

SISTEMA DI ALLERTA PER ALIMENTI E MANGIMI

REPORT ANNO 2024



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 Commissioni 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 2024 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 **478 casi**

L'origine delle segnalazioni è riportata nel grafico 1.

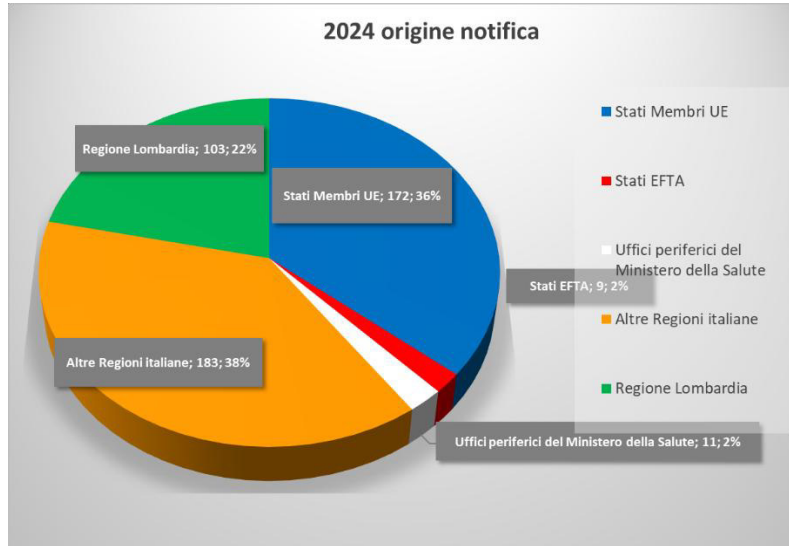


grafico 1

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:

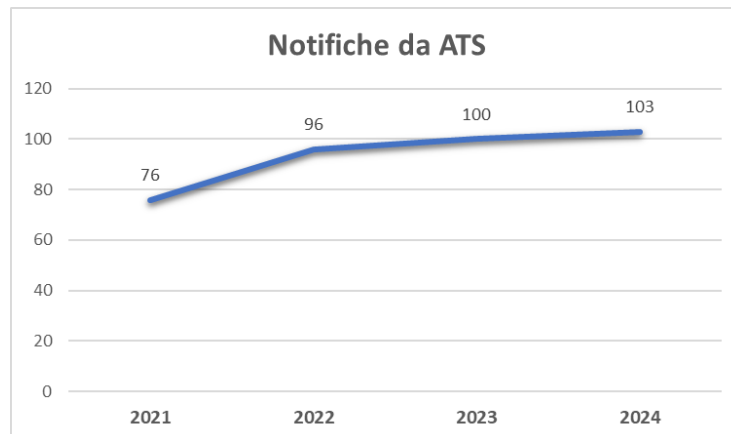


grafico 2

Nel dettaglio i dati relativi all'anno 2024:

ATS	n. segnalazioni
BERGAMO	13
BRESCIA	12
BRIANZA	13
CITTA' METROPOLITANA DI MILANO	33
INSUBRIA	7
PAVIA	7
VAL PADANA	15
MONTAGNA	3
TOTALE	103

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 2024 un aumento dei casi principalmente a seguito di controlli ufficiali sul mercato rispetto all'anno precedente (259 nel 2024 e 197 nel 2023).

