



Ministero della Salute

RASFF

Rapid Alert System for Food and Feed

Sistema di Allerta Rapido

per Alimenti e Mangimi

**Relazione Annuale
2016**

*Il presente rapporto è stato realizzato dalla
Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione
Ufficio 8 – Sistema di allerta, emergenze alimentari e pianificazione dei controlli*

*Direttore Generale: **Dott. Giuseppe Ruocco**
Ufficio 8 – Piani di controllo della catena alimentare e Sistemi di Allerta
Direttore dell'Ufficio 8 - **Dr.ssa Alessandra Di Sandro***

*A cura di:
dr. Raffaello Lena
dr.ssa Mariavirginia Gargiulo
dr.ssa Cinzia Agostini*

LEGENDA

EFSA - European Food Safety Authority (Autorità per la sicurezza alimentare europea dell'UE)

EFTA - European Free Trade Association (Associazione europea di libero scambio)

MOCA - Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti

NAS - Nuclei Anti Sofisticazione del Comando Carabinieri per la Tutela della Salute

PIF - Posti di Ispezione Frontaliera

RASFF - Rapid Alert System for Food and Feed (Sistema di Allerta Rapido per Alimenti e Mangimi)

USMAF - Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera

UVAC - Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari

Sommario

1. Il Sistema di Allerta Rapido per Alimenti e Mangimi - RASFF	5
2. Notifiche trasmesse attraverso il RASFF	8
3. Notifiche trasmesse dai diversi Paesi membri del RASFF	13
4. Notifiche effettuate dall'Italia attraverso il RASFF	14
5. Notifiche RASFF riguardanti i Paesi di origine dei prodotti	18
6. Notifiche RASFF riguardanti i prodotti di origine italiana	19
6.1 Regioni italiane di origine dei prodotti nazionali notificati attraverso il RASFF.....	20
6.2 Tipologia dei rischi nei prodotti di origine Italia notificati attraverso il RASFF	21
6.3 Gestione delle notifiche RASFF riguardanti l'Italia a livello regionale.....	23
7. I principali rischi notificati attraverso il RASFF	25
8. Problematiche sanitarie riscontrate per categorie di alimenti	31
8.1 Prodotti della pesca.....	33
8.2 Prodotti della carne (escluso pollame).....	40
8.3 Pollame	42
8.4 Latte e derivati	45
8.5 Miele, pappa reale, ecc.	48
8.6 Frutta e vegetali	50
8.7 Frutta secca e snack	52
8.8 Cereali e derivati.....	54
8.9 Erbe e spezie	57
8.10 Cibi dietetici ed integratori alimentari	59
8.11 Gelati e dolci.....	61
8.12 Grassi e oli	63
8.13 Zuppe, brodi, minestre, salse	65
8.14 Bevande	67
8.15 Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA)	69
8.16 Uova.....	71
8.17 Altre segnalazioni	73
8.18 Alimentazione animale	75
9. Pubblicazione dei richiami di alimenti non conformi	78
10. Conclusioni	79

**RELAZIONE SUL SISTEMA DI ALLERTA RAPIDO
PER GLI ALIMENTI E I MANGIMI
RASFF
(Rapid Alert System for Food and Feed)**

ANNO 2016

1. Il Sistema di Allerta Rapido per Alimenti e Mangimi - RASFF

Il Sistema di Allerta Rapido per Alimenti e Mangimi – RASFF, è un sistema di scambio rapido di informazioni creato nel 1979 all'interno della Comunità Europea.

Il RASFF viene istituito ufficialmente con il Regolamento (CE) n. 178/2002, art. 50 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea per la Sicurezza Alimentare (EFSA) e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare, in particolare, con l'istituzione del Sistema di Allerta Rapido per Alimenti e Mangimi sotto forma di rete, che coinvolge tutti i suoi Stati membri, al fine di notificare in tempo reale i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti, mangimi, materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA).

Il Regolamento (CE) n. 16/2011, stabilisce le norme per l'attuazione del RASFF, i requisiti per i membri della rete e la procedura per la trasmissione dei diversi tipi di notifiche RASFF.

I membri del RASFF, denominati Punti di contatto, sono:

- la Commissione europea (membro e gestore del sistema);
- l'EFSA (Autorità per la sicurezza alimentare europea dell'UE);
- l'EFTA (Associazione europea di libero scambio);
- i 28 Stati membri dell'Unione europea;
- La Svizzera in modo parziale;
- i 3 paesi membri dell'EEA - European Economic Area (Associazione europea di libero scambio di mercato, al di fuori dell'UE), che sono la Norvegia, l'Islanda e il Liechtenstein.

Il RASFF consente di notificare, in tempo reale, i gravi rischi diretti e indiretti per la salute umana, animale e che possono arrecare danni all'ambiente. Con il Regolamento (CE) n. 1935/2004, anche i materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA), sono rientrati nel sistema RASFF. Con il Regolamento (CE) n. 183/2005 il sistema RASFF viene esteso anche ai mangimi per animali da affezione non destinati alla produzione di alimenti (pet food).

Le informazioni vengono comunicate e condivise tra gli Stati membri in tempo reale attraverso la piattaforma on line i-RASFF, alla quale accedono tutti i punti di contatto che possono sia effettuare che leggere le notifiche introdotte da altri Stati Membri.

Le notifiche si distinguono in:

Alert notification (massimo grado di pericolo): notifiche di Allerta riguardanti alimenti, mangimi, materiali e oggetti a contatto con gli alimenti che presentano un rischio grave per la salute umana e/o animale su prodotti in commercio e occorre adottare misure immediate (“ritiro” dal mercato del prodotto oggetto di notifica di allerta e in taluni casi anche il “richiamo” del prodotto già venduto al consumatore, con l’esposizione di un cartello nei punti vendita interessati, pubblicazione su giornali/siti internet/notizie stampa).

Information notification: notifiche di Informazione riguardanti alimenti, mangimi o materiali e oggetti a contatto con alimenti, per i quali il rischio non è considerato grave oppure se il prodotto non è sul mercato al momento della notifica. Per questo tipo di notifiche non occorre adottare misure urgenti.

Il Regolamento (UE) n. 16/2011, ha distinto questa notifica di Informazione in due tipi:

Information notification for follow-up, relative a un prodotto che è o potrebbe essere immesso sul mercato in un altro Paese membro;

Information notification for attention, relative a un prodotto che:

- (i) è presente (sul mercato) solo nel paese notificante;
- (ii) non è più sul mercato;
- (iii) è scaduto.

Border Rejection notification: notifiche di Respingimento ai confini, riguardano il respingimento ai confini dei Paesi membri di una partita di alimenti, mangimi o materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti (MOCA), non conforme alle norme comunitarie, che potrebbe causare un rischio per la salute umana, animale o arrecare danni alla salubrità dell’ambiente. I respingimenti al confine danno inizio ad una serie di controlli rafforzati su partite successive importate dagli Stati Membri e che sono assimilabili, per origine e matrice, a quelle oggetto di respingimento.

RASFF News

Le **RASFF News** riguardano alcune non conformità diverse dalle notifiche Alert, Information e Border rejection. Le news riportano informazioni di carattere generale, ma comunque utili da conoscere per approfondire le indagini o per assumere azioni cautelative e maggiori controlli. Tali informazioni possono essere apprese anche da autorità di un paese membro o di un paese terzo o da organizzazioni internazionali.

Notifiche *Originali* e notifiche di *Follow-up*

La notifica **Originale** è la notifica “madre” trasmessa al RASFF, a cui viene attribuita una classificazione composta dall'anno in corso e da una sequenza di quattro numeri (se trattasi di notifiche di mercato (*market notification*), quando viene riscontrato un rischio in un prodotto alimentare o mangime presente sul mercato), o da tre lettere (se trattasi di respingimenti al confine (*border rejection*), quando non viene permesso ad un prodotto di entrare nella Comunità europea). I numeri e le lettere vengono assegnati in modo progressivo nel corso dell'anno.

A seguito di tale notifica, i membri della rete possono trasmettere attraverso il RASFF delle notifiche di **Follow-up**, cioè informazioni su altre partite del prodotto e/o ulteriori informazioni sui rischi, le liste di distribuzione, la tracciabilità del prodotto e/o sulle misure adottate.

Notifiche *Respinte* (*Rejected*)

Una notifica **Originale** inviata dagli stati membri del RASFF può essere **Respinta (Rejected)** per la trasmissione attraverso il RASFF dalla Commissione europea, se non rientra negli scopi legislativi del RASFF o se le informazioni trasmesse sono insufficienti.

Notifiche *Revocate* (*Withdrawn*)

Una notifica **Originale** trasmessa attraverso il RASFF può essere **Revocata (Withdrawn)** dalla Commissione europea, in accordo con il paese notificante, se l'informazione su cui le misure adottate si basano, risultano essere infondate o se la trasmissione della notifica è stata effettuata erroneamente, o in seguito ad un'analisi di revisione favorevole.

2. Notifiche trasmesse attraverso il RASFF

Nell'anno 2016 sono state trasmesse, attraverso il RASFF, 2925 notifiche contro le 2967 del 2015, le 3097 del 2014 e le 3136 del 2013. 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 68 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 17 gennaio 2016.

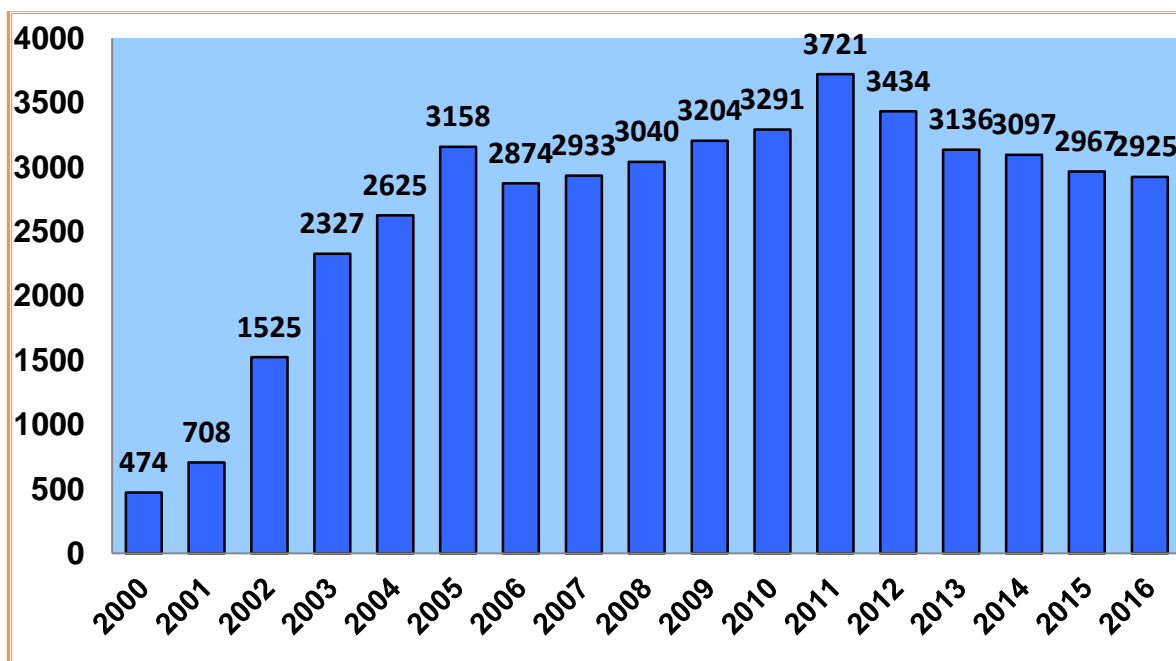


Figura 1 - Numero di notifiche trasmesse attraverso il RASFF dal 2000 al 2016.

La Commissione ha, altresì, trasmesso 20 News (39 lo scorso anno), che sono state escluse dal sistema e dal conteggio riportato in questa relazione.

Le 2925 notifiche del 2016 sono così suddivise:

- 2583 alimentazione umana (2649 lo scorso anno),
- 210 alimentazione animale (205 lo scorso anno)
- 132 per migrazione da materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA), (153 lo scorso anno), come mostrato in Figura 2.

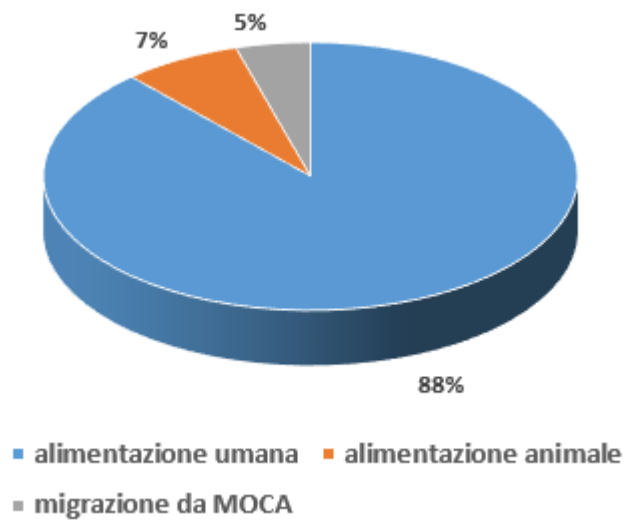


Figura 2 - Notifiche riguardanti Alimenti/Mangimi/ Migrazione da MOCA in percentuali. – anno 2016.

Tra le notifiche ricevute, **819** sono state *notifiche di Allerta (Alert notification)* (pari al 28%), e riguardano prodotti distribuiti sul mercato; **1160** si riferiscono ai *Respingimenti ai confini (Border Rejection)*, mentre le restanti riguardano *Information notification* (Figura 3). Tra le *Information notification* **575** riguardano *Information for attention* mentre **371** sono state *Information for follow up*.

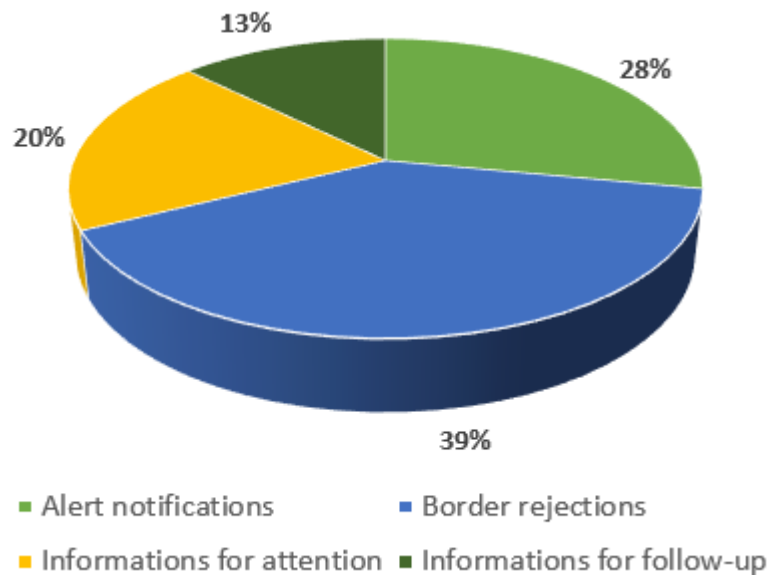


Figura 3 - Tipologia di notifiche originali trasmesse dal RASFF in percentuali - anno 2016.

Le 2925 notifiche generate nel RASFF possono essere anche suddivise a seguito delle diverse tipologie di controllo/segnalazioni:

Controlli al confine (Border Rejection e Consignment Released) →	1356
Controlli ufficiali sul mercato →	952
Autocontrollo aziendale →	428
Segnalazioni dei consumatori →	140
Intossicazioni alimentari →	38
Controlli ufficiali in paesi extra UE →	11

La Figura 4 riassume la distribuzione del tipo di notifica.

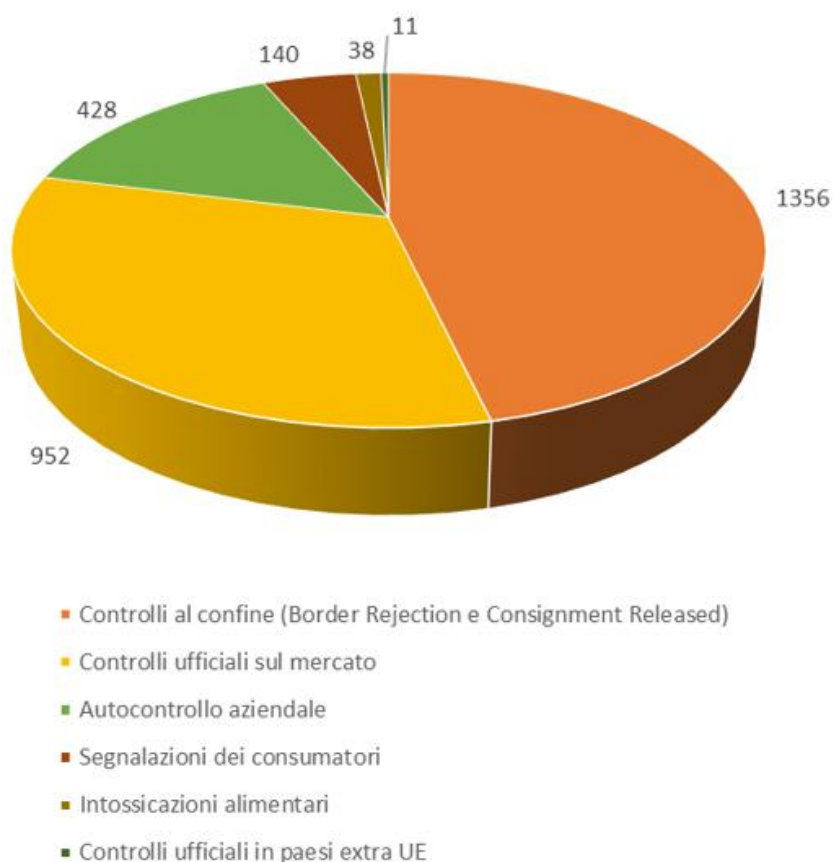


Figura 4 - Tipologie di notifiche trasmesse dal RASFF nel 2016.

Nel corso dell'anno si sono verificate diverse situazioni di emergenza, in particolar modo episodi di tossinfezione tra cui casi di Sindrome Emolitica Uremica (SEU) associati ad infezione da Escherichia coli O26:H11 e l'insorgenza in Italia di due focolai di botulismo.

Caso di SEU

In data 9 marzo 2016, attraverso il sistema di allerta RASFF, è stata pubblicata la NEWS 16-811 riguardante il ritiro volontario per misura precauzionale di diversi alimenti a base di latte prodotti in Romania. Tale informazione è stata diramata in relazione a casi di Sindrome Emolitico Uremica (SEU) associati ad infezione da Escherichia coli O26:H11 avvenuti in Romania e che dal 24 gennaio 2016 ha colpito 14 bambini.

I prodotti ritirati sono stati distribuiti in alcuni Paesi europei tra cui l'Italia.

Il Ministero della Salute ha avvisato gli Assessorati alla Sanità delle Regioni Lazio, Toscana e Campania, coinvolte nelle liste di distribuzione, per la verifica sulla distribuzione dei prodotti e per l'adozione delle misure sanitarie di competenza. Le evidenze prodotte dalle indagini condotte in Italia, e che sono state oggetto di numerosi follow-up utilizzando il RASFF, sono state decisive per rivelare la natura e la fonte del focolaio epidemico. La Regione Toscana, a seguito delle verifiche effettuate dalla ASL di Pistoia, ha comunicato un caso di probabile Sindrome Emolitico Uremica, clinicamente diagnosticata, in un bambino di 14 mesi ricoverato presso l'Ospedale Mayer di Firenze. In base alle informazioni disponibili, il bambino avrebbe consumato un formaggio rumeno a pasta molle. La ASL3 della Toscana ha effettuato un comunicato stampa per informare i cittadini. Analogamente il Ministero della Salute ha diramato un avviso di sicurezza, a scopo precauzionale, rivolto ai consumatori invitando chi avesse acquistato i prodotti della ditta rumena a non consumarli.

Le indagini, effettuate sia sull'alimento che sui campioni biologici del paziente, hanno poi confermato il sospetto avanzato dagli operatori della ASL. Infatti è stato il formaggio a provocare l'infezione intestinale nel bambino ricoverato all'ospedale Meyer. La rapida segnalazione del caso SEU del bambino ricoverato all'ospedale Meyer, e la massima collaborazione con le autorità competenti nel settore della sanità pubblica e della sicurezza alimentare, sono stati cruciali per consentire il completamento delle indagini che, oltre all'ISS, hanno coinvolto le autorità competenti della Regione Toscana e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e Toscana. L'European Centre for Disease Prevention and Control (ECDC) insieme alla European Food Safety Authority (EFSA) hanno, infatti, successivamente pubblicato il Joint Rapid Outbreak Assessment (ROA) che descrive il recente focolaio di SEU da VTEC O26 che si è verificato in Romania, con un caso collegato in Italia:

<http://www.efsa.europa.eu/en/press/news/160406a>

Focolai di botulismo

Un'altra emergenza gestita nel corso del mese di novembre 2016 ha riguardato due focolai di botulismo occorsi a Roma e Verona entrambi collegati al consumo di panini presso esercizi di ristorazione. Entrambi gli episodi sono stati seguiti con particolare attenzione e hanno visto il coinvolgimento del Ministero della Salute, delle Autorità Sanitarie Regionali e locali nonché del Comando Carabinieri per la Tutela della Salute, dell'Istituto Superiore di Sanità e degli Istituti Zooprofilattici Sperimentali del Lazio e Toscana e delle Venezie per le analisi di laboratorio sui prodotti campionati. E' stata infatti seguita la tracciabilità di tutti i prodotti sospetti. Nel caso del focolaio di Verona in data 01.12.16, in conseguenza dei risultati analitici relativi ai campioni analizzati, il SIAN dell'ULSS 20 Regione Veneto ha attivato l'allerta RASFF sulle olive prodotte in Spagna. In data 07.12.2016 l'allerta viene ritirata in seguito all'analisi della documentazione del processo produttivo delle olive stesse. Dall'analisi di detta documentazione è emerso che il processo di produzione delle olive era conforme.

Sulla base delle numerose indagini effettuate, risulta quindi ragionevole ipotizzare che presso gli esercizi commerciali si siano potute creare le condizioni per lo sviluppo e la tossinogenesi di *C. botulinum* in una delle creme vegetali. Dal momento che dall'inchiesta epidemiologica non è emerso chiaramente il consumo di uno stesso prodotto da parte di tutti i soggetti che hanno riportato una sintomatologia compatibile con il botulismo, è verosimile che si siano verificati fenomeni di cross-contaminazione tra le varie creme utilizzate.

3. Notifiche trasmesse dai diversi Paesi membri del RASFF

L'Italia è risultata il primo Paese Membro del RASFF per il numero di segnalazioni inviate alla Commissione europea, con un totale di 415 notifiche (pari al 14.2%). Dopo l'Italia vi è la Germania (368), Regno Unito (352) seguito dall'Olanda, Francia, Spagna e Belgio (Figura 5).

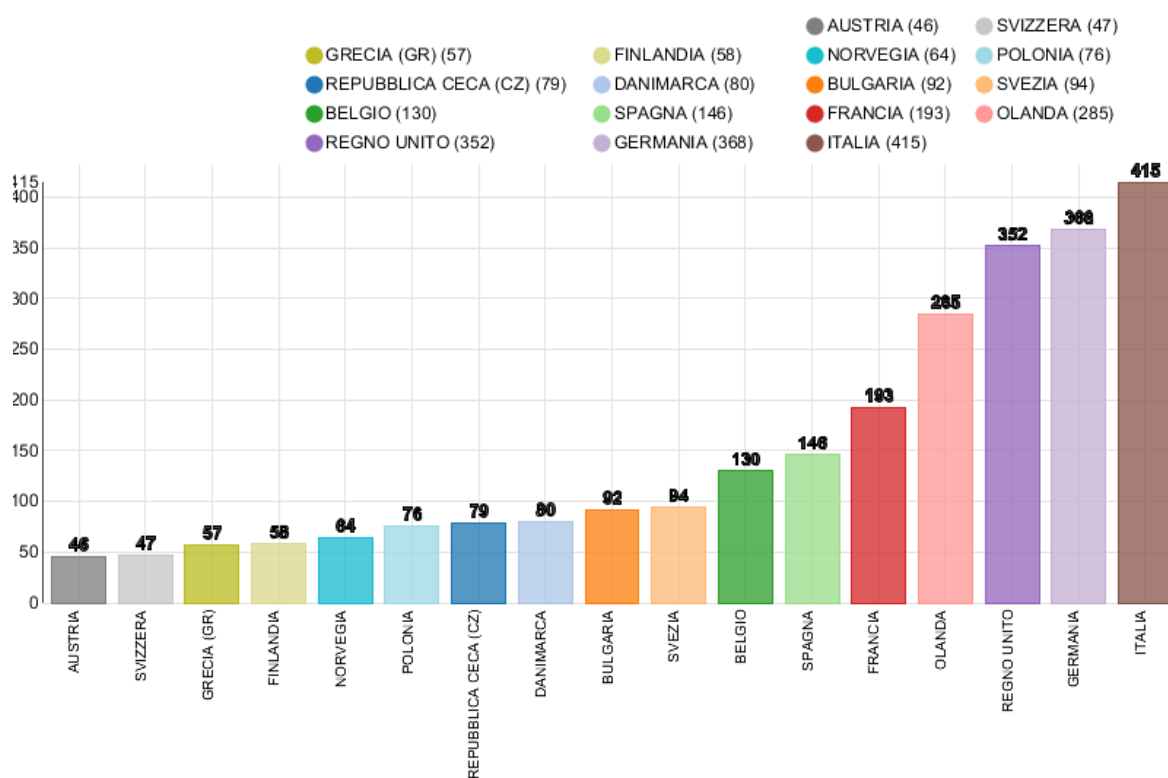


Figura 5 - Numero delle notifiche trasmesse dai diversi paesi membri del RASFF – anno 2016.

4. Notifiche effettuate dall'Italia attraverso il RASFF

Nell'attività di controllo svolta in ambito nazionale sono state oggetto di notifiche RASFF 145 segnalazioni trasmesse da parte degli Assessorati alla Sanità e ASL, in taluni casi con verifiche effettuate congiuntamente con i Carabinieri per la tutela della Salute (NAS).

Gli Uffici periferici del Ministero della Salute (USMAF, UVAC e PIF) hanno, invece, notificato 270 irregolarità (374 nel 2016), come mostrato in Figura 6.

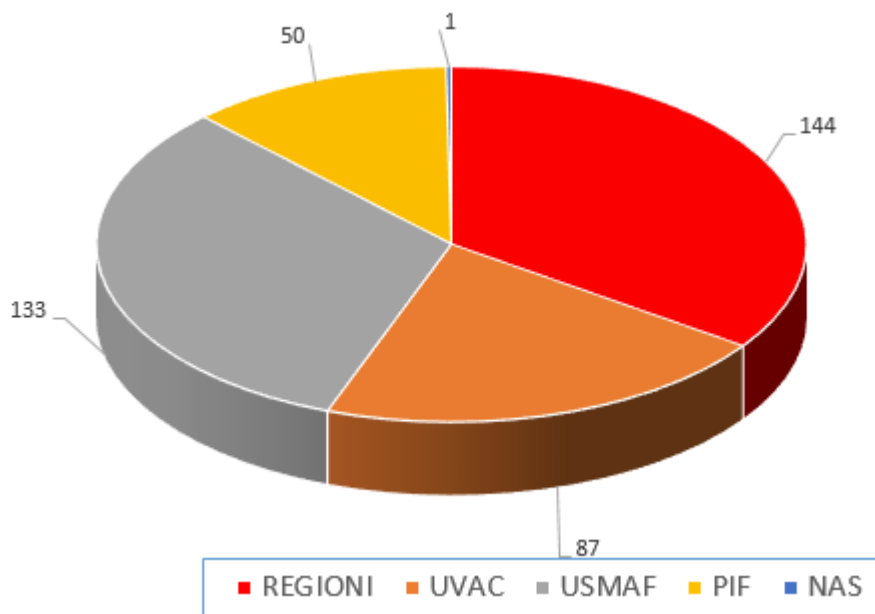


Figura 6 - Segnalazioni di non conformità pervenute in ambito nazionale – anno 2016.

I Paesi di origine degli alimenti/mangimi/MOCA che sono stati oggetto delle notifiche effettuate dall'Italia attraverso il RASFF, hanno riguardato maggiormente Spagna (90), Cina (46), Italia (40) relativamente a prodotti distribuiti in ambito extranazionale, Egitto (29), Polonia (15), Tunisia (13) e a seguire i Paesi sotto riportati in Figura 7.

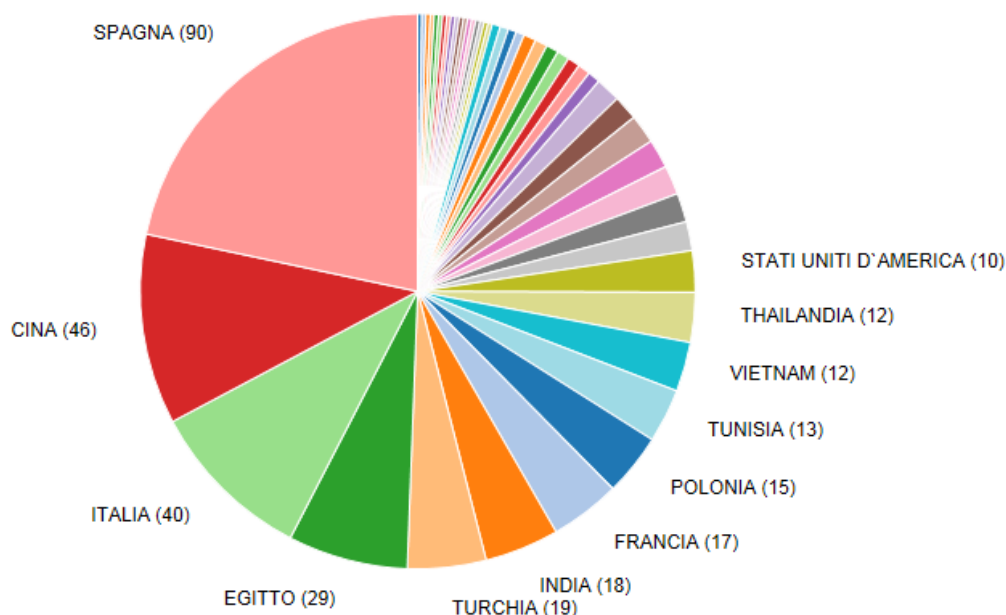
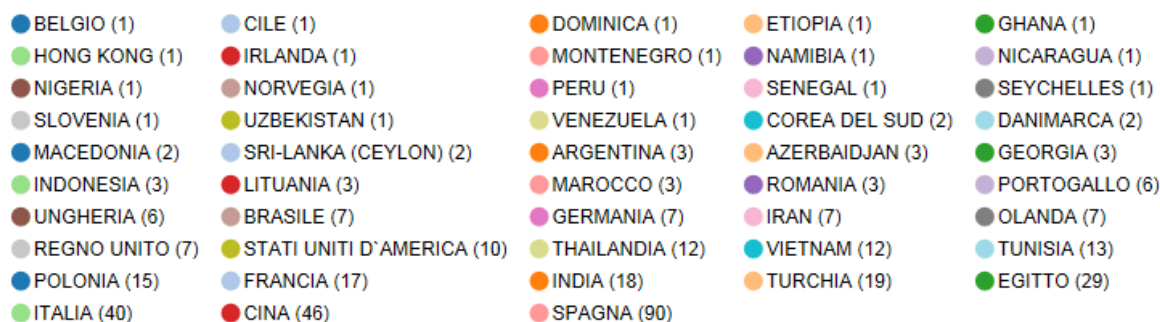


Figura 7 - Paesi di origine delle notifiche effettuate dall'Italia – anno 2016.

La tipologia di prodotti alimentari/mangimi/MOCA che sono stati oggetto delle 415 notifiche effettuate dall'Italia attraverso il RASFF, ha riguardato maggiormente i prodotti della pesca (175), frutta secca e snack (56), MOCA (41), frutta e vegetali (37), alimentazione animale (22) e a seguire quanto specificato nella Figura 8.

