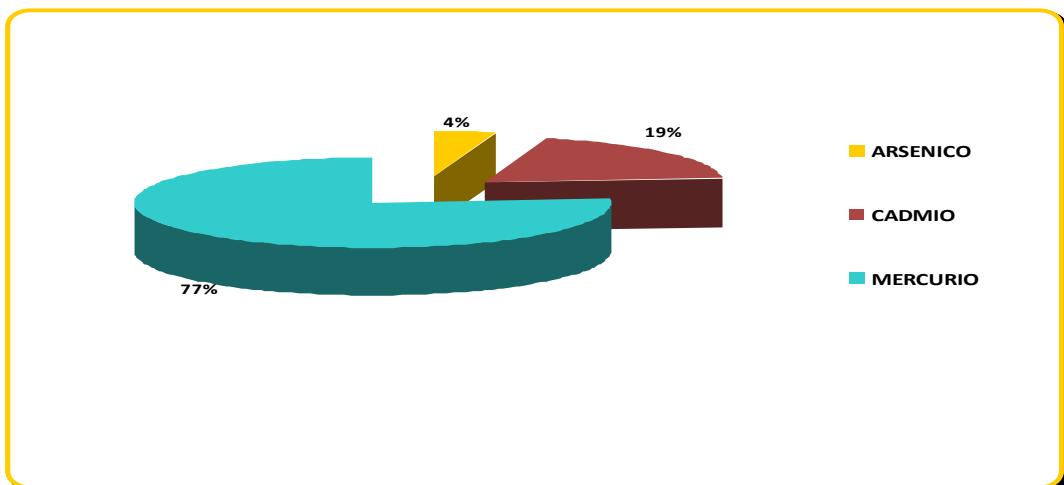


Figura 23

### ***Contaminanti microbiologici***

I contaminanti microbiologici riscontrati nei prodotti della pesca sono principalmente Listeria (27), Salmonella (22), E. Coli (19) e Norovirus (8). La Figura 24 mostra in dettaglio i contaminanti riscontrati e la loro prevalenza in percentuale. L'origine dei prodotti è varia, ma i Paesi col maggior numero di segnalazioni sono l'Indonesia (15) e la Spagna (11).

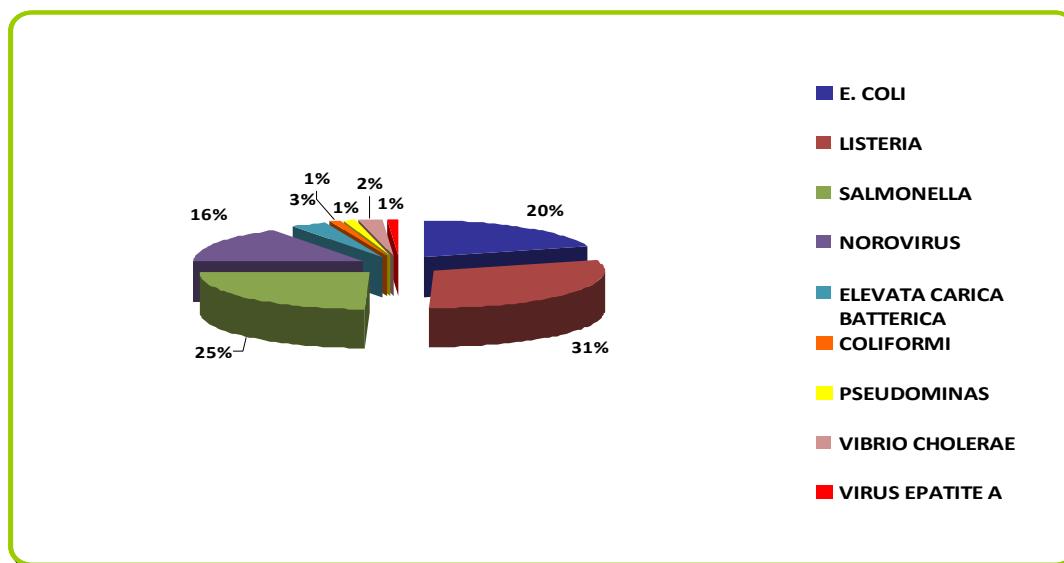


Figura 24



### ***Residui di farmaci veterinari***

Le segnalazioni pervenute per residui di farmaci veterinari sono state 16, più della metà ha riguardato la presenza di nitrofurani (9).

L'origine dei prodotti è varia, ma il Paese col maggior numero di notifiche è l'India (7), tutte per nitrofurani.

### ***Additivi alimentari***

La maggior parte delle segnalazioni pervenute per additivi, riguarda la presenza di monossido di carbonio (17) e solfiti (14). L'origine dei prodotti è varia, ma il Paese col maggior numero di segnalazioni è la Spagna (11).

### ***Biocontaminanti***

Il maggior numero di segnalazioni riguarda la presenza di istamina (41), seguita dalle biotossine algali (9). L'origine dei prodotti è varia, ma i Paesi col maggior numero di segnalazioni sono Marocco (13) e Spagna (9).

### ***Parassiti***

La maggior parte delle segnalazioni pervenute per parassiti riguarda la presenza di anisakis e loro larve (38). L'origine dei prodotti è varia, ma il Paese col maggior numero di segnalazioni è la Francia (11).

### ***Irraggiamento***

Le segnalazioni pervenute sono 4, delle quali 3 provengono dal Vietnam.

### ***Contaminanti chimici***

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

L'origine dei prodotti è varia



## Prodotti della carne (escluso pollame)

Le notifiche che hanno riguardato i prodotti della carne, escluso pollame, sono state 186, rispetto alle 175 del 2011. La maggior parte delle notifiche ha riguardato contaminazioni di natura microbiologica (96), principalmente salmonella (60). Le altre contaminazioni sono riassunte in Figura 25.

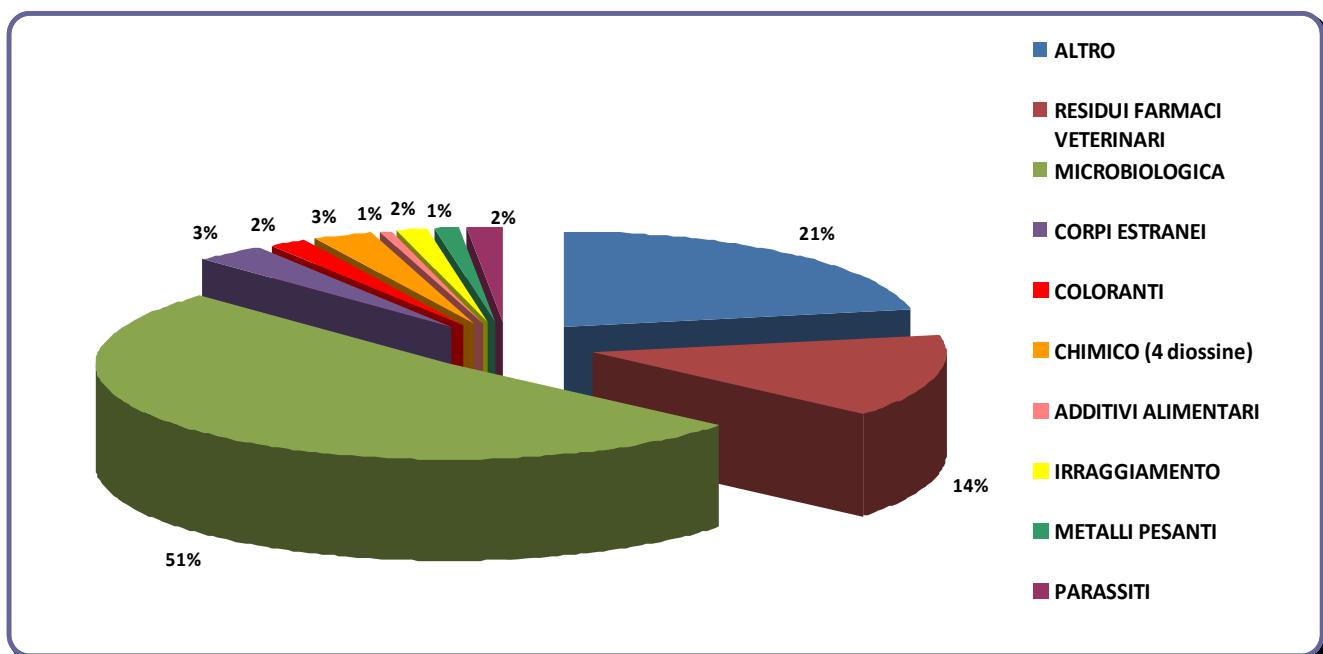


Figura 25



M.G.



