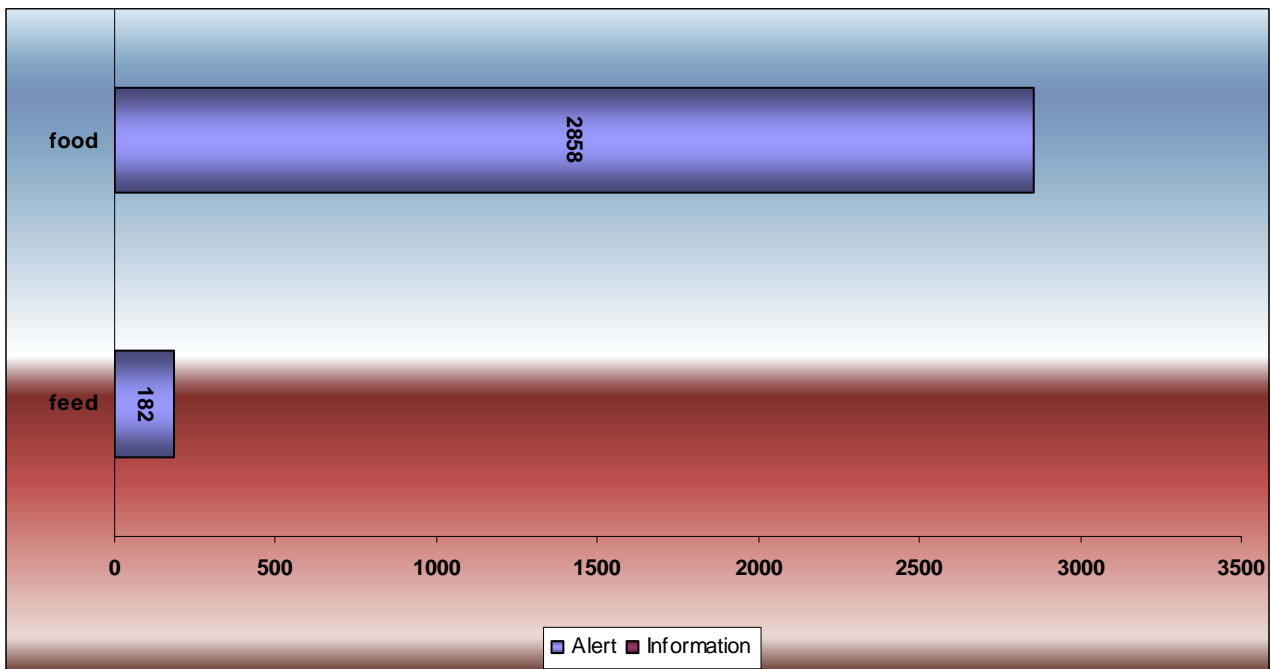


RELAZIONE SUL SISTEMA DI ALLERTA COMUNITARIO ANNO 2008

1-Sistema di allerta

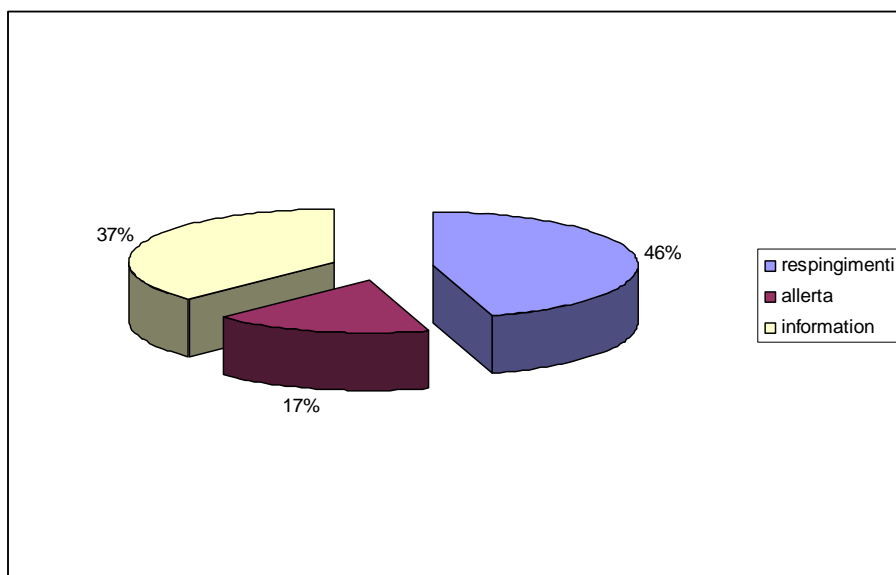
Complessivamente, nell'anno 2008, sono state trattate 3040 notifiche (2933 nel 2007 e 2874 nel 2006), pervenute sia dalla Commissione europea, sia da parte degli uffici periferici e degli Assessorati alla Sanità. Tra queste notifiche, 182 (165 nell'anno precedente) riguardano la sola alimentazione animale.

