



SISTEMA DI ALLERTA PER ALIMENTI E MANGIMI **REPORT ANNO 2023**



**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/richiamo 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 alle 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 2023 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 **388 casi**

L'origine delle segnalazioni è riportata nel grafico 1.

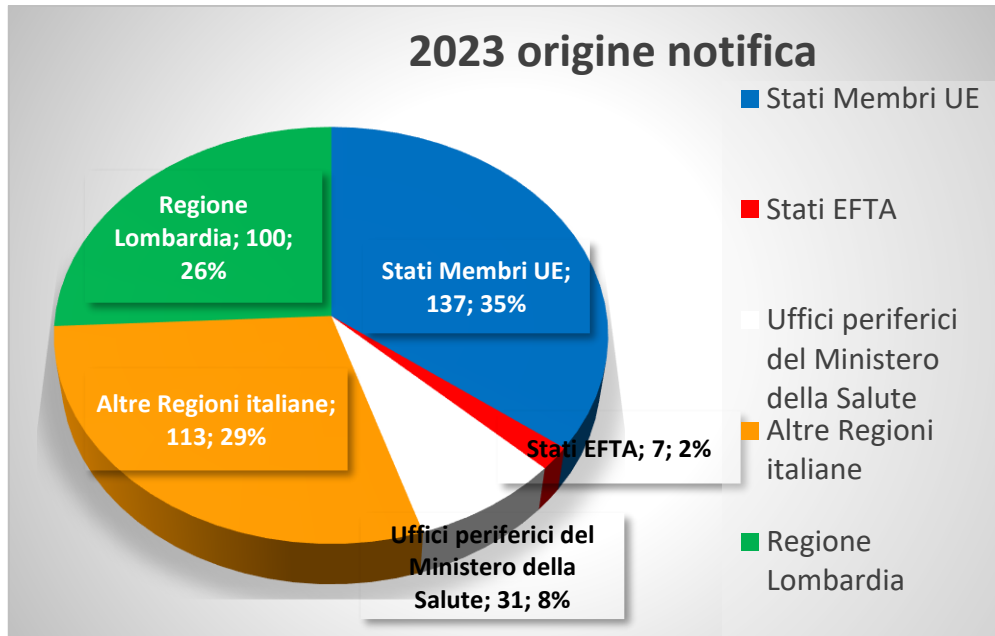


grafico 1

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:

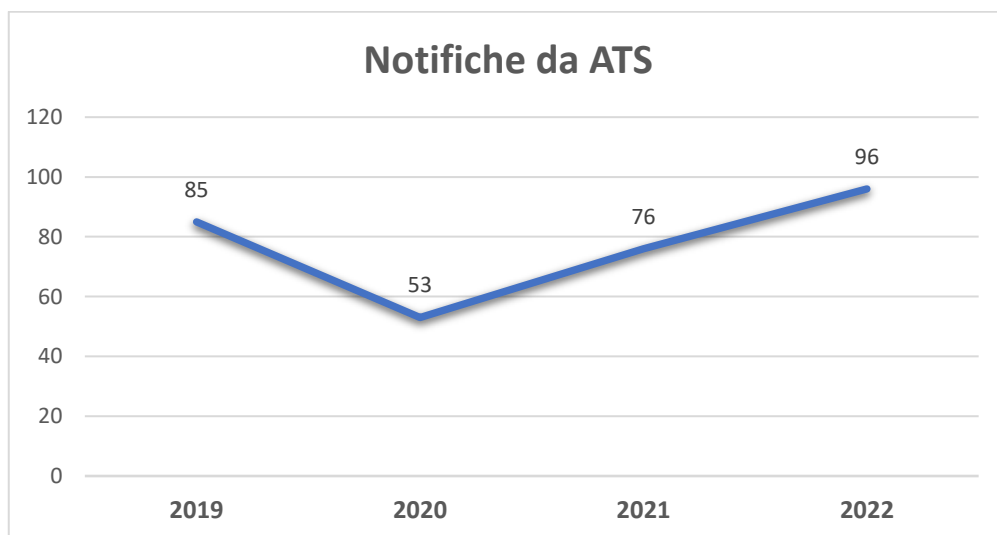


grafico 2

Nel dettaglio i dati relativi all'anno 2023:

ATS	n. segnalazioni
BERGAMO	14
BRESCIA	8
BRIANZA	15
CITTA' METROPOLITANA DI MILANO	32
INSUBRIA	11
PAVIA	1
VAL PADANA	15
MONTAGNA	4
TOTALE	100

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 2023 un aumento dei casi a seguito di reclamo del consumatore rispetto all'anno precedente (35 nel 2023 e 29 nel 2022).

