

SISTEMA DI ALLERTA PER ALIMENTI E MANGIMI



REPORT ANNO 2021



**Regione
Lombardia**

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 recentemente 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, 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 2021 ha visto la ripresa delle attività di controllo ufficiale con conseguente aumento delle notifiche derivanti da tale attività. L'attività di controllo sulle allerte alimentari è considerata indifferibile ed è quindi stata svolta regolarmente nel corso dell'anno, nonostante il perdurare anche per il 2021 del periodo emergenziale.

Per le tre macro-categorie alimenti, mangimi e materiali a contatto sono stati comunicati alla Regione Lombardia **419 casi**, che, in considerazione di quanto sopra, rappresentano un trend di ripresa con un incremento dei casi rispetto agli anni precedenti (322 nel 2020, 365 nel 2019, 361 nel 2018).

L'origine delle segnalazioni è riportata nel grafico 1.

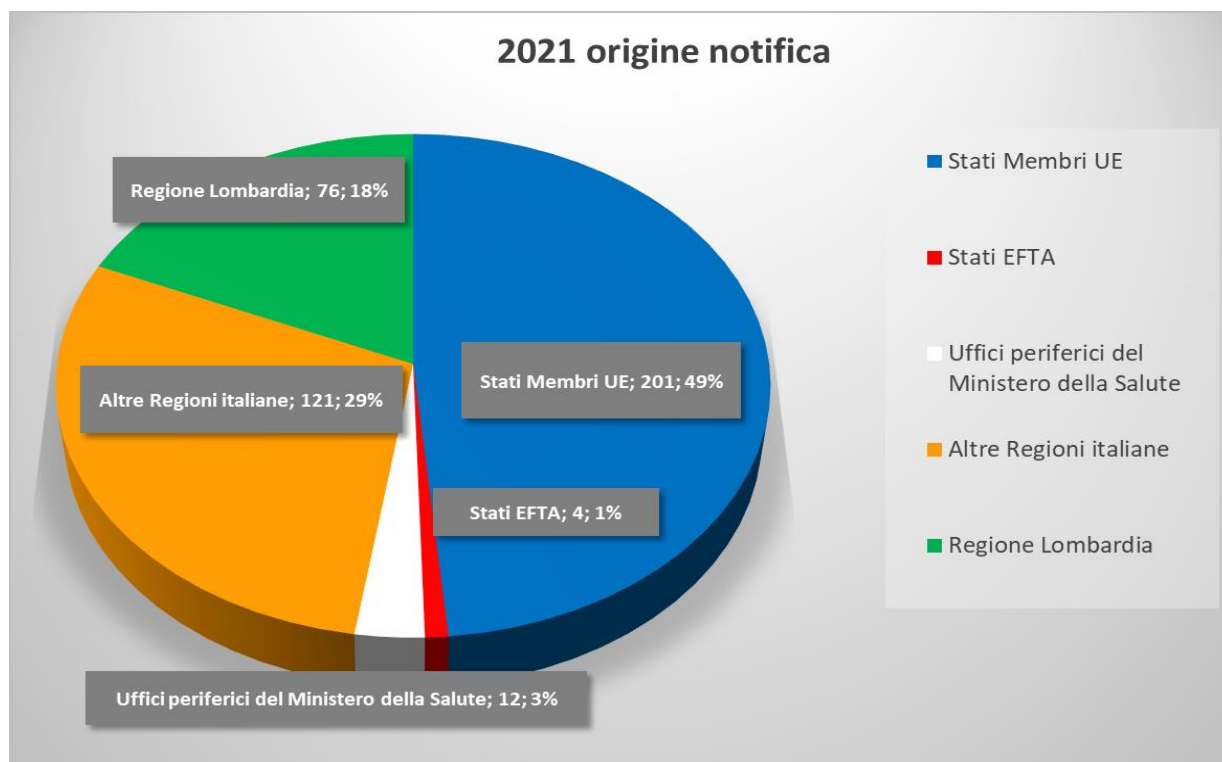


grafico 1

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

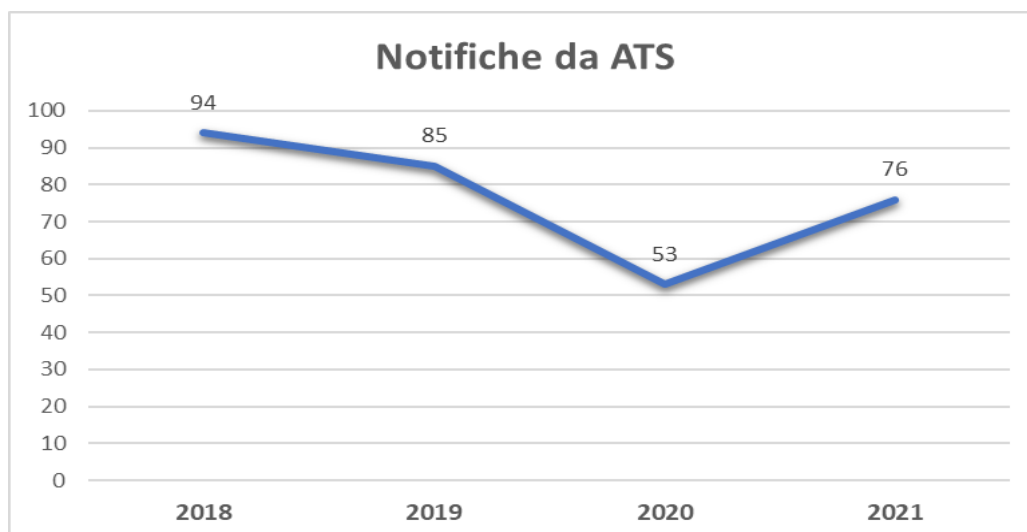


grafico 2