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

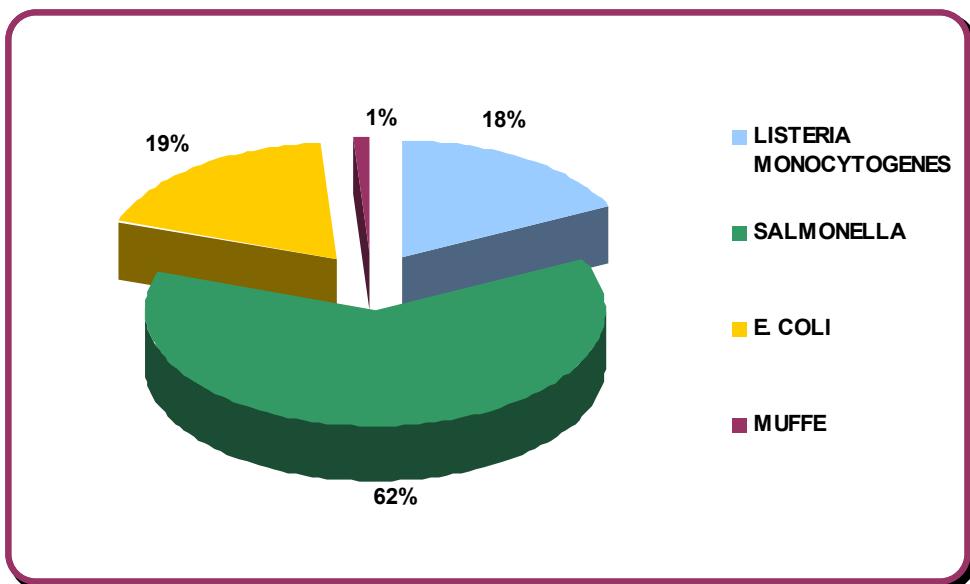


Figura 26

L'origine dei prodotti è varia, ma i Paesi col maggior numero di segnalazioni sono: Germania (18), Polonia (17), Argentina (15), Belgio (14), Francia (13), Olanda (13).

### Pollame

Nel corso del 2012 le notifiche che hanno riguardato il pollame sono state 119, rispetto alle 69 del 2011. La maggior parte delle notifiche riguardano contaminazioni di natura microbiologica (62), con una netta prevalenza per salmonella (53). Le altre contaminazioni sono riassunte in Figura 27. L'origine dei prodotti è varia, ma il Paese col maggior numero di notifiche è Il Brasile (53, soprattutto per il farmaco veterinario clopidol) e dalla Polonia (18).

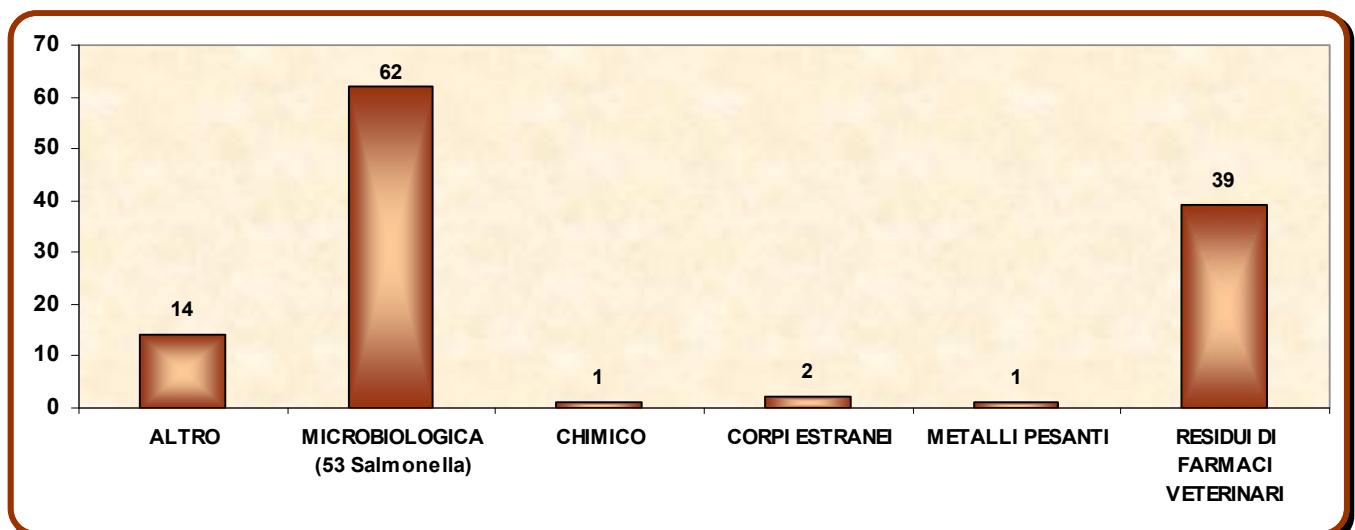
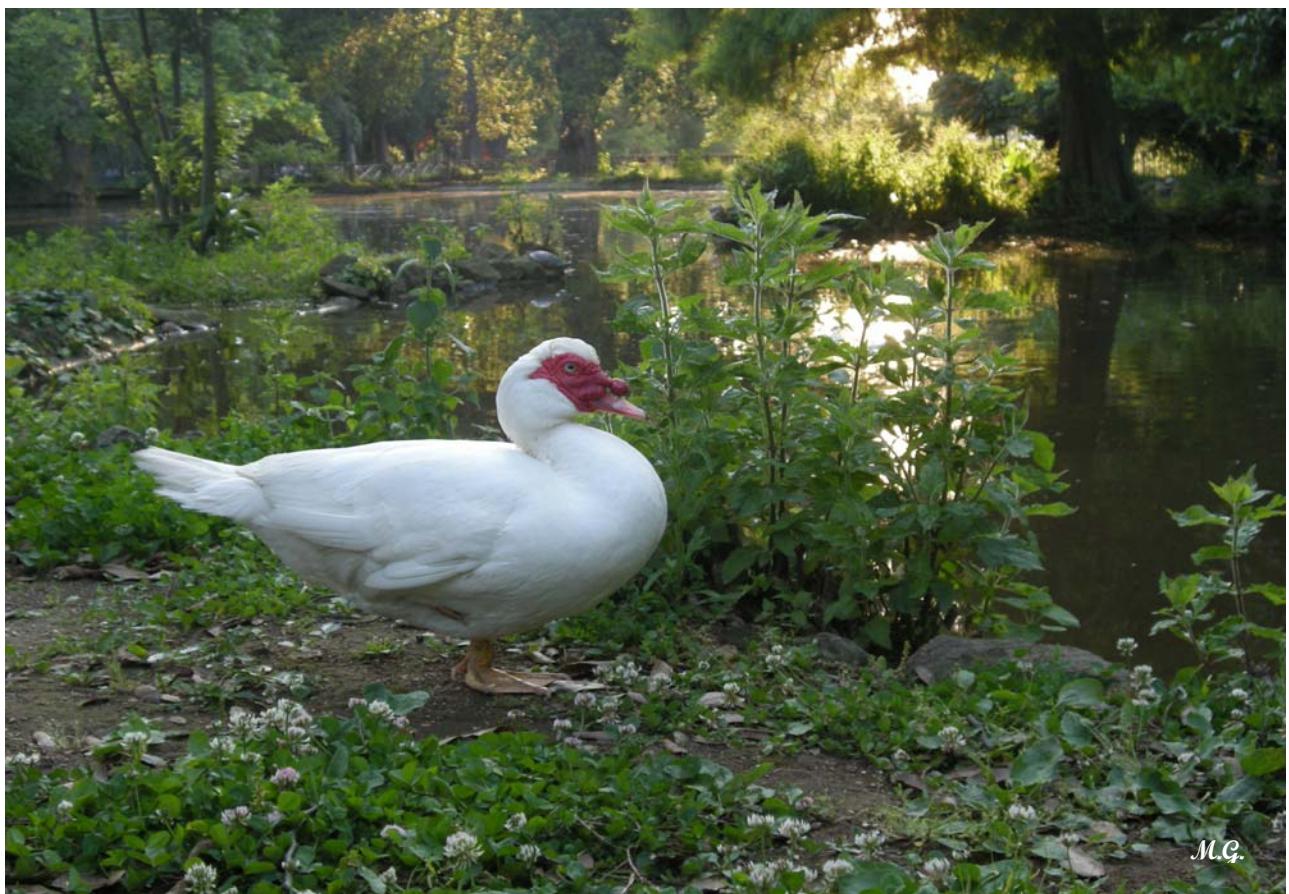


Figura 27





Le notifiche riguardanti i contaminanti microbiologici sono riportate nella Figura 28 e riguardano principalmente la presenza di *Salmonella* (53), seguita da *Campylobacter* (7).