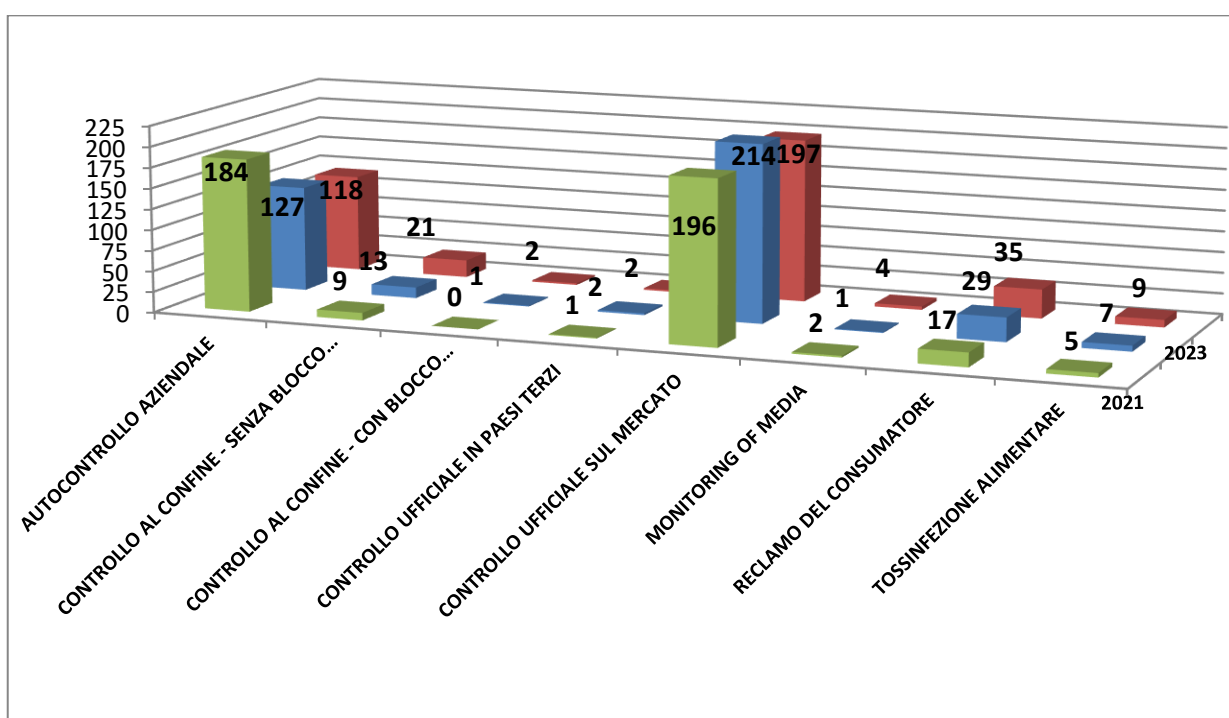


grafico 3

Le segnalazioni pervenute a seguito di **reclamo dei consumatori** (35) vedono quale causa prevalente il riscontro di corpi estranei (18), allergeni (1), presenza parassiti (2), presenza di alterazioni dovute a microrganismi patogeni (2), microrganismi non patogeni (1), composizione (3), e per altre cause (8).

In lieve aumento le segnalazioni scaturite a seguito di **tossinfezione alimentare**, 9 casi. Di queste allerte 2 sono dovute ad origine regionale. Di origine extranazionale il maggior numero di casi (4), che hanno riguardato la presenza di Norovirus in ostriche, un caso aperta dalla Regione Puglia per presenza di Listeria Monocytogenes in arrosto di tacchino e una notifica aperta dalla regione Emilia-Romagna per presenza di salmonella in salme stagionato.