Nel dettaglio i dati relativi all'anno 2021:

ATS	n. segnalazioni
BERGAMO	11
BRESCIA	8
BRIANZA	8
CITTA' METROPOLITANA DI MILANO	29
INSUBRIA	8
PAVIA	2
VAL PADANA	6
MONTAGNA	4
TOTALE	76

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 2021 un ritorno dei casi a seguito di controllo ufficiale rispetto all'anno precedente, quale conseguenza della ripresa dell'attività.

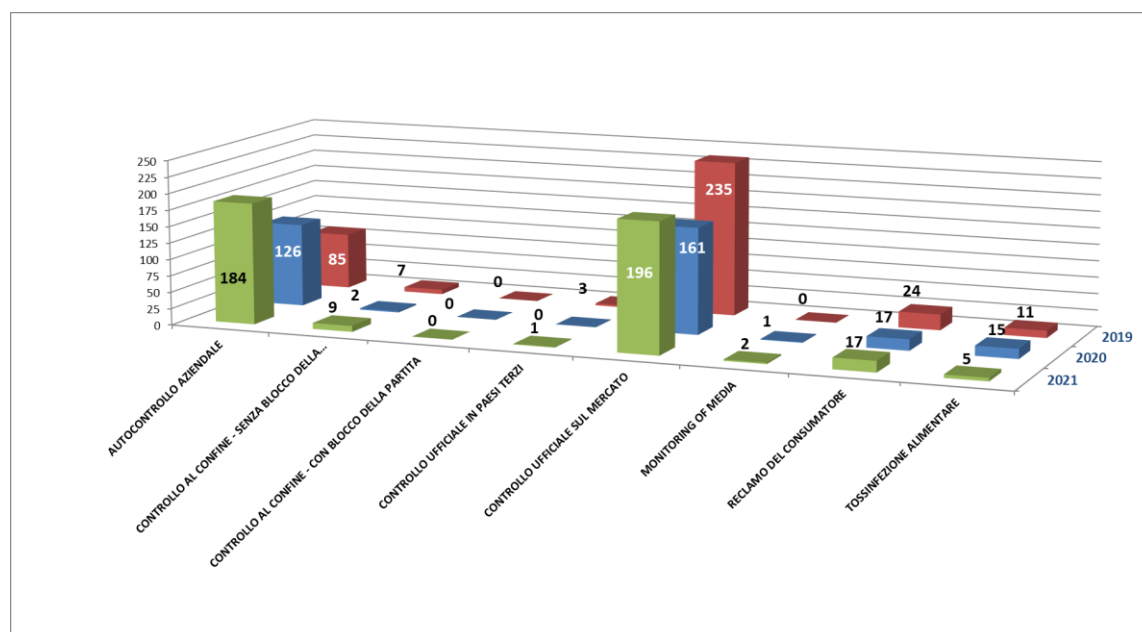


grafico 3

Le segnalazioni pervenute a seguito di **reclamo dei consumatori** (17) vedono quale causa prevalente il riscontro di corpi estranei (9), allergeni (4), la presenza di alterazioni dovute a microrganismi patogeni (1), composizione (1), OGM/Novel food (1) e per altre cause (1).

In diminuzione le segnalazioni scaturite a seguito di **tossinfezione alimentare**, 5 casi. Solo 1 di queste allerte ha avuto origine regionale. Di origine nazionale il maggior numero di casi 4, che hanno evidenziato la presenza di istamina (1) in tonno congelato, Norovirus DNA (1) in molluschi bivalvi, un caso di sindrome anossica trancio di tonno a pinna gialla congelato e salmonellosi (1) in un prodotto di carne.