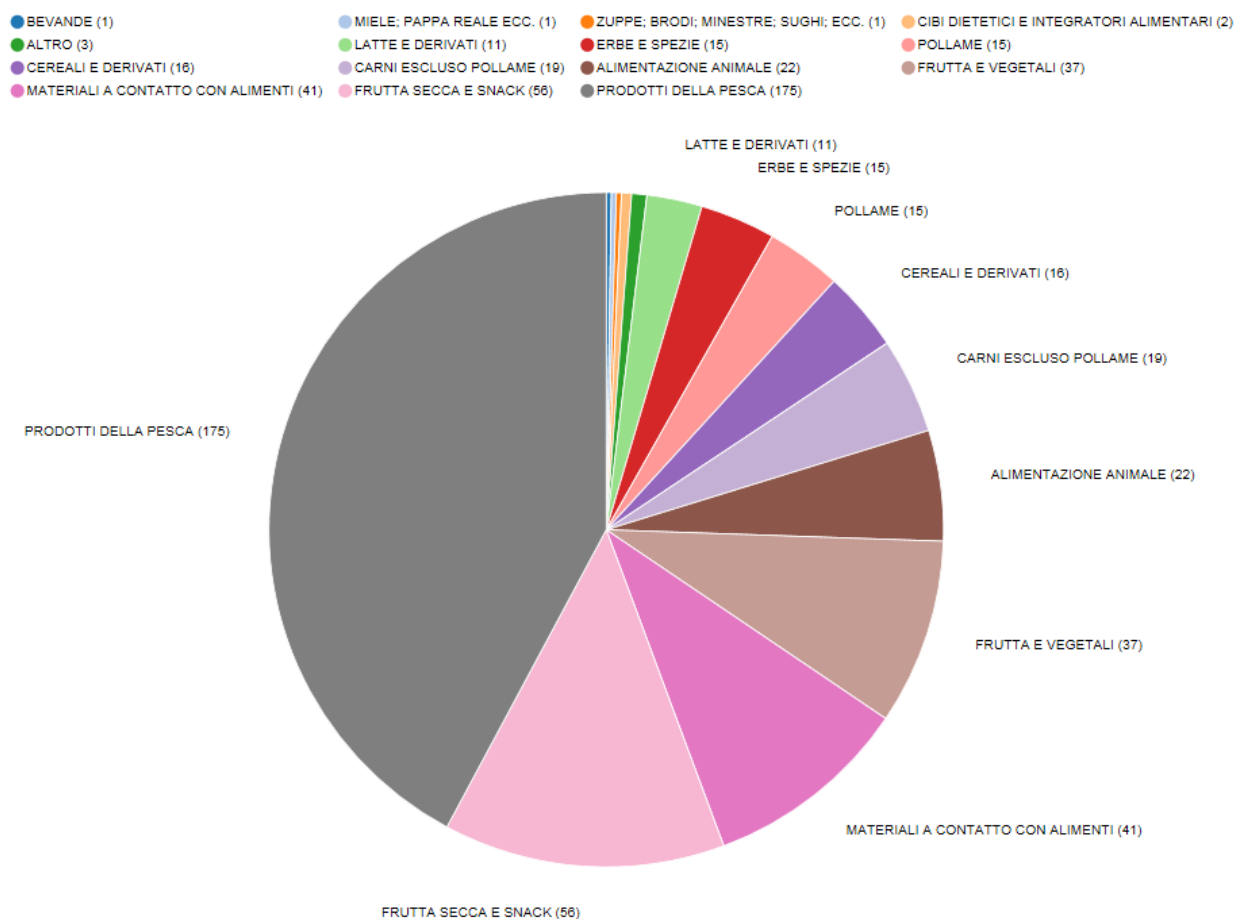


Figura 8 - Tipologia di prodotti alimentari/mangimi/MOCA notificati dall'Italia – anno 2016.

I rischi sanitari maggiormente riscontrati nelle notifiche attivate dall'Italia riguardano principalmente il riscontro di metalli pesanti, seguiti da microrganismi patogeni e micotossine come riportato nella Figura 9. Si evidenzia che il paese maggiormente notificato è risultato la Spagna in particolare per i controlli disposti dagli UVAC su prodotti della pesca in cui sono stati riscontrati la presenza di metalli pesanti oltre i limiti consentiti.

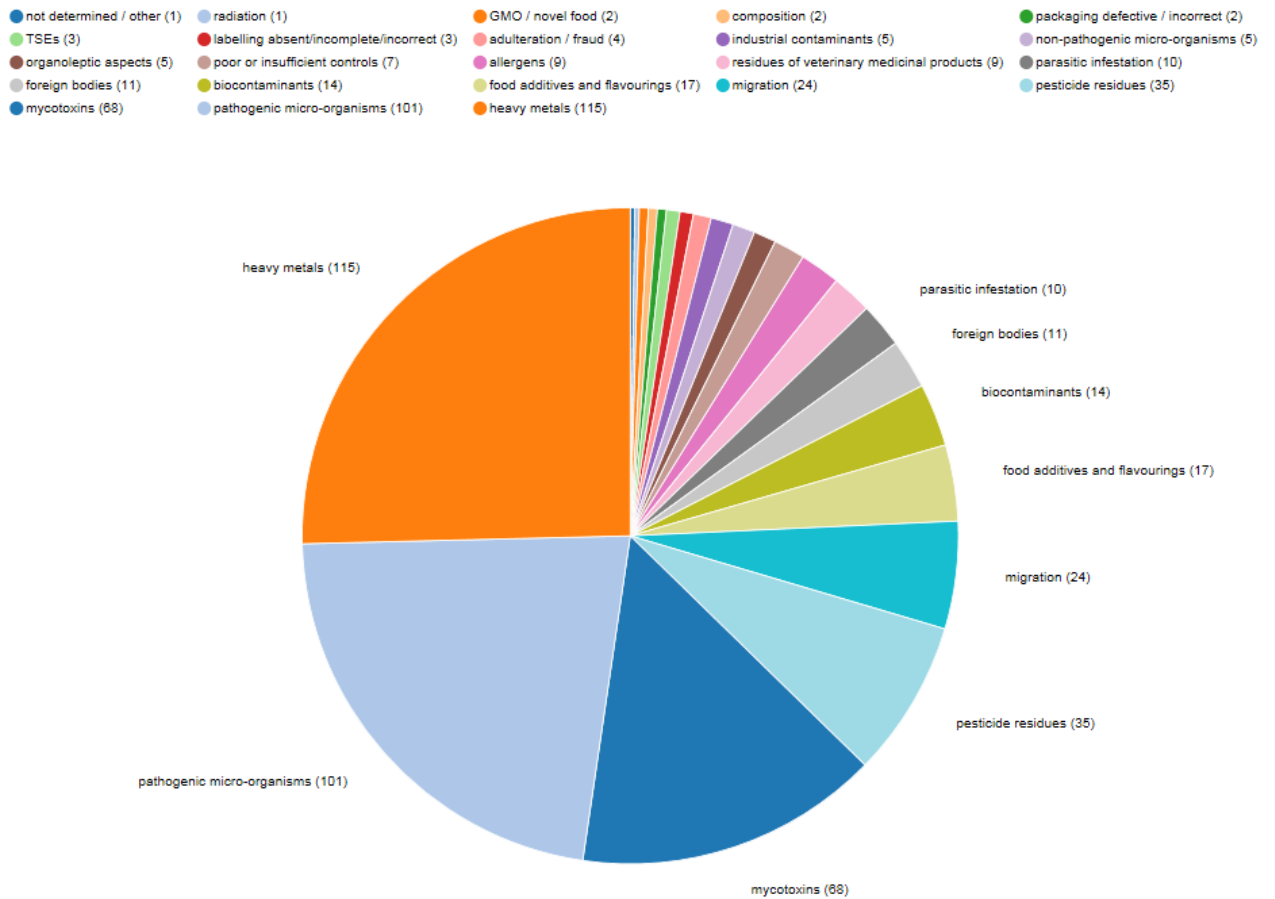


Figura 9 - Tipologia di rischi sanitari oggetto delle notifiche effettuate dall'Italia nel RASFF – anno 2016.

5. Notifiche RASFF riguardanti i Paesi di origine dei prodotti

Per quanto riguarda i Paesi di origine dei prodotti che sono stati oggetto delle notifiche trasmesse dal RASFF, i prodotti di origine nazionale risultati irregolari sono stati 105 (115 nel 2015). Pertanto, l'Italia è risultata, insieme all'Olanda, il quinto Paese europeo per numero di notifiche ricevute, come nell'anno 2015.

Considerando, invece, anche i Paesi Terzi, l'Italia risulta nona (ottava nel 2015).

Il Paese che ha ricevuto il maggior numero di notifiche per prodotti non conformi è la Turchia (276), seguita dalla Cina (256) e dall'India (194) (Figura 10).

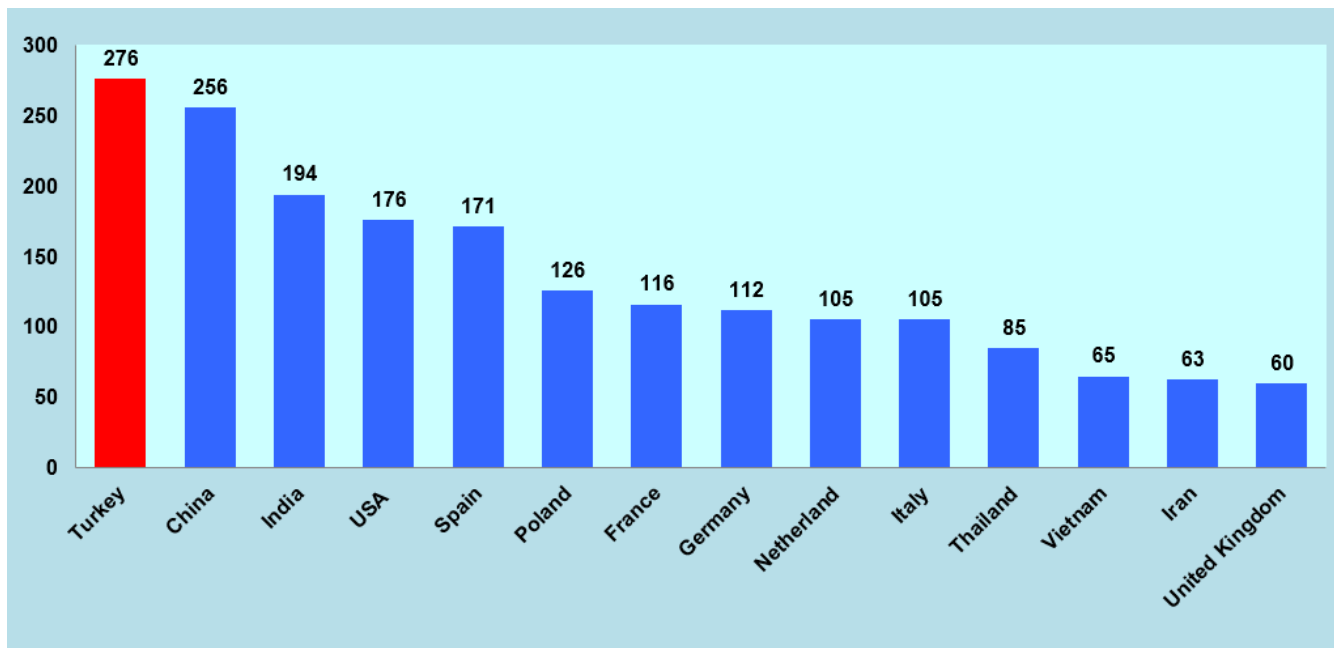


Figura 10 - Notifiche RASFF riguardanti i Paesi di origine dei prodotti – anno 2016.

6. Notifiche RASFF riguardanti i prodotti di origine italiana

Per quanto concerne le 105 notifiche riguardanti i prodotti di origine nazionale, si precisa che 65 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 categoria dei prodotti irregolari è eterogenea. Il maggior numero di notifiche ha riguardato frutta e vegetali e i prodotti della pesca (17), seguiti da carni (escluso pollame) e cereali e derivati (12) (Tabella 1 e Figura 11).

CATEGORIA DI PRODOTTO	NUMERO DI NOTIFICHE
FRUTTA E VEGETALI	17
PRODOTTI DELLA PESCA	17
CARNE ESCLUSO POLLAME	12
CEREALI E DERIVATI	12
ALIMENTAZIONE ANIMALE	11
LATTE E DERIVATI	8
GELATI E DOLCIUMI	6
POLLAME	6
BEVANDE	4
MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI	4
CIBI DIETETICI E INTEGRATORI	3
FRUTTA SECCA E SNACK	2
ALTRO	1
ERBE E SPEZIE	1
ZUPPE, BRODI, MINESTRE, SUGHI, ECC.	1

Tabella 1 - Notifiche RASFF riguardanti i prodotti di origine italiana – anno 2016.

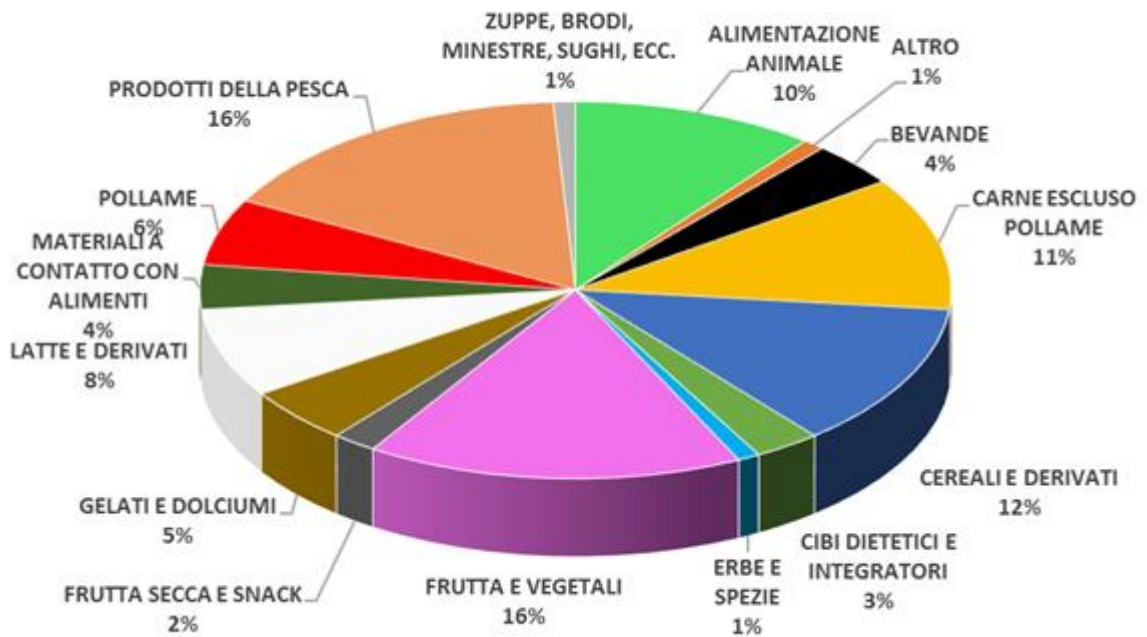


Figura 11 - Notifiche RASFF in percentuale riguardanti i prodotti di origine italiana – anno 2016.

6.1 Regioni italiane di origine dei prodotti nazionali notificati attraverso il RASFF

Diverse sono state le Regioni italiane di origine dei prodotti nazionali interessati dalle notifiche di allerta (Figura 12).

Su 105 notifiche di prodotti di origine Italia, 40 sono state notificate alla Commissione dalla stessa Italia.

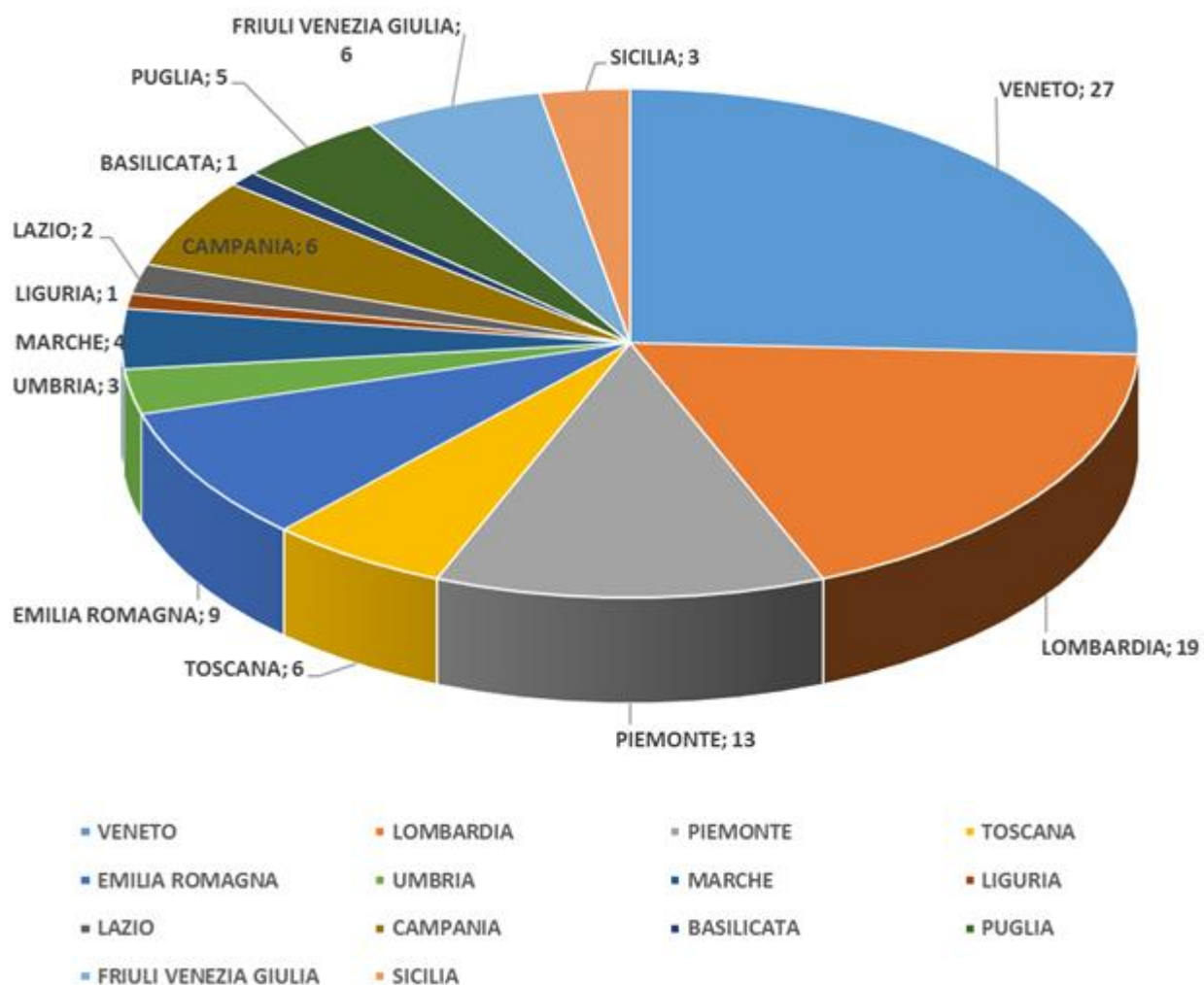


Figura 12 - Regioni di origine dei prodotti italiani notificati attraverso il RASFF - anno 2016.

6.2 Tipologia dei rischi nei prodotti di origine Italia notificati attraverso il RASFF

Anche la tipologia del rischio è risultata abbastanza eterogenea; la Tabella 2 riporta il numero di notifiche per i singoli rischi e la Figura 13 ne riporta i valori in percentuale. Le maggiori irregolarità sono dovute a contaminazioni microbiologiche, tra le quali si segnalano le notifiche per presenza di 39 microrganismi patogeni, suddivisi in Salmonella (21), Escherichia coli (11) e Listeria monocytogenes (8). Su alcuni prodotti sono stati riscontrati più patogeni.

Inoltre, sono state riscontrate irregolarità per micotossine (14), corpi estranei (14), residui di pesticidi (6), allergeni (6) e metalli pesanti (6).

Tra le micotossine, le segnalazioni riguardano le aflatossine (9), fumonisine (4) e ocratossina A (1).

TIPOLOGIA DI RISCHIO	NUMERO DI NOTIFICHE
ADDITIVI ALIMENTARI	3
ALLERGENI	6
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	1
CATTIVO CONFEZIONAMENTO	1
COMPOSIZIONE	3
CONTAMINANTI INDUSTRIALI	3
CONTAMINAZIONE CHIMICA	1
CORPI ESTRANEI	14
METALLI PESANTI	6
MICOTOSSINE	14
MICROORGANISMI NON PATOGENI (muffe)	4
MICROORGANISMI PATOGENI	39
MIGRAZIONE	2
RESIDUI DI FARMACI VETERINARI	3
RESIDUI DI PESTICIDI	6

Tabella 2 - Tipologia del rischio delle notifiche riguardanti prodotti di origine Italia – anno 2016.

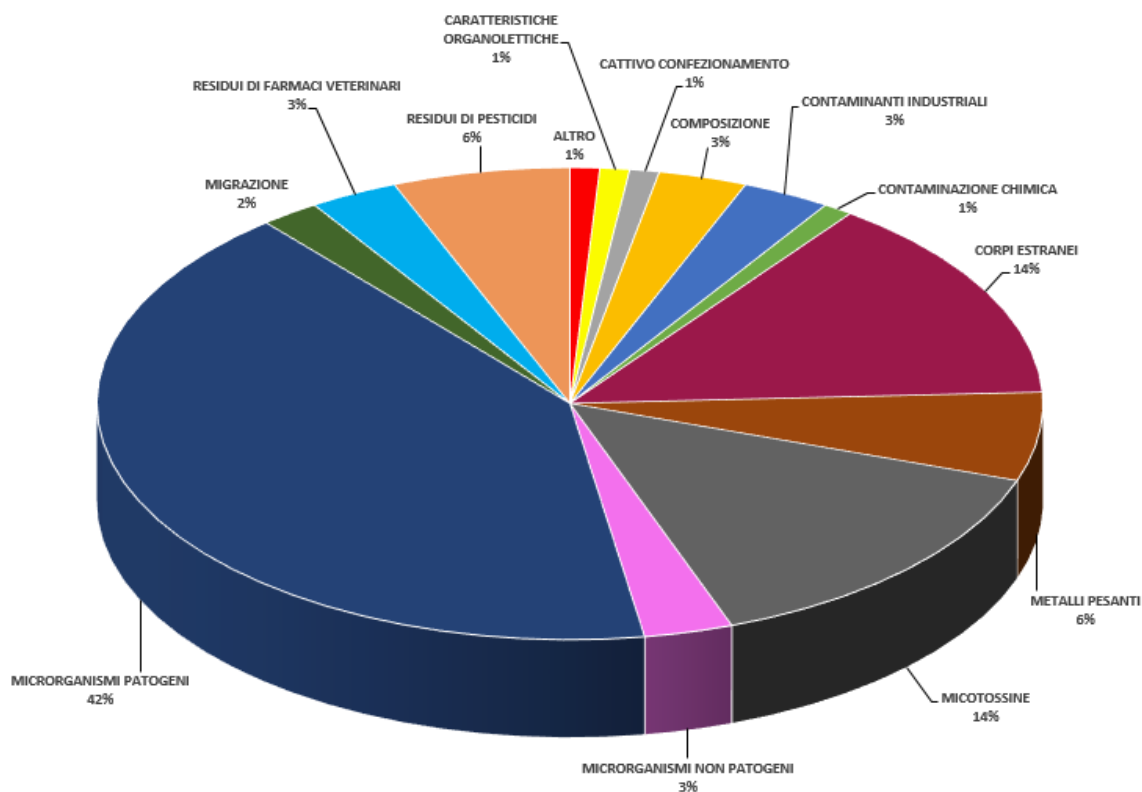


Figura 13 - Tipologia del rischio delle notifiche in percentuale riguardanti prodotti di origine Italia – anno 2016.

La Salmonella è stata riscontrata in diverse tipologie di alimenti di origine nazionale, soprattutto in prodotti riguardanti pollame (6) e alimentazione animale (9).

6.3 Gestione delle notifiche RASFF riguardanti l'Italia a livello regionale

Rispetto agli anni passati risultano sufficientemente 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 dei prodotti da parte degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) che, a volte, ha comportato un rallentamento nelle indagini e negli interventi mirati da parte delle Autorità locali preposte.

Nel corso del 2014 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. A partire da giugno 2014, gli uffici periferici del Ministero della Salute hanno utilizzato la nuova piattaforma. Nel 2015 sono stati organizzati degli ulteriori corsi, dedicati ai punti di contatto regionali, per il loro ingresso nel sistema, che si è completato nel corso del 2016.

Inoltre, il Ministero della Salute, per una sempre maggiore attenzione ai consumatori, ha reso disponibile una specifica area del portale per la pubblicazione dei richiami degli OSA:

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=4633&area=sicurezzaAlimentare&menu=vuoto

Con le Regioni sono stati concordati il Modello standard per i richiami (che può essere scaricato dal sito web e compilato elettronicamente) e la procedura da adottare, come sarà dettagliato nel capitolo 9.

Il sistema di pubblicazione dei richiami è operativo dal 1° gennaio 2017.

7. I principali rischi notificati attraverso il RASFF

In Figura 14 sono riportati i principali rischi notificati attraverso il RASFF nel corso del 2016.

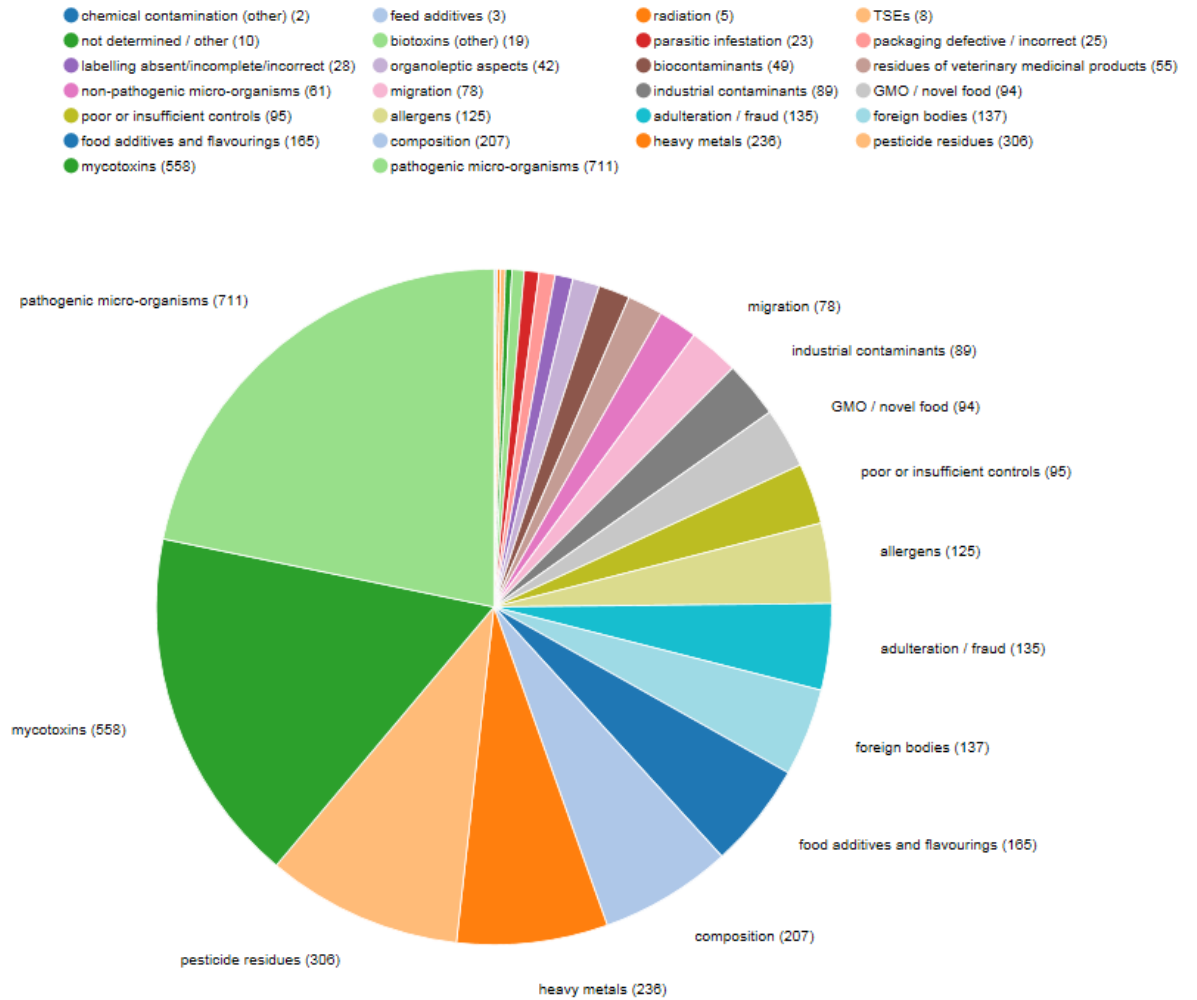


Figura 14 - I principali rischi notificati attraverso il RASFF nel 2016.

Tra i contaminanti microbiologici, un elevato numero di notifiche riguardano il riscontro della salmonella (455 notifiche contro le 507, 476, 482 e le 396 segnalazioni dei quattro precedenti anni). In alcuni casi la salmonella è stata riscontrata insieme ad altri patogeni.

Numerose sono risultate essere anche le segnalazioni per Escherichia coli (110), istamina e casi di sindrome sgombroide (39) e Norovirus (22), quest'ultimo maggiormente ricercato rispetto agli anni precedenti (Figura 15).

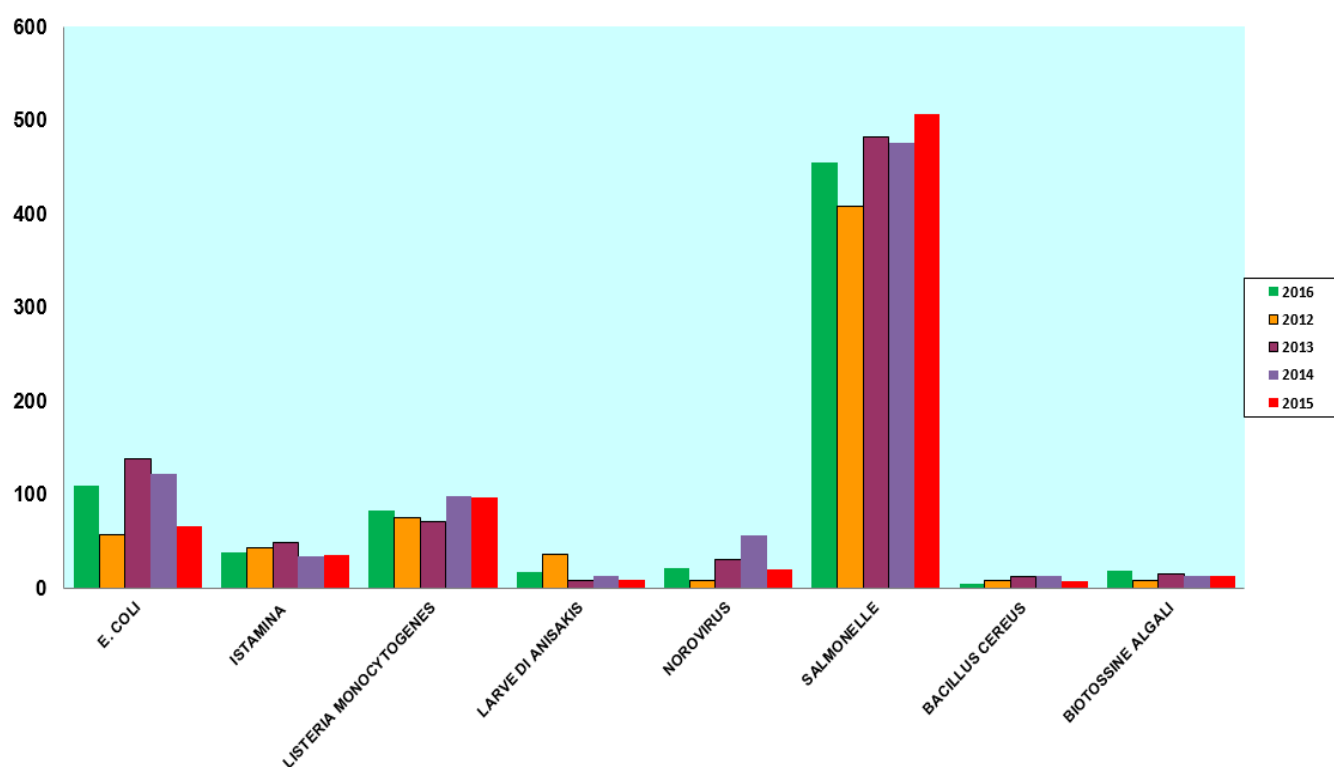


Figura 15 - I principali contaminanti microbiologici e biotossine notificati attraverso il RASFF dal 2012 al 2016.