Le segnalazioni di irregolarità in **mangimi** sono, complessivamente 22, corrispondenti a circa il 5.7 % del totale delle notifiche e in 6 casi l'origine del prodotto era nazionale. In 7 casi la notifica ha avuto origine in paesi della UE Austria, Belgio, Germania, Grecia, Spagna, Slovenia e Portogallo. In 6 casi le segnalazioni hanno avuto origine da controlli ufficiali sul mercato, 15 casi da attività di autocontrollo e un caso da monitoraggio dei media. Si evidenzia che, oltre le notifiche per i mangimi zootecnici, sono state notificate anche 3 casi per additivi alimentari e aromi, 6 casi per materie prime per mangimi, 1 caso in pet food e 2 casi in sottoprodotti di origine animale.

Per quel che concerne i **materiali destinati a venire in contatto con alimenti (M.O.C.A.)** sono state attivate 25 allerte.

Percentualmente significativo (pari al 56% 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:

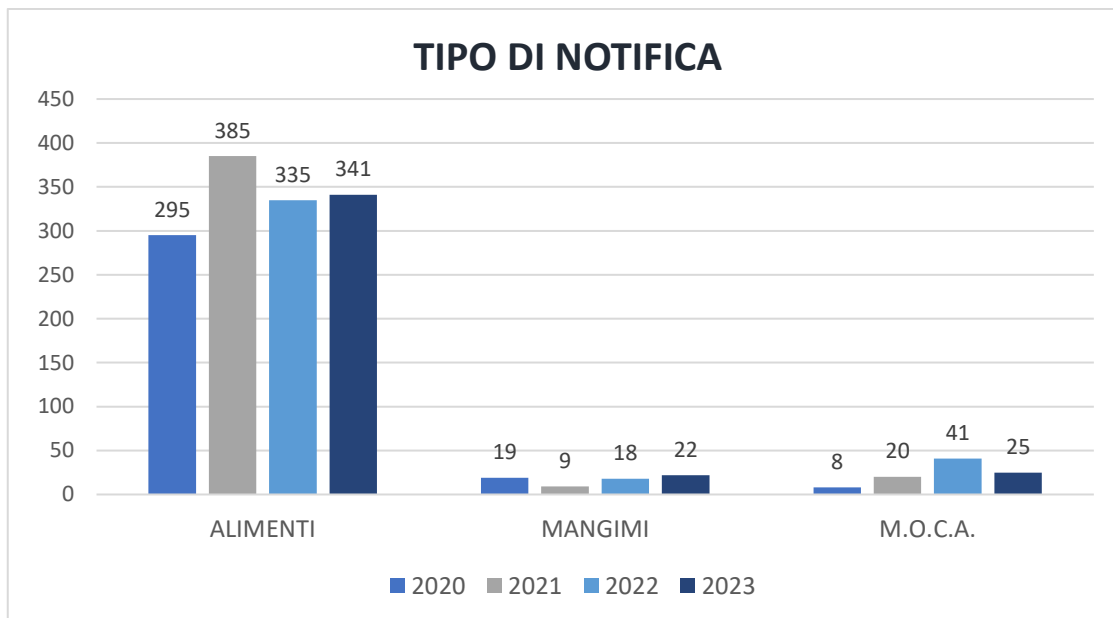


grafico 4

Dei **388 casi trattati**, 11 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 **377 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

I **microrganismi patogeni** continuano a rappresentare la principale causa di non conformità, con 112 allerte gestite nel corso dell'anno. Mentre la categoria del pericolo dei **residui di prodotti fitosanitari** ha visto un totale di 32 procedimenti, di cui 15 per il rinvenimento di Chlorpyrifos in vari prodotti e, in soli 2 procedimenti, ossido di etilene in spezie.