Le segnalazioni di irregolarità in **mangimi** sono in diminuzione rispetto all'anno passato, complessivamente 9, corrispondenti a circa il 2.1 % del totale delle notifiche e in 2 casi l'origine del prodotto era nazionale. In 7 casi la notifica ha avuto origine in paesi della UE Germania, Austria, Belgio, Francia, Lettonia e Danimarca; in 7 casi le segnalazioni hanno avuto origine da controlli ufficiali sul mercato, uno 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 2 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 20 allerte, da Stati membri dell'UE, con un evidente aumento rispetto al 2020. Il pericolo, per le

16 notifiche attivate a seguito di controlli ufficiali sul mercato, è stato individuato nella migrazione in stoviglie e utensili da cucina di alcune sostanze (8): ammine (5), metalli (1) e costituenti volatili organici (2) e nella composizione.

Percentualmente significativo (pari al 75% 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:

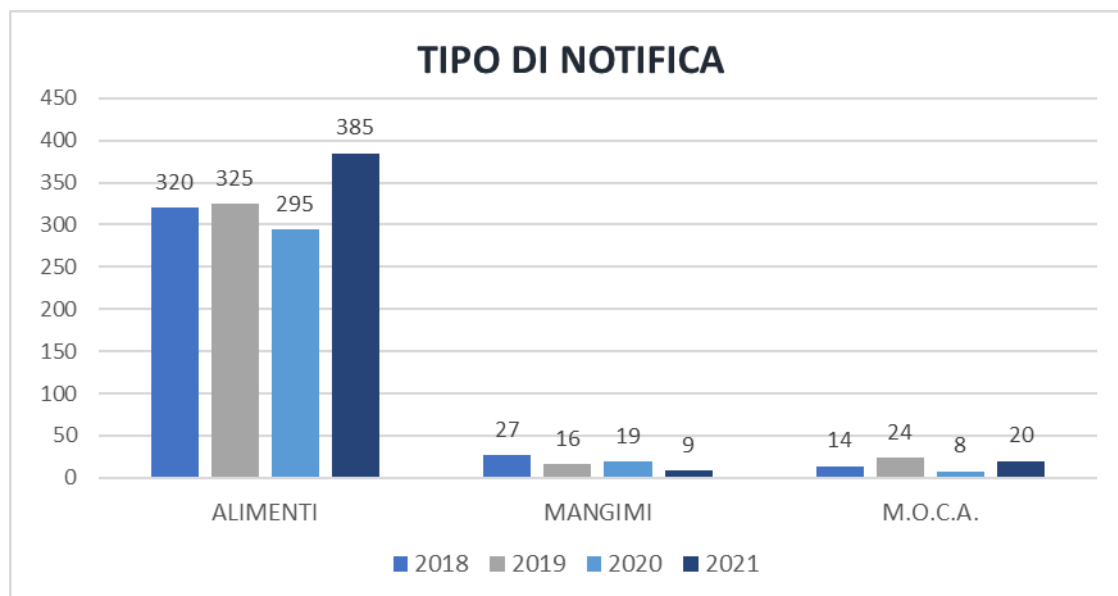


grafico 4

Dei **414 casi trattati**, 7 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 **407 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 95 allerte gestite nel corso dell'anno, il 2021 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 135 procedimenti, di cui ben 100 per il rinvenimento dell'ossido di etilene (ETO) o il suo metabolita il 2CHLOROETHANOL.