La Commissione Europea, a seguito di ulteriori valutazioni sul rischio, ha cancellato 4 segnalazioni di allerta, mentre sono state revocate 54 notifiche, che sono state escluse, successivamente, dal sistema e dal conteggio riportato in questa relazione. Tra le 3040 notifiche, 1662 hanno riguardato prodotti distribuiti sul mercato, mentre i respingimenti ai confini sono risultati essere pari a 1378.



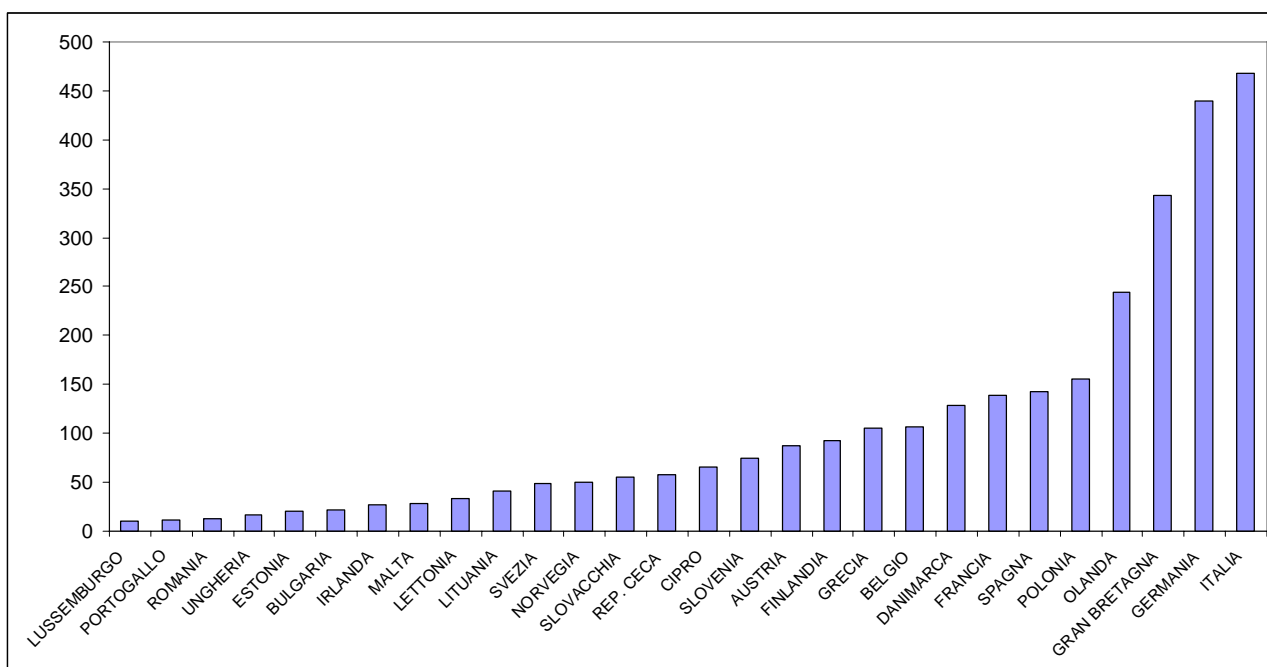
Complessivamente, delle 3040 notifiche, 2858 riguardano l'alimentazione umana e 182 l'alimentazione animale.