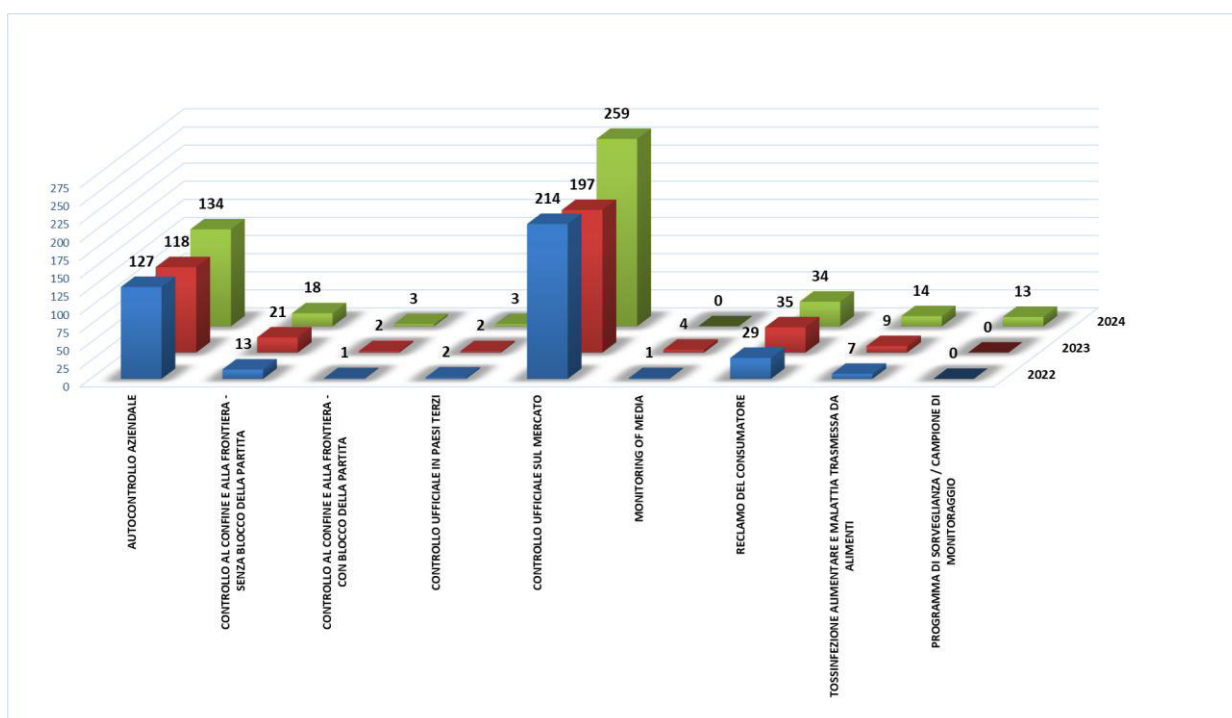


grafico 3

Le segnalazioni pervenute a seguito di **reclamo dei consumatori** (41) vedono quale causa prevalente il riscontro di corpi estranei (16).

Le segnalazioni di irregolarità in **mangimi** sono, complessivamente 21, corrispondenti a circa il 4.7 % del totale delle notifiche e in 9 casi l'origine del prodotto era nazionale. In 12 casi la notifica ha avuto origine in paesi della UE. In 12 casi le segnalazioni hanno avuto origine da controlli ufficiali sul mercato, 5 casi da attività di autocontrollo, 3 casi da reclamo del consumatore e in un caso da controlli di monitoraggio. Si I casi in pet food sono stati 3.

Per quel che concerne i **materiali destinati a venire in contatto con alimenti (M.O.C.A.)** sono state attivate 22 allerte, principalmente a seguito di controllo ufficiale. Significativo 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:

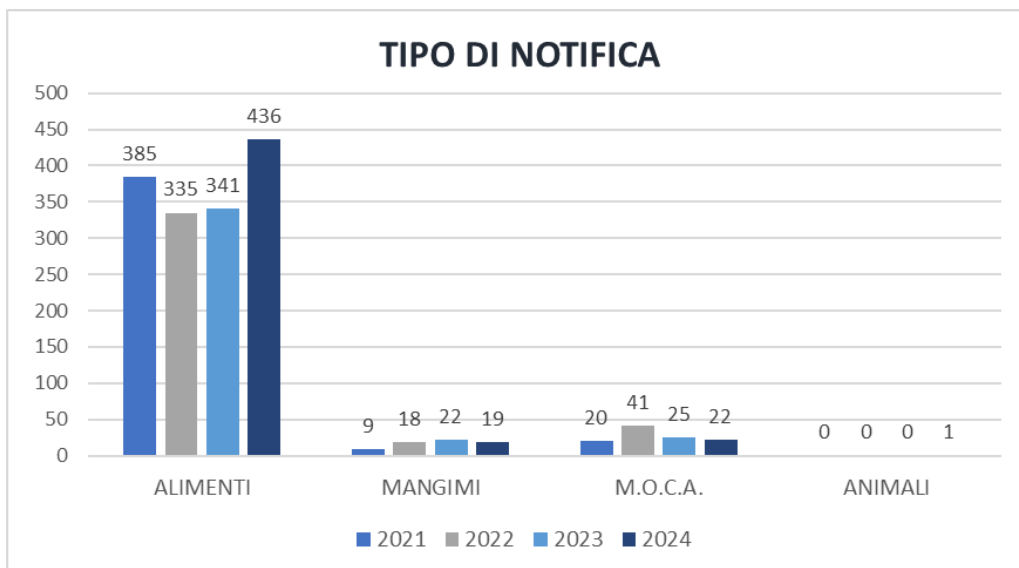


grafico 4

Dei **478 casi trattati**, 8 sono stati successivamente revocati a seguito della mancata conferma dei motivi che li avevano generati.