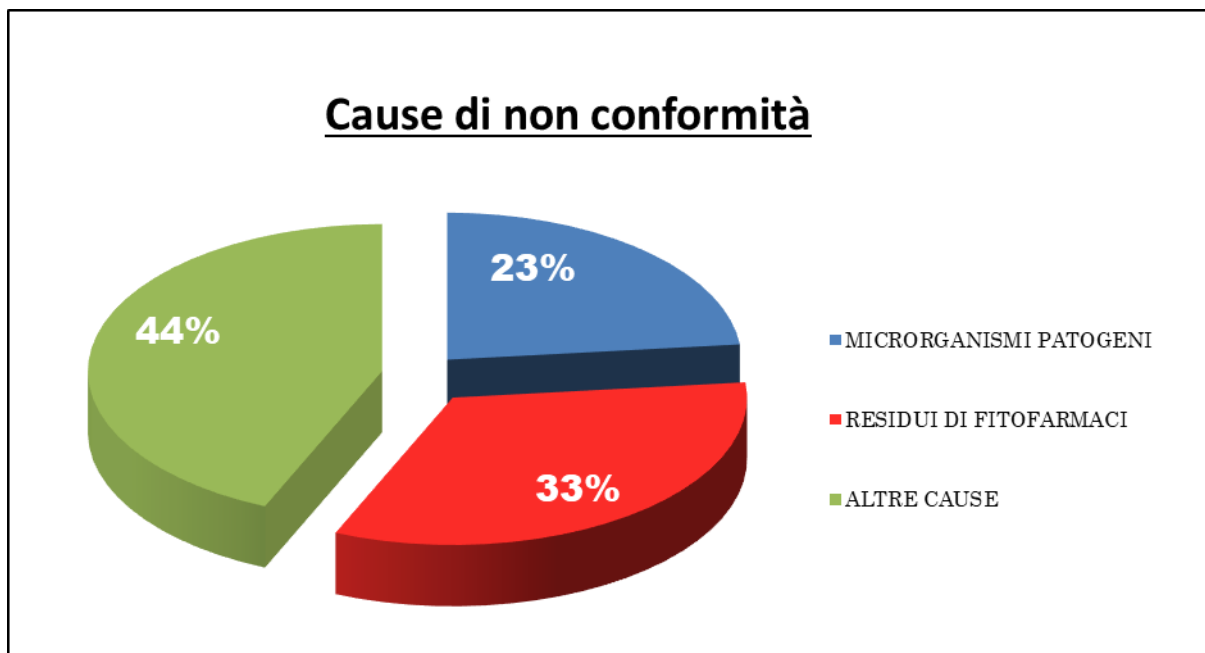


grafico 5

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.

La Commissione Europea, visto il numero sempre crescente di casi, il 22 ottobre 2020 ha emanato il regolamento 1540/2020, che prevede che tutte le partite di sesamo di origine indiana debbano essere scortate da dichiarazione delle competenti autorità sanitarie che il prodotto è conforme ai limiti massimi di residuo tollerati dalla normativa UE (0,05 mg/kg) e da copia del certificato d'analisi ufficiale. Il 50% delle partite presentate a una dogana europea dopo il 26 ottobre deve essere inoltre sottoposto ad analisi.

Nel 2021 i casi di allerta relativi alla presenza di ETO e 2-cloroetanolo hanno riguardato principalmente additivi alimentari a base di farina di semi di carrube contaminata, altri additivi addensanti e stabilizzanti (es. gomma di guar), ancora i semi di sesamo e altri semi e spezie, e tutti i prodotti derivati.

Il Coordinamento per le Crisi in Alimenti e Mangimi (Food and Feed Crisis Coordinators) nei meeting tenutisi tra giugno e luglio 2021 ha definito che "per i prodotti che contengono l'additivo E410 (farina di semi di carrube) contaminato da ossido di etilene (contenuto > LOQ = 0,1 mg/kg) non può essere definito un livello di esposizione sicuro per i consumatori. Conseguentemente, tutti i prodotti devono essere ritirati dal mercato e richiamati dal consumatore".

In un successivo parere del 10 ottobre 2021, per i prodotti compositi e gli integratori alimentari, per i quali non vi siano informazioni relative all'uso di un ingrediente non conforme, si debba applicare l'LMR pari al LOQ di 0.02 mg/kg (considerando i 2 componenti della definizione di residuo per l'ETO).

Alcuni OSA hanno infine sollevato dubbi sulla tossicità del 2-cloroetanolo e della sua presenza come prodotto di degradazione dell'ETO. L'Istituto Superiore di Sanità si è quindi espresso con un proprio parere in data 6 dicembre 2021, nel quale afferma che "i dati relativi al 2-cloroetanolo sono inconsistenti e parzialmente incompleti, pertanto non è possibile trarre conclusioni in merito alle proprietà cancerogene e di tossicità ripetuta... (*omissis*) In questo contesto appare opportuno che il controllo analitico di conformità in un prodotto alimentare sia effettuato considerando la somma di ossido di etilene e 2-cloroetanolo".

Contaminanti microbiologici e biologici

Delle 95 allerte per presenza di microrganismi patogeni, 64 originano da accertamenti in sede di controllo ufficiale, 29 in sede di autocontrollo aziendale, 2 a seguito di tossinfezione alimentare e infine un caso, per segnalazione da parte dei consumatori, per presenza di *Pseudomonas fluorescens* in mozzarella.

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

- si sono avuti 40 riscontri di *Salmonella*, di cui 18 in carne e prodotti di carne e 12 nel pollame, 1 in mangimi pet food, 5 in molluschi, 3 erbe e spezie, infine, una per frutta e vegetali. I sierotipi di *Salmonella* più frequentemente riscontrati sono stati *S. Enteritidis* (7) in carne di pollame, *S. Typhimurium* (3 di cui uno il campione ha evidenziato la presenza anche di *E.coli* stec) in carne e prodotti di carne e *S. Infantis* (3) in carne di pollame e in un caso in un prodotto pet food. Le segnalazioni derivano principalmente da controlli ufficiali sul mercato (26), in 12 casi hanno avuto origine da autocontrolli aziendali e in 1 caso da segnalazione di tossinfezione;
- le irregolarità dovute a *E. coli* (25) hanno riguardato il superamento del limite previsto per i molluschi bivalvi vivi (10), mentre il riscontro di STEC/VTEC (14) è stato accertato in 5 prodotti a base di latte e in 8 campioni di carne.
- Il mancato rispetto dei criteri per *Listeria monocytogenes* (22), vede le segnalazioni originare da controlli ufficiali sul mercato 12 casi, mentre per 10 casi hanno avuto origine da autocontrolli aziendali. Le matrici più frequentemente interessate sono state: formaggi (9), prodotti a base di carne (7), prodotti della pesca e derivati (4) e 1 caso in crostacei e prodotti derivati e 1 caso in pesto genovese.
- 3 casi di riscontro di Norovirus, di cui 2 in molluschi bivalvi e 1 in insalata IV gamma.
- 1 caso per presenza di Clostridi solfito riduttori in minestrone di verdure in autocontrollo aziendale.
- 2 casi di *Pseudomonas aeruginosa* in acqua minerale.
- 1 caso di *Vibrio Parahaemolyticus* in vongole.
- 1 caso di *Acinetobacter Junii* in latte senza lattosio.