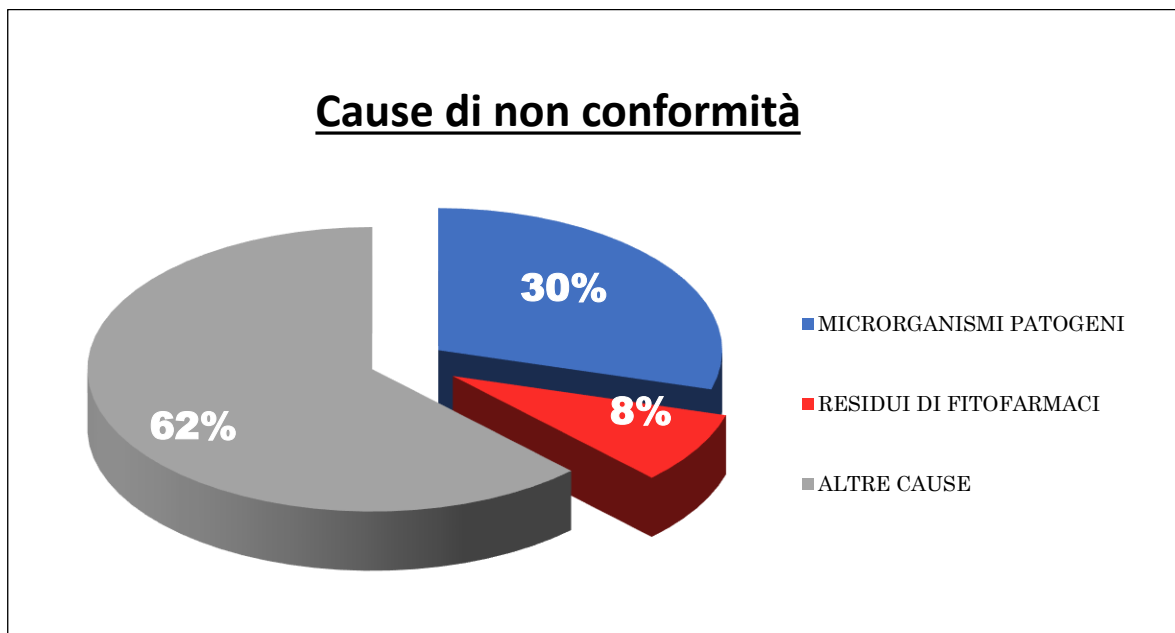


grafico 5

Contaminanti microbiologici e biologici

Delle 112 allerte per presenza di microrganismi patogeni, 62 originano da accertamenti in sede di controllo ufficiale, 36 in sede di autocontrollo aziendale, 7 a seguito di tossinfezione alimentare e 2 casi, per segnalazione da parte dei consumatori, per presenza di *Listeria Monocytogenes* in salamino e batteri anaerobi solfito produttori in preparato enogastronomiche, 3 casi per presenza di *E.coli* e *Salmonella* in molluschi e bivalvi da monitoraggio dei media.

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

- si sono avuti 49 riscontri di *Salmonella*, di cui 15 in carne e prodotti di carne e 14 nel pollame, 5 in mangimi, materie prime per mangimi e pet food, 4 in molluschi, 1 confetteria, 2 in frutta secca e derivati, 2 in latte e prodotti a base di latte, 2 in uova e prodotti d'uovo, 2 in sottoprodotti di origine animale, 1 in zuppe, brodi, salse e condimenti e 1 in altri prodotti alimentari. I sierotipi di *Salmonella* più frequentemente riscontrati sono stati *S. Typhimurium* (6) in carne e prodotti di carne e in carne di pollame, in uova e prodotti d'uovo, *S. Infantis* (1) carne di pollame, *S. Enteritidis* (3) in carne di pollame e molluschi bivalvi. Le segnalazioni derivano principalmente da controlli ufficiali sul mercato (29), in 18 casi hanno avuto origine da autocontrolli aziendali, in 1 caso da segnalazione di tossinfezione e in 1 caso da monitoraggio dei media;
- le irregolarità dovute a *E. coli* (20) hanno riguardato il superamento del limite previsto per i molluschi bivalvi vivi (11), mentre il riscontro di STEC/VTEC (7) è stato accertato in 4 prodotti a base di latte e in 2 campioni di carne di pollame e 1 campione in frutta e vegetali.
- Il mancato rispetto dei criteri per *Listeria monocytogenes* (30), vede le segnalazioni originare da controlli ufficiali sul mercato 11 casi, mentre per 15 casi hanno avuto origine da autocontrolli aziendali, 2 casi da tossinfezione alimentare, 1 caso a seguito di controllo ufficiale paesi terzi e 1 caso per reclamo da consumatore. Le matrici più frequentemente interessate sono state: latte e prodotti a base di latte (10), prodotti a base di carne e carne di pollame (14), prodotti della pesca e derivati (3), 2 casi in piatti pronti e snacks e 1 caso in altro prodotto alimentare.

Si sono inoltre registrati:

- 8 casi di riscontro di Norovirus, di cui 7 in molluschi bivalvi e 1 in frutta e verdura.
- 1 caso per presenza di Clostridi solfito riduttori in carne di pollame e 1 caso di *Clostridium Perfringens* in farina di pesce.
- 1 caso di cronobacter in crema di riso in plover;

- 2 casi di *Vibrio Parahaemolyticus* in molluschi bivalvi vivi.
- 1 caso di batteri anaerobi solfito riduttori in preparazione enogastronomica a base di merluzzo con pomodorini e bieta.