Le tabelle, qui di seguito, riportano quindi solo i dati relativi a **470 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 148 allerte gestite nel corso dell'anno. Mentre la categoria del pericolo dei **residui di prodotti fitosanitari** ha visto un totale di 40 procedimenti.

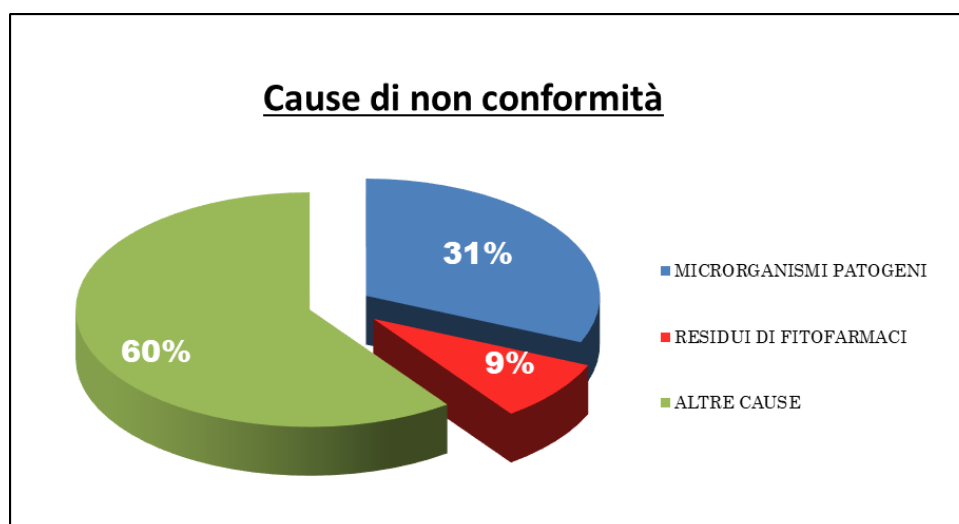


grafico 5

Contaminanti microbiologici e biologici

Delle 148 allerte per presenza di microrganismi patogeni, 88 originano da accertamenti in sede di controllo ufficiale, 41 in sede di autocontrollo aziendale, 10 a seguito di tossinfezione alimentare e MTA (7).

I principali contaminanti microbiologici riscontrati sono Salmonella, E. coli e Listeria monocytogenes. Si sono inoltre registrati 11 casi di riscontro di Norovirus.

Biocontaminanti: 13 i casi gestiti, 9 per presenza di istamina in pesce, 2 per nitrati in rucola e in spinaci, 1 acido cianidrico nella farina di manioca e 1 caso semi di senape ad alto contenuto di acido erucico.

Biotossine: sono stati segnalati dal controllo ufficiale 6 casi, 4 casi da MTA e 1 caso da monitoraggio programmato.

5 i casi riferibili a **infestazione parassitaria** nel 2024, di cui 2 casi per presenza di larve di Anisakis in pesce, un caso in salame e 2 casi in cereali.