Biocontaminanti: 4 i casi gestiti tutti per presenza di istamina in pesce, di cui 2 per tossinfezione alimentare, 1 da controllo ufficiale sul mercato e 1 da autocontrollo aziendale.

Biotossine: sono stati segnalati dal controllo ufficiale 3 casi per presenza di tossine algali (DSP) nei molluschi bivalvi.

Costanti i casi riferibili a infestazione parassitaria, sono infatti stati rilevati solo 2 casi, come nell'anno precedente, da controlli ufficiali sul mercato per presenza di larve di *Anisakis* in pesce e presenza di parassiti in pasta all'uovo.

Grafico 6 - motivi di non conformità riscontrati nel corso dell'anno in esame

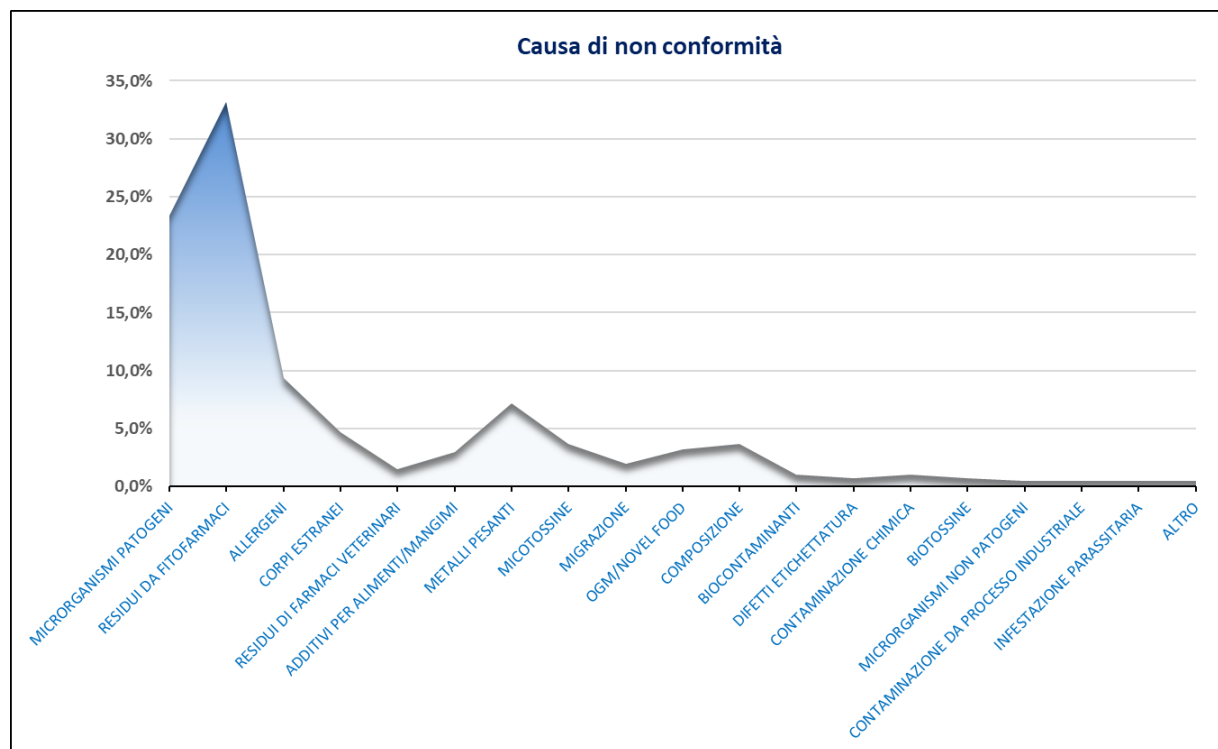


grafico 6

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: dato atto di quanto premesso sopra relativamente alle allerte per presenza di ETO, sono stati riscontrati 135 casi, di cui 95 hanno tratto origine da autocontrolli aziendali, mentre 40 da controlli ufficiali. 101 casi hanno riguardato l'utilizzo di ossido di etilene (di cui 29 per i semi di sesamo e 14 in farina di carrube), 16 casi per clorpirifos (13 in frutta e vegetali e 3 in erbe e spezie), 1 caso per carbofuran in bacche di Goji, 1 per chlormequat in pere, 1 caso per residui di pesticidi multipli non approvati in peperoncino, 3 casi di dimetoato in frutta, 1 caso per haloxypop in sesamo, 4 casi di tetrametrina in cereali, altro prodotto alimentare e funghi porcini secchi, 1 caso di propiconazolo in arance valencia e altri 6 casi per residui di pesticidi in frutta e vegetali, erbe e spezie e cereali.

