



## **REPORT ANNO 2022**

## **PREMESSA**

Per notificare in tempo reale i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti o mangimi la Commissione Europea ha istituito, con il Regolamento (CE) 178/2002, il sistema rapido di allerta comunitario (di seguito SA), sotto forma di rete, a cui partecipano la Commissione stessa, l'EFSA (Autorità per la Sicurezza Alimentare) e gli Stati membri dell'Unione.

Se un alimento o un mangime, presente sul mercato, non è conforme ai requisiti di sicurezza previsti dagli articoli 14 o 15 del sopra richiamato Regolamento, gli operatori del settore devono avviare immediatamente le procedure di ritiro/riciamo dello stesso.

Ogni volta che un membro della rete disponga di informazioni relative all'esistenza di un rischio, diretto o indiretto, per la salute umana dovuto ad alimenti o mangimi, queste informazioni vengono immediatamente comunicate alla Commissione nel quadro del Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF). La Commissione trasmette immediatamente queste informazioni ai membri della rete. L'efficacia del sistema è assicurata dalla semplicità della sua struttura: i punti di contatto di ciascun componente della rete sono chiaramente identificati e lo scambio di informazioni avviene sulla base di documentazione semplice e standardizzata.

Per la gestione dello scambio di dati tra Stati, la Commissione Europea con il Regolamento (UE) 2017/625 ha deciso di far confluire in un sistema informatico denominato **IMSOC** (Information Management System for Official Controls) tutte le informazioni dei controlli e altre attività ufficiali effettuati all'interno dell'Unione europea, realizzati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari. Inoltre, con il Regolamento di esecuzione (UE) 1715/2019, sono state introdotte ulteriori norme per il funzionamento del SA, ridefinendo le condizioni e le procedure operative di applicazione del RASFF (di cui all'art. 51 del regolamento n. 178/2002) e abrogando il precedente Regolamento (UE) 16/2011.

Il flusso delle notifiche deve garantire sia la completezza delle informazioni sia la tempestività della comunicazione, pertanto le notifiche vengono comunicate e condivise tra i punti di contatto delle Autorità interessate in tempo reale tramite sistemi online.

**Il Punto di Contatto della Regione Lombardia, istituito con decreto del DG Sanità del 26.05.2006, gestisce il SA per gli alimenti, sia di origine animale sia di origine non animale, per i materiali destinati al contatto con gli alimenti e per i mangimi e assicura lo scambio rapido delle informazioni con gli altri componenti della rete: i punti di contatto delle ATS lombarde, delle Regioni e delle Province Autonome e del Ministero della Salute. Quest'ultimo opera come punto di contatto nazionale ufficiale per la Commissione Europea.**

Il Punto di Contatto regionale gestisce i casi di propria competenza sia utilizzando l'applicativo iRASFF, appositamente creato dalla Commissione, sia tramite uno specifico applicativo regionale.

## RISULTATI DELL'ATTIVITA' SVOLTA

L'attività dell'anno 2022 ha visto un consolidarsi del numero di notifiche rispetto all'anno precedente: per le tre macrocategorie alimenti, mangimi e materiali a contatto sono stati comunicati alla Regione Lombardia **394 casi**

L'origine delle segnalazioni è riportata nel grafico 1.