Biocontaminanti: 7 i casi gestiti, 5 per presenza di istamina in pesce, 1 per alcaloidi del tropano in biscotti al cioccolato senza glutine e 1 caso per presenza di delta 9 THC in caramelle gommose al CBD; 4 da autocontrollo aziendale e 3 caso da controllo ufficiale sul mercato.

Biotossine: sono stati segnalati dal controllo ufficiale 4 casi, 3 casi da autocontrolli aziendali e 1 caso da reclamo del consumatore.

Stabili i casi riferibili a infestazione parassitaria, sono infatti stati rilevati 2 casi per presenza di larve di *Anisakis* in pesce e 3 per presenza di insetti in prodotti di pasticceria, in pasta e in funghi secchi.

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

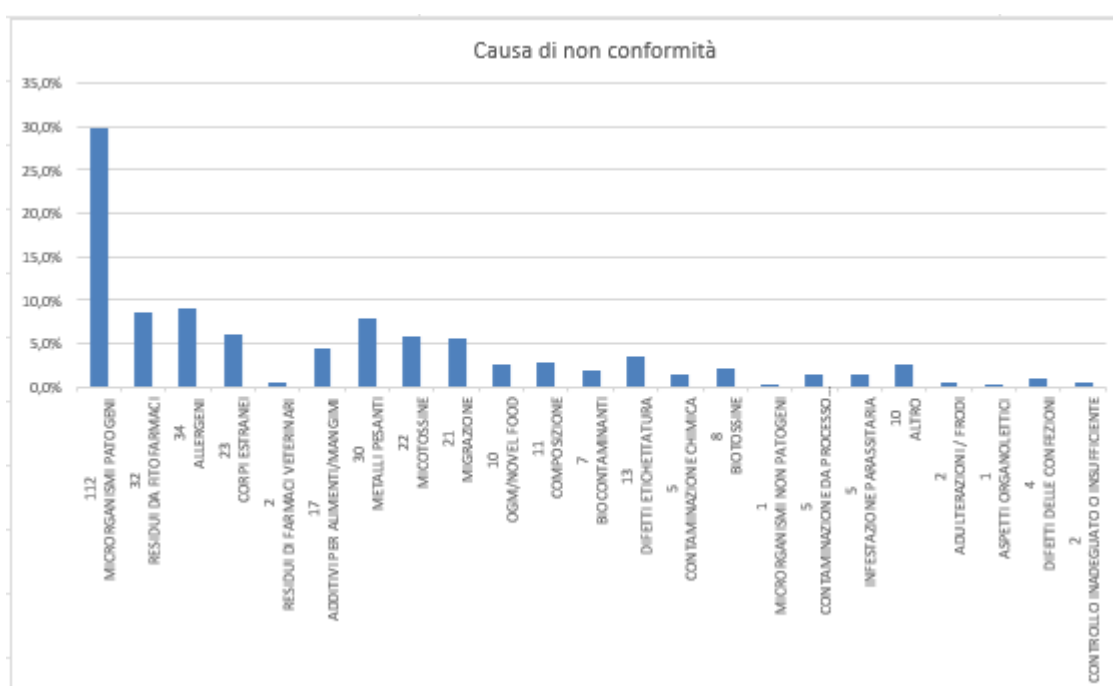


grafico 6

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 32 casi, di cui 7 hanno tratto origine da autocontrolli aziendali, mentre 17 da controlli ufficiali e 8 da controlli al confine senza blocco della partita. Dei 31 casi registrati 15 sono stati per Clorpirifos in frutta e vegetali vari.

Residui di farmaci veterinari: sono stati rilevati 2 casi, entrambi originati da controlli ufficiali. Le segnalazioni hanno interessato carni e prodotti carni escluso il pollame (coniglio e suino).

Additivi: 17 i casi di irregolarità che hanno dato origine a una allerta, dovuti all'utilizzo non conforme di additivi per alimenti (13) e per mangimi (4), di cui 5 da autocontrollo aziendale e 12 da controlli ufficiali su mercato.