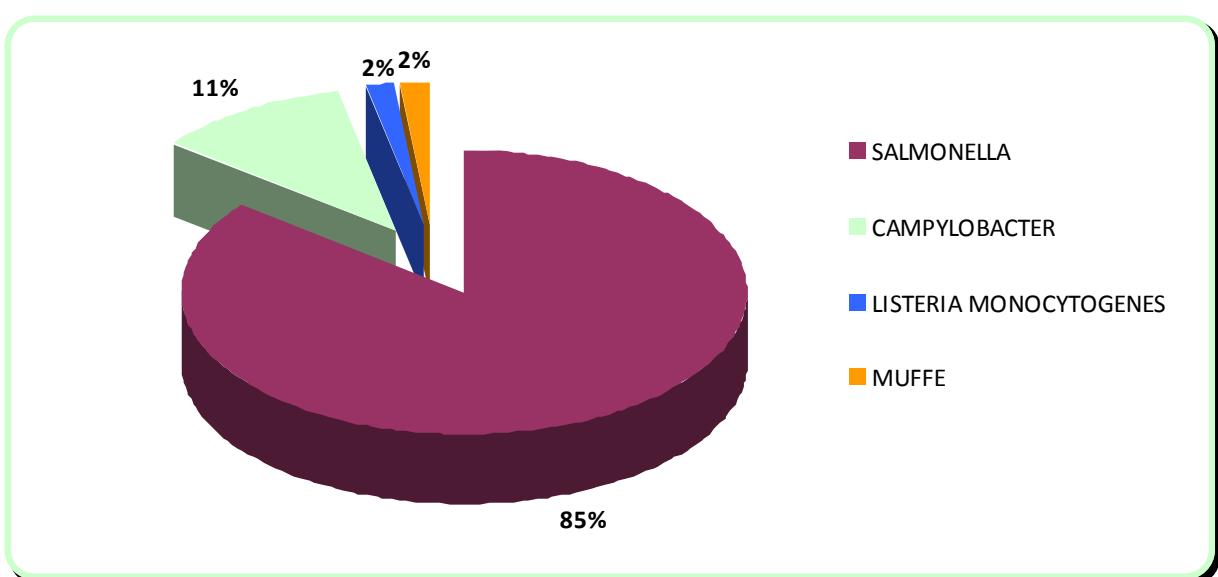


Figura 28



## Latte e derivati

Sono pervenute 52 segnalazioni su prodotti a base di latte rispetto alle 50 del 2011. I rischi maggiormente riscontrati sono di natura microbiologica (35), le principali contaminazioni sono: Listeria (20), muffe (5), E. coli (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 Francia (12), seguita dall'Italia (8).

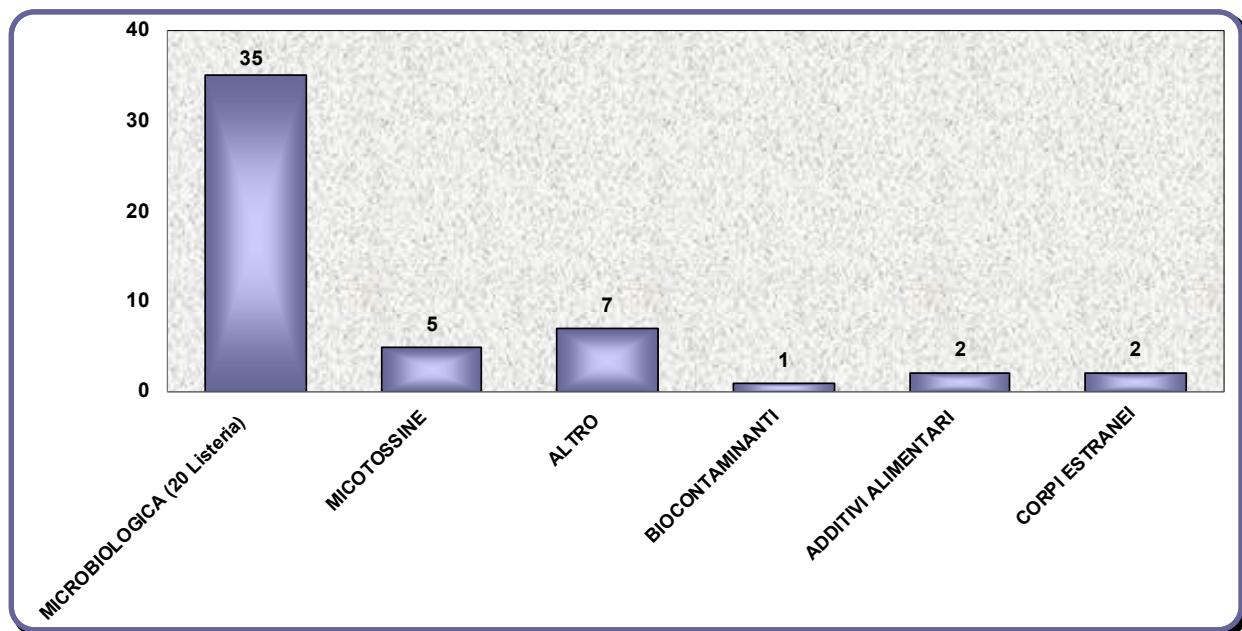


Figura 29



### **Miele, pappa reale, ecc.**

Le segnalazioni che hanno riguardato miele e altri prodotti derivati, sono state 8, rispetto alle 11 del 2011, la maggior parte per residui di farmaci veterinari (6). Tutte le segnalazioni sono riassunte in Figura 30. L'origine dei prodotti è varia, ma il Paese col maggior numero di segnalazioni è la Polonia (3).

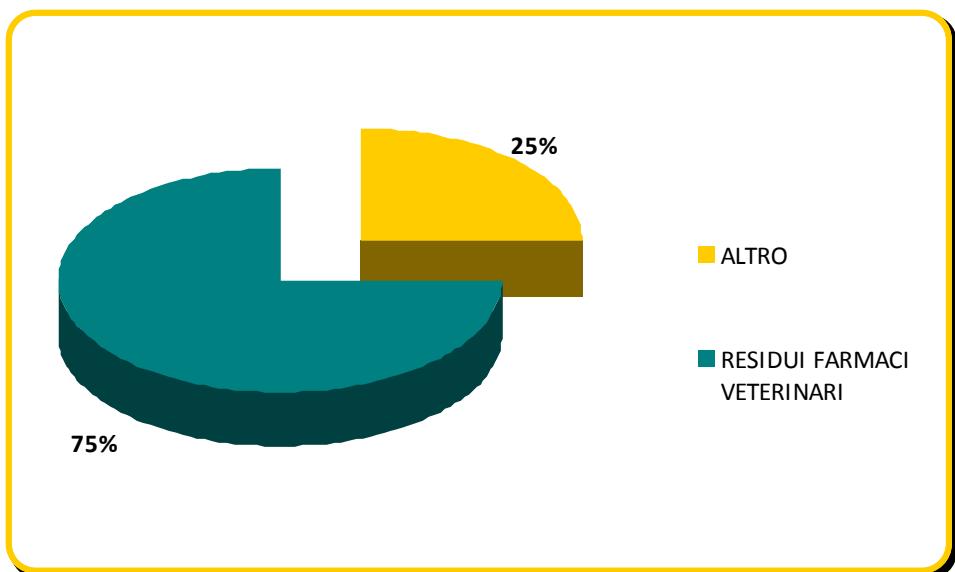


Figura 30

### **Frutta e vegetali**

Le segnalazioni sono state 477, stazionarie rispetto alle 476 del 2011. Hanno coinvolto diverse tipologie di rischio sanitario, soprattutto residui di pesticidi (320), seguiti dalla presenza di contaminazioni microbiologiche (34). Tra queste, 8 si riferiscono alla Salmonella e 6 alla Listeria monocytogenes. Tutte le segnalazioni sono riassunte in Figura 31.

L'origine dei prodotti segnalati è varia, ma il Paese col maggior numero di notifiche è l'India (88), seguita dalla Turchia (67) e dalla Tailandia (44).