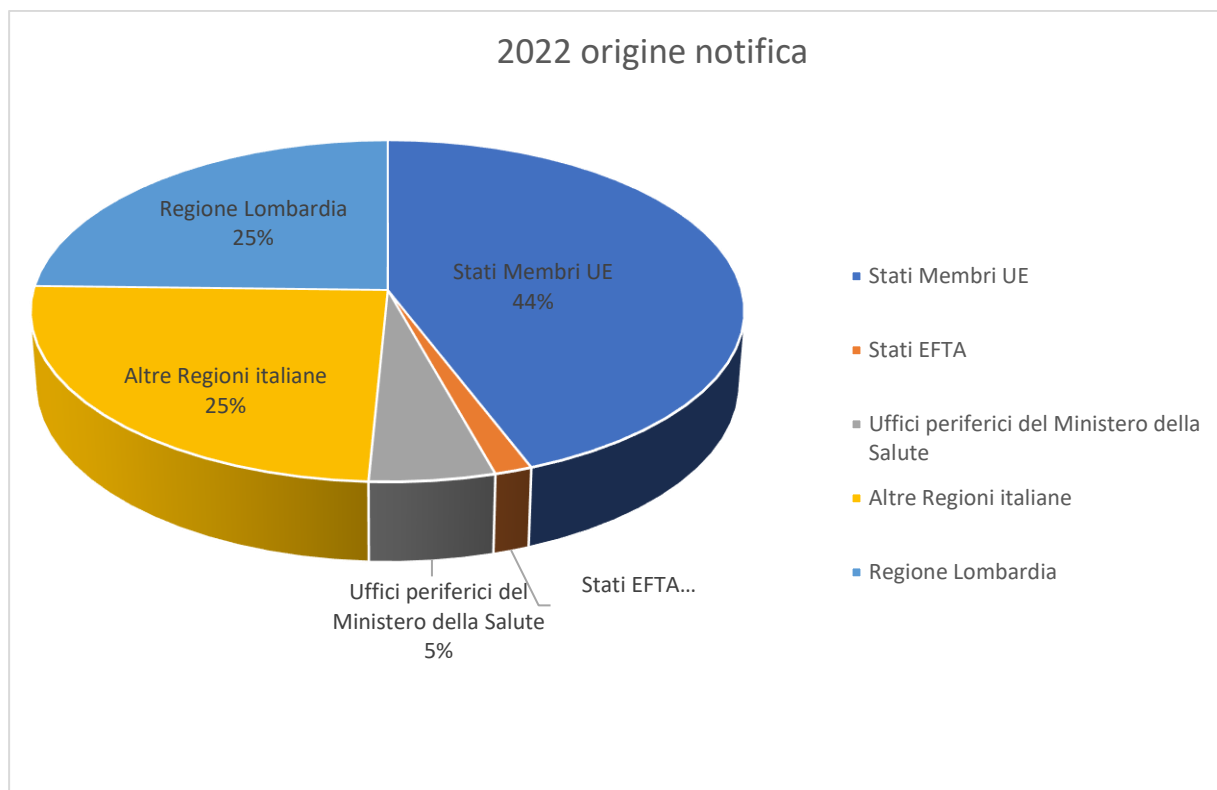


grafico 1

Le notifiche inoltrate dagli "Uffici periferici del Ministero" sono quelle comunicate da UVAC, PIF e NAS. In aumento le segnalazioni pervenute dalle ATS regionali rispetto all'annualità precedente:

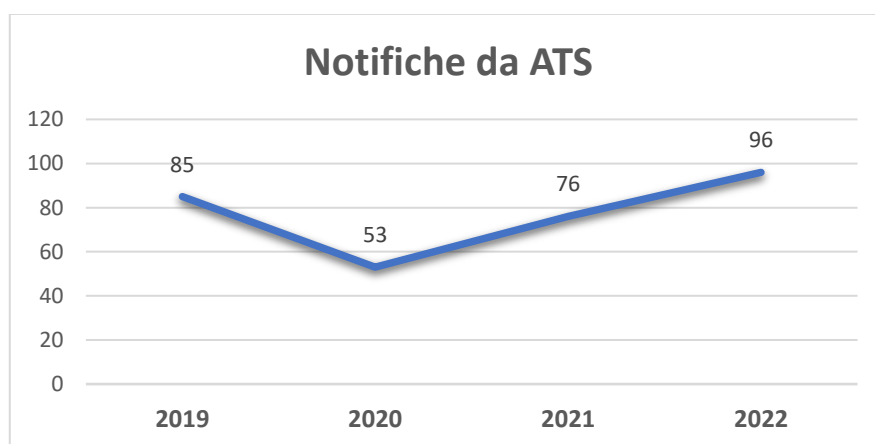


grafico 2

Nel dettaglio i dati relativi all'anno 2022:

ATS	n. segnalazioni
BERGAMO	11
BRESCIA	10
BRIANZA	11
CITTA' METROPOLITANA DI MILANO	39
INSUBRIA	7
PAVIA	3
VAL PADANA	8
MONTAGNA	7
<b>TOTALE</b>	<b>96</b>

Il grafico 3 mostra la numerosità e la ripartizione delle allerte, nel corso degli ultimi tre anni in base all'origine della notifica stessa, si evidenzia per il 2022 un aumento dei casi a seguito di controllo ufficiale rispetto all'anno precedente (214 nel 2022 e 196 nel 2021).