Metalli pesanti: 30 casi, 10 da autocontrollo aziendale e 17 da controllo ufficiale, 2 casi da reclamo del consumatore e 1 caso per controllo al confine senza blocco della partita.

- la contaminazione da Mercurio, 11 casi, per la maggior parte, 7 casi, in pesce e prodotti derivati e in 4 casi in prodotti dietetici/integratori alimentari;
- In aumento i casi di contaminazione da Cadmio (12), per la maggior parte in cereali e prodotti da forno, in due casi in cacao in polvere e in un caso in astice.

Micotossine: 21 i casi di cui 10 causati dalla presenza di aflatossine, mentre i restanti casi sono per presenza di ocratossina (6), fumonisine (3), un caso per presenza di patulina in succo di mela e un caso di muffa-lieviti in formaggio fuso. Quasi tutte le segnalazioni hanno riguardato alimenti, eccetto due in mangimi per alti valori di aflatossina b1.

Migrazione: segnalati 21 casi dovuti a irregolarità nei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, in salsa al pesto e in patatine. I casi più frequenti sono stati per presenza di Cromo, Nichel, Arsenico e Ammine.

Composizione: 11 i casi in totale. In 10 casi in alimenti e in 1 caso in MOCA, stoviglie per bambini in melamina. In 6 casi da controlli ufficiali sul mercato, in 2 da autocontrollo aziendale e 3 casi da reclamo del consumatore.

5 i casi rubricati come “contaminazione da processo”, tutti in alimenti.

Altri 5 registrati nella categoria del pericolo come “altra contaminazione chimica”, anche questi tutti in alimenti.

Allergeni

34 casi totali di cui 20 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, in 1 caso da reclamo del consumatore, in 1 caso da controllo al confine e in 2 casi da tossinfezione alimentare.

Altre irregolarità

Corpi estranei: 23 gli episodi riconducibili al riscontro di corpi estranei, di queste allerte la maggior parte hanno avuto origine da reclami dei consumatori (17 casi) e 6 casi da autocontrollo aziendale.

OGM/Novel food: 10 casi di cui 8 da segnalazione pervenuta da controllo ufficiale, mentre i restanti da autocontrollo aziendale.

Etichettatura non corretta: 13 i casi dovuti a errate/insufficienti indicazioni in etichetta sul contenuto del prodotto. In 8 casi la segnalazione della irregolarità è pervenuta da autocontrollo aziendale, in 4 casi da controllo ufficiale e in un caso da segnalazione del consumatore.

Microorganismi non patogeni: 1 caso relativo a muffe in torta a seguito di reclamo del consumatore.

Altre casistiche: si segnalano 10 casi, 8 a seguito di controllo ufficiale, un caso per autocontrollo, un caso per controllo al confine.

Il grafico 7 rappresenta le 10 principali categorie interessate da procedimenti di allerta nel corso dell’anno 2023 e la loro percentuale d’incidenza sul totale delle 377 allerte gestite.