I contaminanti chimici più frequentemente notificati attraverso il RASFF sono le micotossine (558) e i residui di fitofarmaci (306), questi ultimi in diminuzione rispetto alle segnalazioni dell'anno precedente, seguiti da metalli pesanti, additivi e coloranti, migrazioni da materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti e residui di farmaci veterinari.

La Figura 16 mostra il confronto negli anni dal 2012 al 2016.

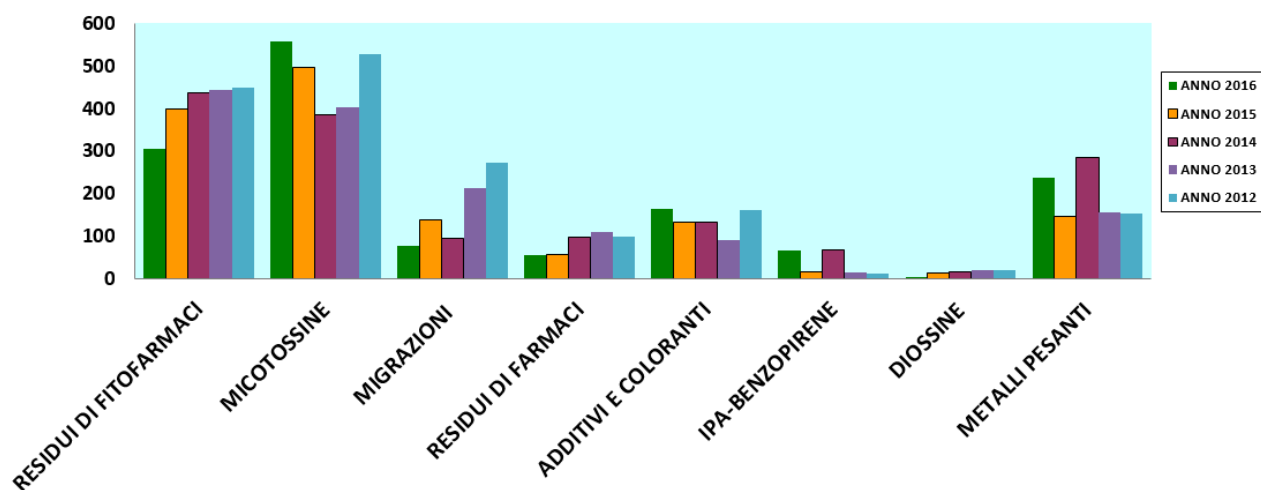


Figura 16 - I principali contaminanti chimici notificati attraverso il RASFF dal 2012 al 2016.

I principali metalli pesanti riscontrati nei prodotti alimentari sono stati mercurio (110), cadmio (55), e piombo (26), come verrà dettagliato nel seguito di questa relazione (Figura 17).

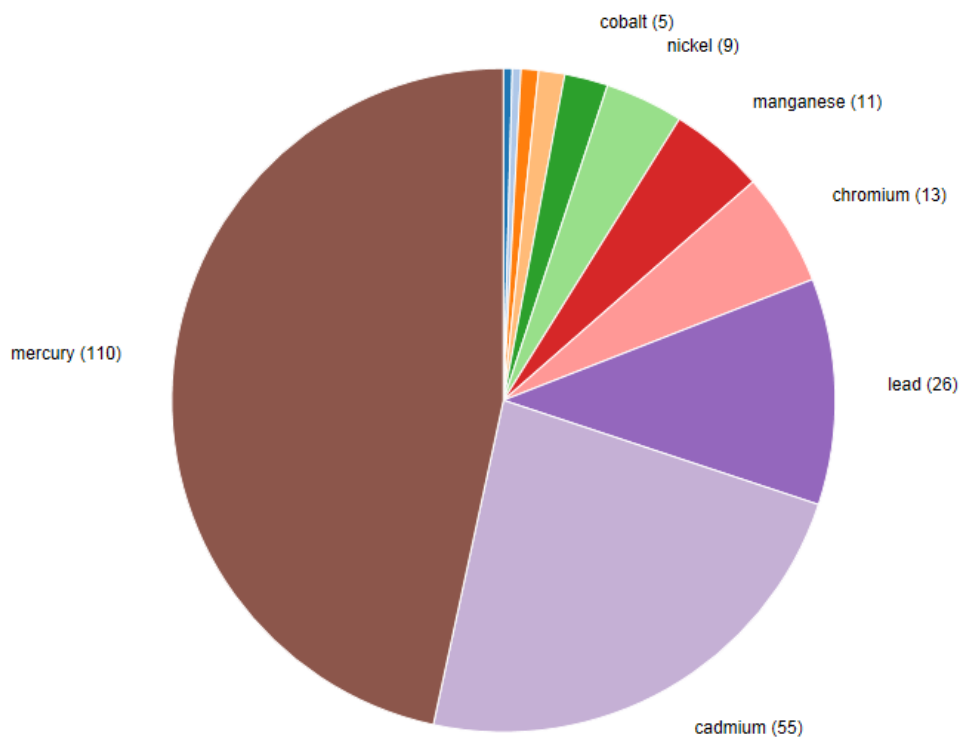


Figura 17 - I principali metalli pesanti notificati attraverso il RASFF – anno 2016.

La maggior parte delle notifiche riguardanti le micotossine si riferisce alle aflatossine (482), seguite da ocratossina A (61), fumonisine (6) e DON (5).

Le altre irregolarità riguardano l'immissione sul mercato di Novel Food non autorizzati e di OGM non autorizzati, risultati questi ultimi in diminuzione se confrontati con gli anni 2012-2014. Per quanto riguarda la presenza di corpi estranei si assiste ad un incremento delle notifiche rispetto all'anno precedente.

La Figura 18 mostra il confronto negli anni dal 2012 al 2016.

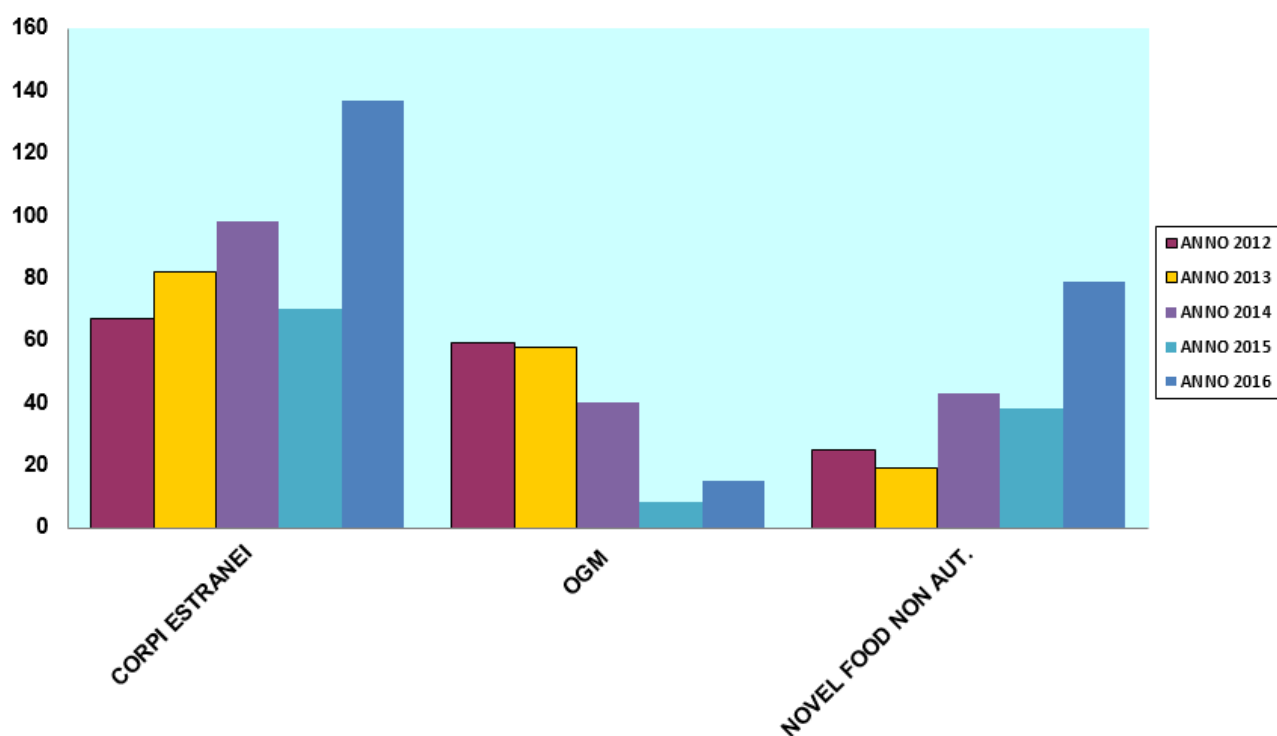


Figura 18 - Notifiche riguardanti Novel Food e OGM non autorizzati, presenza di corpi estranei dal 2012 al 2016.

Ancora numerose risultano le notifiche riguardanti la presenza di sostanze allergeniche non dichiarate in etichetta (complessivamente 125 segnalazioni), di cui la maggior parte riguarda la presenza di soia (17), glutine (16), latte (14), arachidi (11), nocciole (9), uova (8). Tale tipo di notifiche di allerta sono in lieve diminuzione rispetto a quelle riportate nell'anno 2015 (Figura 19).

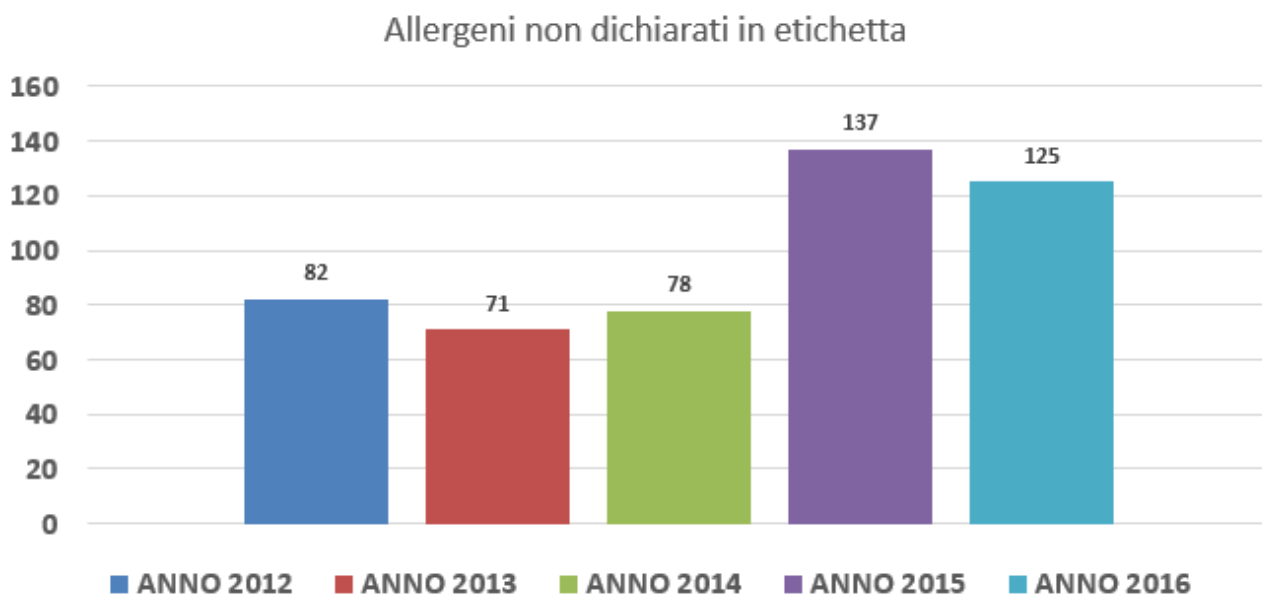


Figura 19 - Notifiche riguardanti la presenza di sostanze allergeniche non dichiarate in etichetta dal 2012 al 2016.

8. Problematiche sanitarie riscontrate per categorie di alimenti

Per quanto riguarda le categorie di prodotti, le principali non conformità sono state riscontrate nella categoria prodotti della pesca, soprattutto per un elevato contenuto di metalli pesanti e per la presenza di microrganismi patogeni; segue la categoria frutta secca, principalmente per la presenza di micotossine, a seguito di respingimenti al confine (Border rejection) effettuati dagli USMAF; al terzo posto troviamo cibi dietetici e integratori alimentari; le principali irregolarità riscontrate su questa categoria di prodotto sono state sostanze non autorizzate e/o con attività farmacologica, seguite da OGM/Novel food non autorizzati.

Il confronto del quadriennio 2012-2016, riportato in Figura 20, evidenzia che il numero delle notifiche riguardanti le categorie di prodotto frutta e vegetali, i prodotti della pesca e i cibi dietetici-integratori alimentari sono risultati in aumento rispetto all'anno 2015 ma in linea con quelli degli anni precedenti.

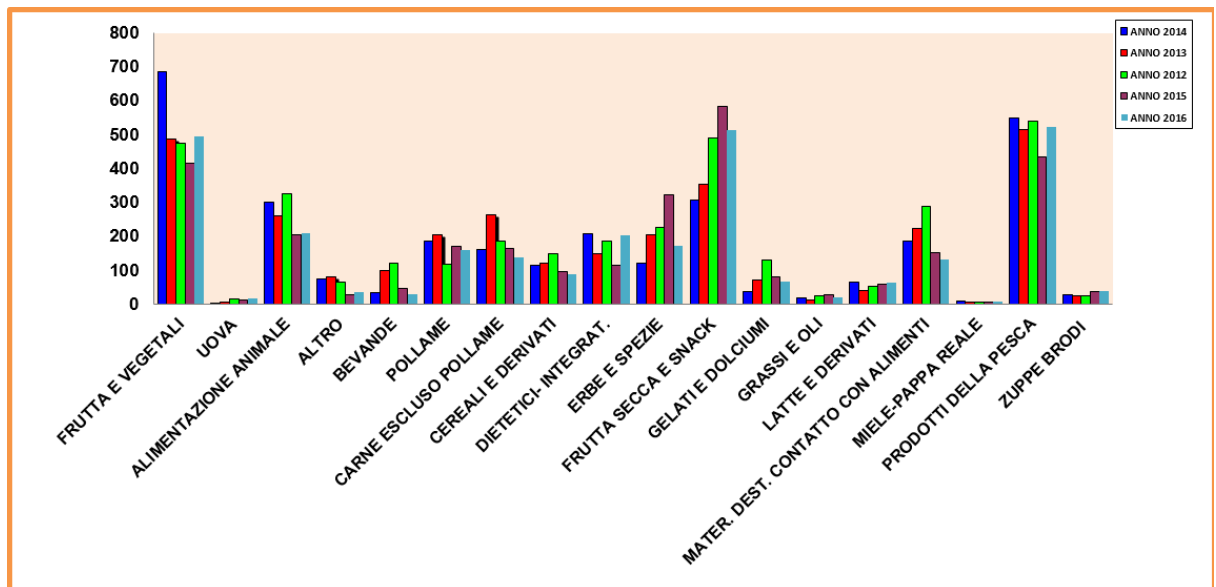


Figura 20 - Principali non conformità di categorie di prodotti trasmesse al RASFF dal 2012 al 2016.

Una diminuzione di irregolarità ha riguardato, invece, la categoria di prodotto “erbe e spezie” (Figura 21).

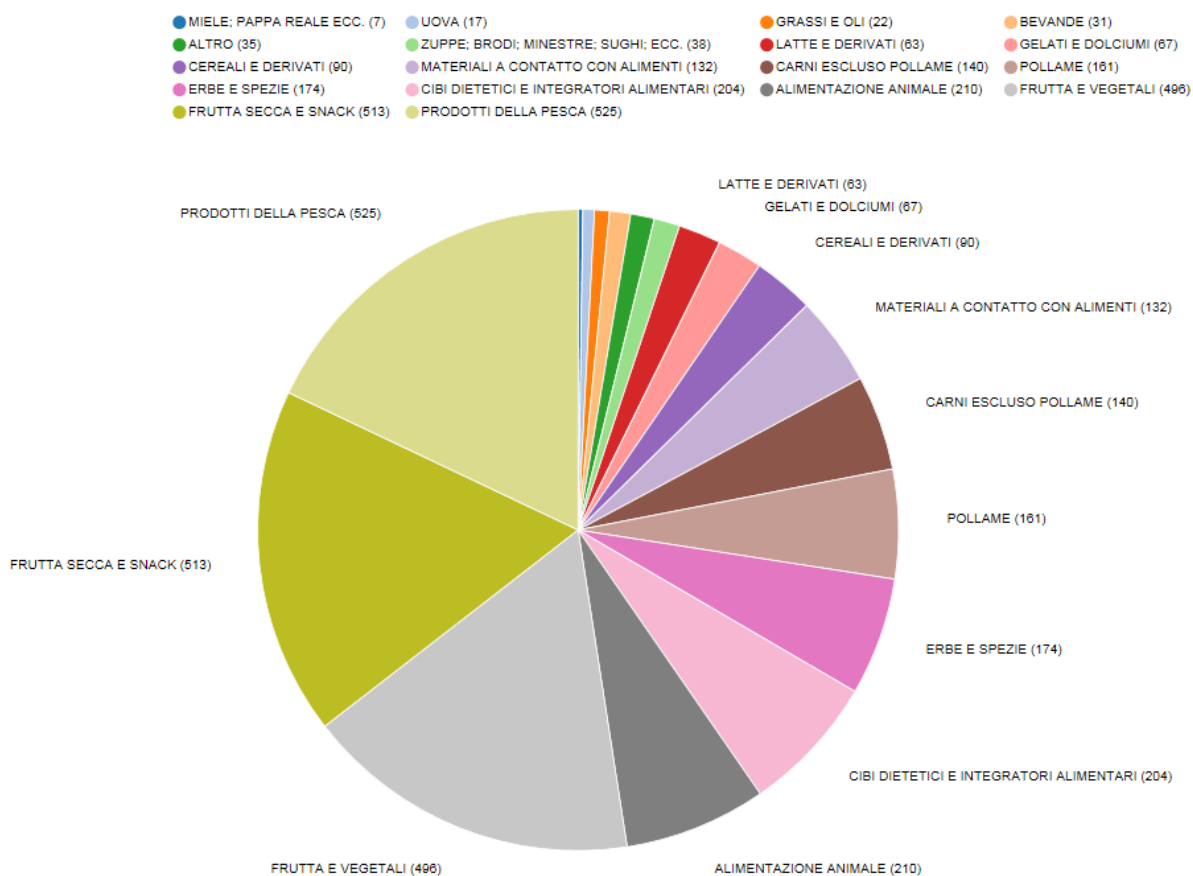


Figura 21 - Notifiche trasmesse al RASFF riguardanti la categoria di prodotto – anno 2016.

8.1 Prodotti della pesca

Le notifiche che hanno riguardato i prodotti della pesca sono state 525, la maggior parte delle segnalazioni hanno riguardato un elevato contenuto di metalli pesanti (134), seguite da presenza di contaminazioni microbiologiche di natura patogena (123), controlli insufficienti (63), additivi alimentari (39), biocontaminanti (38), residui di farmaci veterinari (31). La Figura 22 riporta in dettaglio le categorie di rischio riscontrate. Su alcuni prodotti sono stati riscontrati contemporaneamente diverse non conformità.

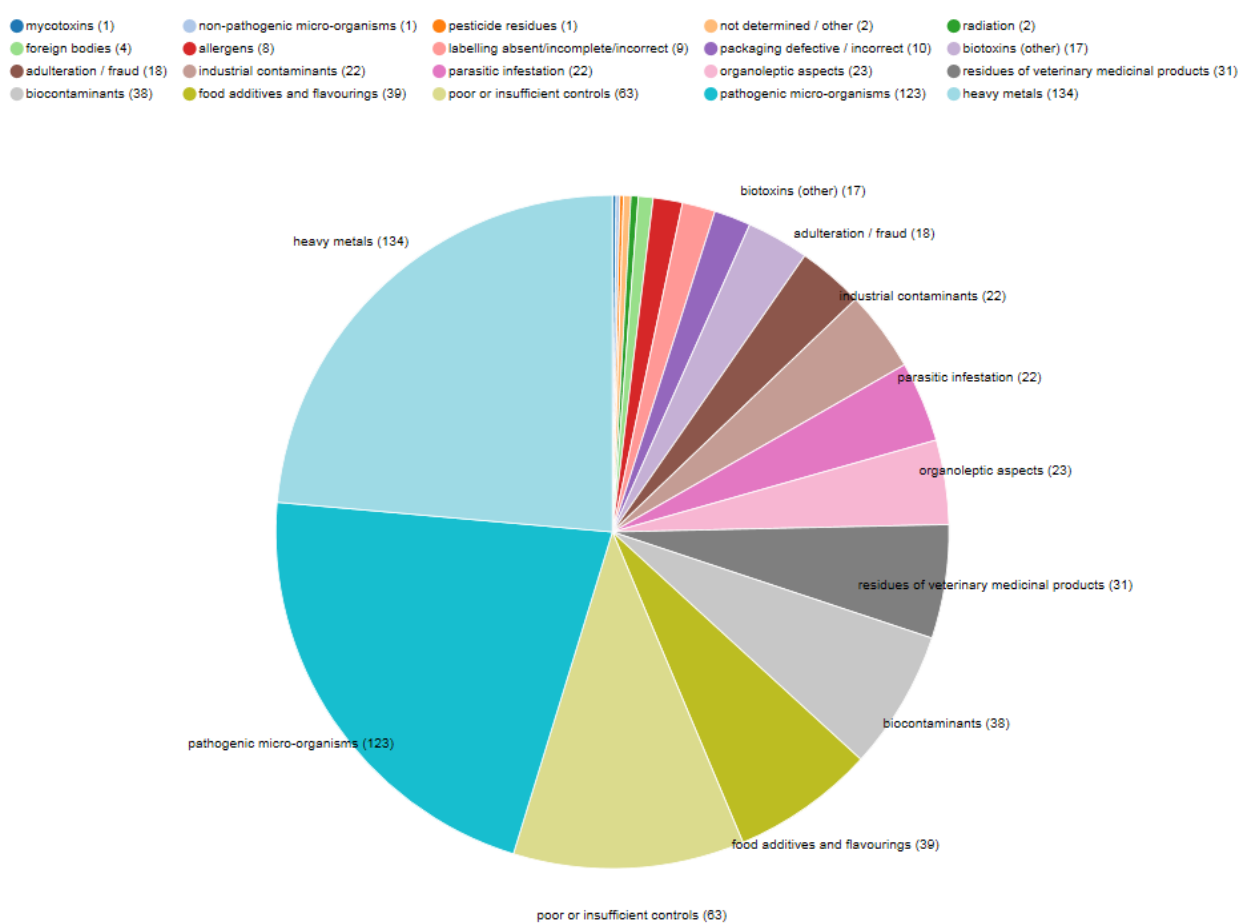
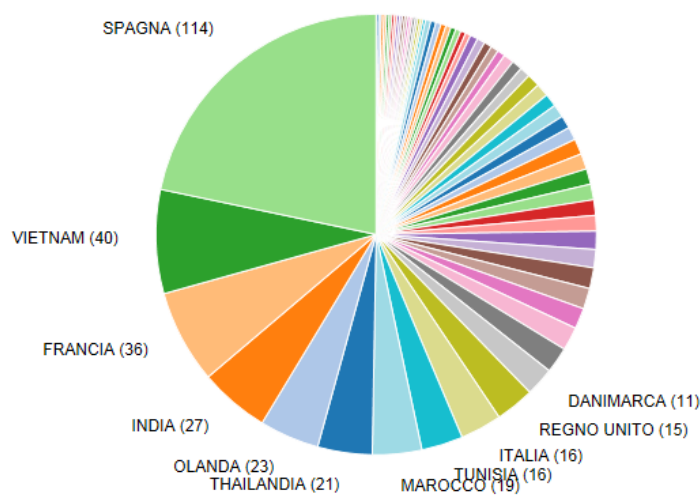
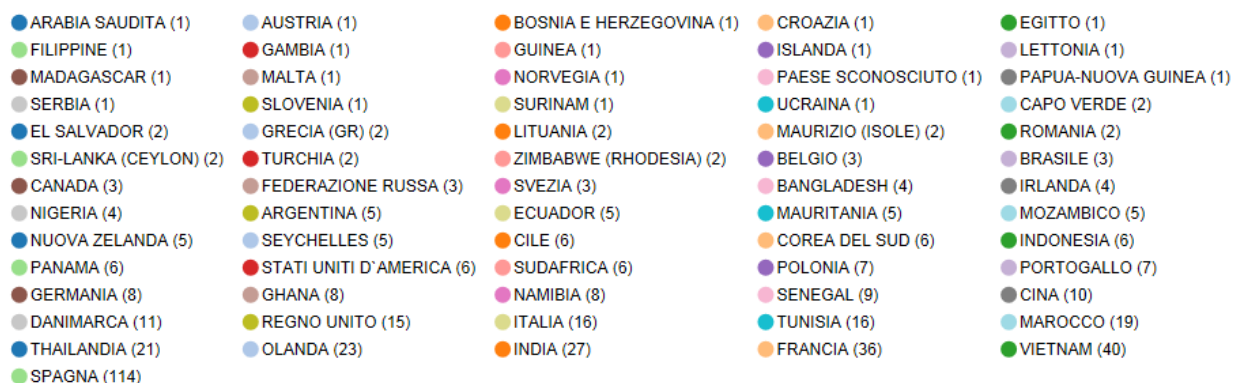


Figura 22 - Categorie di rischio riscontrate in prodotti della pesca.

L'origine dei prodotti è varia, ma i Paesi col maggior numero di notifiche sono state la Spagna (114), il Vietnam (40) e la Francia (36).

La Figura 23 riporta i principali Paesi notificati per prodotti della pesca.



Il Paese che ha effettuato il maggior numero di segnalazioni su prodotti della pesca è l'Italia (175), seguita dalla Francia (62) e dalla Spagna (60).

La Figura 24 riporta i principali Paesi che hanno effettuato notifiche per prodotti della pesca.

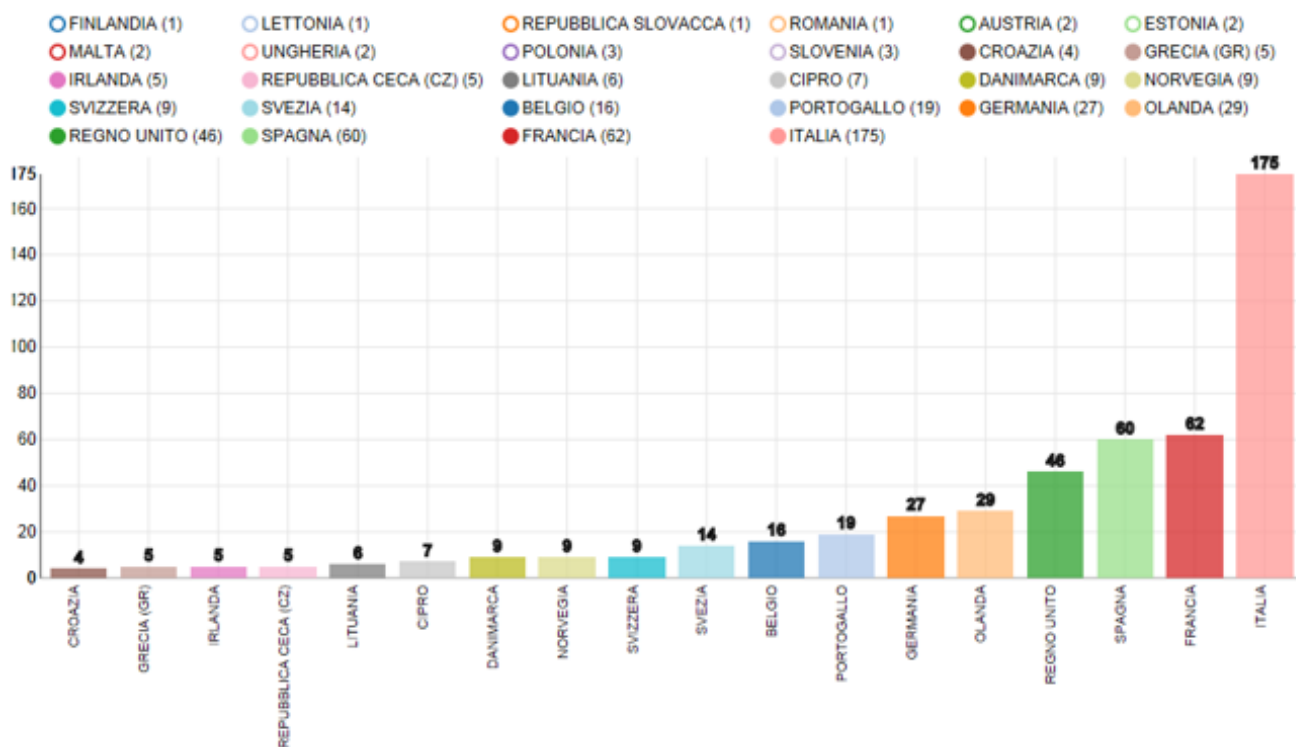


Figura 24 - Principali Paesi notificanti per prodotti della pesca.

Di seguito vengono analizzati nel dettaglio i rischi maggiormente riscontrati.

Metalli pesanti

I metalli pesanti riscontrati nei prodotti della pesca sono mercurio (100), soprattutto in pesci; cadmio (33), riscontrato soprattutto in molluschi ed una notifica per piombo in seppie (Figura 25).

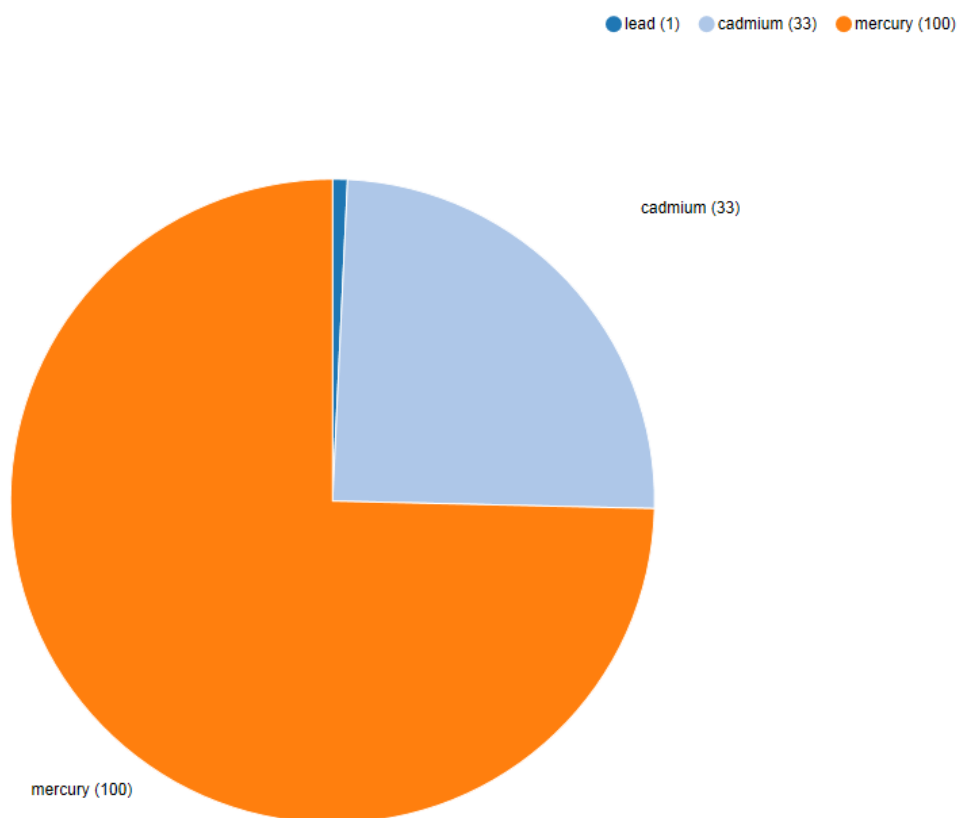


Figura 25 - Metalli pesanti riscontrati in prodotti della pesca.

Biocontaminanti

Tutte le segnalazioni riguardano la presenza di istamina (39); 14 notifiche hanno riguardato prodotti di origine spagnola.