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

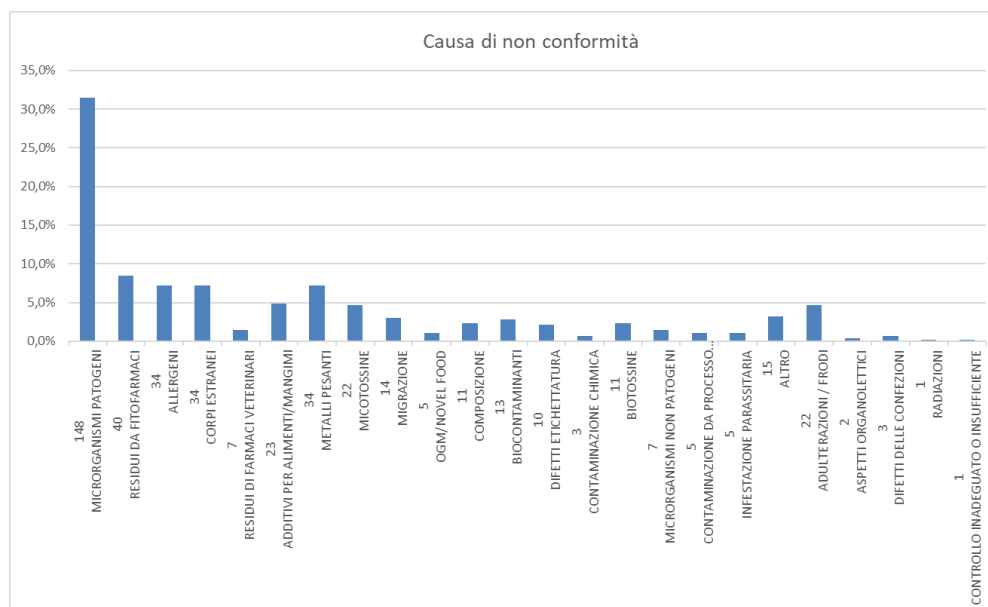


grafico 6

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 40 casi, di cui 23 hanno tratto origine da controlli ufficiali, 10 da autocontrolli aziendali, mentre i restanti da controlli al confine. La categoria di alimenti maggiormente coinvolta è stata frutta e vegetali e il principio attivo più rilevato è stato il Chlorpyrifos.

Residui di farmaci veterinari: sono stati rilevati 7 casi, 4 casi originati da controlli ufficiali, 2 da controlli di monitoraggio e 1 caso per autocontrollo aziendale. Tutte le segnalazioni hanno interessato carni e prodotti carni escluso il pollame (bovini, ovini e suini).

Additivi: 23 i casi di irregolarità che hanno dato origine a una allerta, dovuti all'utilizzo non conforme di additivi per alimenti (21) e per mangimi (2), di cui 17 da controlli ufficiali su mercato, 2 da autocontrollo aziendale, 3 da reclamo del consumatore e un caso da campionamento di monitoraggio.

Metalli pesanti: 34 casi, 14 da autocontrollo aziendale, 19 da controllo ufficiale e un caso per controllo al confine senza blocco della partita.

- la contaminazione da Mercurio, 18 casi, per la maggior parte, 15 casi, in pesce e prodotti derivati e i restanti 3 casi in prodotti dietetici/integratori alimentari, erbe e spezie e mangime;
- i casi di contaminazione da Cadmio (6), per la maggior parte in frutta e vegetali (3), un caso in cacao in polvere, un caso in seppie e un caso in materie prime per mangimi.

Micotossine: 22 i casi, 14 dei quali a seguito di controllo ufficiale e 5 di autocontrollo aziendale, i restanti per controllo al confine. 10 casi sono stati dovuti alla presenza di ocratossina A, 8 di aflatossine B1 o totali, i restanti casi sono stati dovuti alla presenza di fumonisine e patulina. Quasi tutte le segnalazioni hanno riguardato alimenti (cereali e prodotti da forno frutta e vegetali frutta secca e derivati, semi), eccetto un caso in mangimi per presenza di Deossinivalenolo e Fumonisine B1 B2.

Migrazione: segnalati 21 casi dovuti a irregolarità nei materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, quasi completamente a seguito di controllo ufficiale. I casi più frequenti sono stati per presenza di metalli pesanti, ammine e melammina.

Composizione: 11 i casi in totale. In 10 casi in alimenti e in 1 caso in mangime. In 4 casi da controlli ufficiali sul mercato, in 3 da autocontrollo aziendale e 4 casi da controllo al confine e alla frontiera.

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

3 casi registrati nella categoria del pericolo come "altra contaminazione chimica", 2 in alimenti e 1 caso in MOCA.

Allergeni

34 casi totali di cui 14 casi la segnalazione della irregolarità è pervenuta dalle industrie alimentari a seguito di analisi effettuate nell'ambito delle procedure di autocontrollo, in 15 casi da controllo ufficiale, in 4 casi da reclamo del consumatore e in un caso da controlli alla frontiera.

Altre irregolarità

Corpi estranei: 34 gli episodi riconducibili al riscontro di corpi estranei, di queste allerte la maggior parte hanno avuto origine da autocontrollo aziendale (16) e 14 casi da reclami dei consumatori.