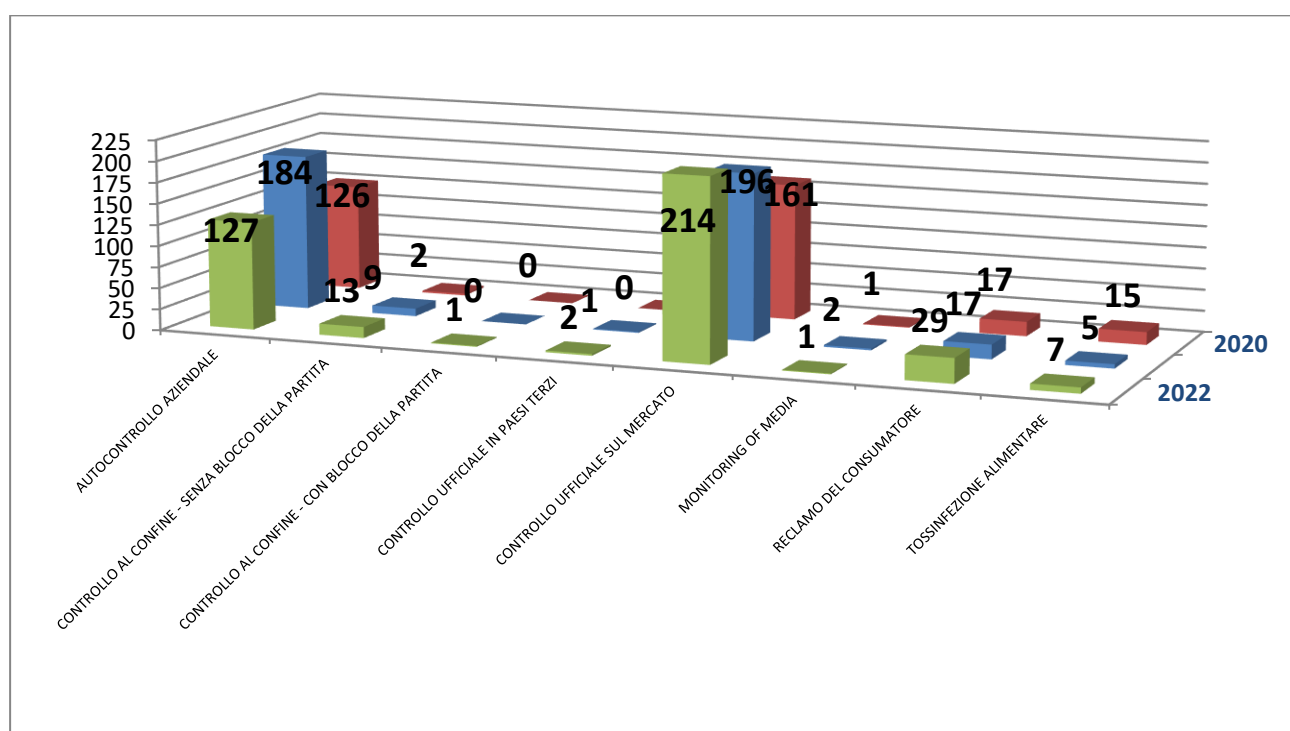


grafico 3

Le segnalazioni pervenute a seguito di **reclamo dei consumatori** (29) vedono quale causa prevalente il riscontro di corpi estranei (14), allergeni (3), presenza parassiti (2), presenza di alterazioni dovute a microrganismi patogeni (2), microrganismi non patogeni (3), composizione (2), e per altre cause (3).

In lieve aumento le segnalazioni scaturite a seguito di **tossinfezione alimentare**, 7 casi. Di queste allerte 2 sono dovute ad origine regionale. Di origine nazionale il maggior numero di casi (3), che hanno evidenziato la presenza di clostridi solfito riduttori in funghi misti sott'olio, listeria monocytogenes in wurstel e un caso di salmonella sempre in wurstel di pollo.

Le segnalazioni di irregolarità in **mangimi** sono in aumento rispetto all'anno passato, complessivamente 18, corrispondenti a circa il 2.2 % del totale delle notifiche e in 8 casi l'origine del prodotto era nazionale. In 9 casi la notifica ha avuto origine in paesi della UE Austria, Belgio, Croazia, Germania e Lituania; in 1 caso l'origine del prodotto è stata l'Australia. In 13 casi le segnalazioni hanno avuto origine da controlli ufficiali sul mercato, 10 4 casi da attività di autocontrollo e un caso da reclamo del consumatore. Si evidenzia che, oltre le notifiche per i mangimi zootecnici, sono state notificate anche 4 non conformità relative a pet food.

Per quel che concerne i **materiali destinati a venire in contatto con alimenti (M.O.C.A.)** sono state attivate 41 allerte, da Stati membri dell'UE, con un evidente aumento rispetto al 2021. Il pericolo, per le 38 notifiche attivate a seguito di controlli ufficiali sul mercato, è stato individuato nella migrazione in stoviglie e utensili da cucina di formaldeide (2), ammine (4), metalli (6) e costituenti volatili organici (2) e nella composizione.

Percentualmente significativo (pari al 66% del totale di segnalazioni per questa specifica macrocategoria) è stato il rinvenimento di prodotti non conformi di provenienza cinese.

Il grafico 4 mostra la numerosità e la ripartizione delle allerte, in base al tipo di notifica, nel corso degli ultimi quattro anni:

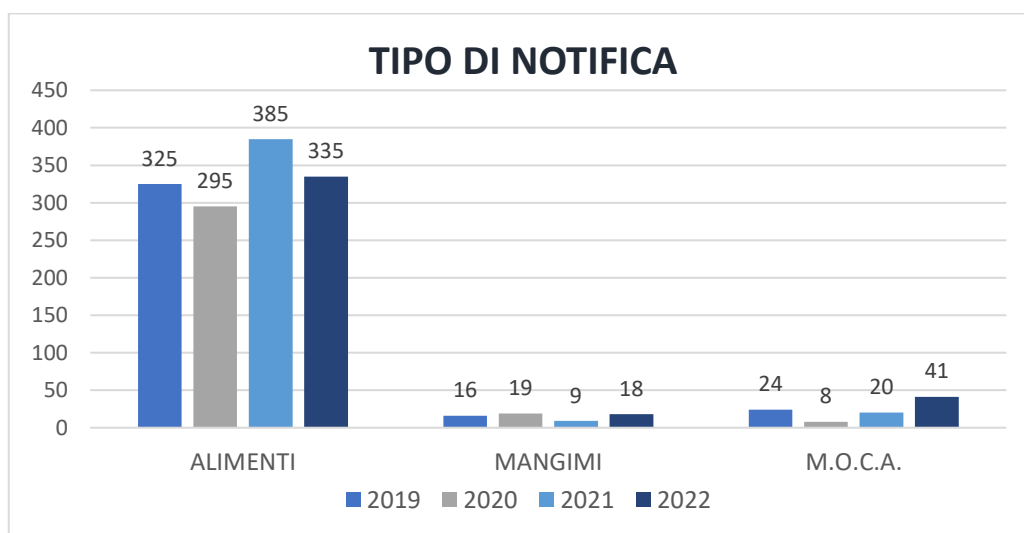


grafico 4

Dei **394 casi trattati**, 9 sono stati successivamente revocati a seguito della mancata conferma dei motivi che li avevano generati.

Le tabelle, inserite nell'allegato 1, riportano quindi solo i dati relativi a **385 casi** poiché non sono stati inclusi i procedimenti revocati.

**Per una corretta lettura dei dati si deve tenere presente che potrebbero esserci casi in cui per il medesimo prodotto è stato riscontrato più di un pericolo.**

Di seguito si illustrano i dati ritenuti più significativi.