Contaminanti microbiologici

I contaminanti microbiologici di natura patogena riscontrati nei prodotti della pesca sono principalmente *Escherichia coli* (41), *Listeria* (38), *Norovirus* (13) e *Salmonella* (13); la Figura 26 mostra in dettaglio i contaminanti riscontrati.

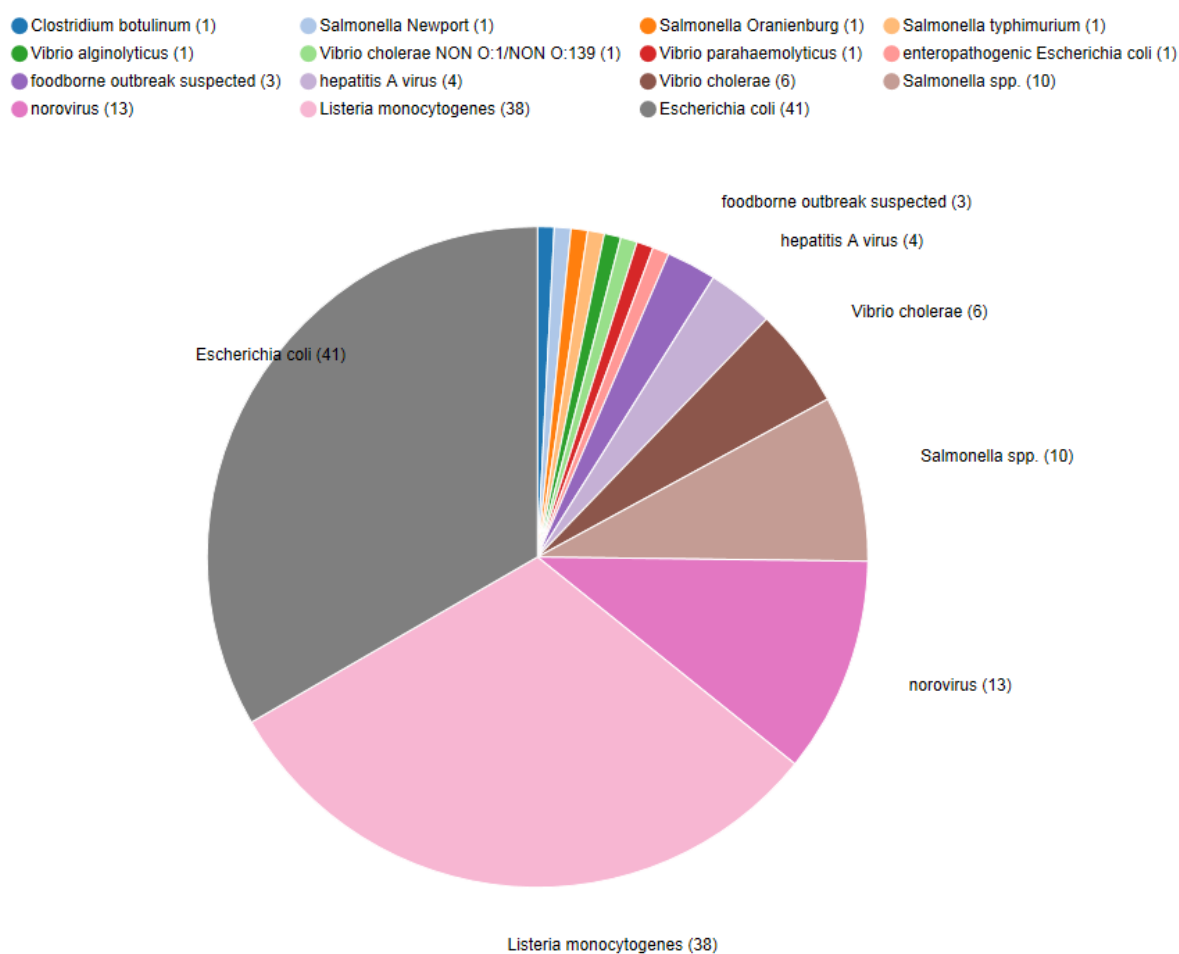


Figura 26 - Contaminanti microbiologici riscontrati nei prodotti della pesca.

Additivi alimentari

Sono pervenute 39 segnalazioni per additivi, soprattutto per solfiti (29) (Figura 27).

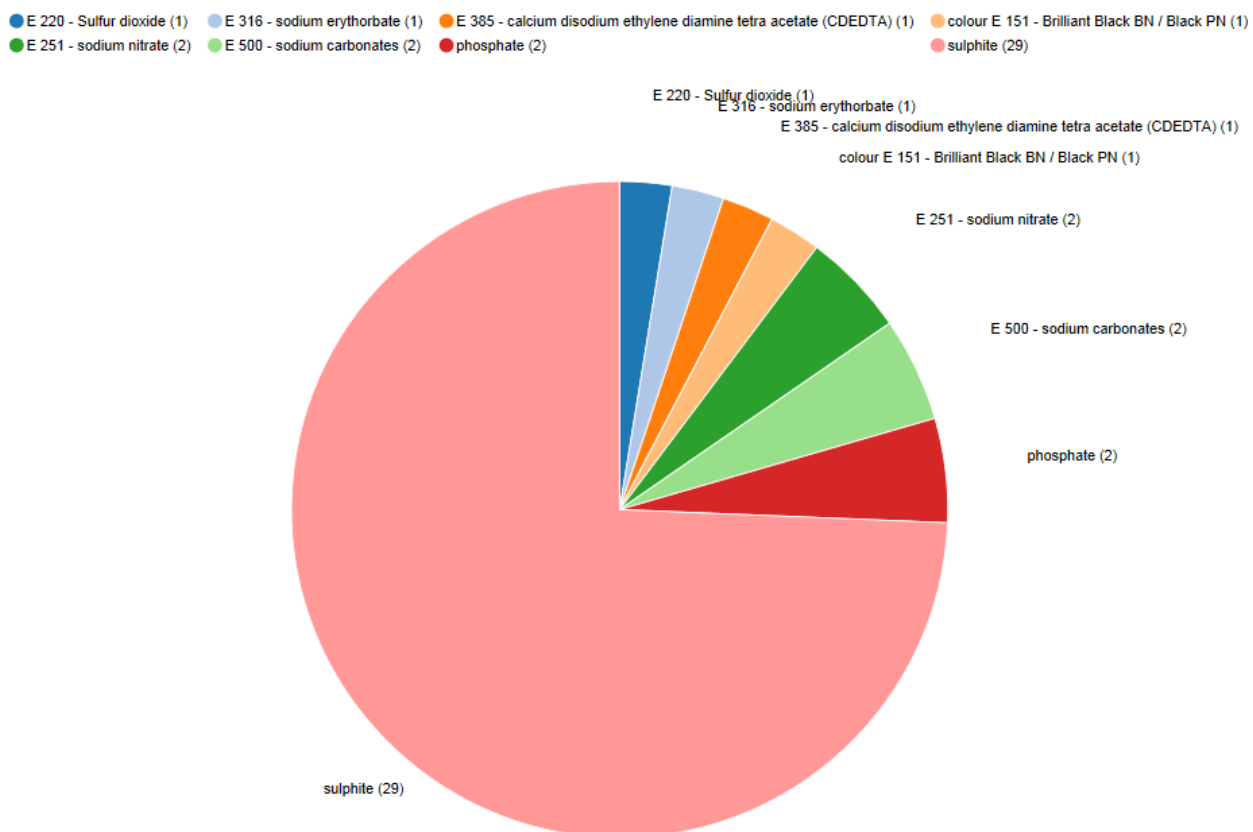


Figura 27 - Segnalazioni riguardanti additivi in prodotti della pesca.

Residui di farmaci veterinari

Le segnalazioni pervenute per residui di farmaci veterinari in prodotti della pesca sono state 31, soprattutto per la presenza di nitrofurani (14) e ossitetraciclina (5).

Parassiti

La maggior parte delle segnalazioni pervenute per parassiti (22) riguarda la presenza di anisakis e loro larve (17).

Contaminanti industriali

Le segnalazioni pervenute (22) riguardano principalmente la presenza di benzopirene (11) e IPA (6).

Biotossine

Le segnalazioni pervenute per biotossine sono state 17, soprattutto per DSP e ciguatossine (Figura 28).

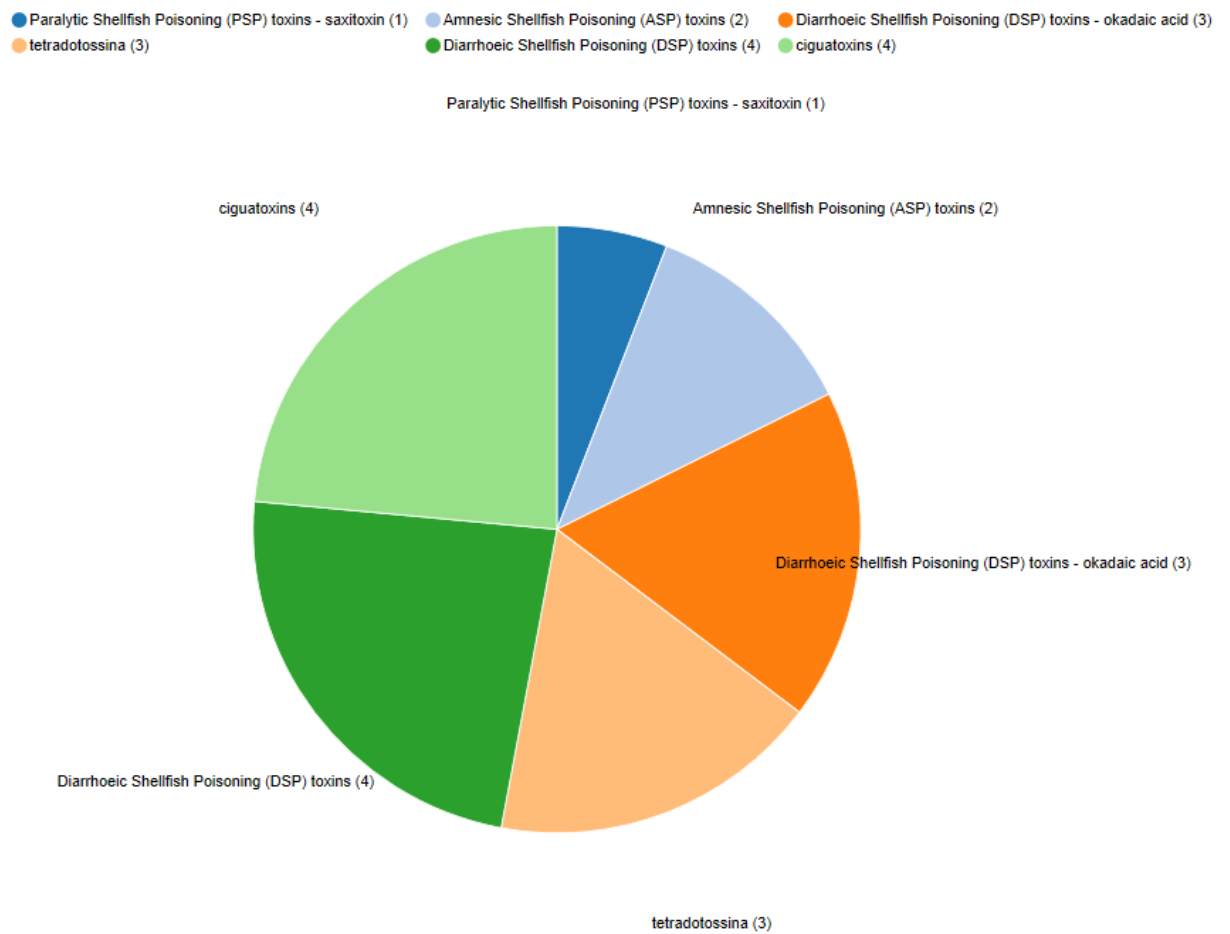


Figura 28 - Segnalazioni pervenute per biotossine in prodotti della pesca.

8.2 Prodotti della carne (escluso pollame)

Le notifiche di allerta per rischi sanitari che hanno riguardato i prodotti della carne, escluso pollame, sono state 140. La maggior parte delle notifiche ha riguardato contaminazioni microbiologiche di natura patogena (90), principalmente Salmonella (42), Escherichia coli (31) e Listeria monocytogenes (18). Seguono i residui di farmaci veterinari (13). In Figura 29 sono riportate tutte le contaminazioni riscontrate.

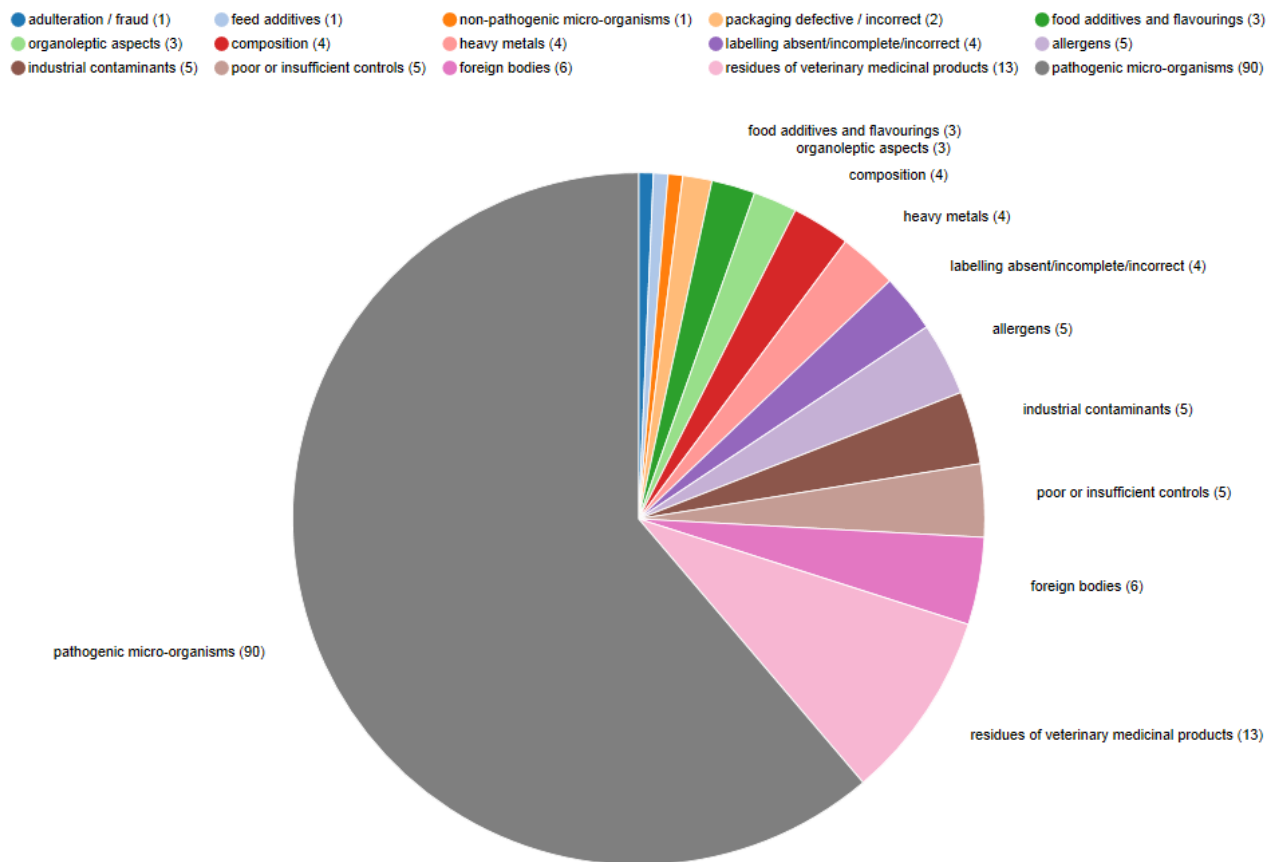


Figura 29 - Notifiche pervenute per rischi sanitari in prodotti della carne.

L'origine dei prodotti è varia, ma i Paesi col maggior numero di segnalazioni riguardanti i prodotti della carne sono: Polonia (15), Germania (14), Italia e Olanda (12), Brasile (9). Tutti i Paesi sono riportati nella Figura 30.

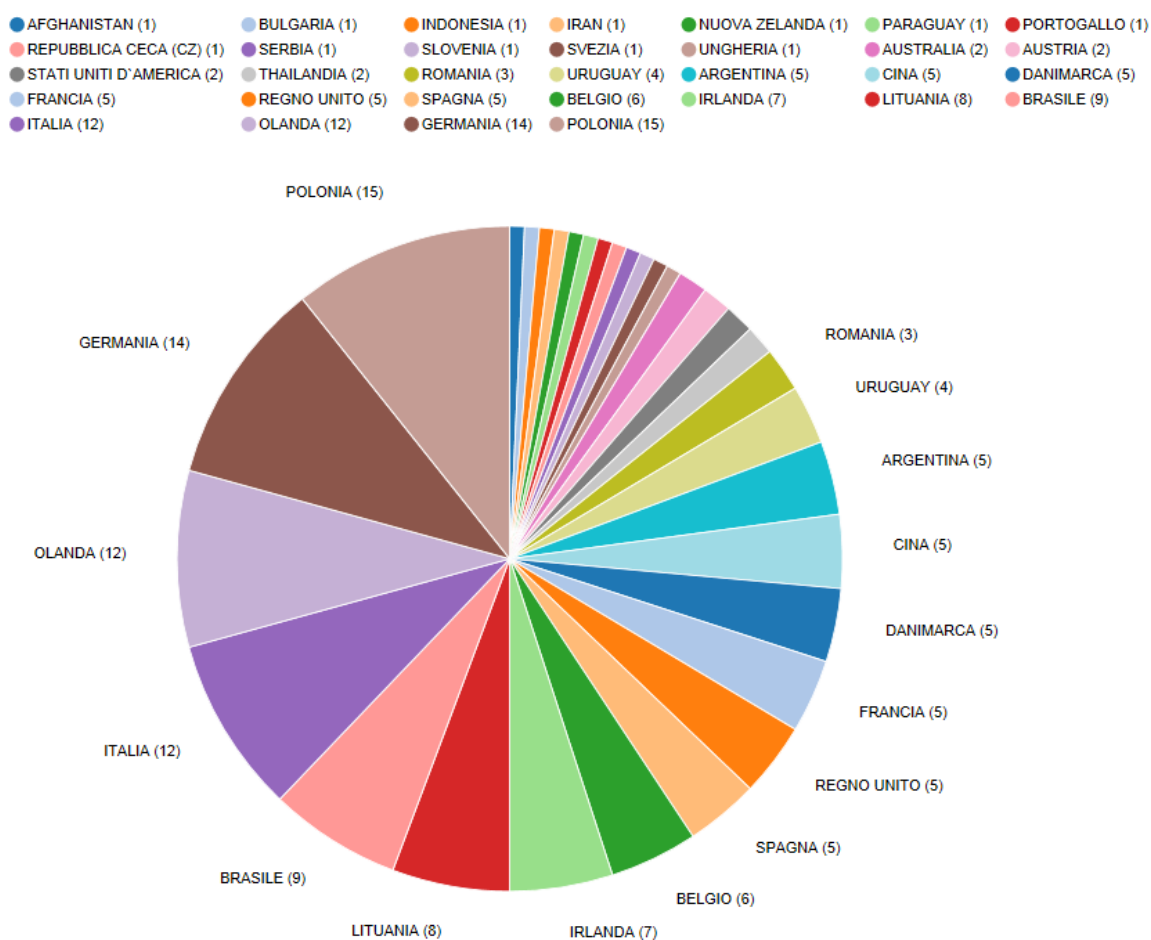


Figura 30 - Paesi di origine dei prodotti della carne con maggior numero di segnalazioni.

8.3 Pollame

Nel corso del 2016 le notifiche di allerta che hanno riguardato il pollame sono state 161. La maggior parte delle segnalazioni sono pervenute per contaminazioni microbiologiche di natura patogena (138), con una netta prevalenza per Salmonella (126). Tutte le contaminazioni sono riassunte in Figura 31.

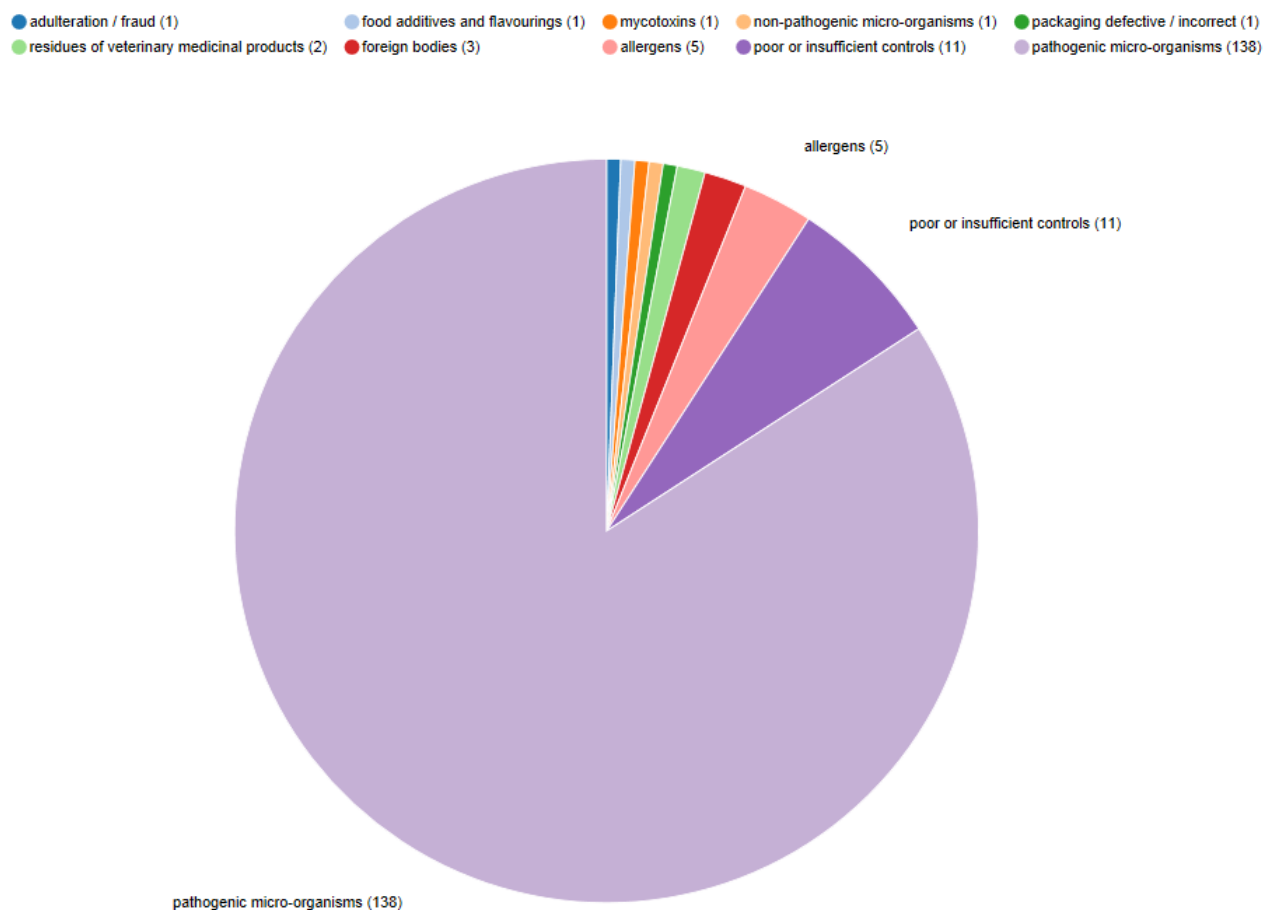


Figura 31 - Tipologia di rischio delle notifiche riguardanti il pollame.

La Figura 32 mostra, tutte le contaminazioni microbiologiche segnalate in pollame.

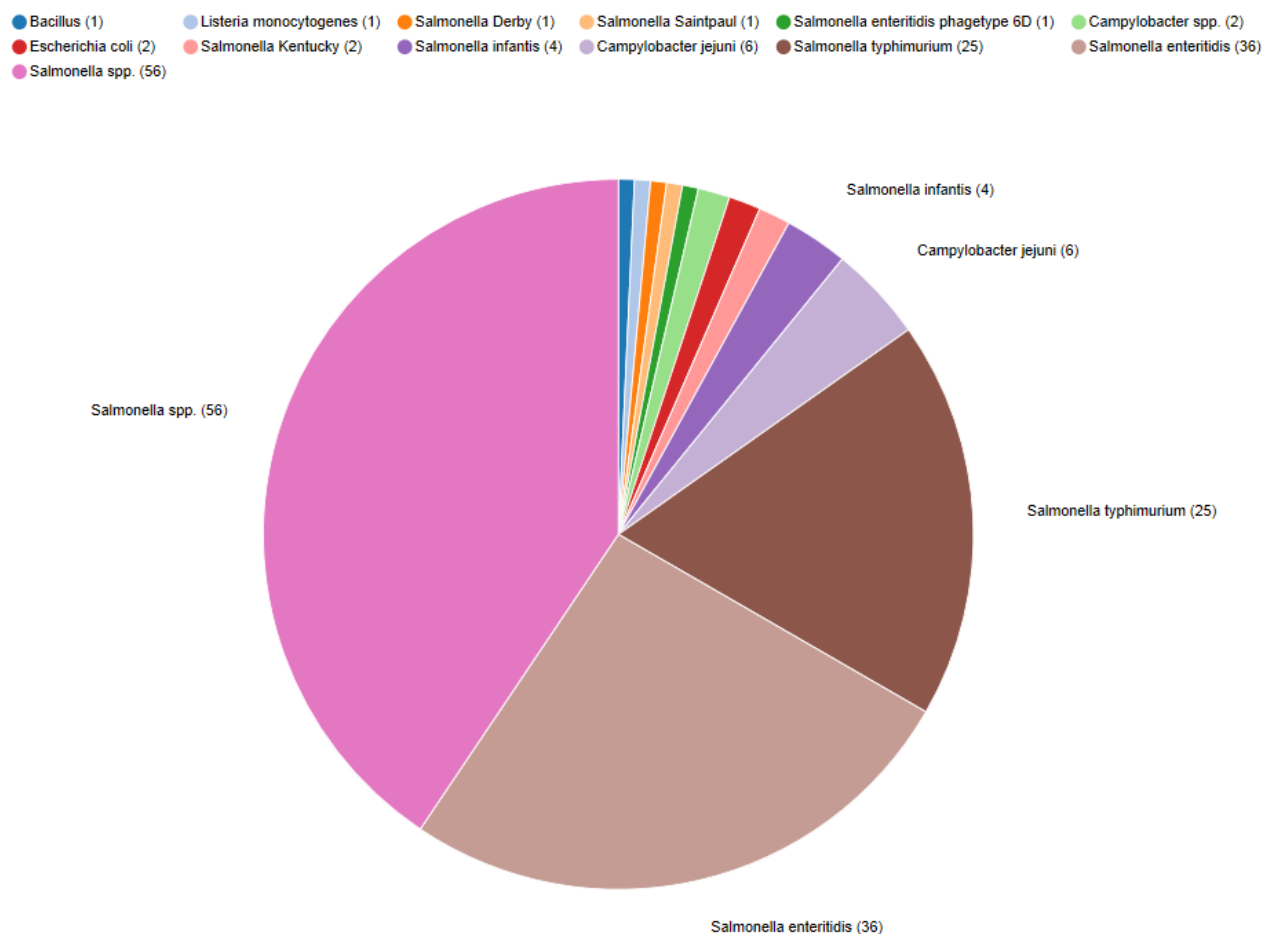


Figura 32 - Contaminazioni microbiologiche segnalate in pollame.

L'origine dei prodotti è varia, ma il Paese col maggior numero di notifiche riguardanti il pollame è la Polonia (50), seguita dalla Thailandia (24) e dal Brasile (22) (Figura 33).

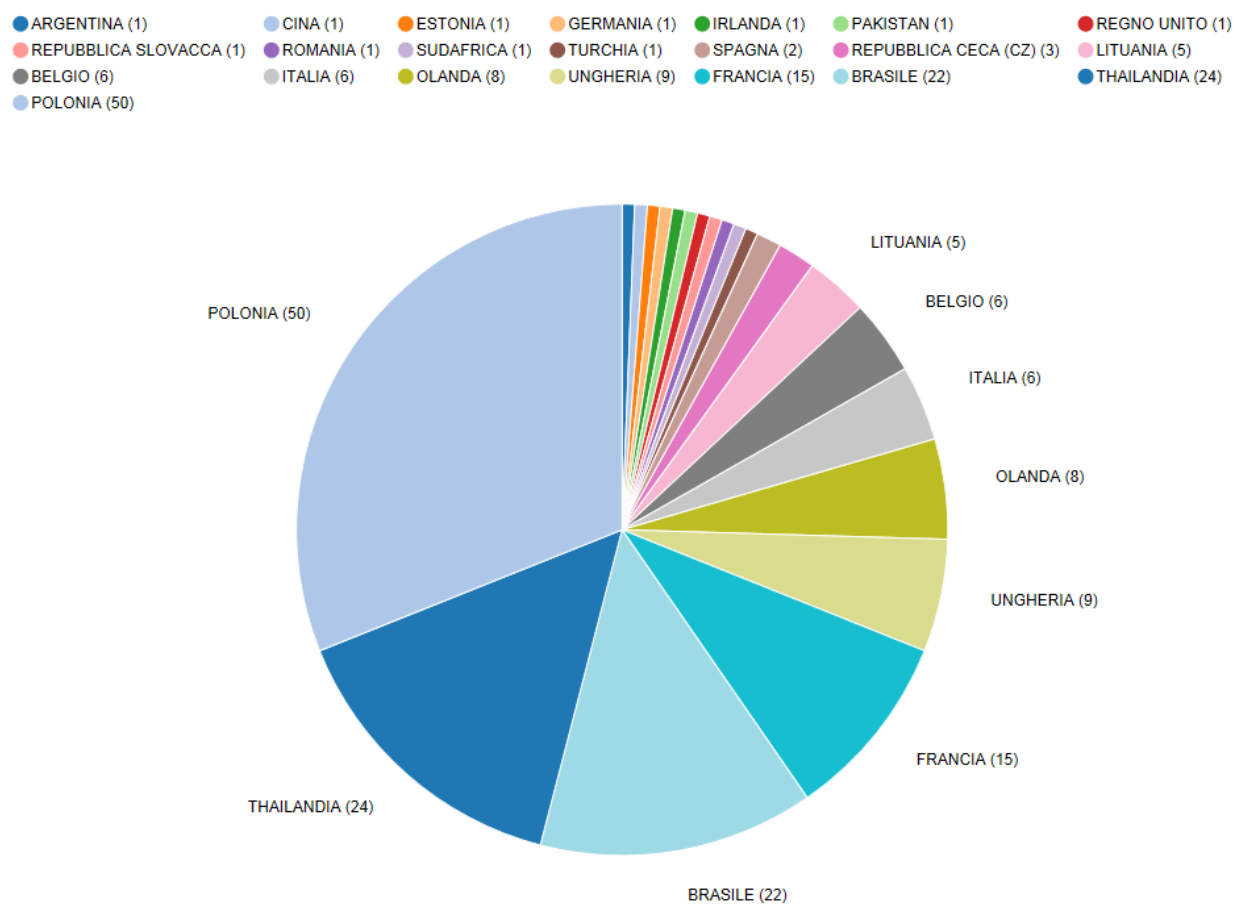


Figura 33 - Principali Paesi di origine in segnalazioni riguardanti pollame.

8.4 Latte e derivati

Sono pervenute 63 segnalazioni su prodotti a base di latte e derivati. I rischi maggiormente riscontrati sono di natura microbiologica (36), le principali contaminazioni sono: *Listeria m.* (16), *E. coli* (12) e *Salmonella* (6). Tutte le contaminazioni sono riassunte in Figura 34.