Residui di farmaci veterinari: sono stati rilevati in 6 casi di residui di farmaci antibiotici, originati da controlli ufficiali e, in due casi, da autocontrollo aziendale provenienti dall'estero. Le segnalazioni hanno interessato tutti alimenti, tranne un caso di mangime complementare per vitelli. In 4 casi hanno riguardato la carne, un caso zampe di rana congelate provenienti dal Vietnam e un caso da residui in mangime.

Additivi: 12 i casi di irregolarità che hanno dato origine a una allerta, dovuti all'utilizzo non conforme di additivi per alimenti (9) e per mangimi (3). Tra le casistiche di non conformità osservate negli alimenti si annovera l'utilizzo di solfiti in crostacei (3), un caso di alto livello di glicirrizina in bibita analcolica, presenza di E110 oltre i limiti in bevanda, presenza di E250 – nitrito di sodio in trancio di tonno pinne gialle congelato e E222 non ammesso in salsa chili, un caso di un additivo non specificato non ammesso in snack di suro banda gialla e uno per livelli eccessivi di glicole propilenico in bibita energetica. Infine, 3 casi nei mangimi per presenza, rispettivamente, di cantaxantina in mangime per uccelli, di semi di ambrosia in mangime per cocorite ed d'estratto di calendula in mangime per cani e gatti.

Metalli pesanti: 29 casi, la maggior parte da controllo ufficiale (23) i restanti casi (6) da autocontrollo aziendale, con la netta prevalenza (21) in pesce e prodotti derivati.

- la contaminazione da Mercurio costituisce la causa di tutte le allerte per metalli pesanti in pesce e prodotti derivati. Il pesce spada è la matrice più presente (13).
- meno rilevanti i casi di contaminazione da Cadmio (7) in cefalopodi (5), mangime pasta di alga (1) e spinaci surgelati (1); da Piombo (1) in cereali e prodotti da forno.

Micotossine: 15 i casi di cui 11 causati dalla presenza di aflatossine, mentre i restanti 4 casi per presenza di ocratossina. Quasi tutte le segnalazioni hanno riguardato alimenti, una mangimi per alti valori di aflatossina b1 in granella di mais.

Migrazione: segnalati 8 casi dovuti a irregolarità nei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti. Si è accertata la migrazione, in utensili/stoviglie, per 5 casi di composti organici (ammine), per 1 caso da metalli (manganese), 1 caso per migrazione di costituenti volatili organici e, infine, 1 caso per migrazione di ciclosilossani da formine di silicone. Le allerte sopra descritte originano, tendenza costante negli anni, da controlli ufficiali.

Composizione: 15 i casi in totale. In 11 casi da controlli ufficiali sul mercato, in 2 casi da monitoraggio dei media e 2 casi anche da reclamo del consumatore.

2 i casi rubricati come “contaminazione da processo”, uno per riscontro PCB non diossina simili in anguille vive e l’altro per presenza di idrocarburi policiclici aromatici in integratore alimentare.

Altri 4 registrati nella categoria del pericolo come “altra contaminazione chimica”, dovuti a presenza di (1) alto contenuto di piombo in vino bianco, (1) clorati oltre il limite di legge in filetti di pangasio surgelato, (1) benzoapyrene e pah4 in sardinella aurata affumicata, (1) nitrati in spinacino.

Allergeni

In 38 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, noci, nocciole, pesce, molluschi, pistacchio). In 24 casi la segnalazione della irregolarità è pervenuta dalle industrie alimentari a seguito di analisi effettuate nell’ambito delle procedure di autocontrollo, in 10 casi da controllo ufficiale e in 4 casi da reclamo del consumatore.

Altre irregolarità

Corpi estranei: 19 gli episodi riconducibili al riscontro di corpi estranei vulneranti di varia natura, soprattutto di plastica (3), vetro (5), metallo (5), frammenti ossei (2), esca rodenticida (1) e corpi estranei di varia natura (3). Queste allerte hanno avuto origine da autocontrollo aziendale (10), reclami dei consumatori (8) e da controllo ufficiale (1). Si evidenzia come, anche in questa annualità come per le precedenti (16 casi su 19), le AC abbiano ritenuto di valutare la problematica come rischio serio, mentre nei restanti 3 casi la valutazione abbia portato a definire il caso come privo di rischio.