### Le non conformità

Nonostante i **microrganismi patogeni** continuino a rappresentare la principale causa di non conformità, con 122 allerte gestite nel corso dell'anno, il 2022 ha visto il permanere della problematica dell'ossido di etilene. Il grafico seguente illustra bene l'impatto che tale tipologia di non conformità ha avuto sull'attività annuale: la categoria del pericolo dei **residui di prodotti fitosanitari**, cui tale non conformità appartiene, ha visto un totale di 50 procedimenti, di cui 25 per il rinvenimento dell'ossido di etilene (ETO) o il suo metabolita il 2-Cloroetanolo.

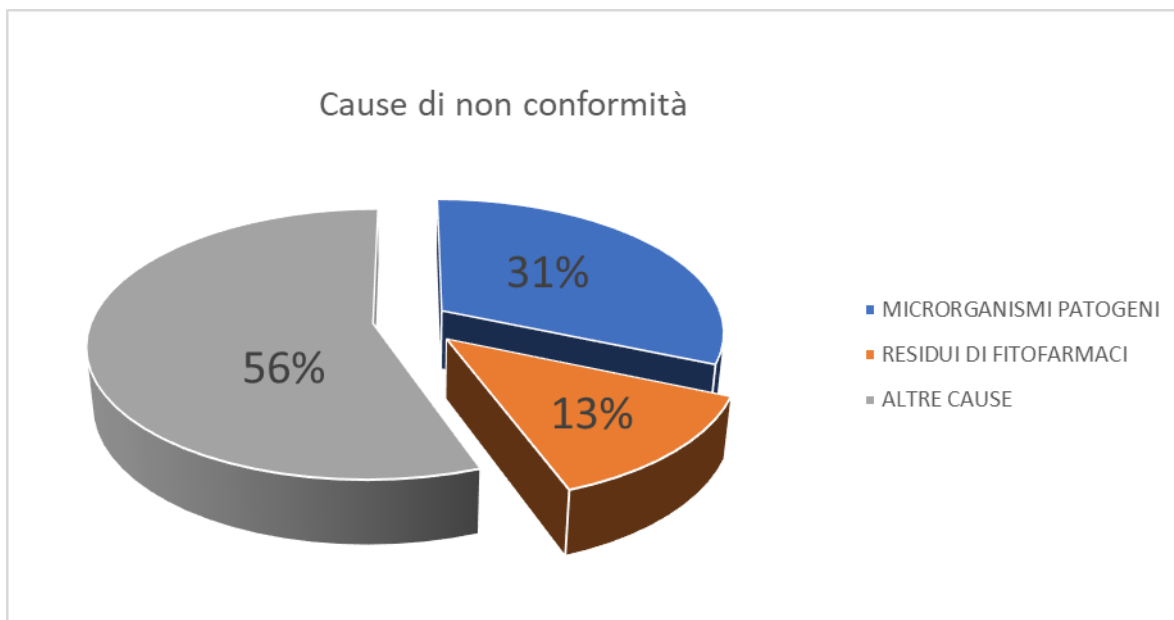


grafico 5

L'ossido di etilene è un gas disinfettante che viene utilizzato per evitare la formazione di muffe. Viene usato per sterilizzare gli strumenti usati in chirurgia e per i dispositivi medici, ma non è più ammesso da anni per uso alimentare in Europa. È infatti classificato come mutageno, cancerogeno e tossico per la riproduzione di categoria 1B conformemente al Reg. (CE) 1272/2008. L'ossido di etilene non è neppure approvato come sostanza attiva per l'uso nei prodotti fitosanitari nell'Unione.

Le prime notifiche sono state aperte dal Belgio a settembre 2020 e hanno riguardato partite di semi di sesamo tal quali e prodotti trasformati, in particolare prodotti da forno, ma anche olio di sesamo, condimenti, mix di semi, barrette. L'allerta è proseguita nel 2022, riguardando principalmente additivi alimentari. Nel 2022 i casi di allerta relativi alla presenza di ETO e 2-cloroetanolo hanno riguardato principalmente piatti pronti, integratori alimentari, additivi alimentari, prodotti da forno e spezie.

### **Contaminanti microbiologici e biologici**

Delle 122 allerte per presenza di microrganismi patogeni, 82 originano da accertamenti in sede di controllo ufficiale, 34 in sede di autocontrollo aziendale, 5 a seguito di tossinfezione alimentare e infine un caso, per segnalazione da parte dei consumatori, per presenza di *Stafilococcus Aureus* in acqua minerale.

I principali contaminanti microbiologici riscontrati sono *Salmonella*, *E. coli* e *Listeria monocytogenes*.

- si sono avuti 55 riscontri di *Salmonella*, di cui 11 in carne e prodotti di carne e 23 nel pollame, 7 in mangimi, materie prime per mangimi e pet food, 5 in molluschi, 2 erbe e spezie, 2 per frutta/vegetali e frutta secca e derivati, 3 per cacao, preparazioni di cacao, caffè e the, 1 per confetteria e un caso per uova e prodotti d'uovo. I sierotipi di *Salmonella* più frequentemente riscontrati sono stati *S. Typhimurium* (8) in carne e prodotti di carne e in carne di pollame, in pat di origine avicola, in cioccolata, in molluschi bivalvi, *S. Infantis* (6) in carne, carne di pollame e mitili, *S. Enteritidis* (5) in carne di pollame e uova. Le segnalazioni derivano principalmente da controlli ufficiali sul mercato (41), in 12 casi hanno avuto origine da autocontrolli aziendali e in 2 casi da segnalazione di tossinfezione;
- le irregolarità dovute a *E. coli* (17) hanno riguardato il superamento del limite previsto per i molluschi bivalvi vivi (9), mentre il riscontro di STEC/VTEC (11) è stato accertato in 4 prodotti a base di latte e in 7 campioni di carne.
- Il mancato rispetto dei criteri per *Listeria monocytogenes* (29), vede le segnalazioni originare da controlli ufficiali sul mercato 11 casi, mentre per 16 casi hanno avuto origine da autocontrolli



aziendali e 2 casi da tossinfezione alimentare. Le matrici più frequentemente interessate sono state: latte e prodotti a base di latte (10), prodotti a base di carne e carne di pollame (11), prodotti della pesca e derivati (3) e 1 caso in crostacei e prodotti derivati, 1 caso in pancakes al cioccolato, 1 caso in brie vegano e 2 casi in piatti pronti e snacks.