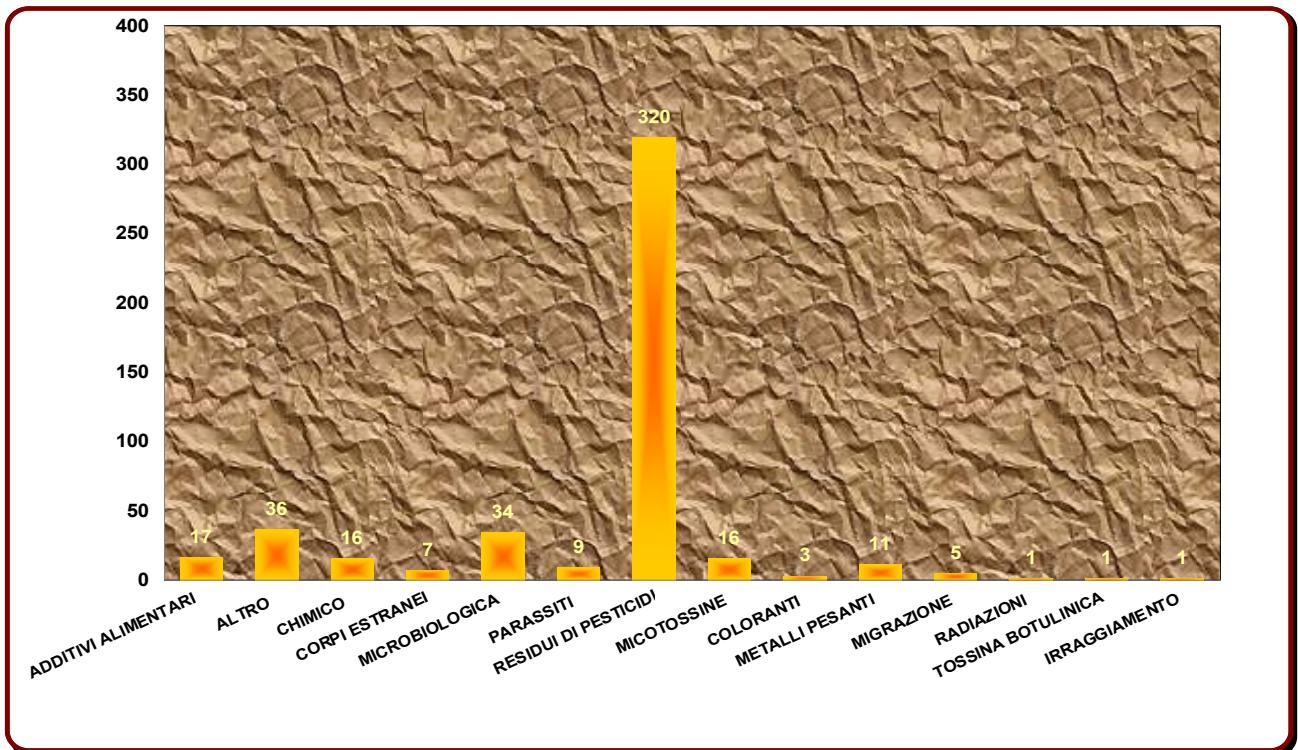


Figura 31



## Frutta secca e snack

Le segnalazioni pervenute sono state 490, in calo rispetto alle 633 del 2011, quasi tutte da respingimenti al confine di frutta secca contenente micotossine (340) soprattutto aflatossine (326). Tutte le segnalazioni sono riassunte in Figura 32.

Dei 490 prodotti notificati, 178 provengono dalla Turchia, 73 dalla Cina, 47 dall'Ucraina e 35 dall'India, seguono altri Paesi con un minor numero di notifiche.

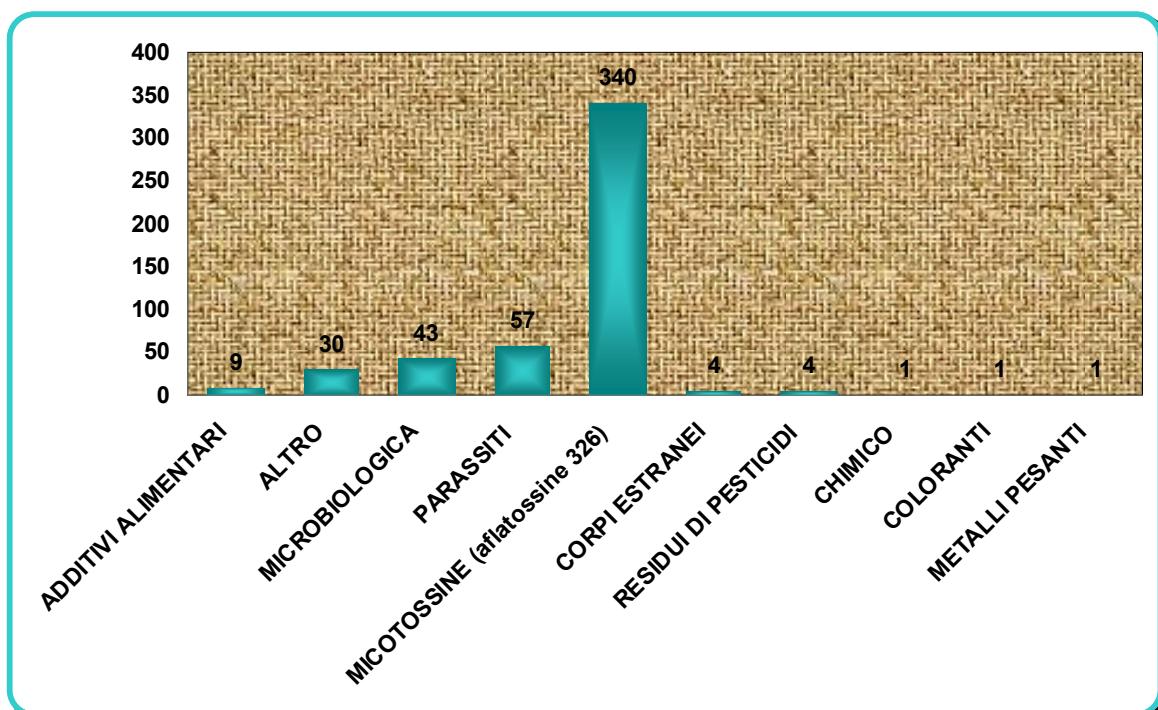


Figura 32



## Cereali e derivati

Sono state trasmesse 149 notifiche riguardanti questa classe di alimenti. L'anno precedente sono state 143 dell'anno. Si segnala, in particolare, la presenza di 43 notifiche per riscontro di OGM non autorizzati, soprattutto in riso e altri prodotti a base di riso, dalla Cina. L'origine dei prodotti segnalati è varia, ma il maggior numero di notifiche riguarda la Cina (57).

Tutte le segnalazioni sono riassunte in Figura 33.

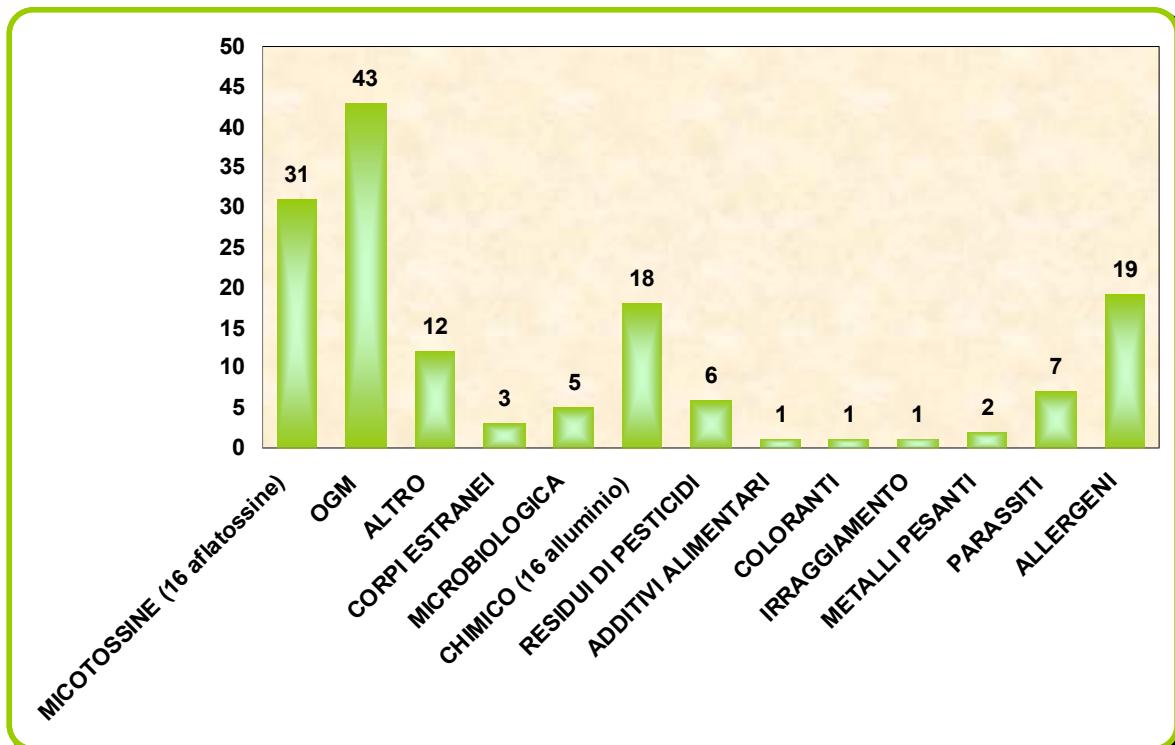


Figura 33



## Erbe e spezie

Complessivamente si sono avute 228 segnalazioni di irregolarità per erbe e spezie, in calo rispetto alle 303 del 2011, che hanno coinvolto diverse tipologie di rischio sanitario, con prevalenza di contaminazioni microbiologiche (109, delle quali 88 per Salmonella), contaminazioni da micotossine (38, 35 per aflatossine e 3 per ocratossina "A"), seguite da residui di pesticidi (61).