OGM/Novel food: 13 casi tutti in matrici di provenienza estera. In 11 casi la segnalazione della irregolarità è pervenuta da controllo ufficiale, in un caso da autocontrollo aziendale e un caso da reclamo del consumatore.

Etichettatura non corretta: 3 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 un caso da autocontrollo aziendale.

Microorganismi non patogeni: 2 casi relativi uno alla presenza di muffe in marmellata, di origine estera, a seguito di autocontrollo aziendale e uno per presenza di pseudomonas fluorescens in mozzarella per reclamo del consumatore.

Altre casistiche: si segnalano le seguenti 2 casistiche: passaporti errati di cavalli macellati e un caso per carenza di tracciabilità in vari lotti di carni.

Il grafico 7 rappresenta le 10 principali categorie interessate da procedimenti di allerta nel corso dell'anno 2021 e la loro percentuale d'incidenza sul totale delle 407 allerte gestite.

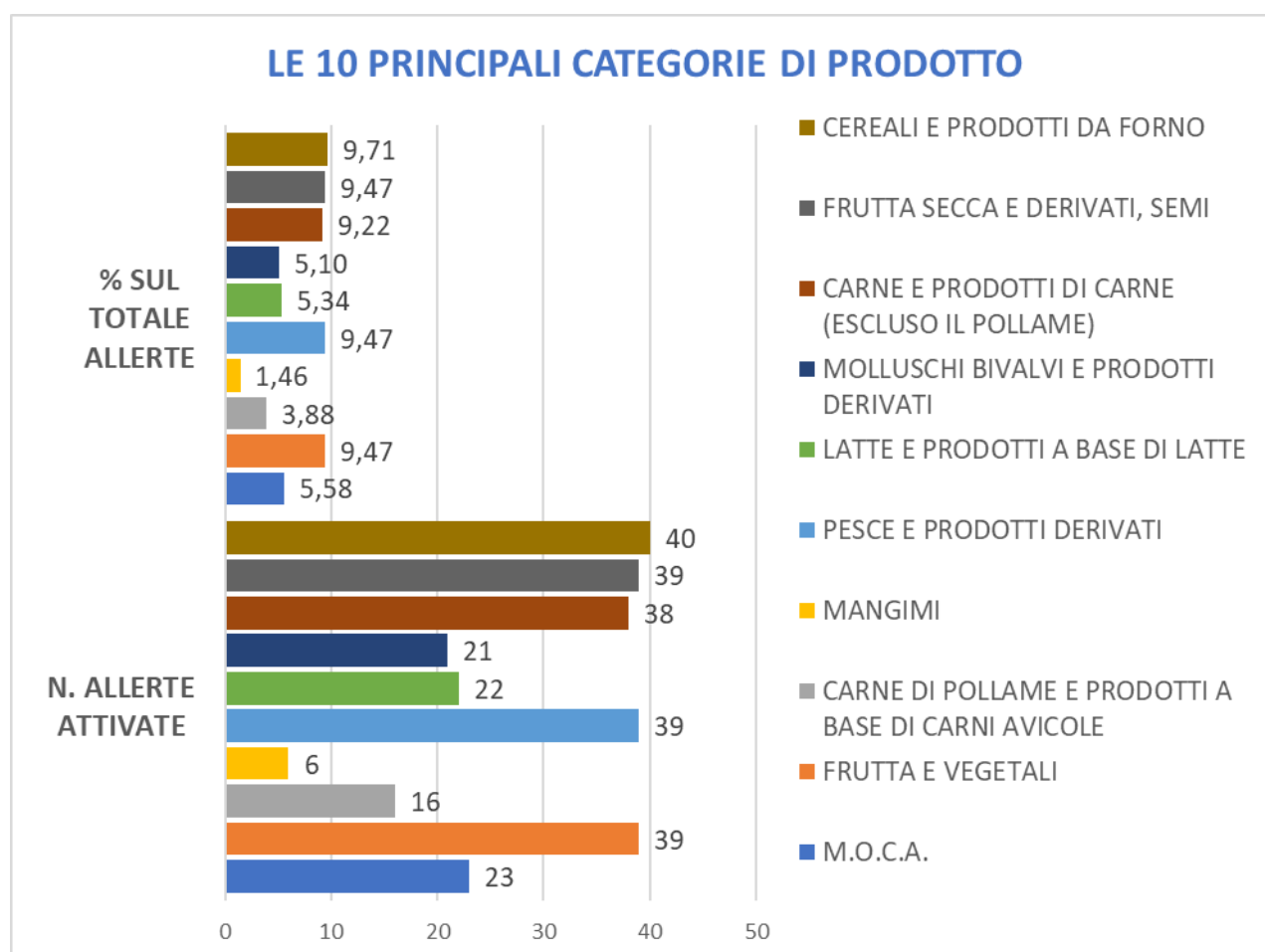


grafico 7



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	25	6,1
ALTRO PRODOTTO ALIMENTARE	14	3,4
BEVANDE ALCOLICHE (ESCLUSO IL VINO)	2	0,5
BEVANDE NON ALCOLICHE	3	0,7
CACAO, PREPARAZIONI DI CACAO, CAFFE, THE	3	0,7
CARNE DI POLLAME E PRODOTTI A BASE DI CARNI AVICOLE	16	3,9
CARNE E PRODOTTI DI CARNE (ESCLUSO IL POLLAME)	38	9,3
CEFALOPODI E PRODOTTI DERIVATI	5	1,2
CEREALI E PRODOTTI DA FORNO	40	9,8
CONFETTERIA	1	0,2
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	6	1,5
DIETETICI, INTEGRATORI ALIMENTARI, ALIMENTI ARRICCHITI	27	6,6
ERBE E SPEZIE	19	4,7
FRUTTA E VEGETALI	39	9,6
FRUTTA SECCA E DERIVATI, SEMI	21	5,2
GELATI E DESSERTS	9	2,2
GRASSI E OLI	1	0,2
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	22	5,4
MANGIMI	6	1,5
MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI	23	5,7
MOLLUSCHI BIVALVI E PRODOTTI DERIVATI	21	5,2
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	39	9,6
PET FOOD	3	0,7
PIATTI PRONTI E SNACKS	12	2,9
UOVA E PRODOTTI D'UOVO	1	0,2
VINO	1	0,2
ZUPPE, BRODI, SALSE E CONDIMENTI	6	1,5
TOTALE	407	100,0

TABELLA: DETTAGLIO CASI SEGNALATI PER CAUSA DI NON CONFORMITA'