Si sono inoltre registrati:

- 3 casi di riscontro di Norovirus, di cui 2 in molluschi bivalvi e 1 in pesce spada.
- 1 caso per presenza di Clostridi solfito riduttori in pesto al finocchietto in autocontrollo aziendale.
- 1 caso di virus epatite e hev in insalata di alghe congelata dalla Cina.
- 3 caso di Vibrio Parahaemolyticus in pesce spada e in molluschi bivalvi vivi.
- 1 caso di Bacillus Cereus in medaglioni di tofu con spinaci biologici.

**Biocontaminanti:** 9 i casi gestiti, tutti per presenza di istamina in pesce, di cui 1 per tossinfezione alimentare, 6 da autocontrollo aziendale, 1 da reclamo del consumatore e 1 caso da controllo ufficiale sul mercato.

**Biotossine:** sono stati segnalati dal controllo ufficiale 4 casi per presenza di tossine algali (DSP) nei molluschi bivalvi.

In aumento i casi riferibili a infestazione parassitaria, sono infatti stati rilevati 3 casi per presenza di larve di Anisakis in pesce e 2 per presenza di parassiti in fiocchi d'avena e in pistacchi.

### **Motivi di non conformità riscontrati nel corso dell'anno in esame**

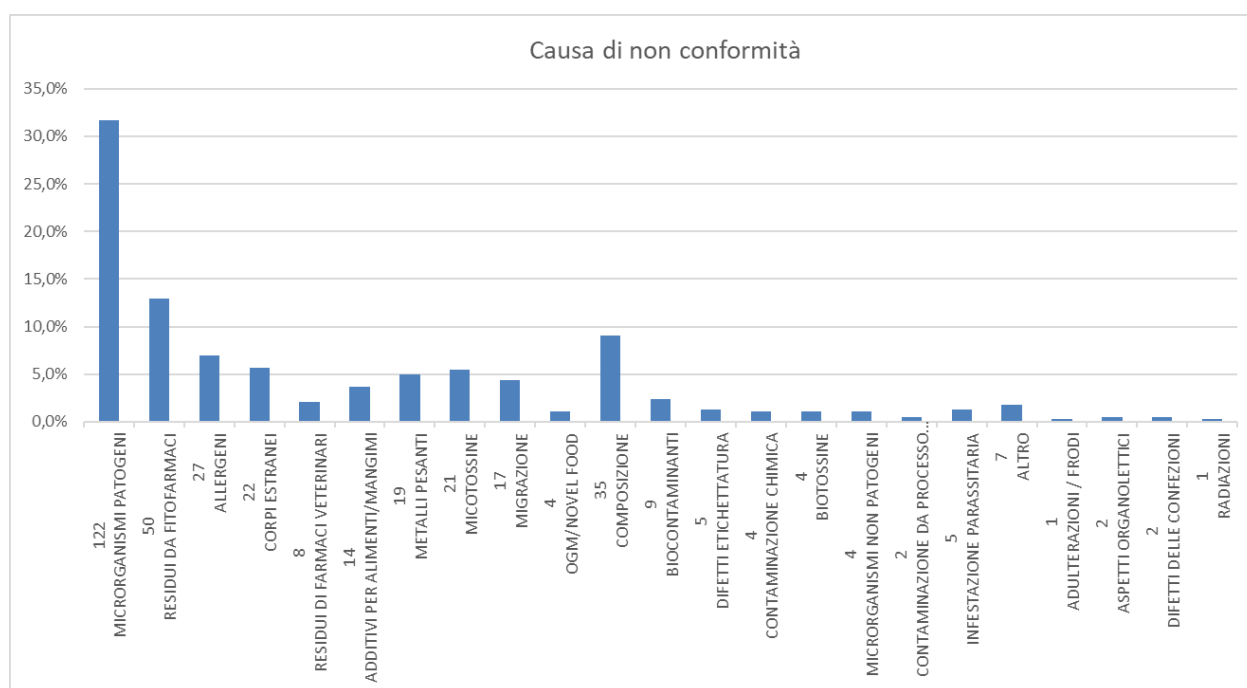


grafico 6

### **Contaminanti chimici**

Numerosi i casi di riscontro di contaminazioni da sostanze chimiche potenzialmente dannose riconducibili a molteplici cause e/o origini.

**Residui di prodotti fitosanitari:** sono stati riscontrati 50 casi, di cui 21 hanno tratto origine da autocontrolli aziendali, mentre 29 da controlli ufficiali. 25 casi hanno riguardato l'utilizzo di Ossido di Etilene, 7 casi per Clorpirifos in frutta e vegetali vari, 1 caso per Acetamiprid in erbe a mazzi, 1 per Anthraquinone in tè, 3 casi per Carbendazim, 1 caso di Paraquat in lupini, 3 casi per Triciclazolo in riso, 1 caso di Tetrametrina in riso e altri 9 casi per residui di altri pesticidi in frutta e vegetali, erbe e spezie e tè.