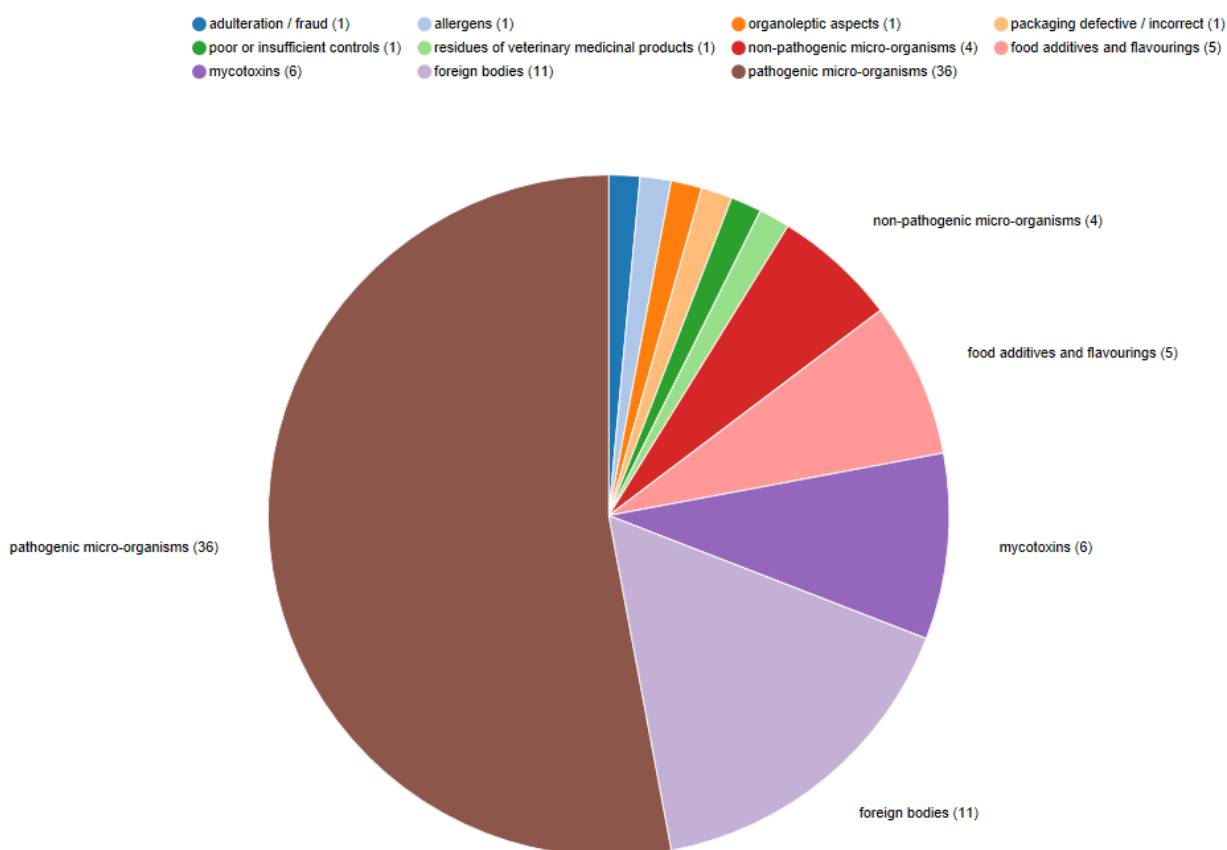


Figura 34 - Tipologie di rischio segnalate latte e derivati.

La Figura 35 riporta nel dettaglio le contaminazioni di natura microbiologica.

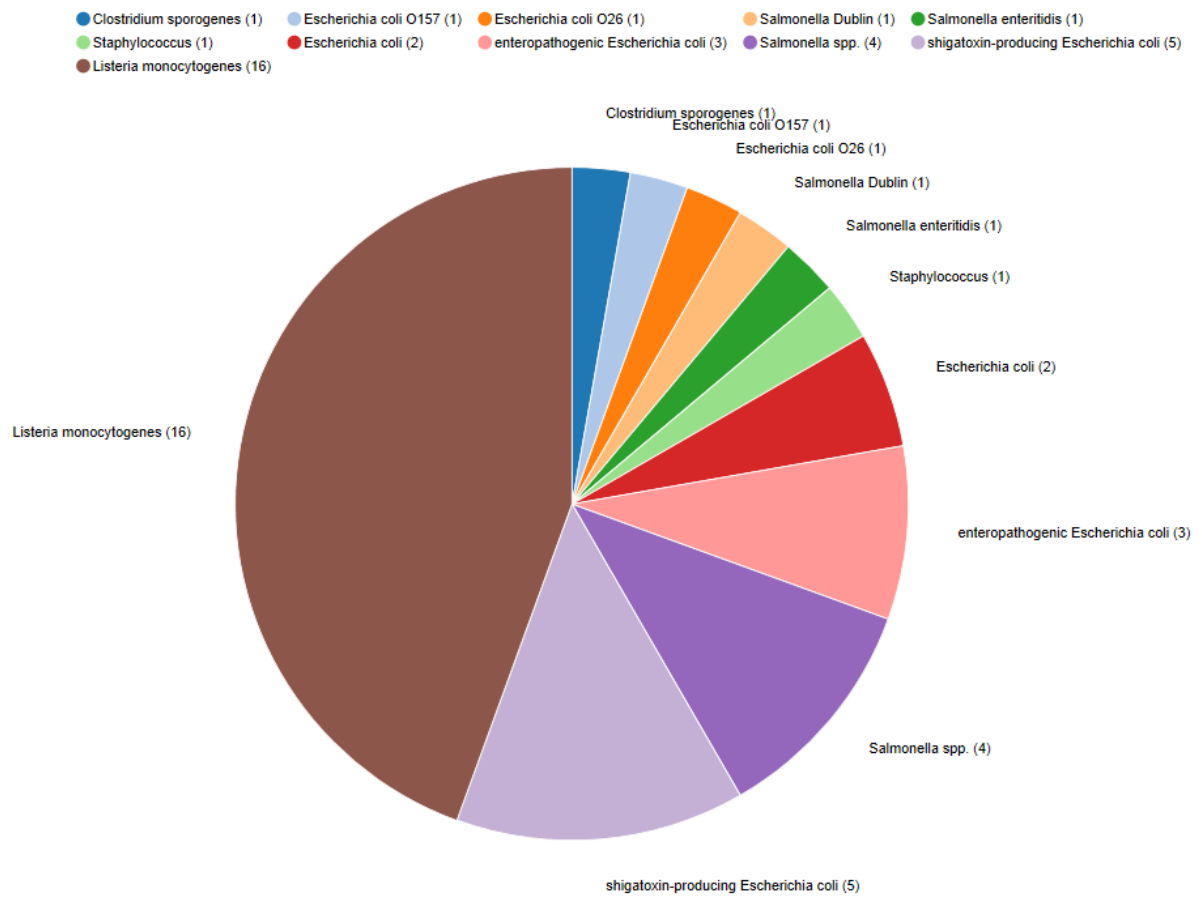


Figura 35 - Dettaglio delle contaminazioni di natura microbiologica in latte e derivati.

L'origine dei prodotti notificati è varia, ma il Paese col maggior numero di segnalazioni è la Francia (25), seguita dall'Italia (8). La Figura 36 mostra i Paesi maggiormente notificati.

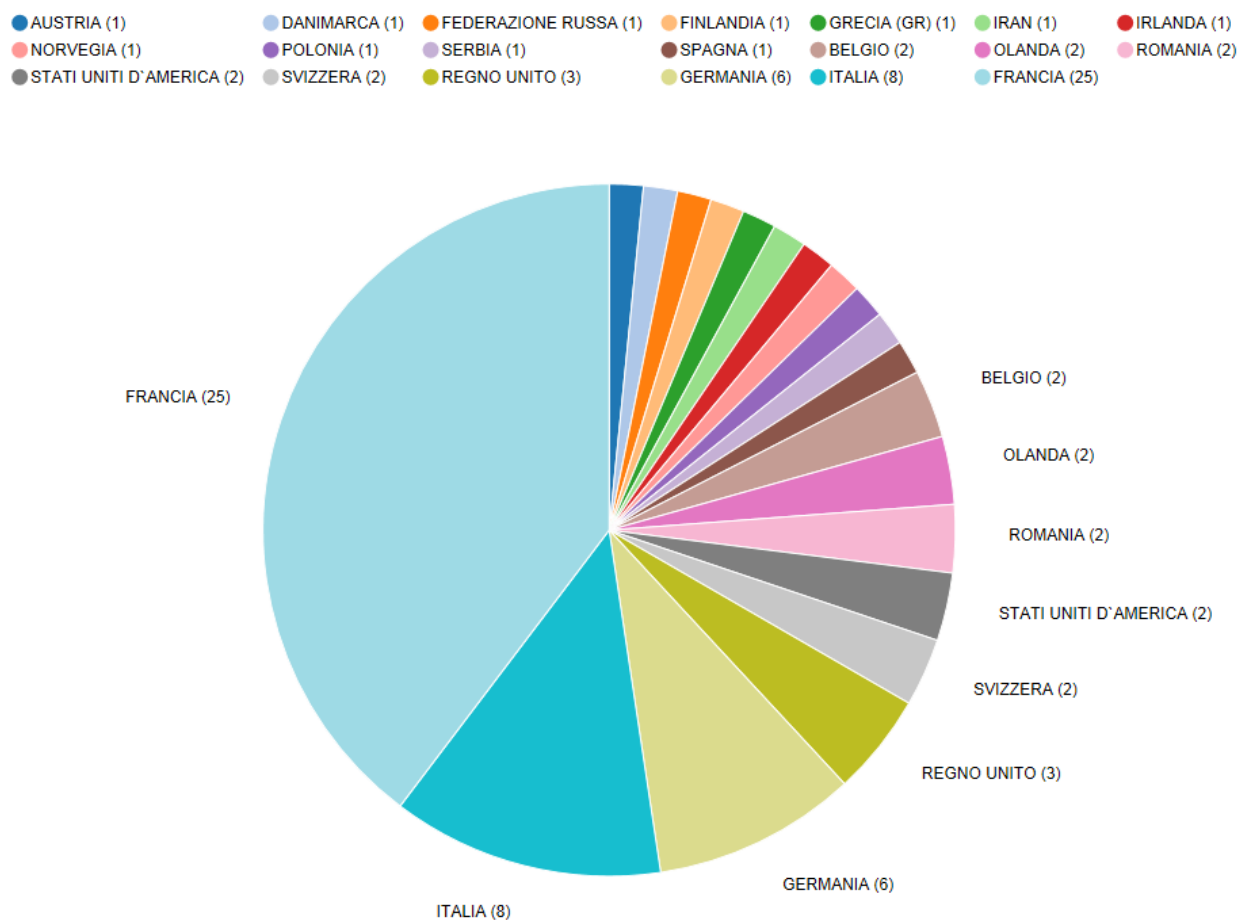


Figura 36 - Principali paesi di origine per latte e derivati.

8.5 Miele, pappa reale, ecc.

Le segnalazioni che hanno riguardato miele e altri prodotti derivati, sono state 7, spesso sui prodotti è presente più di un rischio, come si nota anche dalla Figura 37 sotto riportata.

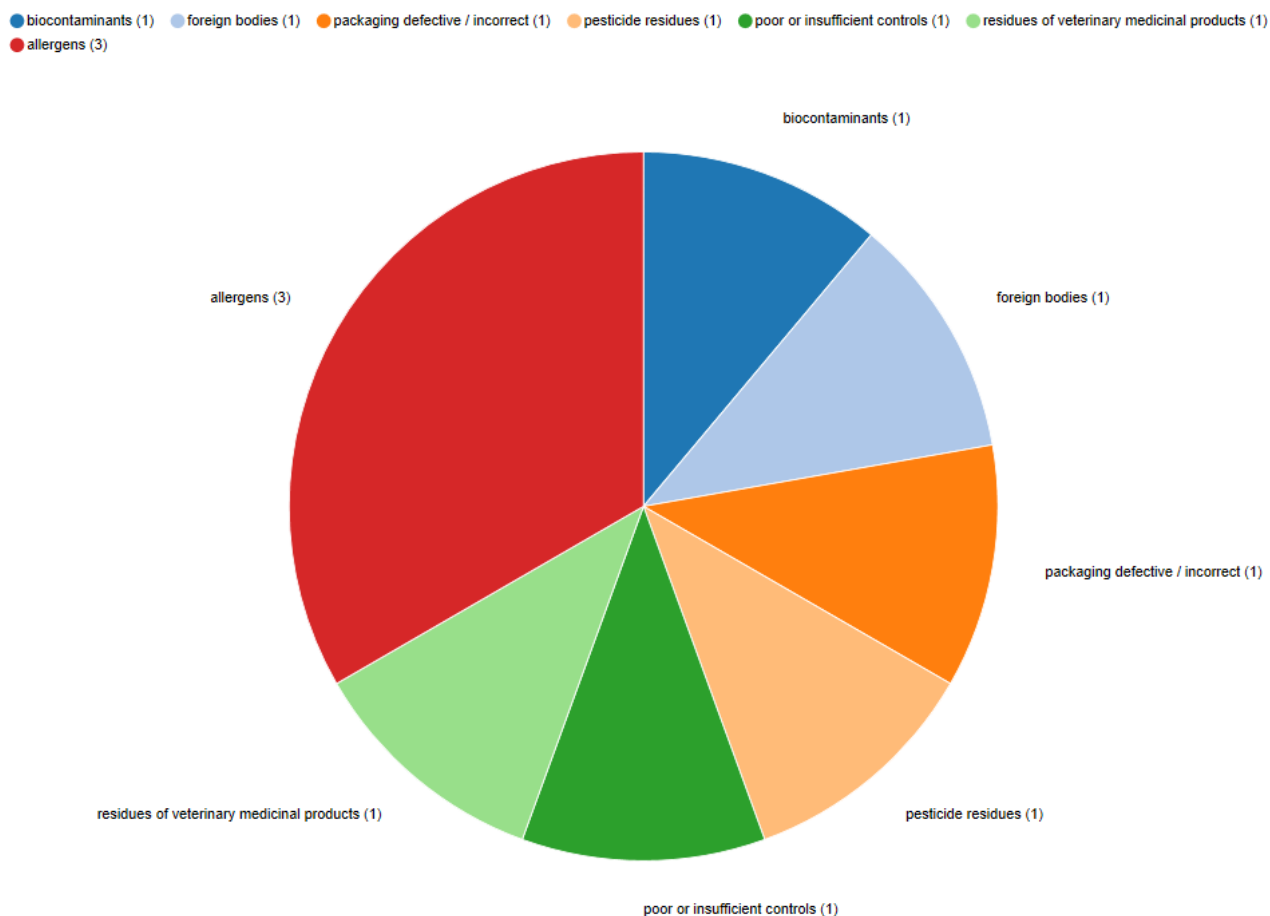


Figura.37 - Tipologie di rischio segnalate in miele, pappa reale, ecc.

L'origine dei prodotti è varia, ma il Paese col maggior numero di segnalazioni è la Cina (Figura 38).

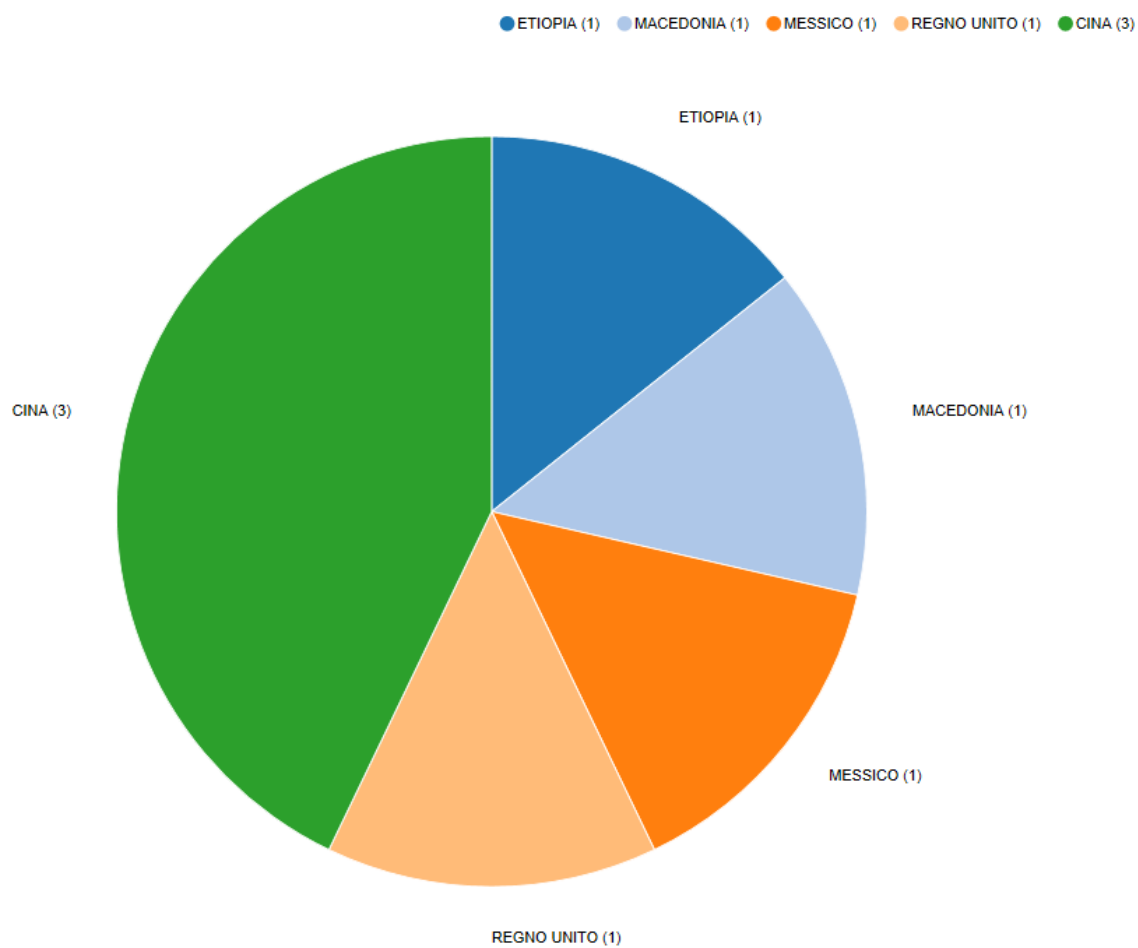


Figura 38 - Principali paesi di origine riguardanti miele, pappa reale, ecc.

8.6 Frutta e vegetali

Le segnalazioni sono state 496 e hanno coinvolto diverse tipologie di rischio sanitario, soprattutto residui di pesticidi (252), seguiti dalla presenza di microrganismi patogeni (92). Tra queste, 68 si riferiscono alla Salmonella. Tutte le segnalazioni sono riassunte in Figura 39.

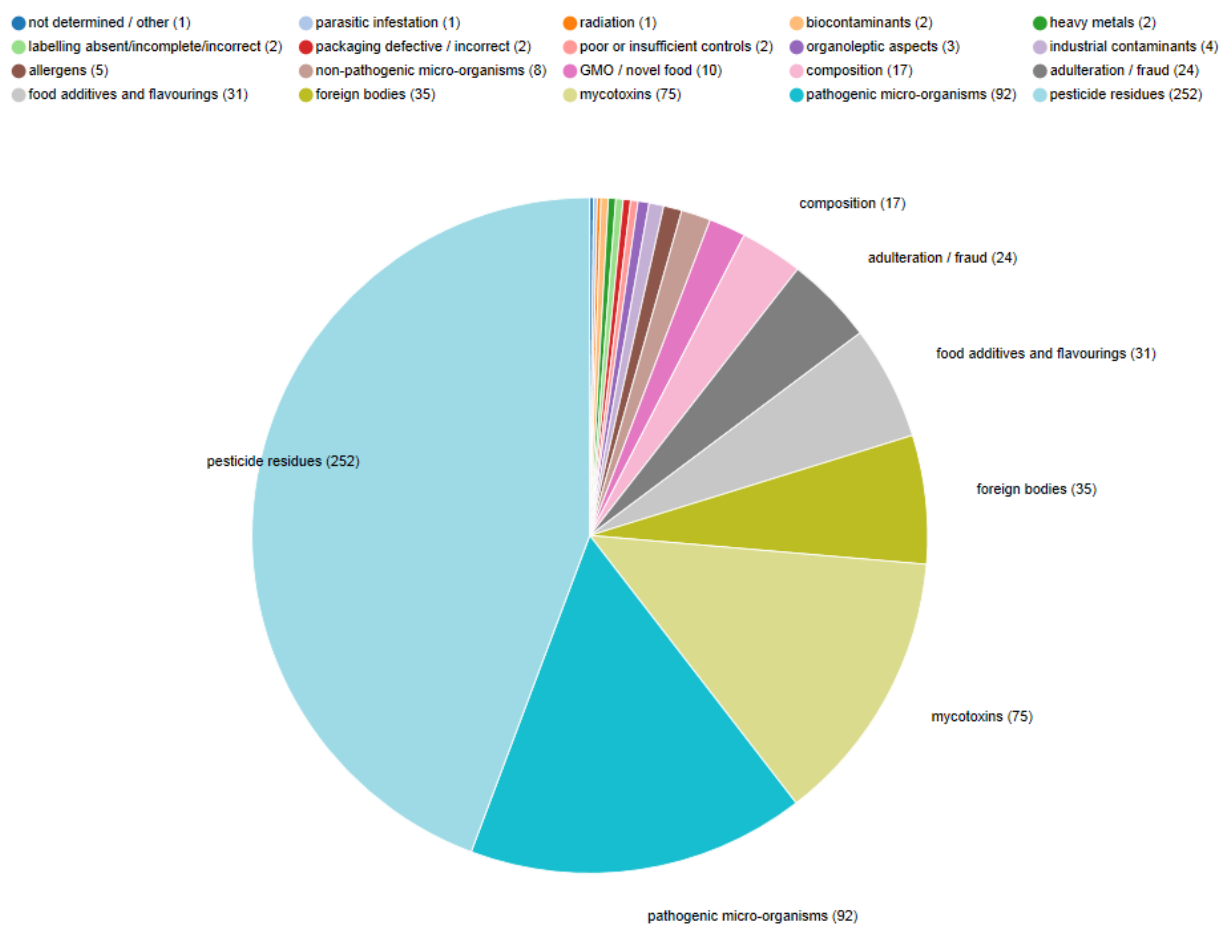


Figura 39 - Rischi sanitari riscontrati in frutta e vegetali.

L'origine dei prodotti segnalati è varia, ma il Paese col maggior numero di notifiche è la Turchia (100), seguita dall'India (74) e dall'Iran (23). La Figura 40 mostra i Paesi maggiormente notificati.

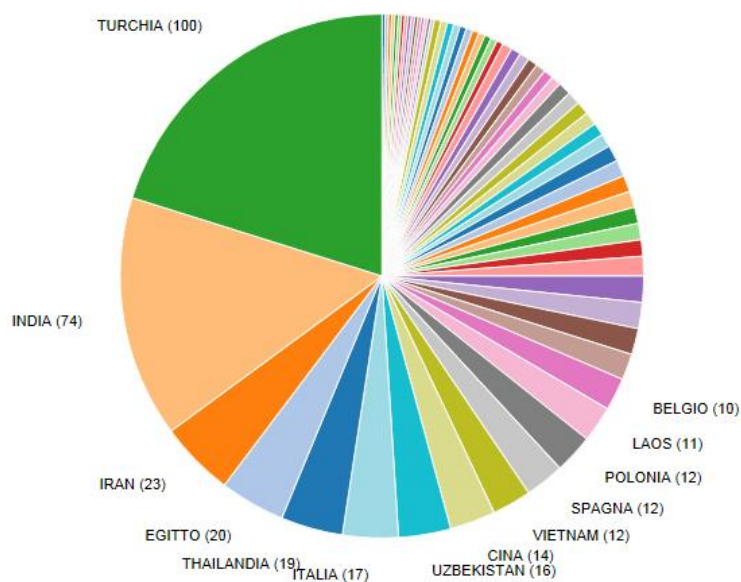
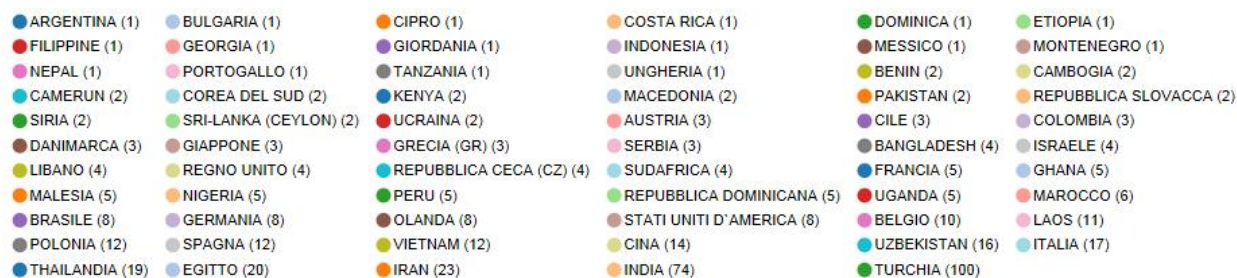


Figura 40 - Principali Paesi di origine per non conformità in frutta e vegetali.

8.7 Frutta secca e snack

Le segnalazioni pervenute sono state 513, la maggior parte dovute a respingimenti al confine di frutta secca contenente micotossine (353), di cui soprattutto aflattossine (336) e ocratossine (17). Tutte le segnalazioni sono riassunte in Figura 41.

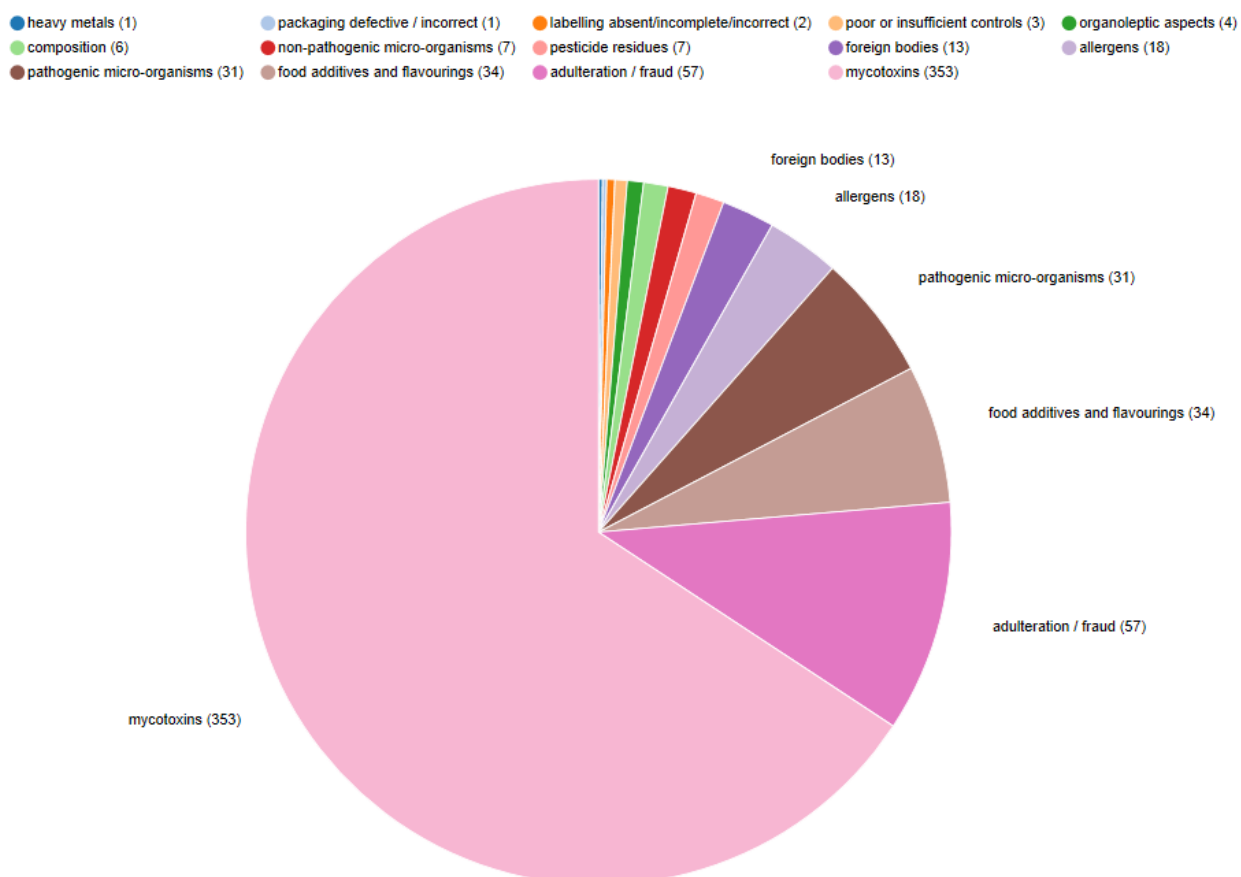


Figura 41 - Rischi sanitari riscontrati in frutta secca e snack.

Dei 513 prodotti notificati in RASFF riguardanti frutta secca e snack, 153 provengono dalla Turchia, 64 dalla Cina, 46 dagli USA e 38 dall'Iran.

Nella Figura 42 sono riportati i Paesi maggiormente notificati.

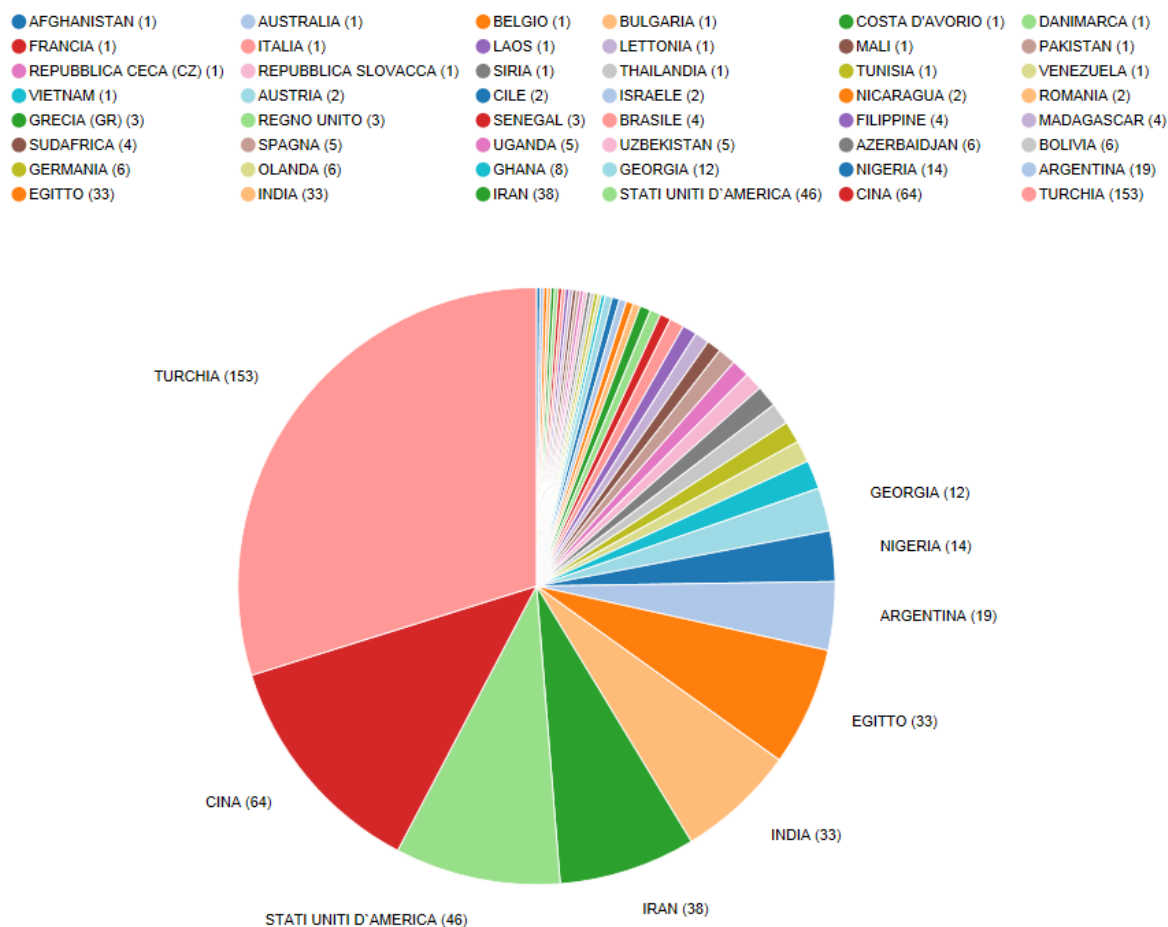


Figura 42 - Principali Paesi di origine per non conformità in frutta secca e snack.