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 (78), seguita dal Bangladesh (52) e Vietnam (16).

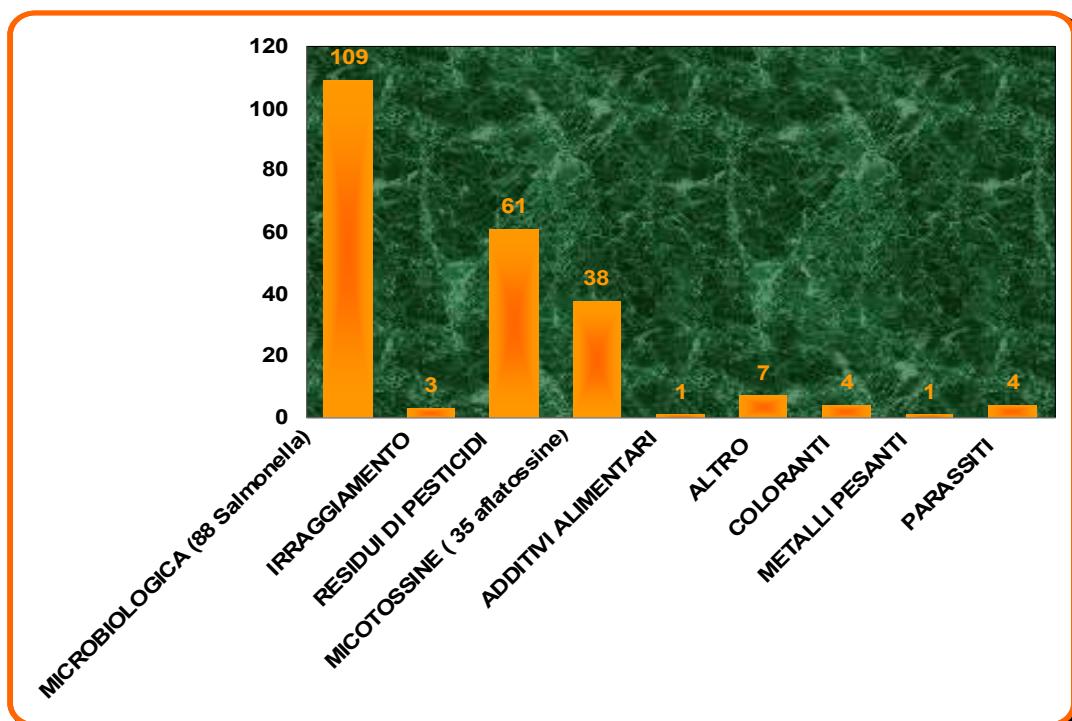


Figura 34



M.G.



## Cibi dietetici ed integratori alimentari

186 segnalazioni hanno riguardato i prodotti dietetici e gli integratori alimentari, in aumento rispetto alle 133 del 2011. Le principali irregolarità sono rappresentate da sostanze non autorizzate (83, principalmente il sildenafil, il tadalafil, la sibutramina e il DMAA), seguite da irraggimanento (31) e Novel Food non autorizzati (17). L'origine dei prodotti notificati è varia, ma la maggior parte delle segnalazioni riguardano gli USA (67) e la Cina (27). Tutte le segnalazioni sono riassunte in Figura 35.

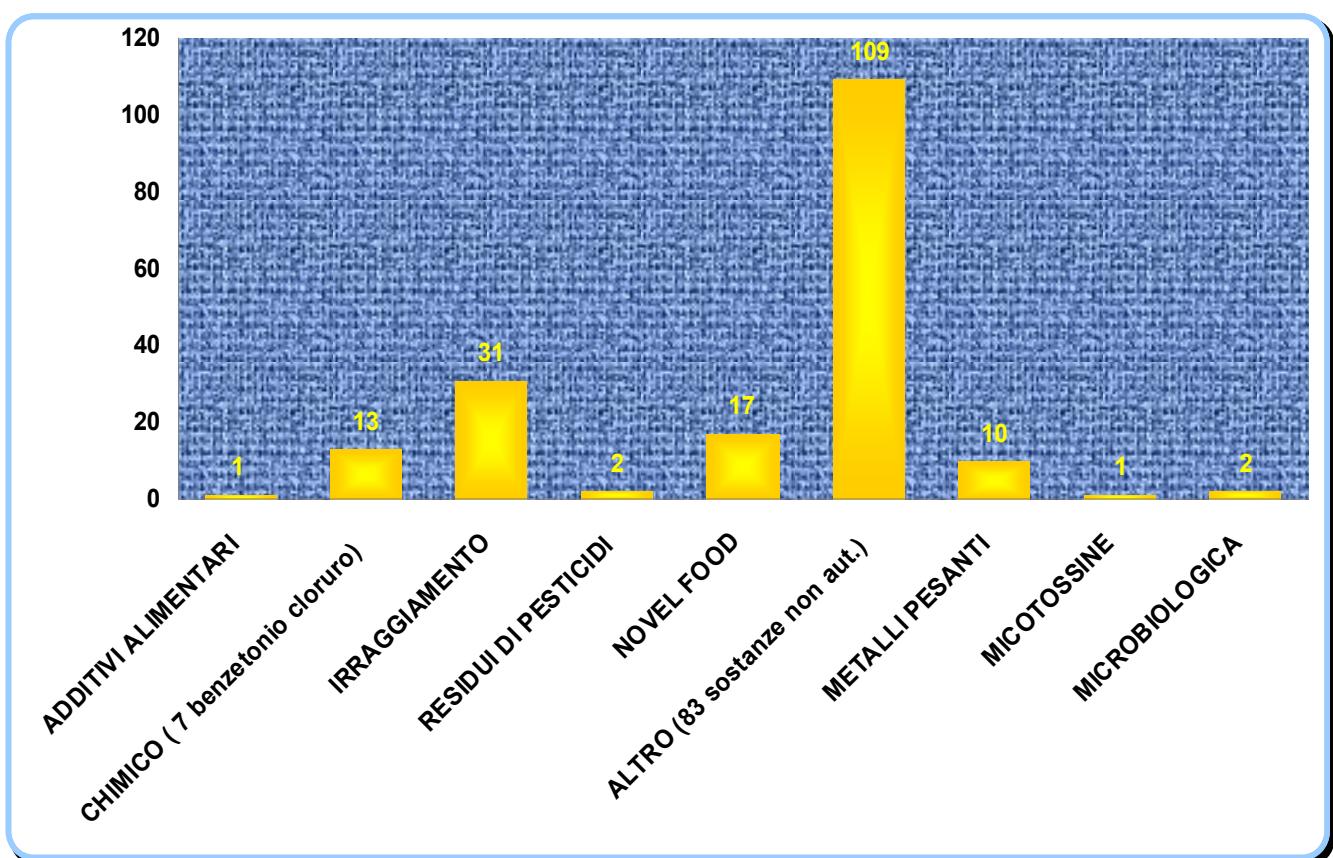


Figura 35



## Gelati e dolciumi

Le 131 notifiche pervenute, in aumento rispetto alle 114 del 2011, hanno riguardato una eterogenea distribuzione delle irregolarità (Figura 36). Circa la metà delle notifiche rientranti nel rischio “altro”(70) riguardano la presenza di allergeni non dichiarati in etichetta (36).

L’origine dei prodotti notificati è varia, ma la maggior parte provengono dalla Turchia (30).