Residui di farmaci veterinari: sono stati rilevati 8 casi, di cui 7 originati da controlli ufficiali e un caso da monitoraggio dei media. Le segnalazioni hanno interessato tutti alimenti (carne) tranne due casi in mangimi, uno mangime completo medicato per suinetti e l'altro e l'altro immune milk ibr free.

Additivi: 14 i casi di irregolarità che hanno dato origine a una allerta, dovuti all'utilizzo non conforme di additivi per alimenti (13) e per mangimi (1). Tra le casistiche di non conformità osservate negli alimenti si annovera l'utilizzo di solfiti in crostacei (3), un caso di acido fosfonico in Quinoa bio, un caso per presenza di E122 in preparato per granita al lampone, un caso per presenza di E200 in perle di tapioca, un caso di colorante non autorizzato in salsa di coriandolo, uno per presenza di semi di ambrosia in quantità superiore ai limiti di legge in mangime per uccelli selvatici prodotto in Germania, due casi per coloranti Sudan non autorizzati, uno in peperoncino schiacciato con semi dalla Germania e l'altro in mix di spezie per couscous, un caso per elevato contenuto di colorante non autorizzato in confetteria, un caso per additivo non autorizzato in agenti coloranti derivanti dallo zafferano utilizzato in preparato per gelati e infine un caso per presenza di acido fumarico in mini bottigliette gusto cola.

Metalli pesanti: 19 casi, 10 da autocontrollo aziendale e 9 da controllo ufficiale, con la netta prevalenza (12) in pesce e prodotti derivati.

- la contaminazione da Mercurio costituisce la causa della maggior parte (9) delle allerte per metalli pesanti in pesce e prodotti derivati. Il pesce spada è la matrice più presente (6).
- meno rilevanti i casi di contaminazione da Cadmio (3) in aringa e calamari.

Micotossine: 21 i casi di cui 14 causati dalla presenza di aflatossine, uno per aflatossina e ocratossina in more di gelso, mentre i restanti casi sono per presenza di ocratossina (3), fumonisine (2) e un caso per zearalenone e aflatossina b1. Quasi tutte le segnalazioni hanno riguardato alimenti, eccetto due in mangimi per alti valori di aflatossina b1.

Migrazione: segnalati 17 casi dovuti a irregolarità nei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti. Si è accertata la migrazione, in utensili/stoviglie, per 4 casi di composti organici (ammine), per 6 casi da metalli (cromo, piombo, stagno e ferro), 1 caso per migrazione di sostanze volatili in pirottini di silicone, 2 casi per migrazione di formaldeide, i restanti casi per migrazione di 2hydroxy2methylpropiophenone fotoiniziatore in imballaggio utilizzato per formaggio di pecora, sbiancante ottico in cannucce di carta, dehp in salsa di pesto rosso e utilizzo di bambù non autorizzato in set da tavola per bambini. Le allerte sopra descritte originano principalmente da controlli ufficiali.

Composizione: 35 i casi in totale. In 30 casi da controlli ufficiali sul mercato, in 2 casi da autocontrollo aziendale e 3 casi anche da reclamo del consumatore. Le tipologie di non conformità sono svariate.

2 i casi rubricati come "contaminazione da processo", uno per riscontro 3-MCPD in salsa di soia e l'altro per presenza di clorato in bevanda a base di piselli.

Altri 4 registrati nella categoria del pericolo come "altra contaminazione chimica", in 1 caso dovuto a presenza di nitrosodimethylamine in birra, 1 caso per elevato contenuto di acido erucico in olio di senape, 1 caso per soda caustica in stoccafisso reidratato e 1 caso per nitrati in spinaci in busta.

### Allergeni

In 27 casi la procedura di ritiro e richiamo dal mercato è stata causata dalla presenza di allergeni non dichiarati in etichetta (proteine del latte, soia, glutine, senape, solfiti, uovo, arachidi, lupini, mandorle, nocciole, anidride solforosa oltre i limiti). In 17 casi la segnalazione della irregolarità è pervenuta dalle industrie alimentari a seguito di analisi effettuate nell'ambito delle procedure di autocontrollo, in 8 casi da controllo ufficiale e in 2 casi da reclamo del consumatore.



### Altre irregolarità

Corpi estranei: 22 gli episodi riconducibili al riscontro di corpi estranei vulneranti, soprattutto di plastica (8), vetro (5), metallo (5) e corpi estranei di varia natura (4). Queste allerte hanno avuto origine da autocontrollo aziendale (9) e da reclami dei consumatori (13). Si evidenzia come, anche in questa annualità come per le precedenti (17 casi su 22), le AC abbiano ritenuto di valutare la problematica come rischio serio, mentre nei restanti 5 casi la valutazione abbia portato a definire il caso come privo di rischio.

OGM/Novel food: 4 casi di cui 3 da segnalazione pervenuta da controllo ufficiale, mentre in un caso da autocontrollo aziendale.

Etichettatura non corretta: 5 i casi dovuti a errate/insufficienti indicazioni in etichetta sul contenuto del prodotto. In 2 casi la segnalazione della irregolarità è pervenuta da controllo ufficiale, in 3 casi da autocontrollo aziendale.

Microorganismi non patogeni: 4 casi relativi a muffe in lasagne e prodotti da forno a seguito di autocontrollo aziendale (1) e reclamo del consumatore (3).

Altre casistiche: si segnalano 7 casi, 4 a seguito di controllo ufficiale, un caso per autocontrollo, un caso per tossinfezione alimentare e uno da reclamo dal consumatore.