LE 10 PRINCIPALI CATEGORIE DI PRODOTTO

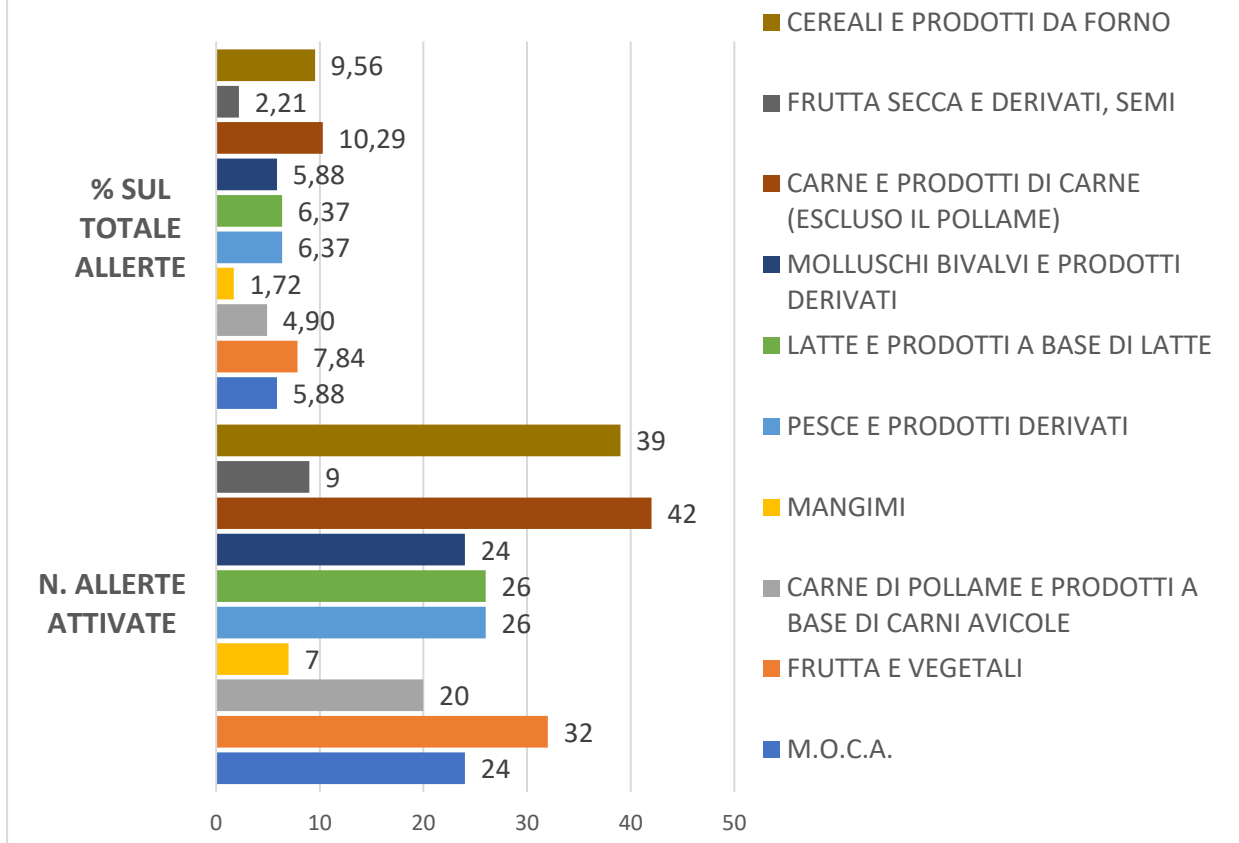
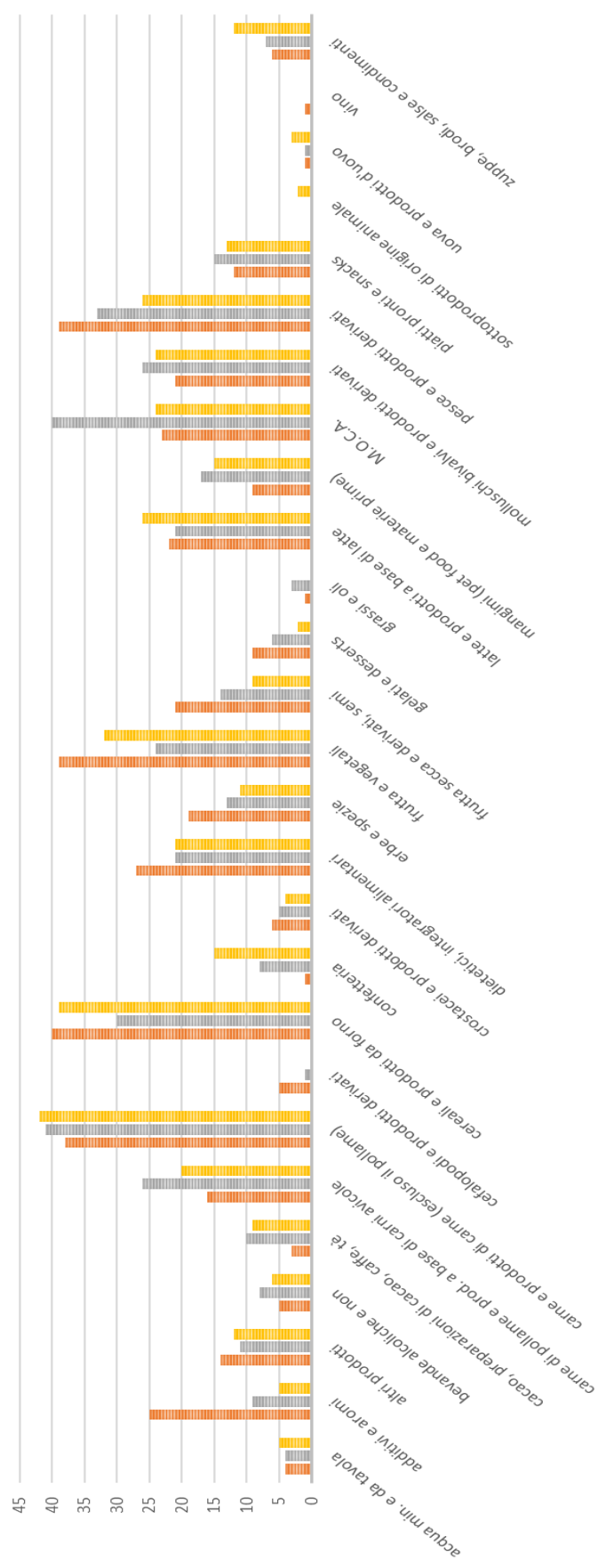