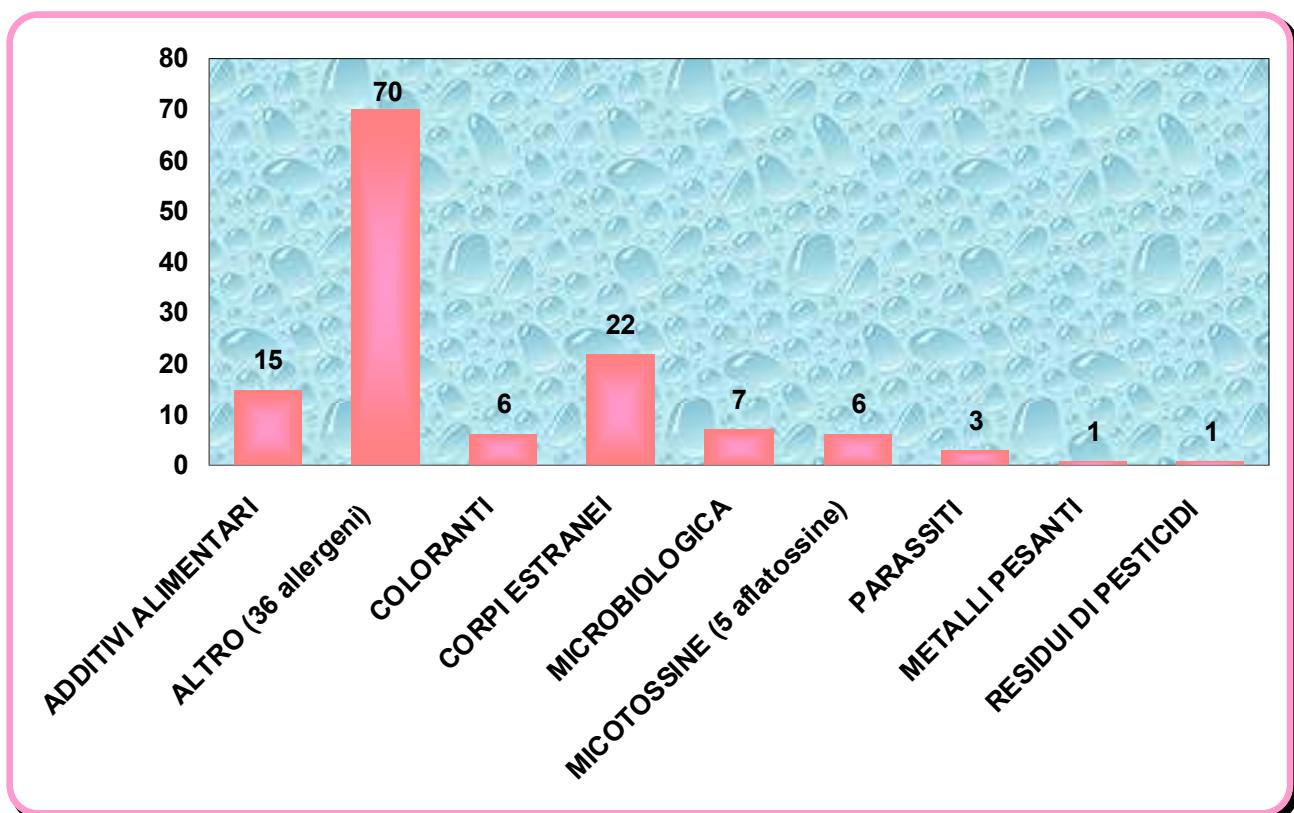


Figura 36



M.G.



## Grassi e oli

Il numero di segnalazioni pervenute per grassi e oli è stazionario (26) rispetto allo scorso anno (28). La natura dei rischi riscontrati è varia (Figura 37) come anche l'origine dei prodotti.

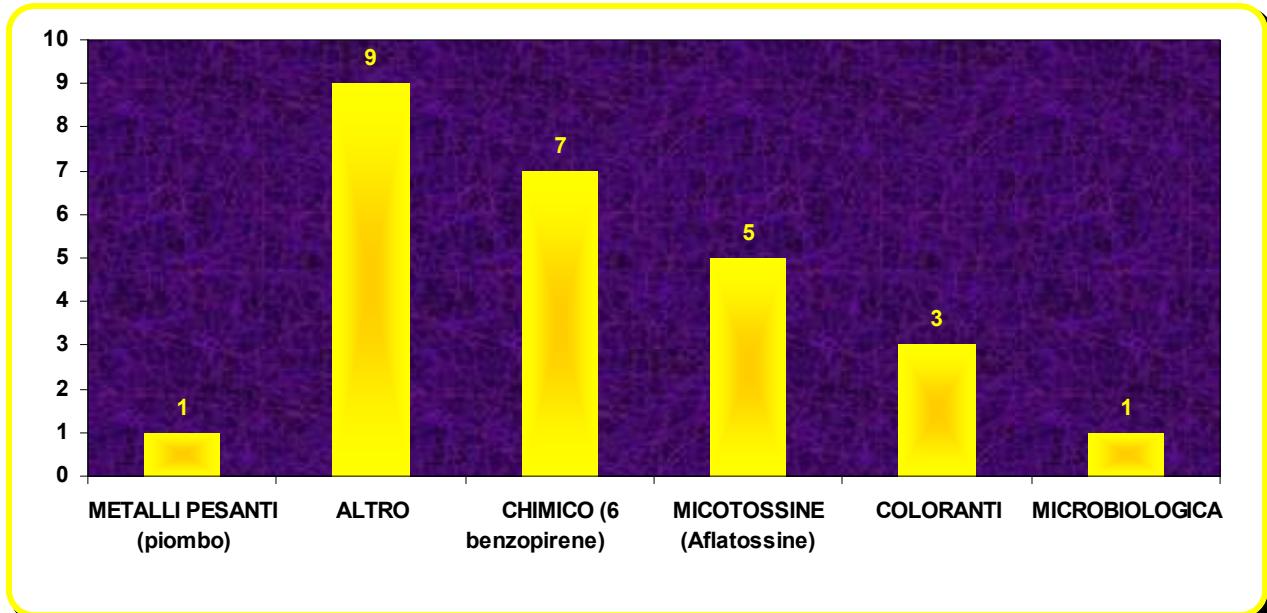


Figura 37



## Zuppe, brodi, minestre, salse

Le 25 segnalazioni pervenute, in diminuzione rispetto alle 41 dell'anno precedente, hanno riguardato una eterogenea distribuzione delle irregolarità (Figura 38).

L'origine dei prodotti notificati è varia.

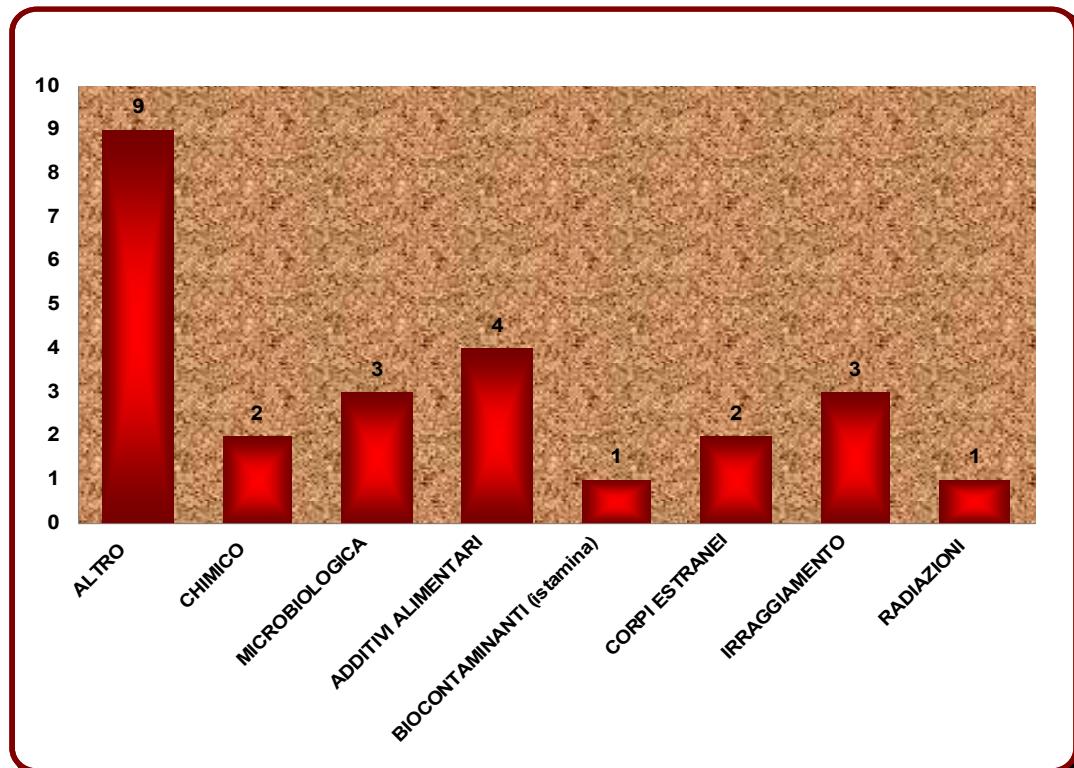


Figura 38



## Bevande

Il numero di segnalazioni pervenute (121), che comprendono anche foglie per infusi, è aumentato rispetto al 2011 (82). Le irregolarità hanno riguardato principalmente la presenza di residui di pesticidi (43) e additivi (28). Le varie irregolarità sono riportate in Figura 39. L'origine dei prodotti notificati è varia, ma il Paese col maggior numero di notifiche è la Cina (40).