OGM/Novel food: 6 casi di cui 3 a seguito di controllo ufficiale, 2 da controllo alla frontiera e 1 da reclamo del consumatore. In 5 casi sono stati coinvolti alimenti (integratore, tè, spezie e bevanda non alcolica) e in 1 caso un mangime.

Etichettatura non corretta: 10 i casi dovuti a errate/insufficienti indicazioni in etichetta sul contenuto del prodotto. In 7 casi la segnalazione della irregolarità è pervenuta da autocontrollo aziendale, in 2 da segnalazione del consumatore e in un caso da controllo ufficiale.

Microorganismi non patogeni: 7 casi di cui 3 da controlli ufficiali sul mercato, 2 da autocontrollo aziendale e 2 da reclamo del consumatore.

Altre casistiche: si segnalano 15 casi, 6 a seguito di controllo ufficiale, 4 da autocontrollo, 4 da controllo al confine e alla frontiera.

Il grafico 7 rappresenta le 10 principali categorie interessate da procedimenti di allerta nel corso dell'anno 2024 e la loro percentuale d'incidenza sul totale delle 470 allerte gestite.

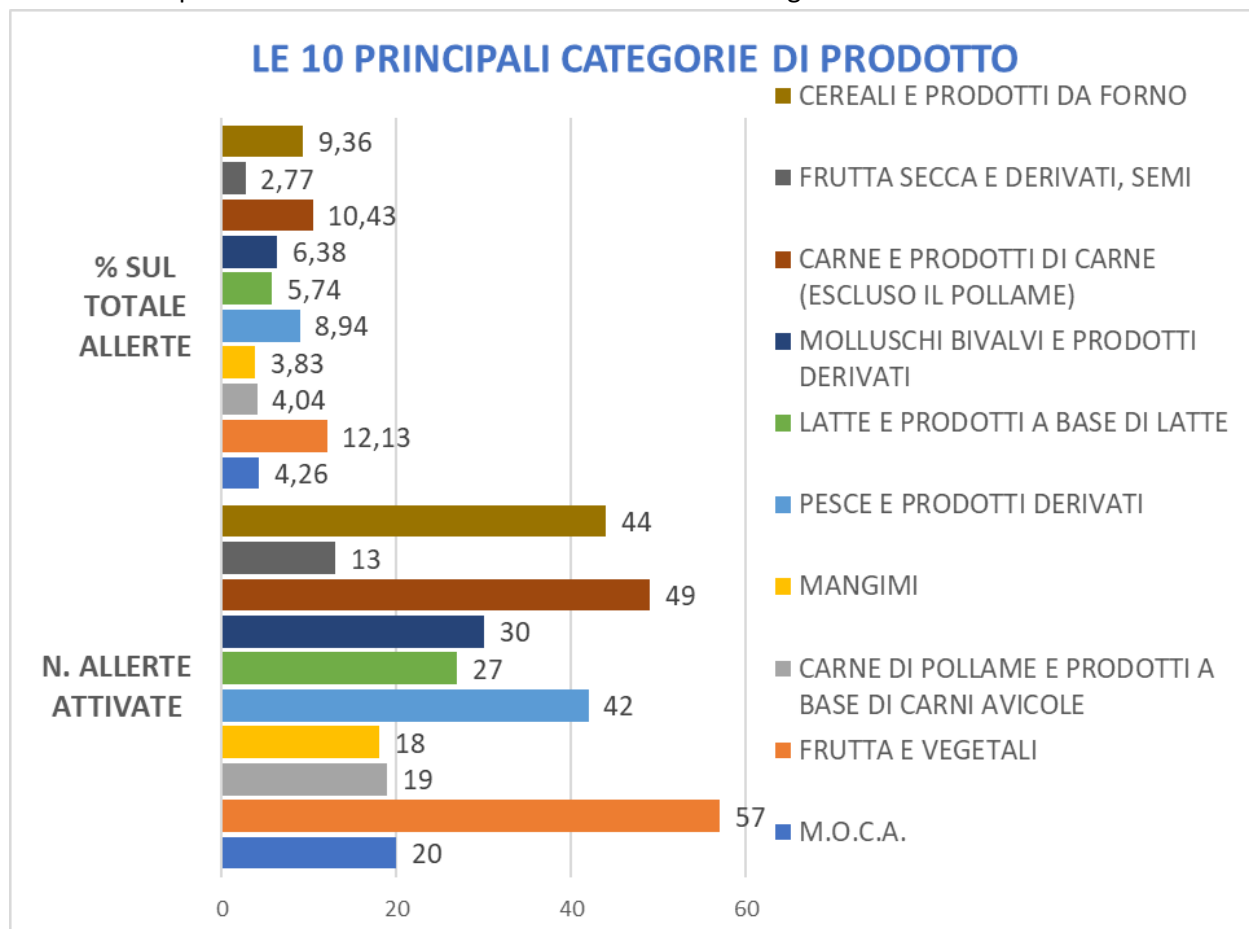


grafico 7

ALLEGATO 1 - TABELLE

TABELLA: DETTAGLIO CASI SEGNALATI PER CATEGORIA DI PRODOTTO

Tipologia di prodotto	nr.casi	% sul totale dei casi
ACQUA MINERALE	2	0,4
ADDITIVI E AROMI	2	0,4
ALTRO PRODOTTO ALIMENTARE	19	4,0
BEVANDE ALCOLICHE (ESCLUSO IL VINO)	2	0,4
BEVANDE NON ALCOLICHE	3	0,6
CACAO, PREPARAZIONI DI CACAO, CAFFÈ, THE	14	3,0
CARNE DI POLLAME E PRODOTTI A BASE DI CARNI AVICOLE	19	4,0
CARNE E PRODOTTI DI CARNE (ESCLUSO IL POLLAME)	49	10,4
CEFALOPODI E PRODOTTI DERIVATI	1	0,2