grafico 7

CATEGORIE DI PRODOTTI INTERESSATE

■ 2021 ■ 2022 ■ 2023



Il confronto dei dati relativi al triennio 2021-2023, 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	5	1,3
ADDITIVI E AROMI	5	1,3
ALTRO PRODOTTO ALIMENTARE	12	3,2
BEVANDE ALCOLICHE (ESCLUSO IL VINO)	3	0,8
BEVANDE NON ALCOLICHE	3	0,8
CACAO, PREPARAZIONI DI CACAO, CAFFÈ, THE	9	2,4
CARNE DI POLLAME E PRODOTTI A BASE DI CARNI AVICOLE	20	5,3
CARNE E PRODOTTI DI CARNE (ESCLUSO IL POLLAME)	42	11,1
CEREALI E PRODOTTI DA FORNO	39	10,3
CONFETTERIA	15	4,0
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	4	1,1
DIETETICI, INTEGRATORI ALIMENTARI, ALIMENTI ARRICCHITI	21	5,6
ERBE E SPEZIE	11	2,9
FRUTTA E VEGETALI	32	8,5
FRUTTA SECCA E DERIVATI, SEMI	9	2,4
GELATI E DESSERTS	2	0,5
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	26	6,9
MANGIMI	7	1,9
MATERIE PRIME PER MANGIMI	7	1,9
MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI	24	6,4
MOLLUSCHI BIVALVI E PRODOTTI DERIVATI	24	6,4
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	26	6,9
PET FOOD	1	0,3
PIATTI PRONTI E SNACKS	13	3,4
SOTTO PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE	2	0,5
UOVA E PRODOTTI D'UOVO	3	0,8
ZUPPE, BRODI, SALSE E CONDIMENTI	12	3,2
TOTALE	377	100

TABELLA: DETTAGLIO CASI SEGNALATI PER CAUSA DI NON CONFORMITA'

Causa di non conformità	nr. casi	% sul totale dei casi
ADDITIVI PER ALIMENTI	13	3,4
ADDITIVI PER MANGIMI	4	1,1
ALLERGENI	34	9,0
ADULTERAZIONI / FRODI	2	0,5
ALTRE CAUSE	10	2,6
ASPETTI ORGANOLETTICI	1	0,3
BIOCONTAMINANTI	8	1,9
BIOTOSSINE (ALTRO)	8	2,1
COMPOSIZIONE	11	2,9
CONTAMINAZIONE CHIMICA (ALTRO)	5	1,3
CONTAMINAZIONE DA PROCESSO INDUSTRIALE (ES. DIOSSINE, BENZOPIRENE, 3MCPD, OLI MINERALI, DISINFETTANTI)	5	1,3
CONTROLLO INADEGUATO O INSUFFICIENTE	2	0,5
CORPI ESTRANEI	23	6,1
DIFETTI DELLE CONFEZIONI	4	1,1
ETICHETTATURA ASSENTE/INCOMPLETA/NON CORRETTA	13	3,4
INFESTAZIONE PARASSITARIA	5	1,3
METALLI PESANTI	30	8,0
MICOTOSSINE	21	5,8
MICROORGANISMI NON PATOGENI	1	0,5
MICROORGANISMI PATOGENI	112	29,6
MIGRAZIONE	21	5,6
OGM/NOVEL FOOD	10	2,7
RESIDUI DA PESTICIDI	32	8,5
RESIDUI DI FARMACI VETERINARI	2	
TOTALE	377	100