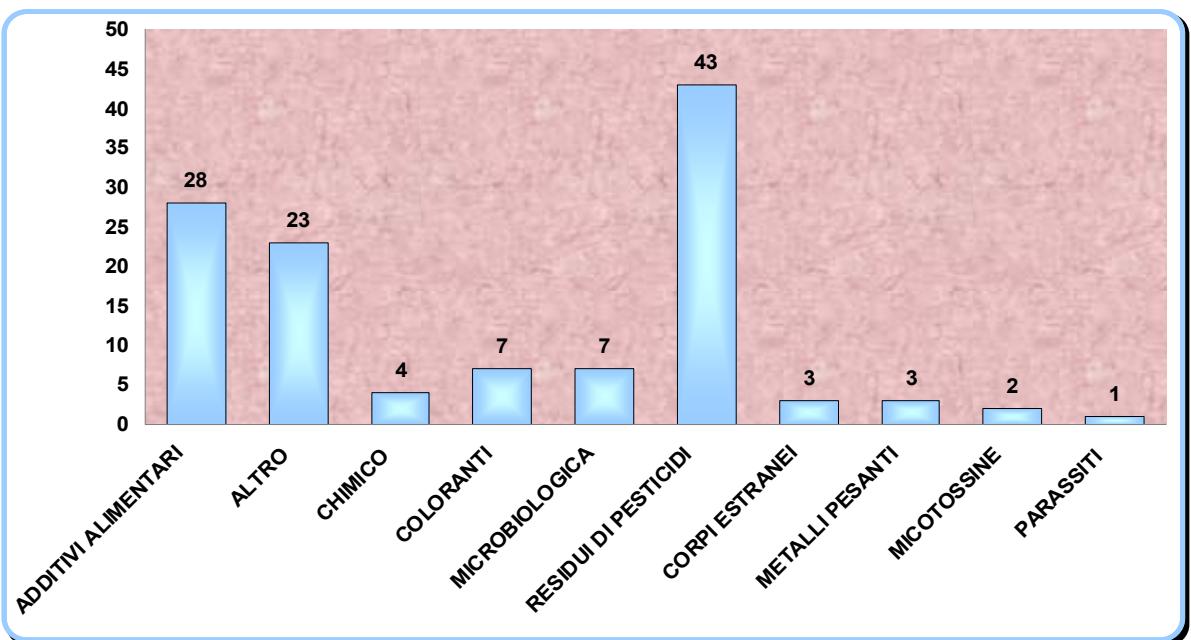


Figura 39



## Materiali a contatto con gli alimenti

In totale sono pervenute 289 segnalazioni, in lieve diminuzione rispetto agli anni precedenti (310 nel 2011). Il problema principale dei prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti è la migrazione (269) non solo di certi metalli pesanti (principalmente cromo, nichel, cadmio e piombo), ma anche di ammine aromatiche, formaldeide, composti organici volatili (Figura 40). I prodotti risultati irregolari sono quasi tutti provenienti dalla Cina (215).

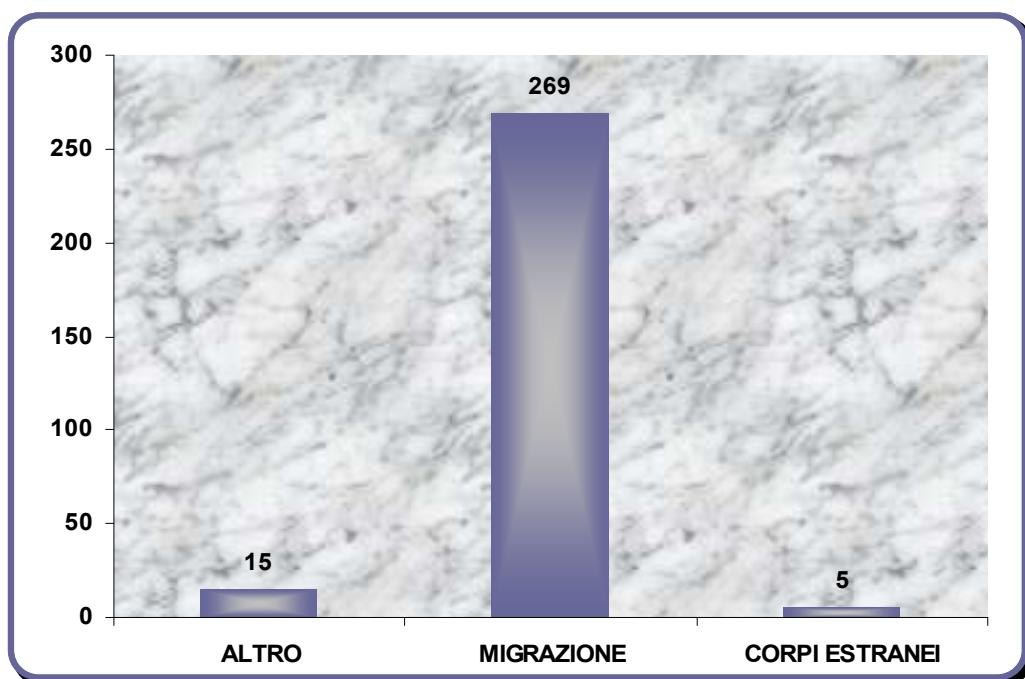


Figura 40



## Uova

Relativamente alle uova e prodotti derivati, vi sono state 17 notifiche, in aumento rispetto alle 11 del 2011. In 6 casi è stata rilevata la presenza di salmonella (Figura 41). L'origine dei prodotti è varia, ma il Paese col maggior numero di segnalazioni è la Polonia (7).

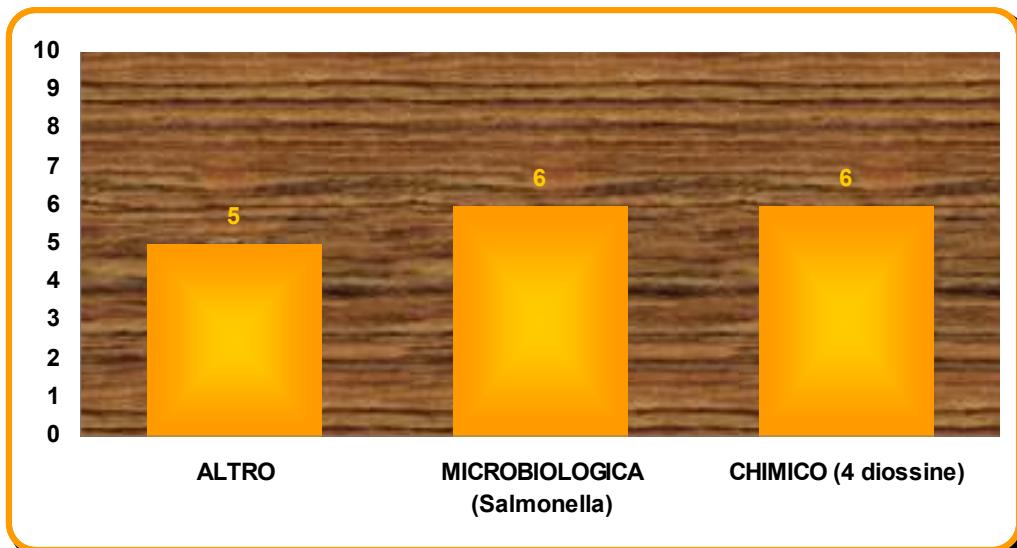
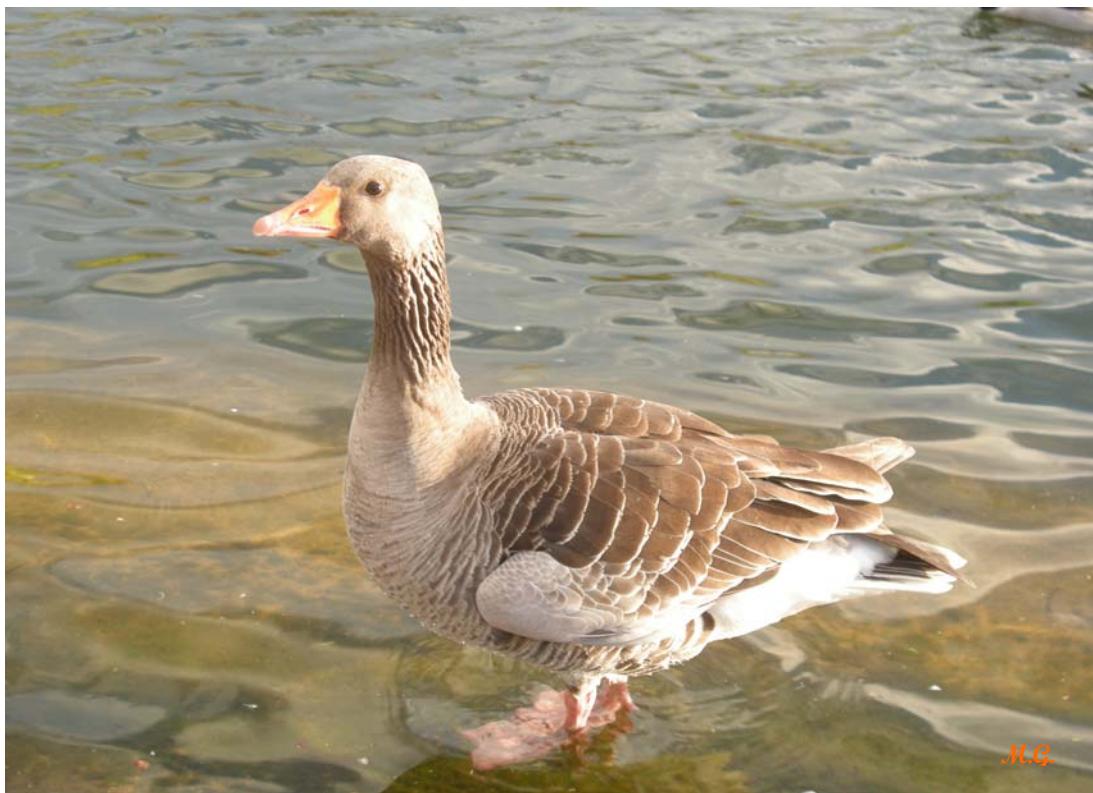