Il grafico 7 rappresenta le 10 principali categorie interessate da procedimenti di allerta nel corso dell'anno 2022 e la loro percentuale d'incidenza sul totale delle 385 allerte gestite.

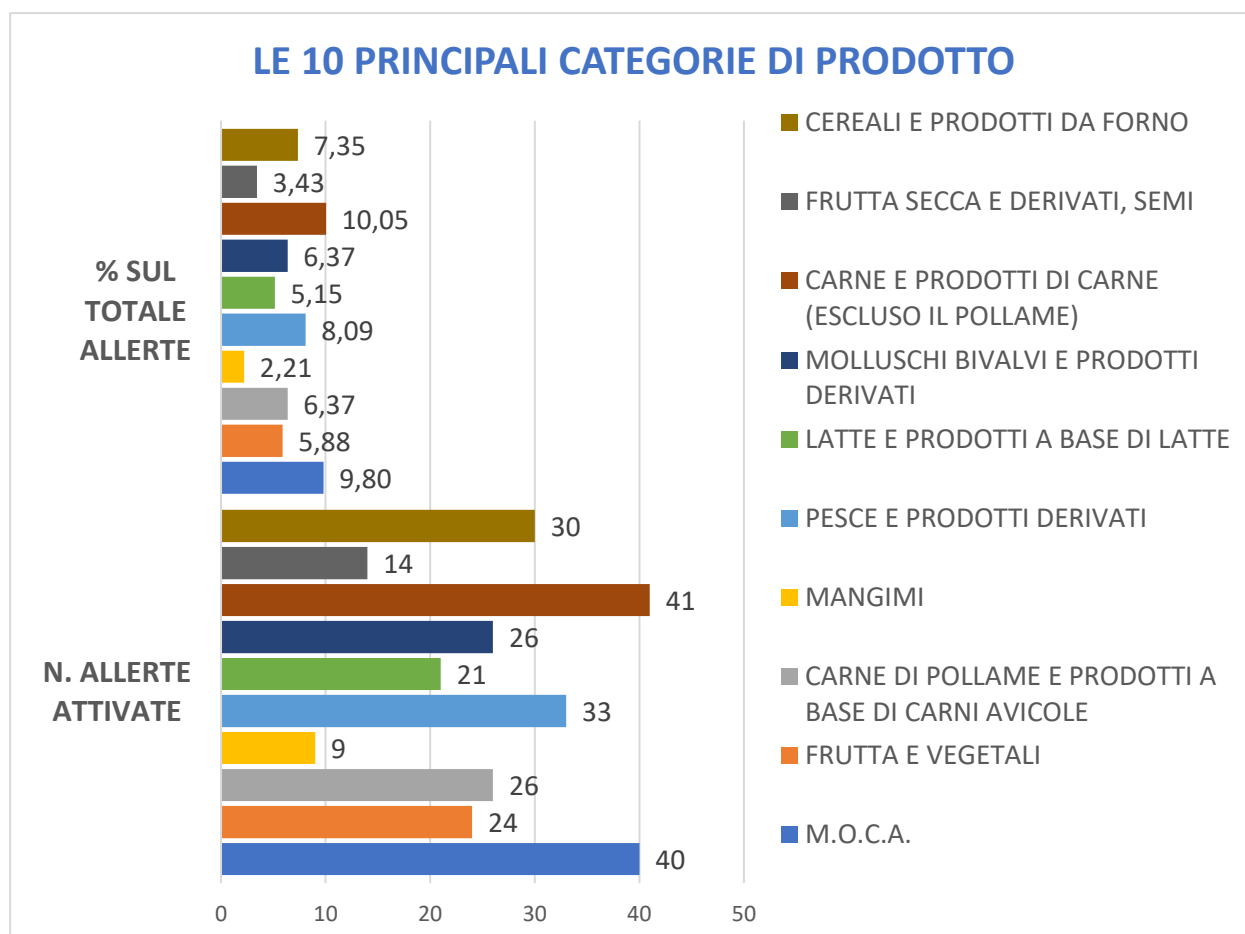


grafico 7



Il confronto dei dati relativi al triennio 2019-2021, riportato nel grafico 8, mostra la presenza, costante nel tempo, delle stesse categorie di prodotti.

## ALLEGATO 1 - TABELLE

**TABELLA: DETTAGLIO CASI SEGNALATI PER CATEGORIA DI PRODOTTO**

Tipologia di prodotto	nr.casi	% sul totale dei casi
ACQUA MINERALE	4	1,0
ADDITIVI E AROMI	9	2,3
ALTRO PRODOTTO ALIMENTARE	11	2,9
BEVANDE ALCOLICHE (ESCLUSO IL VINO)	2	0,5
BEVANDE NON ALCOLICHE	5	1,3
CACAO, PREPARAZIONI DI CACAO, CAFFÈ, THE	10	2,6
CARNE DI POLLAME E PRODOTTI A BASE DI CARNI AVICOLE	25	6,5
CARNE E PRODOTTI DI CARNE (ESCLUSO IL POLLAME)	40	10,4
CEFALOPODI E PRODOTTI DERIVATI	1	0,3
CEREALI E PRODOTTI DA FORNO	30	7,8
CONFETTERIA	8	2,1
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	5	1,3
DIETETICI, INTEGRATORI ALIMENTARI, ALIMENTI ARRICCHITI	20	5,2
ERBE E SPEZIE	13	3,4
FRUTTA E VEGETALI	24	6,2
FRUTTA SECCA E DERIVATI, SEMI	14	3,6
GELATI E DESSERTS	6	1,6
GRASSI E OLI	2	0,5
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	21	5,5
MANGIMI	9	2,3
MATERIE PRIME PER MANGIMI	4	
MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI	39	10,1
MOLLUSCHI BIVALVI E PRODOTTI DERIVATI	25	6,5
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	31	8,1
PET FOOD	4	1,0
PIATTI PRONTI E SNACKS	14	3,6
PREMISCELE PER MANGIMI	1	
UOVA E PRODOTTI D'UOVO	1	0,3
ZUPPE, BRODI, SALSE E CONDIMENTI	7	1,8
TOTALE	385	100,0