8.8 Cereali e derivati

Sono state trasmesse 90 notifiche riguardanti questa categoria di alimenti. Il maggior numero di segnalazioni si sono verificate per presenza di micotossine (29), soprattutto ocratossine (10), seguite da corpi estranei (19) e allergeni (18). Tutte le segnalazioni sono riportate nella Figura 43.

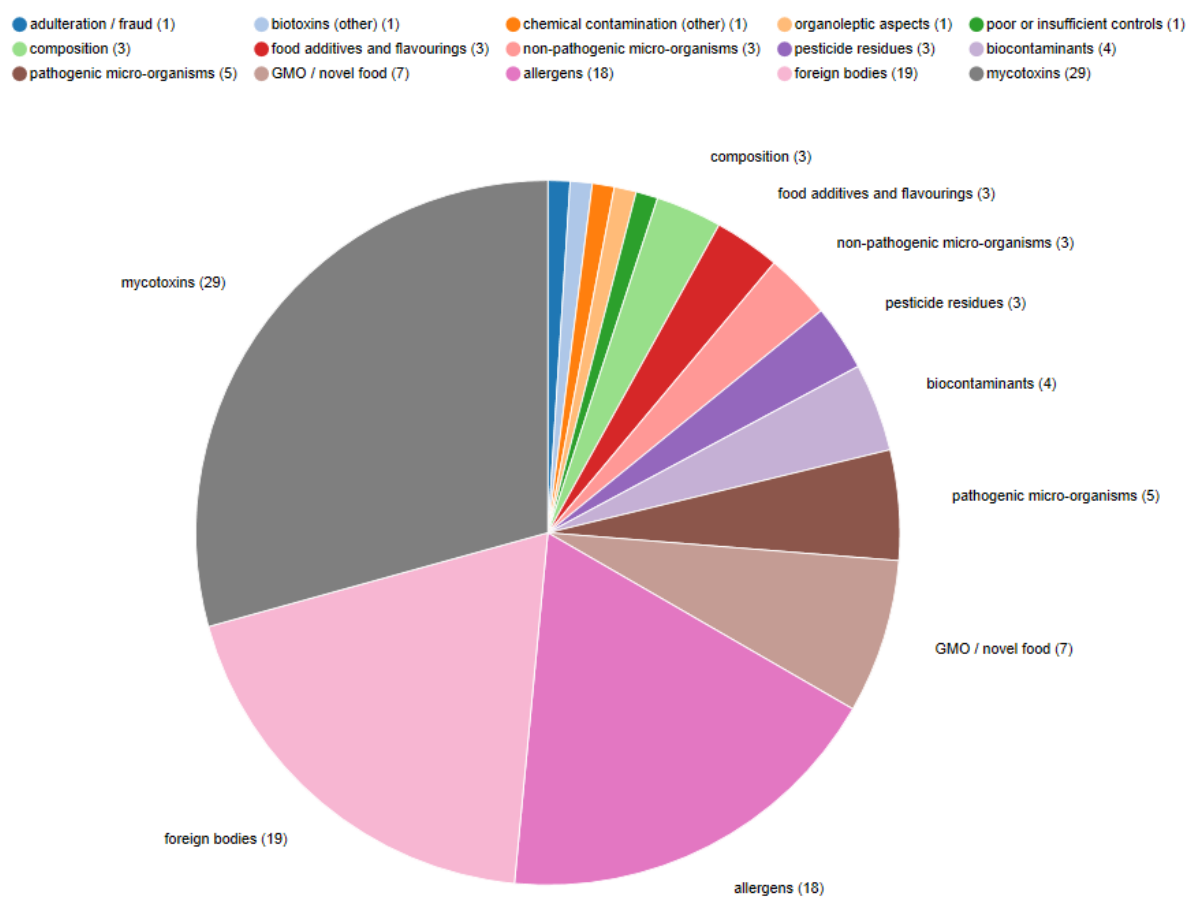


Figura 43 - Rischi sanitari riscontrati in cereali e derivati.

Nella Figura 44 vengono rappresentate nel dettaglio le micotossine riscontrate in cereali e derivati.

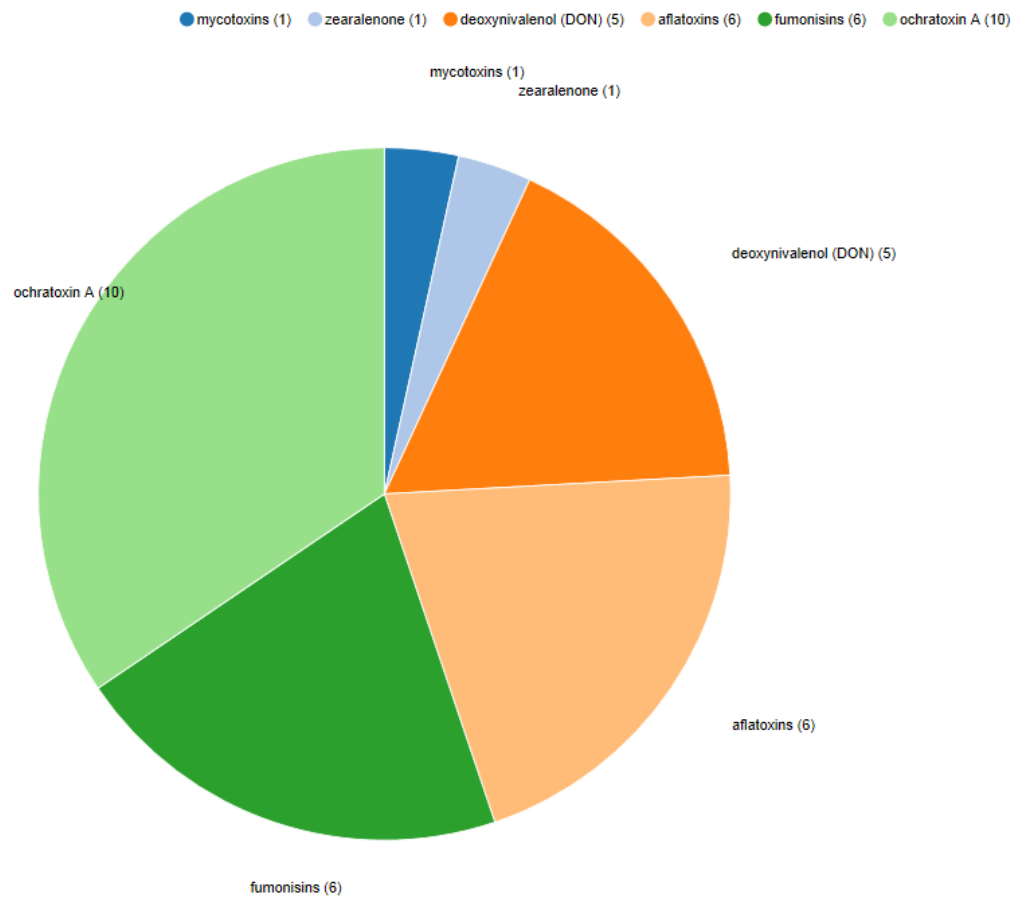


Figura 44.- Dettaglio micotossine riscontrate in cereali e derivati.

L'origine dei prodotti riguardanti cereali e derivati segnalati nel RASFF è varia, ma il maggior numero di notifiche riguarda la Germania (14). Nella Figura 45 sono riportati i Paesi maggiormente notificati.

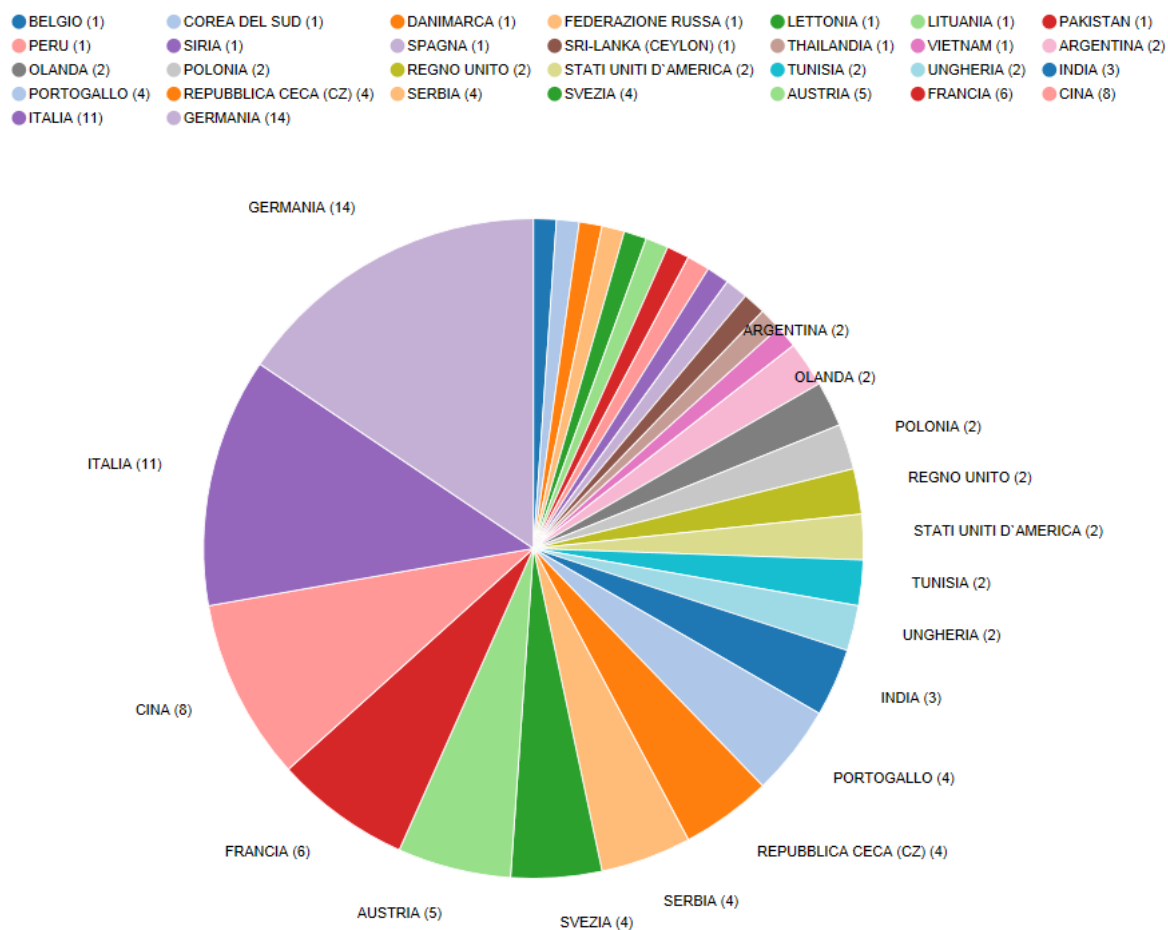


Figura 45 - Principali Paesi di origine per non conformità in cereali e derivati.

8.9 Erbe e spezie

Complessivamente sono pervenute attraverso il sistema RASFF 174 segnalazioni di irregolarità per erbe e spezie, che hanno coinvolto diverse tipologie di rischio sanitario, con prevalenza di micotossine (67, delle quali 52 sono aflatossine e 14 ocratossine), seguite da contaminazioni con microrganismi patogeni (35, 20 della quali per salmonella). Tutte le segnalazioni sono riassunte in Figura 46.

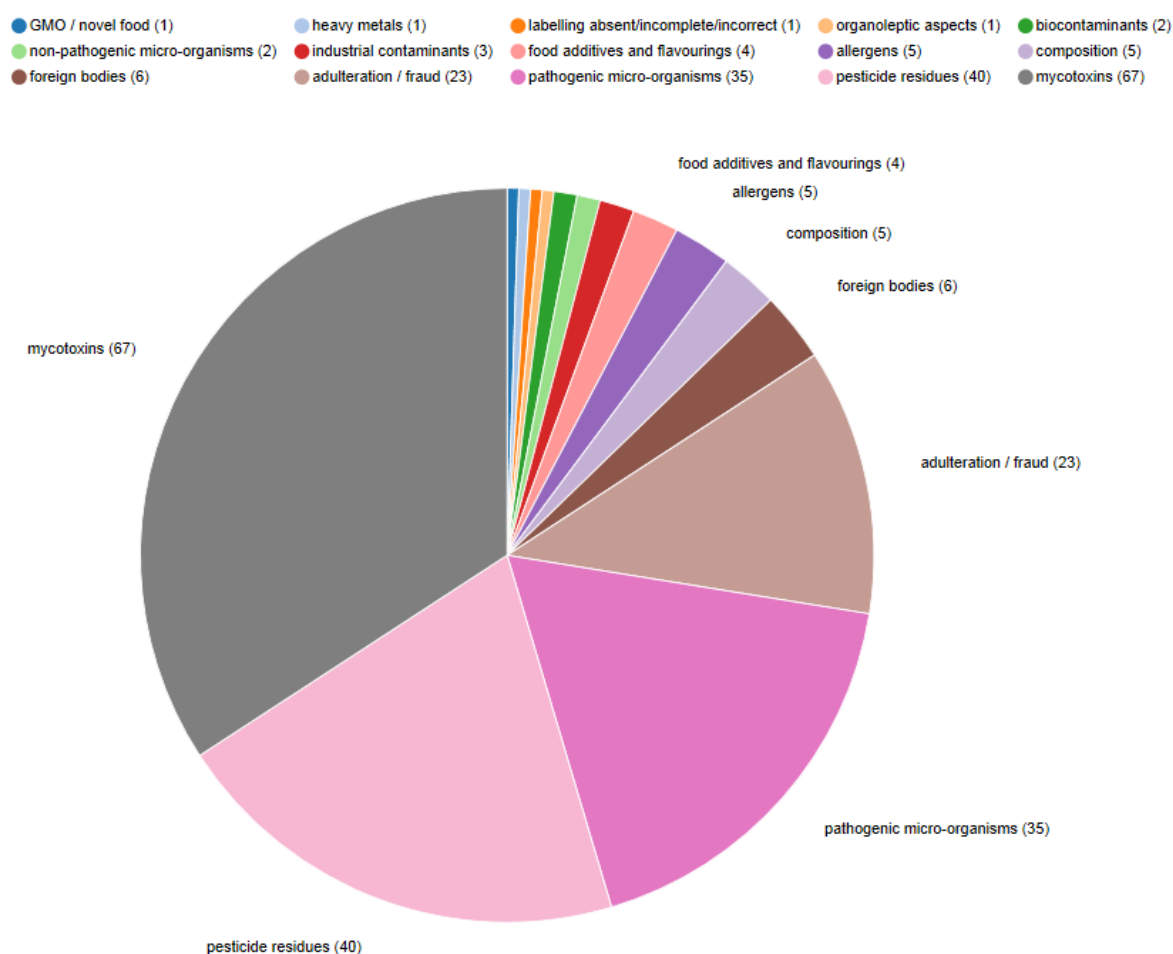


Figura 46 - Rischi sanitari riscontrati in erbe e spezie.

L'origine dei prodotti riguardanti erbe e spezie è varia, ma il Paese col maggior numero di notifiche è l'India (46), seguita dall'Indonesia (25).

Nella Figura 47 sono riportati i Paesi maggiormente notificati.

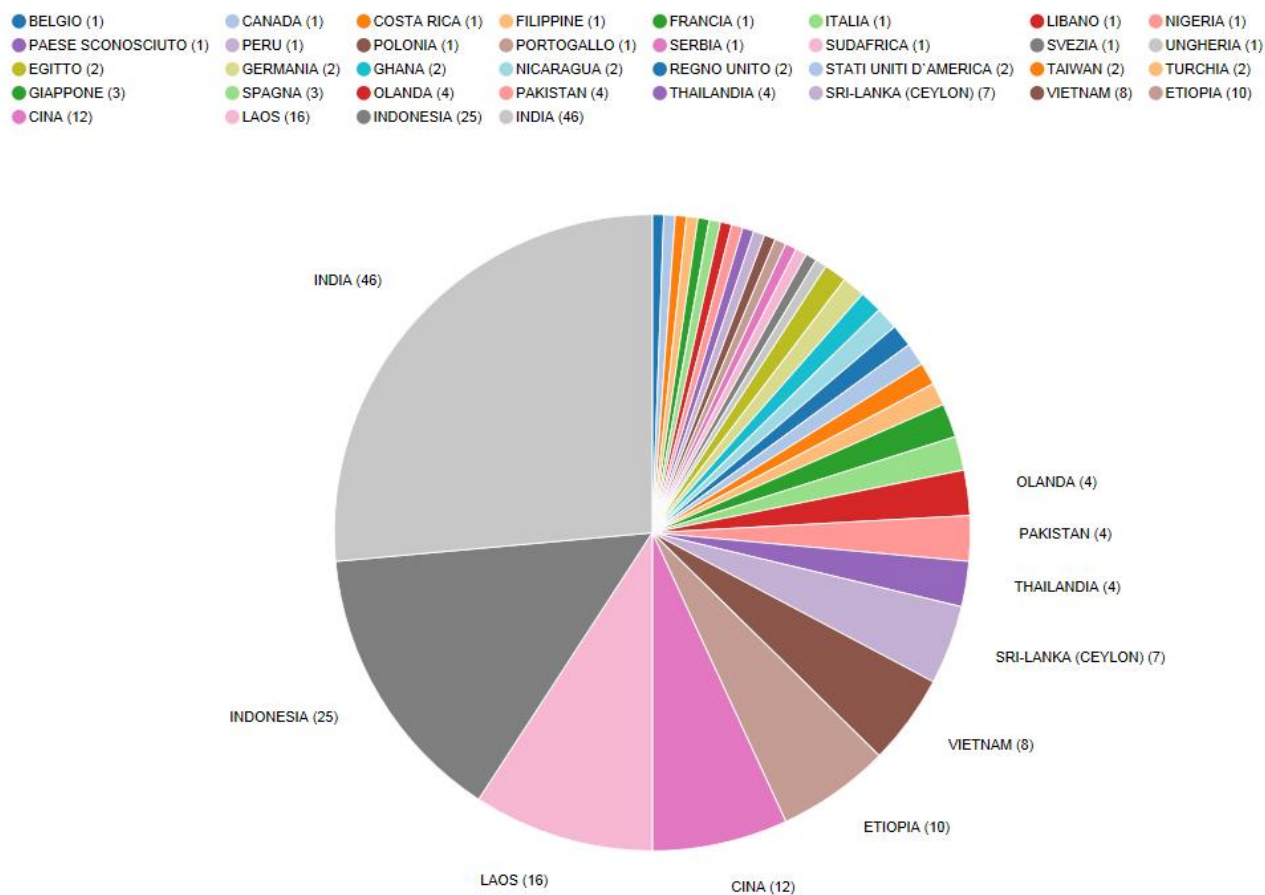


Figura 47 - Principali Paesi di origine per non conformità in erbe e spezie.

8.10 Cibi dietetici ed integratori alimentari

204 segnalazioni hanno riguardato i prodotti dietetici e gli integratori alimentari. Le principali irregolarità sono rappresentate da sostanze non autorizzate comprese nella voce “composition” (148), molte delle quali per presenza di sostanze farmacologicamente attive, seguite da OGM/novel food non autorizzati (72), seguite a loro volta da additivi alimentari e coloranti (25). Tutte le segnalazioni sono riassunte in Figura 48.

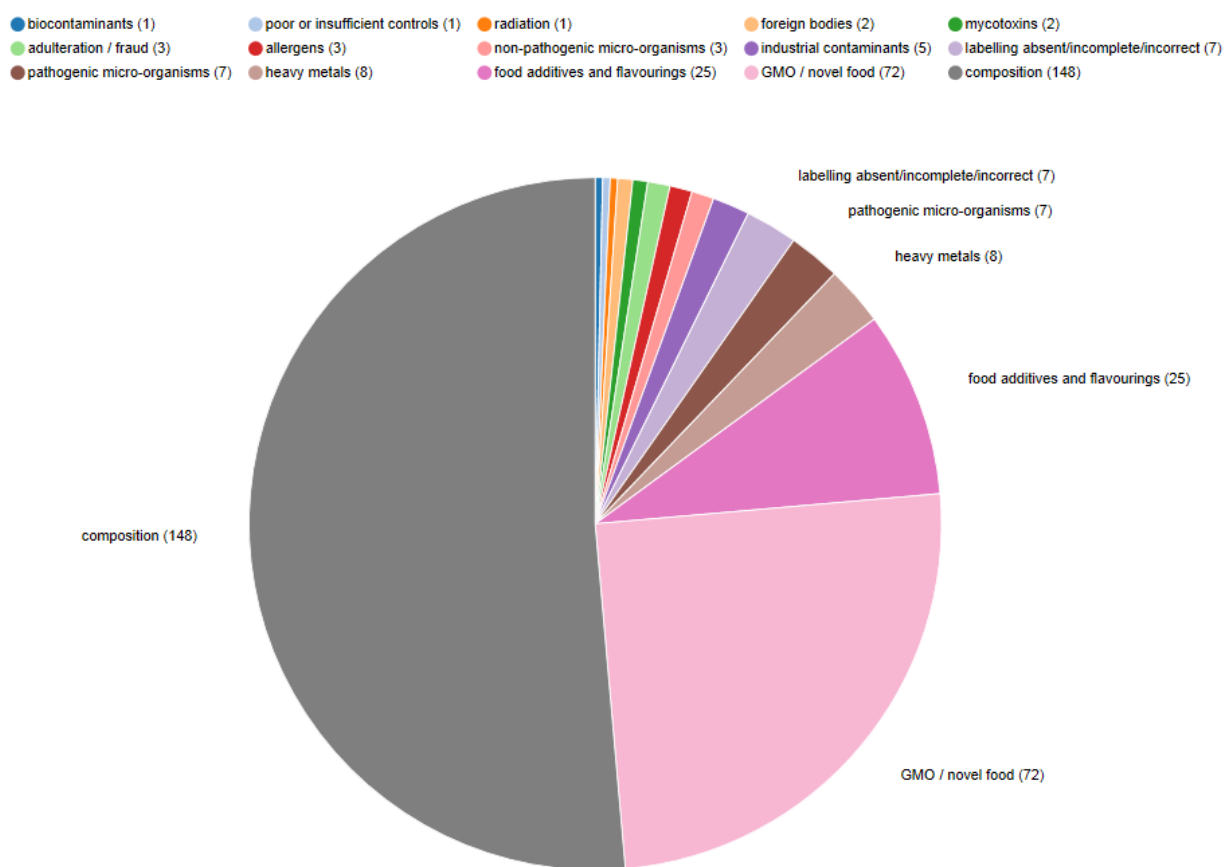


Figura 48 - Rischi sanitari riscontrati in cibi dietetici ed integratori alimentari.

L'origine dei prodotti notificati è varia, ma la maggior parte delle segnalazioni riguardano gli USA (100), la Cina e l'Olanda (11). Nella Figura 49 sono riportati i Paesi maggiormente notificati.

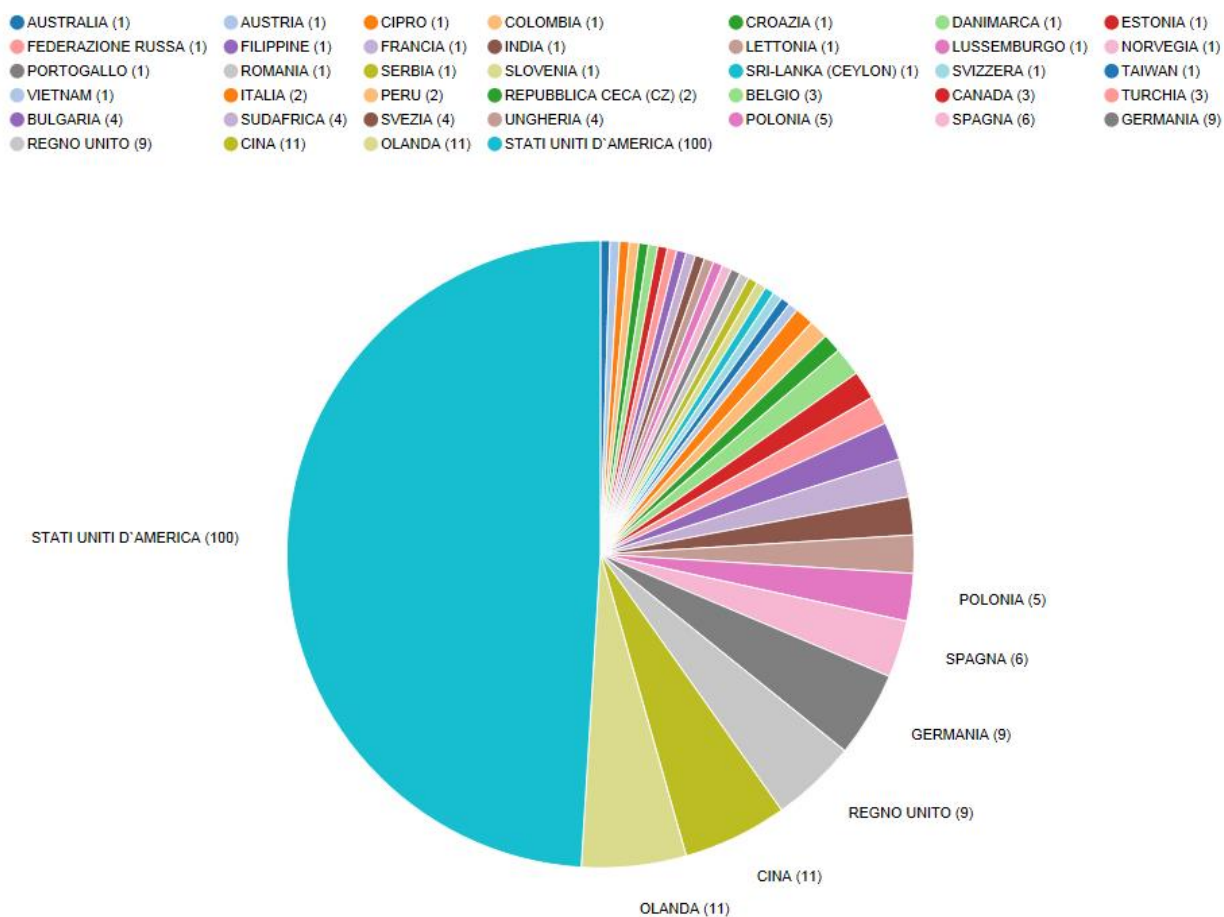


Figura 49 - Principali Paesi di origine per non conformità in cibi dietetici e integratori alimentari.

8.11 Gelati e dolciumi

Le 67 notifiche di allerta pervenute riguardanti gelati e dolciumi hanno evidenziato una eterogenea distribuzione delle irregolarità (Figura 50), anche se circa la metà delle notifiche ha riguardato la presenza di allergeni non dichiarati in etichetta (34).

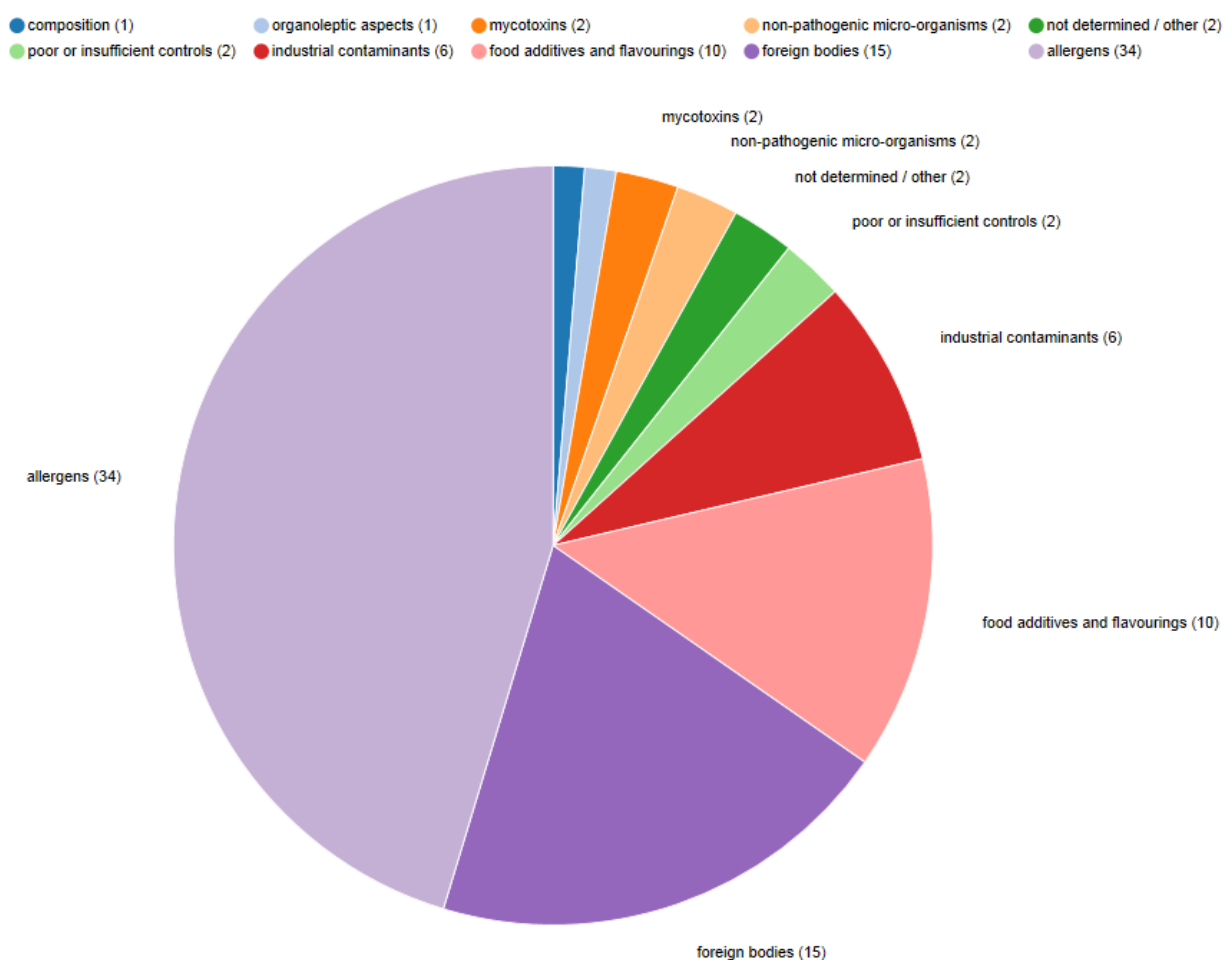


Figura 50 - Rischi sanitari riscontrati in gelati e dolciumi.

L'origine dei prodotti notificati è varia, ma la maggior parte di essi provengono dalla Germania (8). Nella Figura 51 sono riportati i Paesi maggiormente notificati.

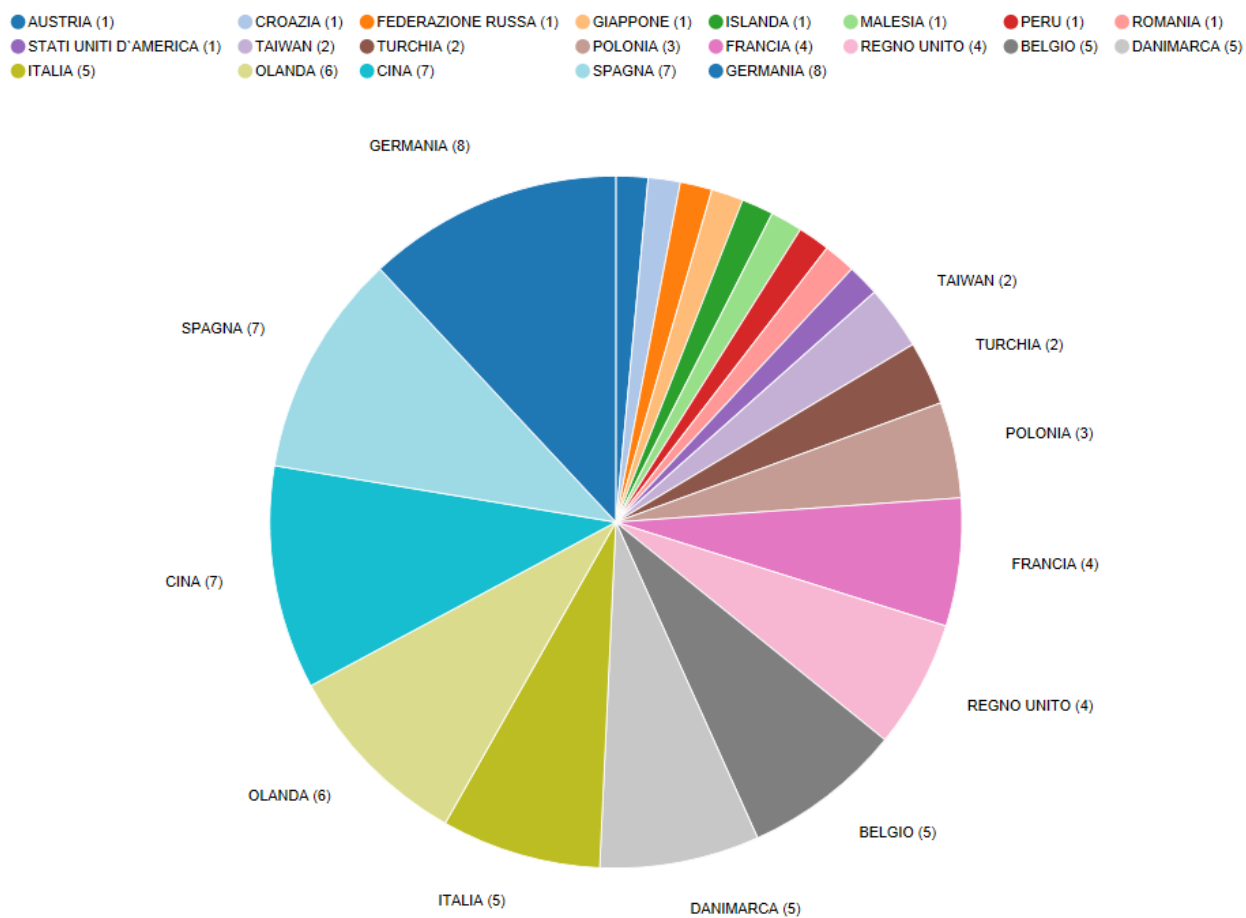


Figura 51 - Principali Paesi di origine per non conformità in gelati e dolci.