Figura 41



## **Altre segnalazioni**

Le altre segnalazioni (65), in aumento rispetto alle 39 del 2011, 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 325 notifiche, contro le 359 del 2011. La maggior parte delle segnalazioni riguardano problemi di natura microbiologica (150), principalmente Salmonella (133) con origine varia, seguite da enterobatteriacee (15). Si segnala il riscontro di micotossine (79, tutte aflatossine) e contaminazioni chimiche (28), la maggior parte per diossine e diossino-simili (17). L'origine dei prodotti è varia, ma il paese col maggior numero di notifiche è l'India (72, delle quali 59 per aflatossine). Tutte le segnalazioni sono riassunte in Figura 42.

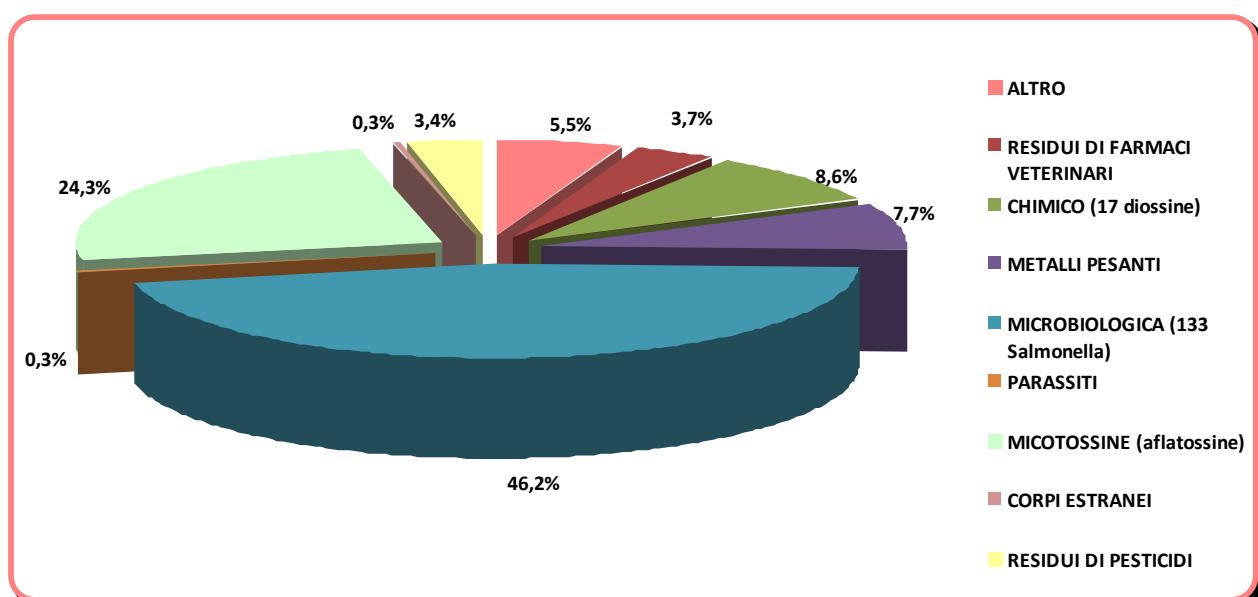


Figura 42

L'Italia ha effettuato 24 notifiche, in aumento rispetto alle 20 del 2011. Come si può constatare dalla Figura 43 il maggior numero di notifiche sui mangimi è stato effettuato da Gran Bretagna (56), Germania (36), Belgio (34).



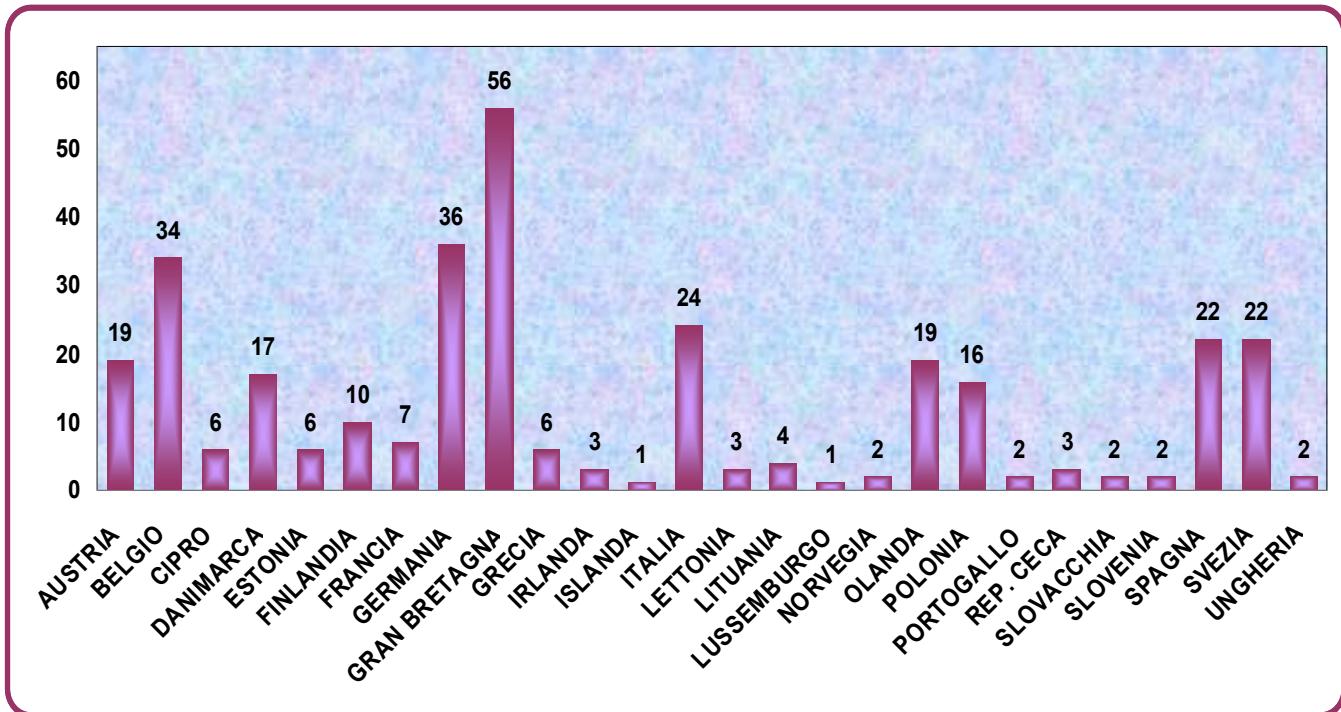


Figura 43



## **9. Conclusioni**

Un dato che emerge è rappresentato dalla diminuzione delle notifiche trasmesse attraverso il sistema di allerta da parte degli Stati Membri. Nel corso del 2012 si è evidenziata una diminuzione del 7.7%. L’Italia, anche per quest’anno continua ad essere il primo Paese membro per numero di segnalazioni inviate attraverso il sistema RASFF, insieme alla Gran Bretagna. Per quanto riguarda l’origine, invece, i prodotti nazionali irregolari sono stati 106, risultando il terzo Paese comunitario per numero di notifiche ricevute, dopo la Spagna e la Polonia. Negli ultimi anni il numero delle allerta sui prodotti nazionali risulta praticamente costante, dimostrando la necessità di azioni mirate ai fini della prevenzione dei rischi alimentari. Come era stato evidenziato lo scorso anno, ed emerso dalle allerta 2012, molte delle non conformità rilevate sono nell’ambito dell’igiene generale (prerequisiti) e del sistema di HACCP, 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.