**TABELLA: DETTAGLIO CASI SEGNALATI PER CAUSA DI NON CONFORMITA'**

<b>Causa di non conformità</b>	<b>nr. casi</b>	<b>% sul totale dei casi</b>
MICRORGANISMI PATOGENI	122	31,7%
RESIDUI DA FITOFARMACI	50	13,0%
ALLERGENI	27	7,0%
CORPI ESTRANEI	22	5,7%
RESIDUI DI FARMACI VETERINARI	8	2,1%
ADDITIVI PER ALIMENTI/MANGIMI	14	3,6%
METALLI PESANTI	19	4,9%
MICOTOSSINE	21	5,5%
MIGRAZIONE	17	4,4%
OGM/NOVEL FOOD	4	1,0%
COMPOSIZIONE	35	9,1%
BIOCONTAMINANTI	9	2,3%
DIFETTI ETICHETTATURA	5	1,3%
CONTAMINAZIONE CHIMICA	4	1,0%
BIOTOSSINE	4	1,0%
MICRORGANISMI NON PATOGENI	4	1,0%
CONTAMINAZIONE DA PROCESSO INDUSTRIALE	2	0,5%
INFESTAZIONE PARASSITARIA	5	1,3%
ALTRO	7	1,8%
ADULTERAZIONI / FRODI	1	0,3%
ASPETTI ORGANOLETTICI	2	0,5%
DIFETTI DELLE CONFEZIONI	2	0,5%
RADIAZIONI	1	0,3%

**TABELLA: CAUSA DI NON CONFORMITA' PER TIPOLOGIA PRODOTTO – dettaglio numerico**

Non conformità	ACQUA MINERALE	ADDITIVI ALIMENTARI E	ALTRO PROD. ALIMENT.	BEVANDE NON ALC.	BEVANDE ALCOLICHE	CACAO, CAFFE, TE'	CARNE DI POLLAME	CARNE E PRODOTTI	CEFALOPODI E PROD. DER	CEREALI E PROD. FORNO	CONFETTERIA	CROSTACEI E PROD. DER.	DIETETICI, INTEGR. ALIM.	ERBE E SPEZIE	FRUTTA E VEGETALI	FRUTTA SECCA, SEMI	GELATI E DESSERTS	GRASSI E OLI	LATTE E PROD. DI LATTE	MANGIMI	MATERIE PRIME PER MANGIMI	M.O.C.A.	MOLLUSCHI BIVALVI	PESCE E PROD. DER.	PET FOOD	PIATTI PRONTI E SNACKS	PREMISCELE PER MANGIMI	UOVA E PROD. D'UOVO	ZUPPE, BRODI, SALSE E CONDIMENTI	Totale complessivo
ADDITIVI PER ALIMENTI		1								1	3	4		2			1												1	13
ADDITIVI PER MANGIMI																				1										1
ALLERGENI		2	3	1	1			1	1	5	1		1	3	1	1	1		3							1			1	27
ADULTERAZIONI/FRODI								1																						1
ALTRO			1					1					2		1				1					1						7
ASPETTI ORGANOLETTCICI			1	1																										2
BIOCONTAMINANTI																							8		1					9
BIOTOSSINE																							4							4
COMPOSIZIONE		1		1									6	1	1				1	1		22				1				35
CONTAMINAZIONE CHIMICA					1										1									1						4
CONTAMINAZIONE DA PROCESSO INDUSTRIALE				1														1										1		2
CORPI ESTRANEI	1	1				1		2		3	3		2		1		2		2						1	3				22
DIFETTI DELLE CONFEZIONI																												2		2
ETICHETTATURA			1	1																	1		2							5
INFESTAZIONE PARASSITARIA									1							1							3							5
METALLI PESANTI		1	1												4					1			12							19
MICOTOSSINE						2				6				1	1	9				2										21
MICROORGANISMI NON PATOGENI			1							3																				4
MICROORGANISMI PATOGENI	3		2			3	25	28		1	1	1	1	2	2	1			14	3	2		21	4	3	3		1	1	122
MIGRAZIONE																						16						1		17
OGM/NOVEL FOOD						2							2																	4
RADIAZIONI													1																	1
RESIDUI DI FITOFARMACI		3	1			2		1		10			5	4	13	1	2	1		1						5	1			50
RESIDUI DI FARMACI VETERINARI								6											1	1										8
<b>Totale complessivo</b>	<b>4</b>	<b>9</b>	<b>11</b>	<b>5</b>	<b>2</b>	<b>10</b>	<b>25</b>	<b>40</b>	<b>1</b>	<b>30</b>	<b>8</b>	<b>5</b>	<b>20</b>	<b>13</b>	<b>25</b>	<b>13</b>	<b>6</b>	<b>2</b>	<b>21</b>	<b>9</b>	<b>4</b>	<b>39</b>	<b>25</b>	<b>31</b>	<b>4</b>	<b>14</b>	<b>1</b>	<b>1</b>	<b>7</b>	<b>385</b>