Causa di non conformità	nr. casi	% sul totale dei casi
ADDITIVI PER ALIMENTI	9	2,2
ADDITIVI PER MANGIMI	3	0,7
ALLERGENI	38	9,3
ALTRE CAUSE	2	0,5
BIOCONTAMINANTI	4	1,0
BIOTOSSINE (ALTRO)	3	0,7
COMPOSIZIONE	15	3,7
CONTAMINAZIONE CHIMICA (ALTRO)	4	1,0
CONTAMINAZIONE DA PROCESSO INDUSTRIALE (ES. DIOSSINE, BENZOPIRENE, 3MCPD, OLI MINERALI, DISINFETTANTI)	2	0,5
CORPI ESTRANEI	19	4,7
ETICHETTATURA ASSENTE/INCOMPLETA/NON CORRETTA	3	0,7
INFESTAZIONE PARASSITARIA	2	0,5
METALLI PESANTI	29	7,0
MICOTOSSINE	15	3,7
MICRORGANISMI NON PATOGENI	2	0,5
MICRORGANISMI PATOGENI	95	23,3
MIGRAZIONE	8	2,0
OGM/NOVEL FOOD	13	3,2
RESIDUI DA PESTICIDI	135	33,2
RESIDUI DI FARMACI VETERINARI	6	1,5
TOTALE	407	100.0

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	GRASSIE OLI	LATTE E PROD. DI LATTE	MANGIMI	M.O.C.A.	MOLLUSCHI BIVALVI	PESCE E PROD. DER.	PET FOOD	PIATTI PRONTI E SNACKS	UOVA E PROD. D'UOVO	VINO	ZUPPE, BRODI, SALSE E CONDIMENTI	Totale complessivo
ADDITIVI PER ALIMENTI				3								3											2					1	9
ADDITIVI PER MANGIMI																				2				1					3
ALLERGENI			3				1	1		10	1	2	4	3	3	2	1		1						4	1		1	38
ALTRO							1	1																					2
BIOCONTAMINANTI																							4						4
BIOTOSSINE																						3							3
COMPOSIZIONE																				1	14								15
CONTAMINAZIONE CHIMICA															1									2			1		4
CONTAMINAZIONE DA PROCESSO INDUSTRIALE													1										1						2
CORPI ESTRANEI		1	1		1		1			4					2		1				1		3	1	2			1	19
ETICHETTATURA															1				1				1						3
INFESTAZIONE PARASSITARIA										1													1						2
METALLI PESANTI									5	1					1					1			21						29
MICOTOSSINE		1				3				1				1	2	3	2		1	1									15
MICRORGANISMI NON PATOGENI															1				1										2
MICRORGANISMI PATOGENI	4						13	32				1		3	3				15			18	4	1				1	95
MIGRAZIONE																					8								8
OGM/NOVEL FOOD		1	2		1					2			4		1	2													13
RESIDUI DI FITOFARMACI		22	7							21			18	12	24	14	5	1	3							6		2	135
RESIDUI DI FARMACI VETERINARI			1					4												1									6
Totale complessivo	4	25	14	3	2	3	16	38	5	40	1	6	27	19	39	21	9	1	22	6	23	21	39	3	12	1	1	6	407