8.12 Grassi e oli

Le segnalazioni di non conformità pervenute per grassi e oli sono state 22, soprattutto per i contaminanti industriali IPA e benzopyrene, sui prodotti sono spesso rilevate contemporaneamente diverse tipologie di non conformità. Tutte le segnalazioni sono riassunte nella Figura 52.

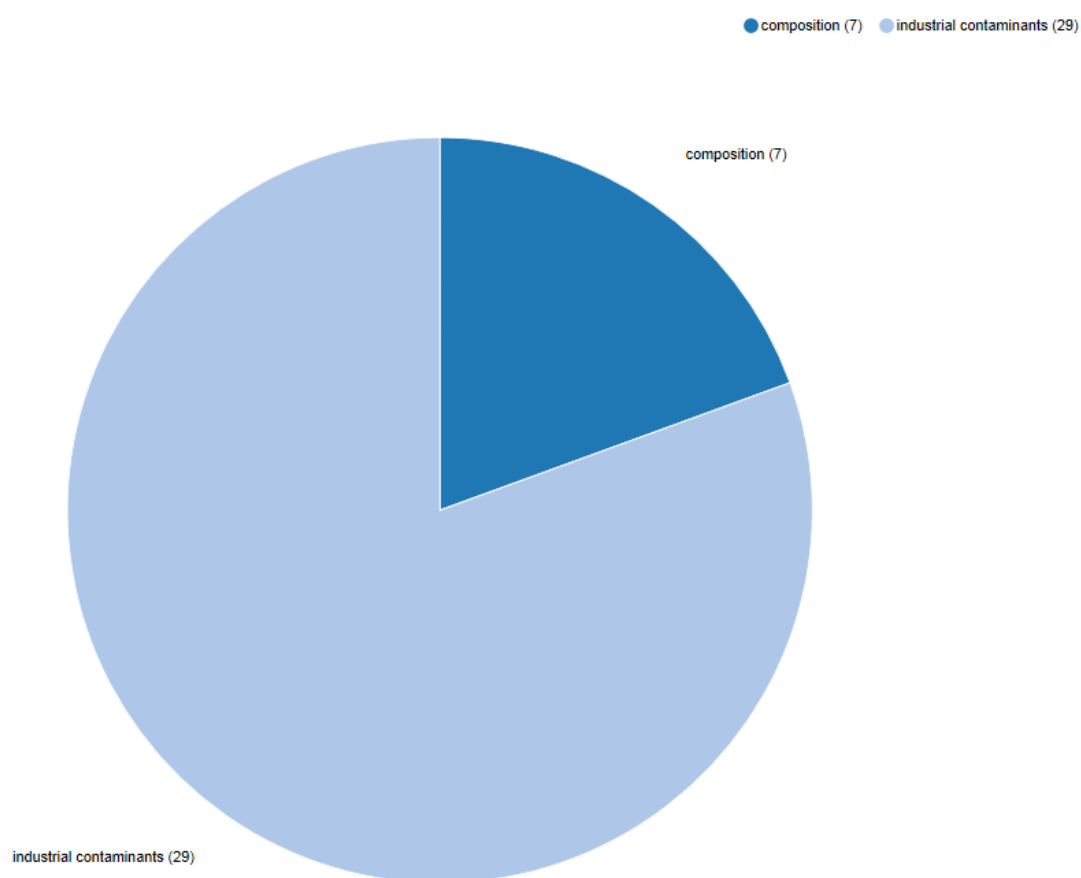


Figura 52 - Rischi sanitari riscontrati in grassi e oli.

L'origine dei prodotti riguardante grassi e oli è varia ma il Paese col maggior numero di notifiche è l'Ucraina (7). La Figura 53 riporta tutti i Paesi di origine.

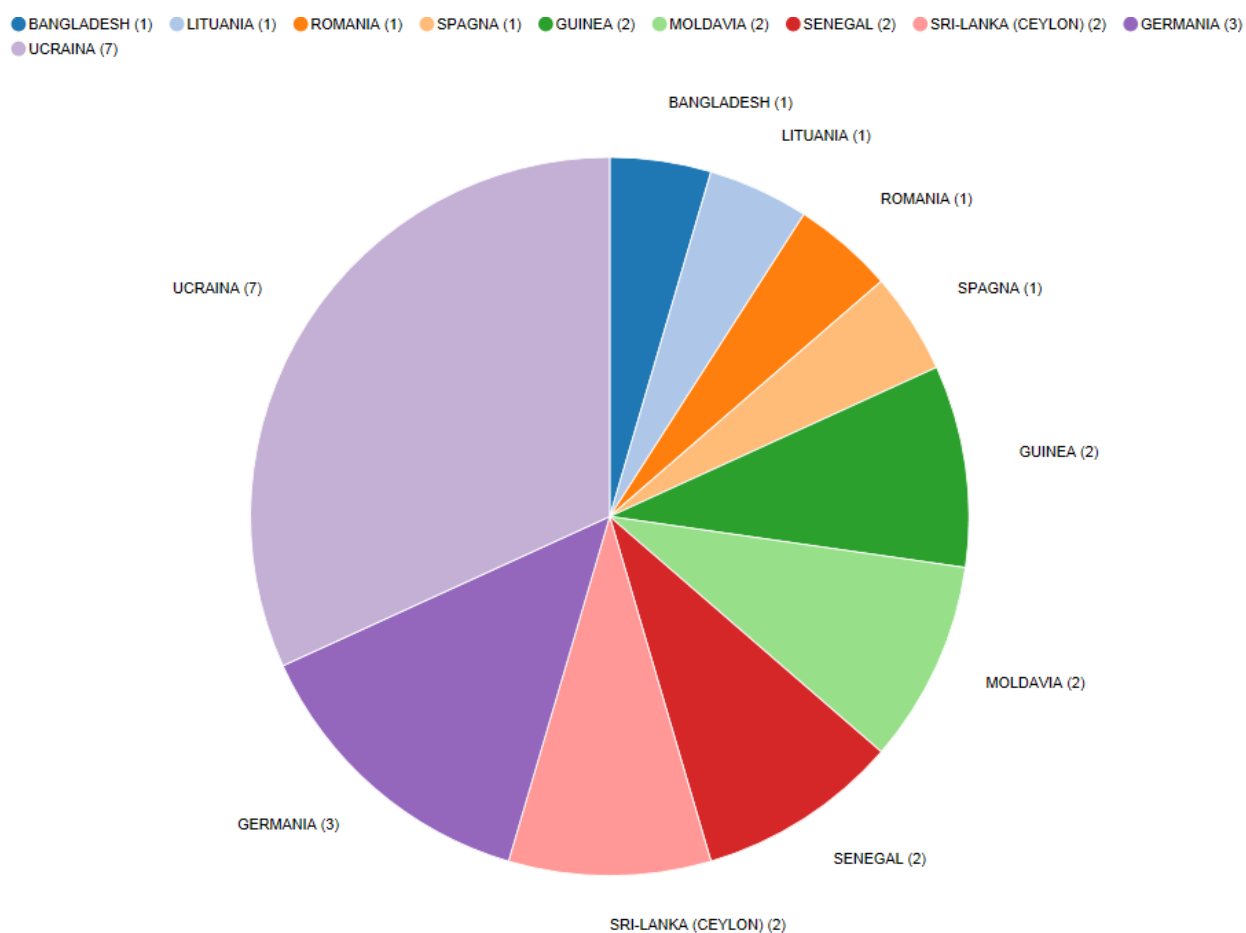


Figura 53 - Principali Paesi di origine per grassi e oli.

8.13 Zuppe, brodi, minestre, salse

Le 38 segnalazioni di non conformità pervenute hanno riguardato una eterogenea distribuzione delle irregolarità, la maggior parte per presenza di corpi estranei (11), seguiti dagli allergeni (10). Tutte le segnalazioni sono riportate nella Figura 54.

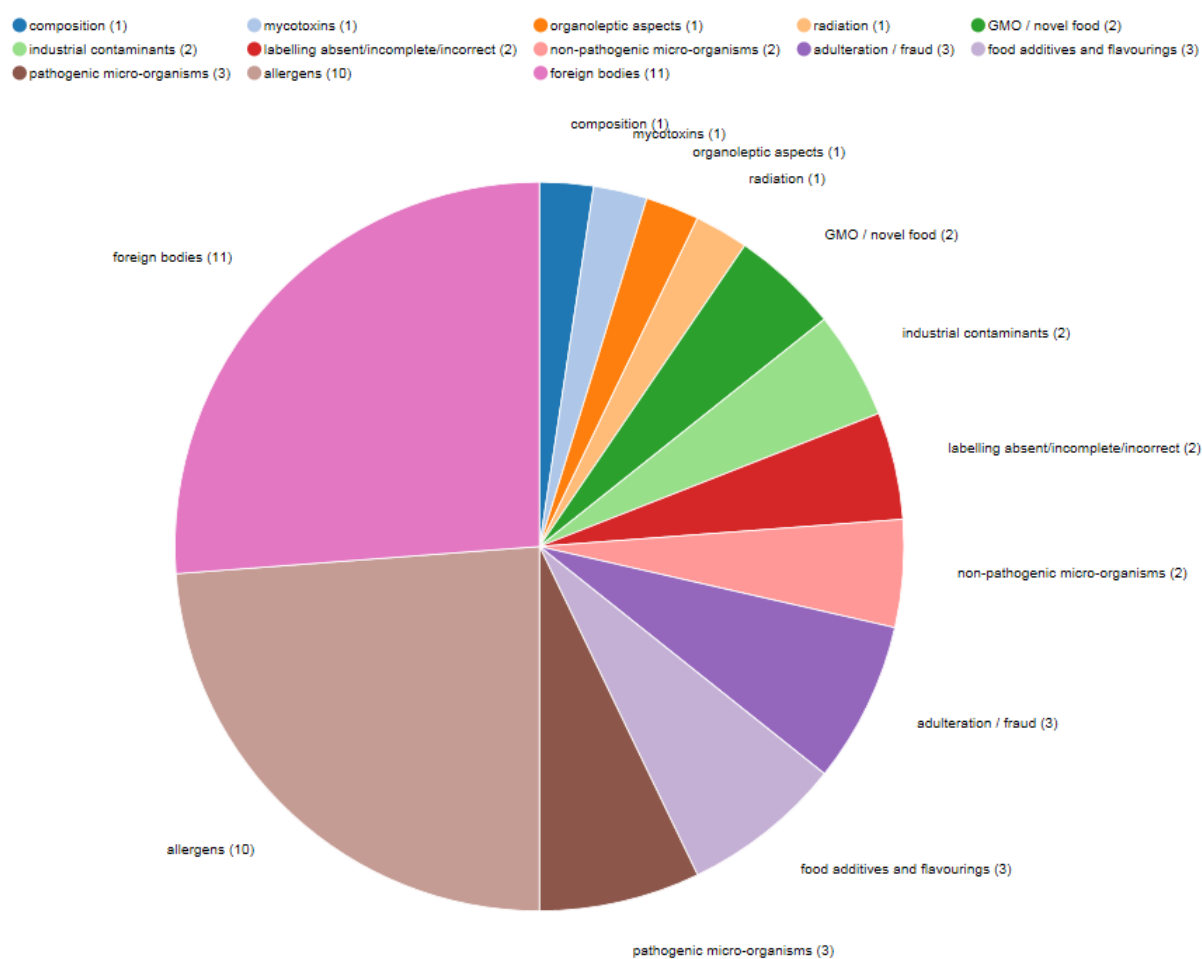


Figura 54 - Rischi sanitari riscontrati in zuppe, brodi, minestre e salse.

L'origine dei prodotti notificati è varia, ma i Paesi col maggior numero di segnalazioni riguardanti zuppe, brodi, minestre e salse sono Olanda (5), Regno Unito e Belgio (4) (Figura 55).

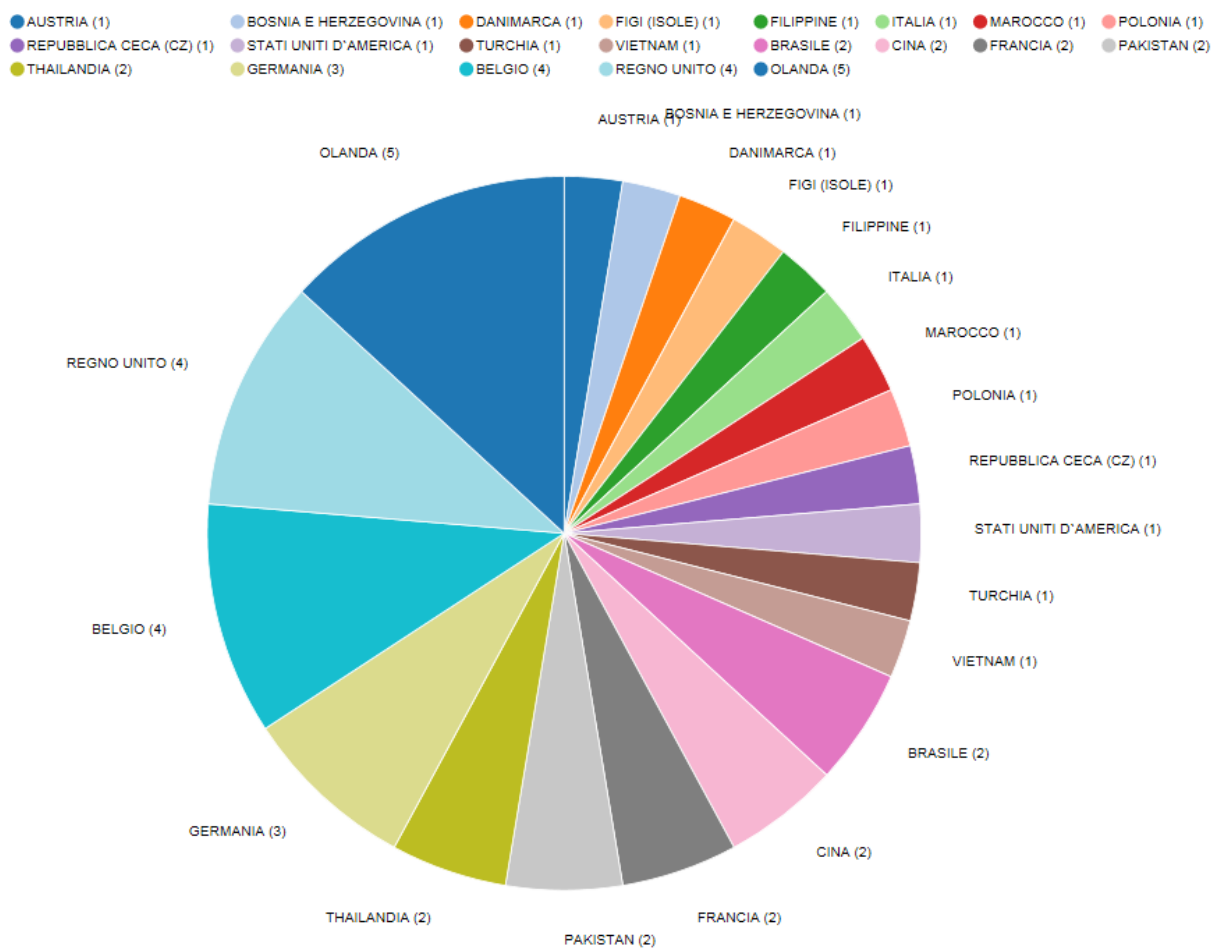


Figura 55 - Principali Paesi di origine riguardanti zuppe, brodi, minestre e salse.

8.14 Bevande

Sono pervenute 31 segnalazioni di non conformità per questa categoria di prodotto. Le irregolarità sono varie e tutte riportate nella Figura 56.

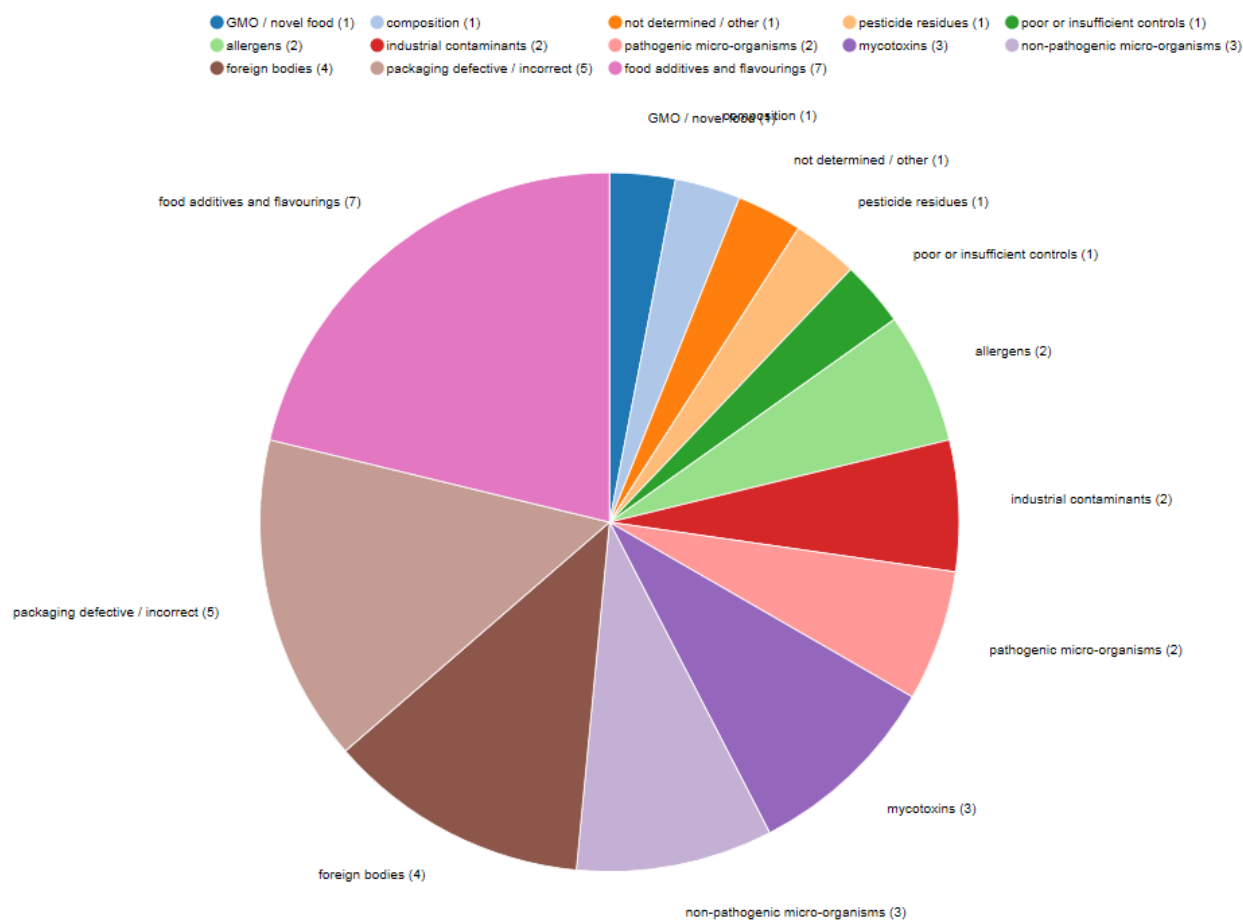


Figura 56 - Rischi sanitari riscontrati in bevande.

L'origine dei prodotti è varia ma i Paesi con il maggior numero di notifiche riguardanti bevande sono Germania (7) e Italia (4) (Figura 57).

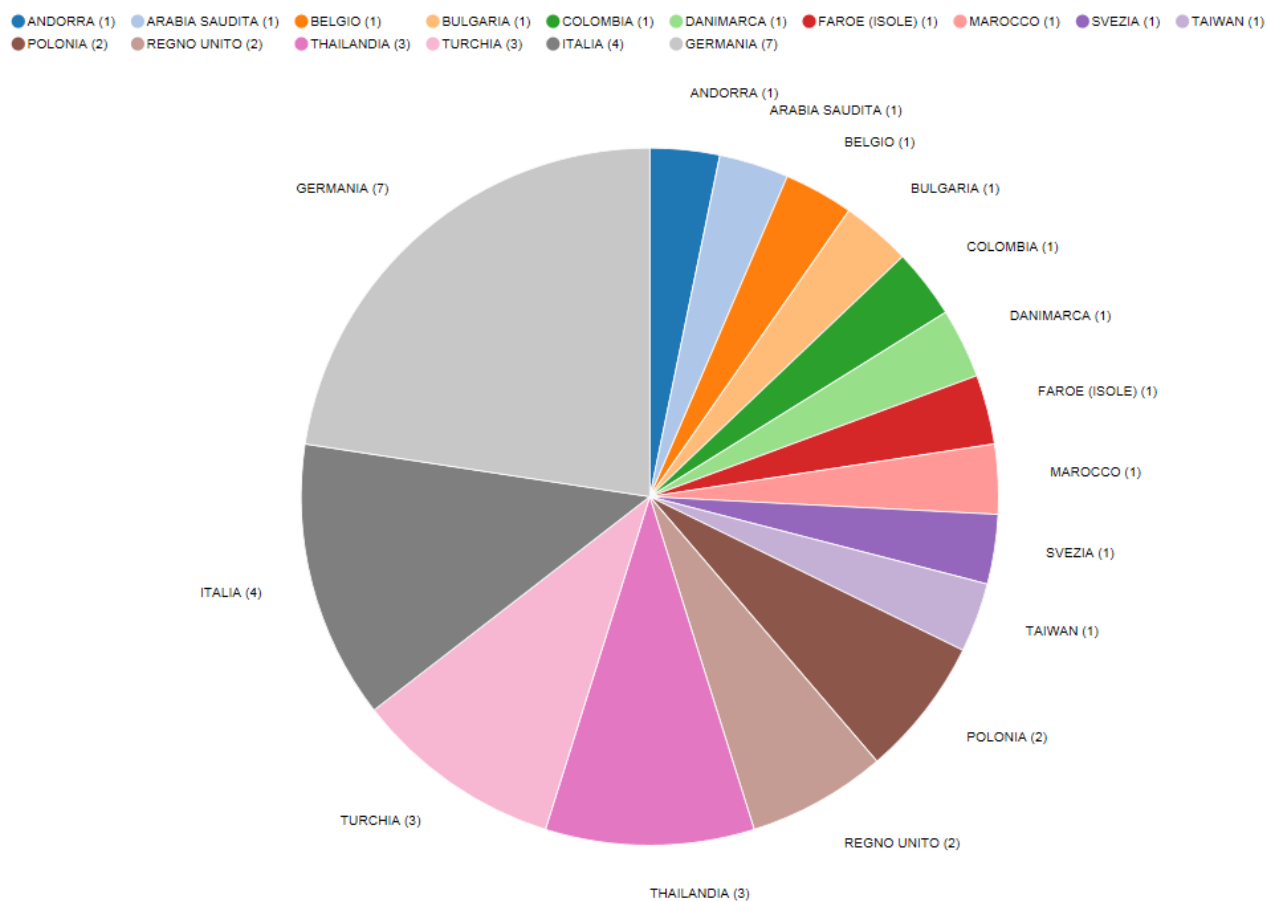


Figura 57 - Principali Paesi di origine riguardanti bevande.

8.15 Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA)

In totale sono pervenute 132 segnalazioni. La maggior parte di non conformità per rischio sanitario riscontrate nei prodotti riguardanti i MOCA sono la migrazione di sostanze come ammine aromatiche e formaldeide (78) e la migrazione di certi metalli pesanti (principalmente cromo, nichel, cadmio e piombo). Tutte le non conformità sono riportate in Figura 58.

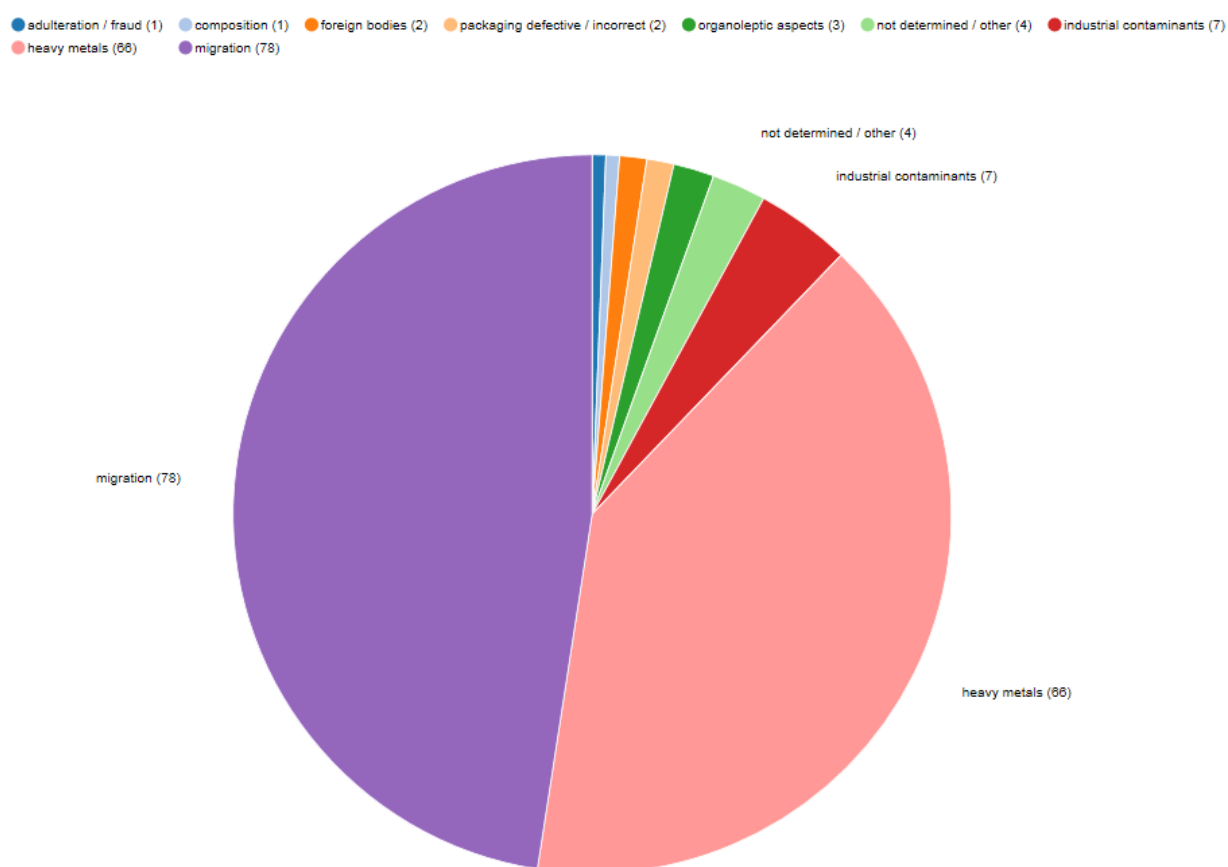


Figura 58 - Rischi sanitari riscontrati in MOCA.

I prodotti MOCA risultati irregolari sono quasi tutti provenienti dalla Cina (102) (Figura 59).

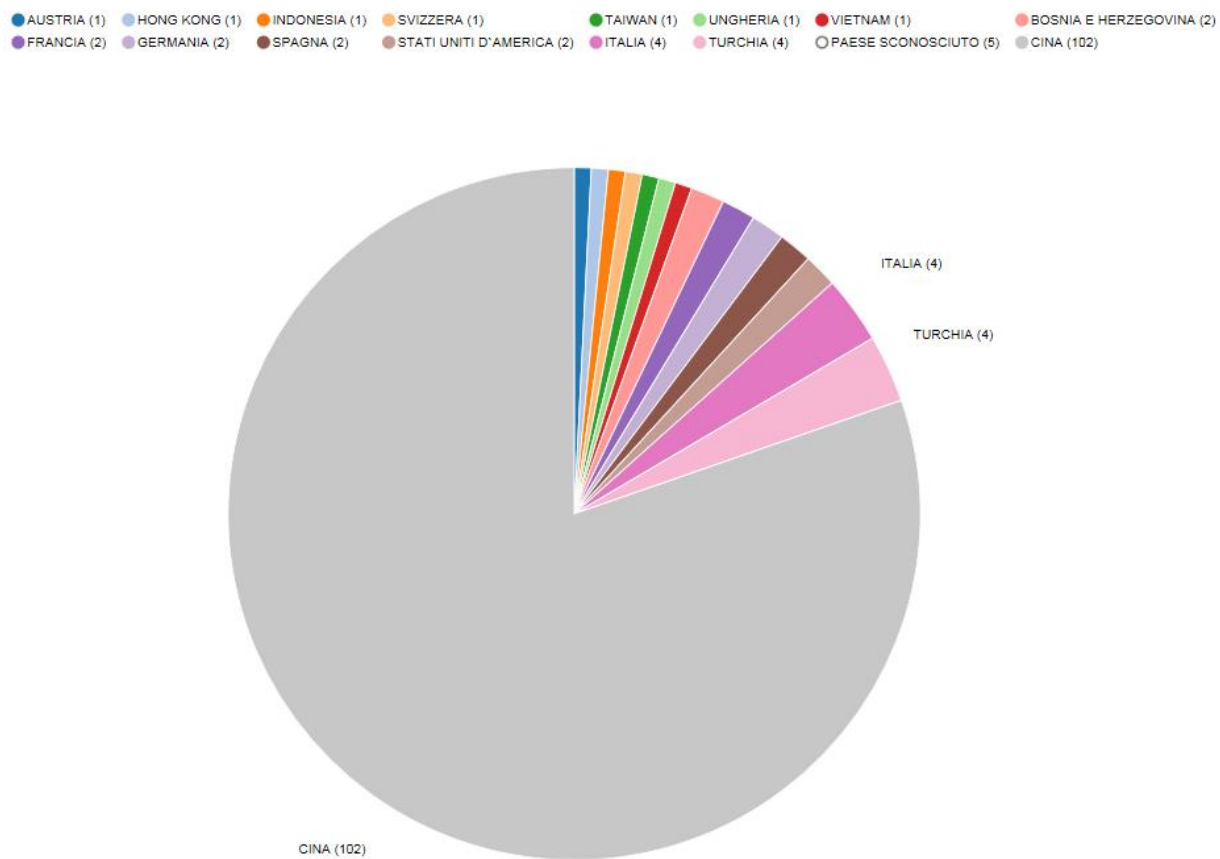


Figura 59 - Principali Paesi di origine riguardanti MOCA.

8.16 Uova

Relativamente alle uova e prodotti derivati, si sono registrate 17 notifiche di non conformità. In 14 casi è stata rilevata la presenza di microrganismi patogeni, tutti riguardanti la Salmonella. La Figura 60 mostra tutte le segnalazioni pervenute.