CEREALI E PRODOTTI DA FORNO	44	9,4
CONFETTERIA	7	1,5
CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI	2	0,4
DIETETICI, INTEGRATORI ALIMENTARI, ALIMENTI ARRICCHITI	16	3,4
ERBE E SPEZIE	18	3,8
FRUTTA E VEGETALI	57	12,1
FRUTTA SECCA E DERIVATI, SEMI	13	2,8
GELATI E DESSERTS	3	0,6
GRASSI E OLI	2	0,4
LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE	27	5,7
MANGIMI	11	2,3
MATERIE PRIME PER MANGIMI	4	0,9
MATERIALI A CONTATTO CON ALIMENTI	20	4,3
MOLLUSCHI BIVALVI E PRODOTTI DERIVATI	30	6,4
PESCE E PRODOTTI DERIVATI	42	8,9
PET FOOD	3	0,6
PIATTI PRONTI E SNACKS	39	8,3
UOVA E PRODOTTI D'UOVO	6	1,3
VINO	2	0,4
ZUPPE, BRODI, SALSE E CONDIMENTI	13	2,8
TOTALE	470	100

TABELLA: DETTAGLIO CASI SEGNALATI PER CAUSA DI NON CONFORMITA'

Causa di non conformità	nr. casi	% sul totale dei casi
ADDITIVI PER ALIMENTI	21	4,5
ADDITIVI PER MANGIMI	2	0,4
ALLERGENI	34	7,2
ADULTERAZIONI / FRODI	22	4,7
ALTRE CAUSE	15	3,2
ASPETTI ORGANOLETTICI	2	0,4
BIOCONTAMINANTI	13	2,8
BIOTOSSINE (ALTRO)	11	2,3
COMPOSIZIONE	11	2,3
CONTAMINAZIONE CHIMICA (ALTRO)	3	0,6
CONTAMINAZIONE DA PROCESSO INDUSTRIALE (ES. DIOSSINE, BENZOPIRENE, 3MCPD, OLI MINERALI, DISINFETTANTI)	5	1,1
CONTROLLO INADEGUATO O INSUFFICIENTE	1	0,2
CORPI ESTRANEI	34	7,2
DIFETTI DELLE CONFEZIONI	3	0,6
ETICHETTATURA ASSENTE/INCOMPLETA/NON CORRETTA	10	2,1
INFESTAZIONE PARASSITARIA	5	1,1
METALLI PESANTI	34	7,2
MICOTOSSINE	22	4,7
MICRORGANISMI NON PATOGENI	7	1,5
MICRORGANISMI PATOGENI	148	31,5
MIGRAZIONE	14	3,0
OGM/NOVEL FOOD	5	1,1
RESIDUI DA PESTICIDI	1	0,2
RESIDUI DI FARMACI VETERINARI	40	8,5
TOTALE	470	100