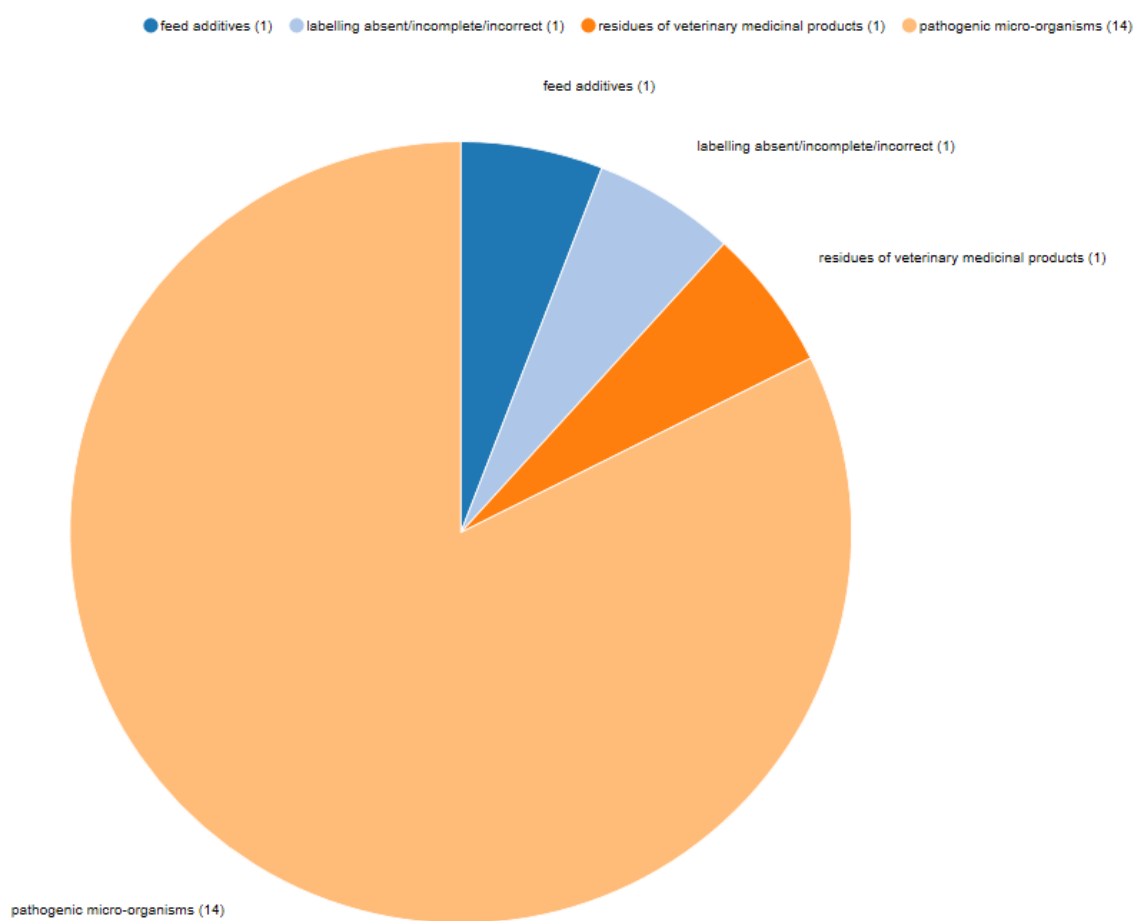


Figura 60 - Rischi sanitari in notifiche riguardanti uova.

L'origine dei prodotti è varia, ma il Paese col maggior numero di segnalazioni riguardanti uova è la Polonia (7), come riportato nella Figura 61.

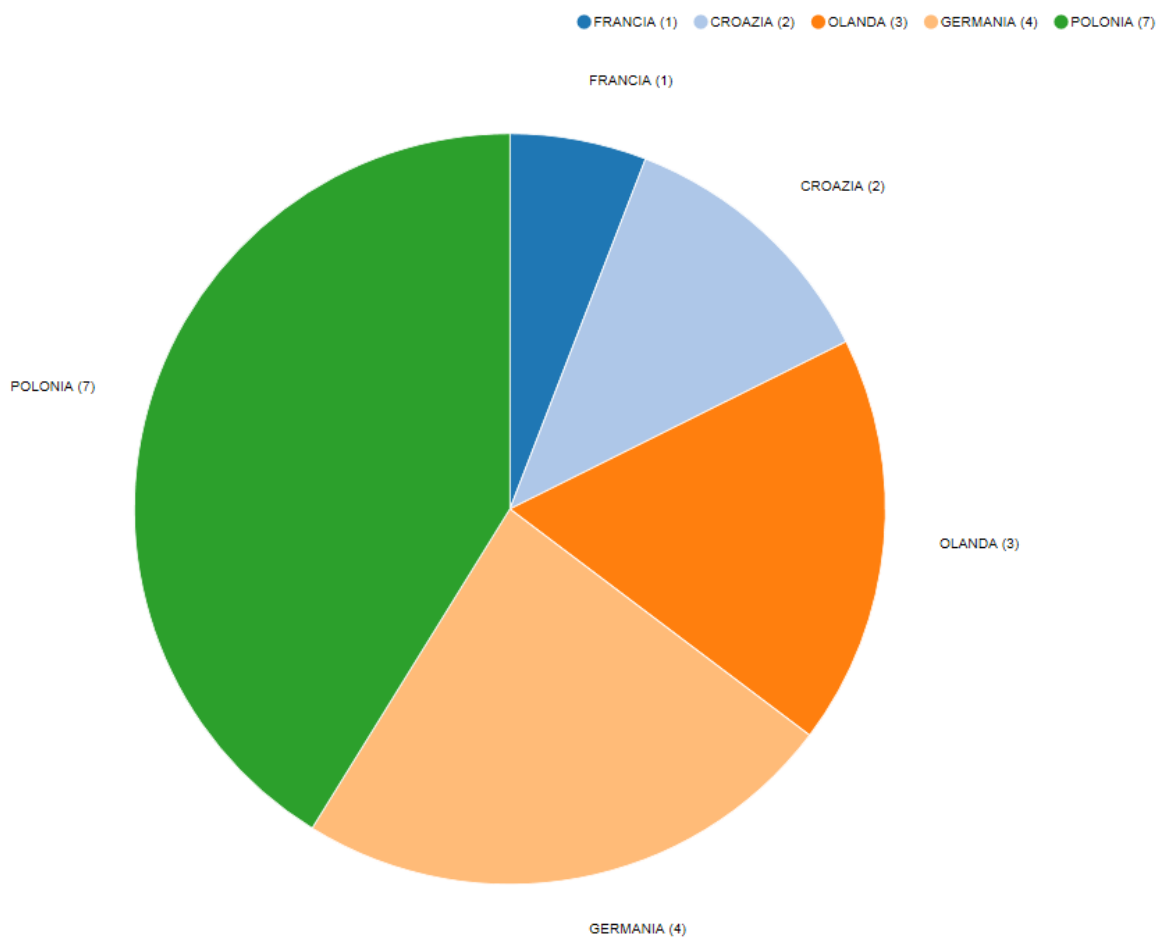


Figura 61 - Principali Paesi di origine riguardanti uova.

8.17 Altre segnalazioni

Le altre segnalazioni (35), riguardano prodotti vari, soprattutto piatti preparati e si riferiscono a varie tipologie di rischio, tutte riportate nella Figura 62.

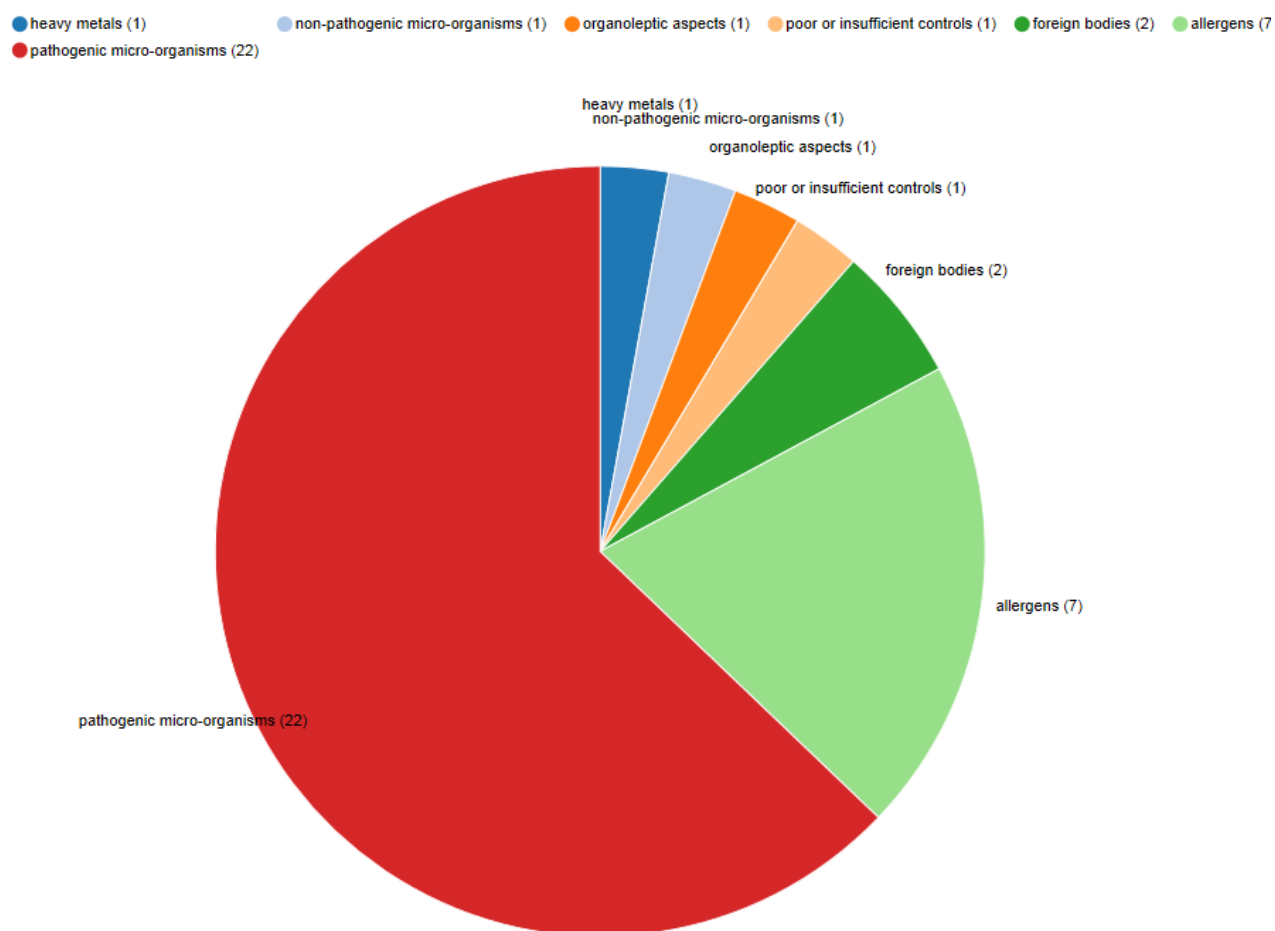


Figura 62 - Rischi sanitari in notifiche di allerta riguardanti "altre" segnalazioni.

Anche l'origine dei prodotti è varia, come riportato nella Figura 63.

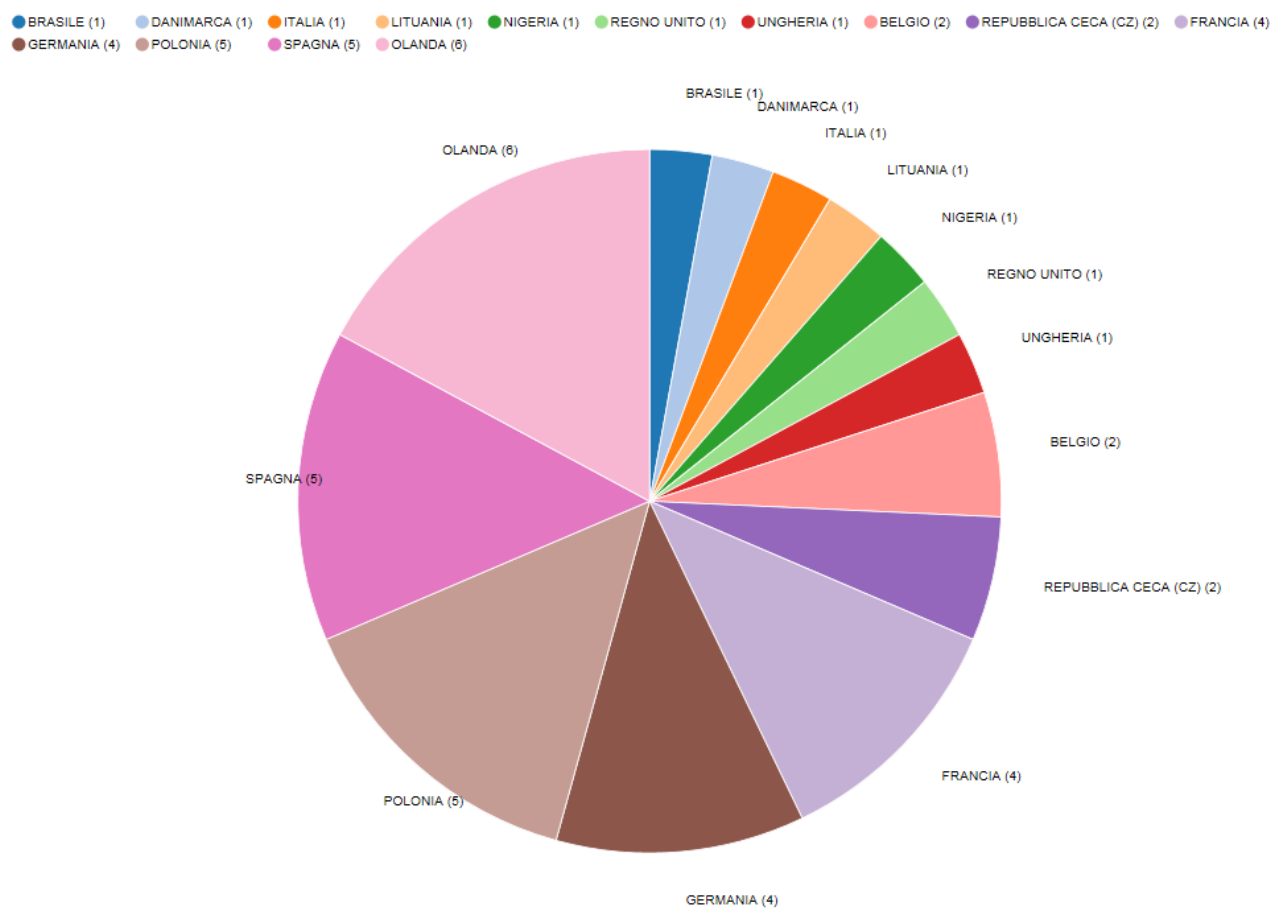


Figura 63 - Principali Paesi di origine riguardanti "altre" segnalazioni.

8.18 Alimentazione animale

Sono pervenute 210 segnalazioni, di cui la maggior parte ha riguardato la presenza di microrganismi patogeni (113), tutti per Salmonella. Il totale delle segnalazioni è riportato nella Figura 64.

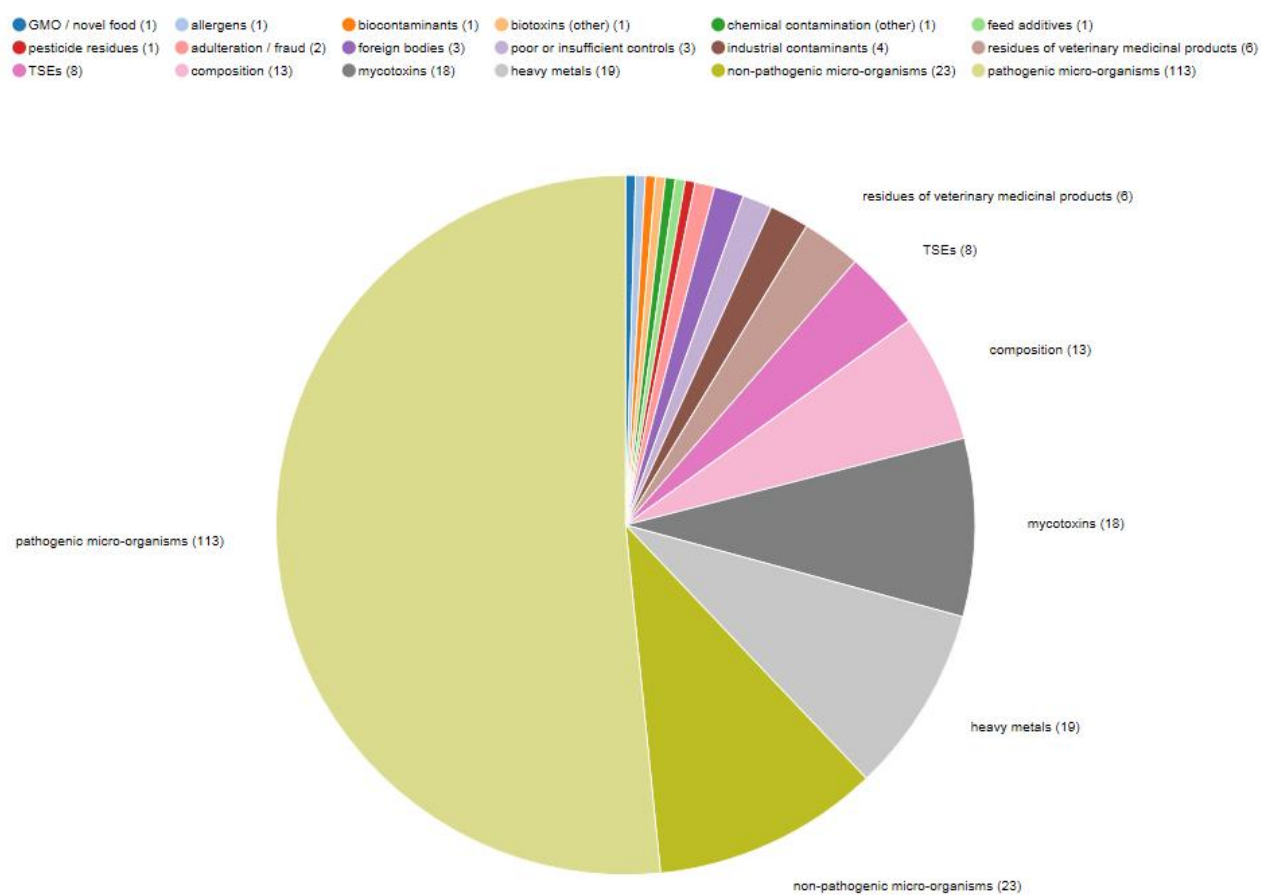


Figura 64 - Rischi sanitari riscontrati in alimentazione animale.

L'origine dei prodotti è varia, ma il paese col maggior numero di notifiche è la Cina (17), seguita da Polonia (15), Germania (13) e Belgio (12). Nella Figura 65 sono riportati i Paesi maggiormente notificati.

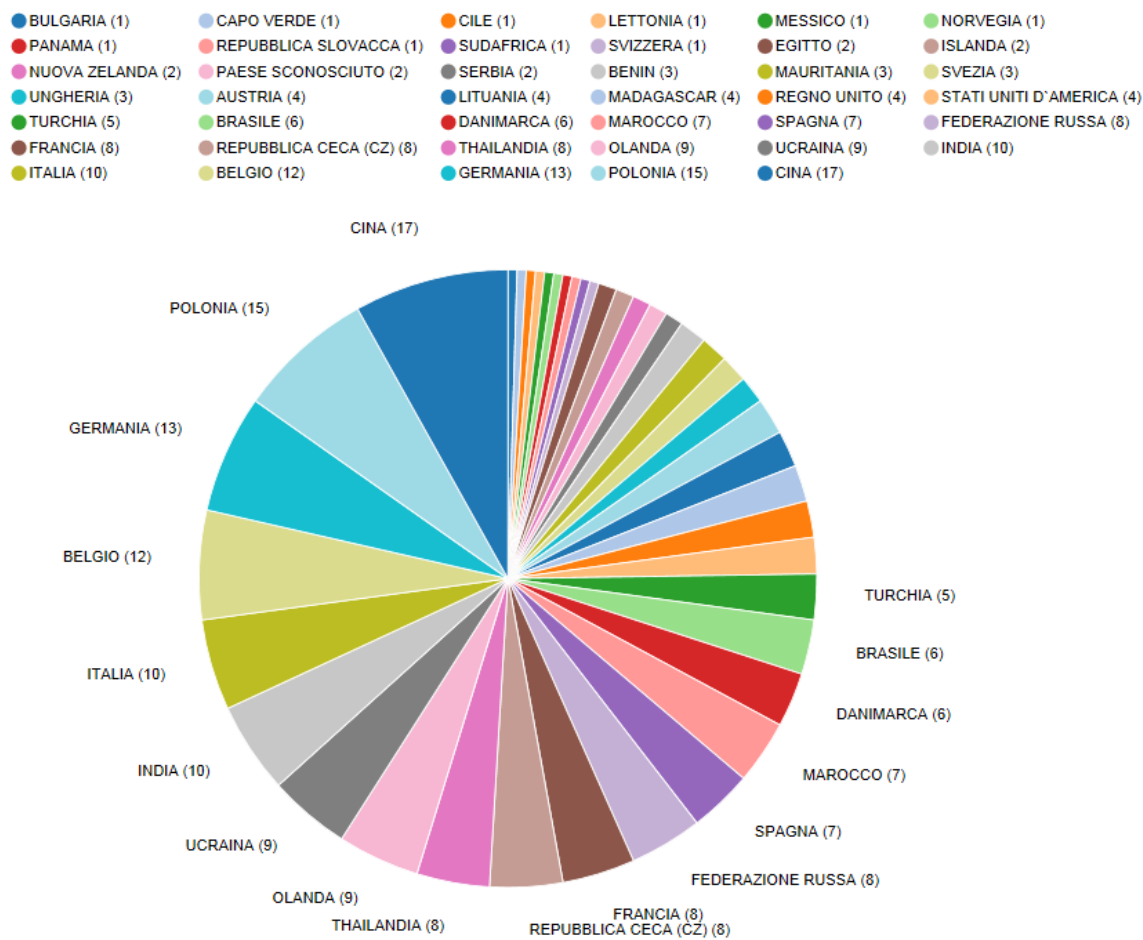


Figura 65 - Principali Paesi di origine per segnalazioni riguardanti alimentazione animale.

Come si può constatare dalla Figura 66, il maggior numero di notifiche sui mangimi è stato effettuato dal Belgio (31), seguito dalla Germania (28) e dall'Italia con 22 segnalazioni effettuate.

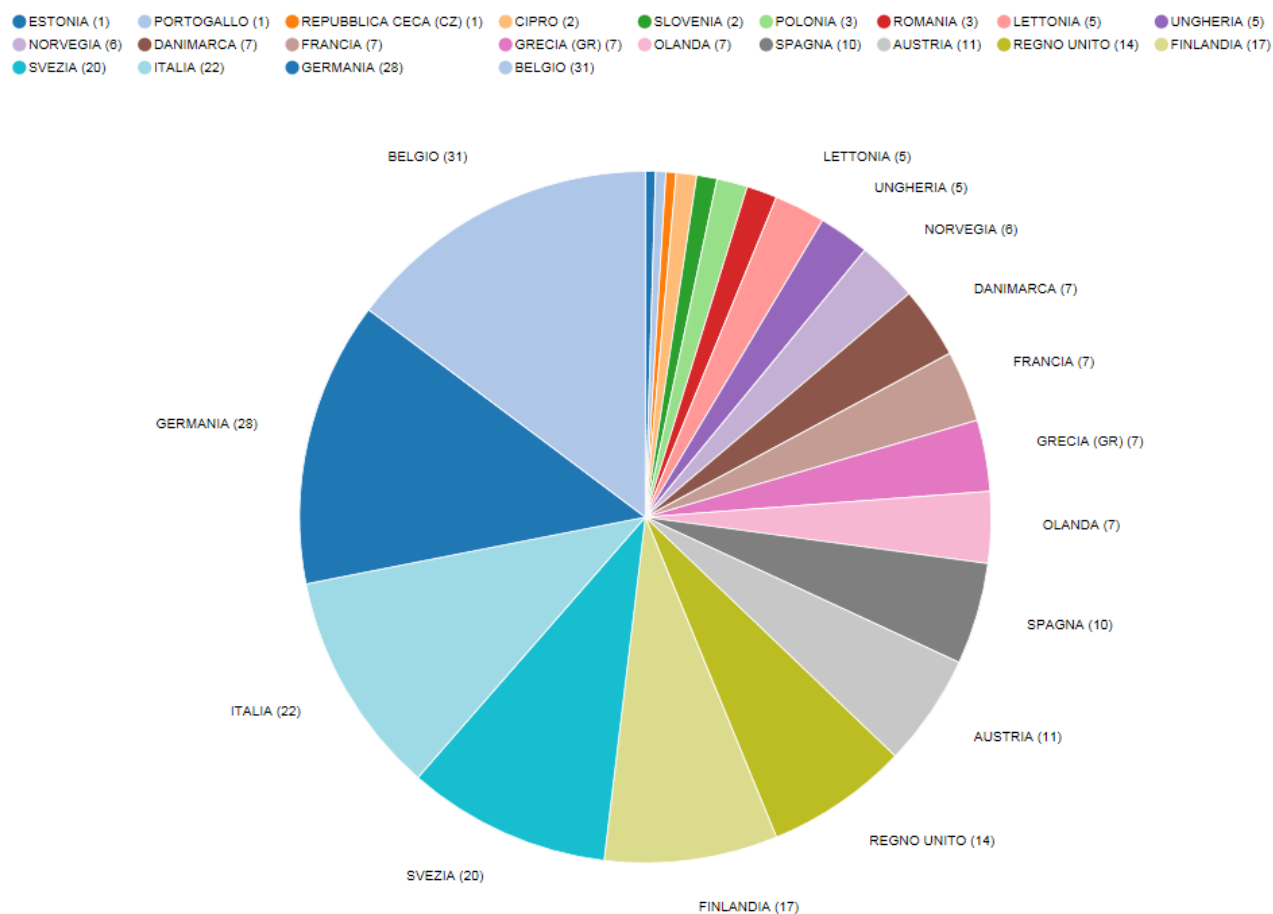


Figura 66 – Principali Paesi notificanti per non conformità in mangimi.

9. Pubblicazione dei richiami di alimenti non conformi

Il Ministero della Salute, per una sempre maggiore attenzione ai consumatori, ha reso disponibile una specifica area del portale per la pubblicazione dei richiami degli Operatori del Settore Alimentare (OSA):

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=4633&area=sicurezzaAlimentare&menu=vuoto

Gli OSA sono individuati dal Regolamento (CE) n. 178/2002 come i responsabili della sicurezza degli alimenti. Il Regolamento, che istituisce il Sistema di Allerta Rapido europeo per Alimenti e Mangimi (RASFF), stabilisce che nei casi in cui un prodotto rappresenti un rischio per la salute, l'OSA deve adottare le misure di ritiro e di richiamo. E' necessario distinguere le differenze tra il ritiro ed il richiamo. La prima misura si riferisce all'obbligo per l'OSA di informare i suoi clienti sulla non conformità riscontrata ed a ritirare il prodotto dal mercato. Spettano alle ASL le verifiche dell'avvenuto ritiro sul mercato, secondo le procedure del sistema di allerta. In aggiunta al ritiro, qualora il prodotto fosse già stato venduto al consumatore, l'OSA deve inoltre provvedere al richiamo, cioè ad informare i consumatori sui prodotti a rischio, anche mediante apposita cartellonistica da apporre presso i punti vendita.

Con le Regioni sono stati concordati il Modello standard per i richiami (che può essere scaricato dal sito web e compilato elettronicamente) e la procedura da adottare. Quest'ultima prevede che, nei casi di un alimento a rischio, l'OSA debba compilare il Modello e trasmetterlo alle Autorità sanitarie competenti (ASL e Regioni) che, dopo le opportune verifiche, provvederanno alla pubblicazione sul portale del Ministero. Il Modello contiene tutte le informazioni utili ai consumatori che abbiano acquistato l'alimento comprensive anche di lotto, ditta produttrice, scadenza, motivo del richiamo e le foto del prodotto. Il sito pubblicherà i richiami relativi ai prodotti richiamati dagli OSA sia di origine estera che nazionale. La procedura, che è stata anche condivisa attraverso una serie di incontri con le associazioni dei consumatori e le associazioni di categoria dei produttori e distributori, è descritta nella nota Ministeriale del 15 dicembre u.s. protocollo 0047556-15/12/2016-DGISAN-MDS-P e scaricabile al seguente link:

<http://www.trovanorme.salute.gov.it/norme/renderNormsanPdf;jsessionid=XWX1-qBu2X8W9Cgga-1zmg...sgc4-prd-sal?anno=2016&codLeg=57249&parte=1%20&serie=>

La procedura prevede inoltre una valutazione del rischio e i comportamenti da adottarsi sia in caso di rischio grave che di rischio sconosciuto. Con le Regioni si è convenuto di adottare, nel caso di un "rischio da accertare in cui è disponibile un valutazione scientifica parziale o preliminare", i criteri riportati sul documento EFSA "Risk communication Guidelines" per determinare il livello di rischio (http://www.efsa.europa.eu/it/corporate/doc/riskcommguidelines_it.pdf).

Nel caso in cui si evidenzino, a seguito della suddetta valutazione, la sussistenza di un rischio alto l'OSA dovrà effettuare il ritiro del prodotto dal mercato e, per quanto riguarda il richiamo dovrà procedere ad informare il consumatore attraverso l'apposizione di una cartellonistica presso i punti di vendita, la pubblicazione del richiamo sul portale del Ministero della Salute e, a seconda del livello di distribuzione (locale, regionale, nazionale), effettuare comunicati mezzo stampa, radio, TV. Il sistema è operativo dal 1° gennaio 2017.

10. Conclusioni

Un dato che emerge dall'analisi delle notifiche pervenute è rappresentato dalla diminuzione delle segnalazioni di non conformità per rischio sanitario trasmesse attraverso il Sistema di Allerta Rapido per gli Alimenti e i Mangimi – RASFF, da parte degli Stati Membri. Come si può constatare dai dati, infatti, si è passati dalle 3434 notifiche di allerta del 2012 alle 3136 del 2013, alle 3097 del 2014, alle 2967 del 2015 e alle 2925 di quest'anno.

La diminuzione del numero di notifiche di allerta comunitarie, pervenute attraverso il RASFF, è dovuta alle procedure operative della Commissione europea che richiedono la sussistenza di seri rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti o mangimi, per poter dare avvio al sistema di notifiche RASFF. Nel contempo la Commissione europea, con la Decisione di esecuzione (UE) 2015/1918 del 22 ottobre 2015, a norma del Regolamento (CE) n. 882/2004, ha messo a disposizione degli Stati membri un altro sistema informatico, l'Administrative Assistance and Cooperation System (AAC System) per lo scambio di informazioni bilaterali tra Paesi membri riguardanti le segnalazioni di non conformità riscontrate in alimenti e mangimi, che non rappresentano un rischio sanitario. Nel caso di segnalazioni per rischio sanitario, invece, la gestione viene effettuata solo attraverso il sistema RASFF.

L'Italia continua ad essere il primo Paese membro per numero di segnalazioni inviate attraverso il sistema di notifiche RASFF, con un totale di 415 notifiche, pari al 14.2%. Per quanto riguarda l'origine, invece, i prodotti nazionali irregolari sono stati 105 (115 nel 2015) sul totale di 2925 notifiche. Dall'analisi delle segnalazioni RASFF emerge che più della metà dei rischi notificati riguardano la presenza di microrganismi patogeni (711), micotossine (558), residui di fitofarmaci (306) e metalli pesanti (236). Lo stesso trend si riscontra anche per gli alimenti di origine nazionale risultati non conformi con la differenza di una maggiore segnalazione per i corpi estranei e la presenza di allergeni non dichiarati in etichetta. Infatti, per i prodotti nazionali, i maggiori rischi hanno riguardato la presenza di microrganismi patogeni (39), micotossine (14), corpi estranei (14) seguiti da residui di fitofarmaci, metalli pesanti e allergeni non dichiarati con sei non conformità ciascuno. E' quindi evidente la necessità per gli Operatori del Settore Alimentare (OSA) di porre una maggiore attenzione alla riduzione dei pericoli negli alimenti attraverso un'efficace attività di autocontrollo.