La Commissione ha, altresì, trasmesso 123 NEWS che hanno riguardato anche particolari problematiche sanitarie emerse nel corso di questo anno (es. carne cilena con diossina, carne irlandese con diossina, melamina in prodotti alimentari dalla Cina).



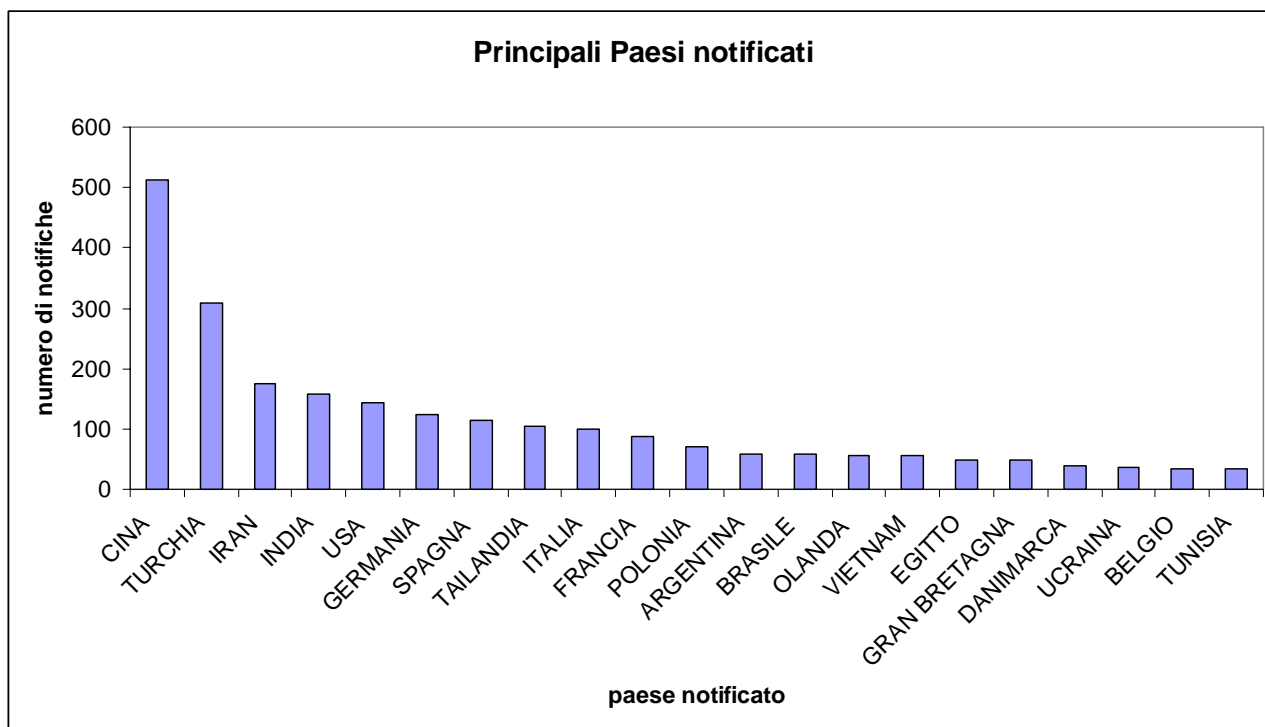
Inoltre, sono pervenuti numerosi addendum relativi sia alle notifiche di allerta che alle informazioni.

Tra le notifiche complessive, l'Italia ne ha effettuate 468 (pari al 15.4%), risultando, come nel 2007 e nel 2006, il **primo** Paese membro nel numero di segnalazioni inviate. Dopo l'Italia per numero di notifiche vi è la Germania (439), la Gran Bretagna (343), seguite dall'Olanda, la Polonia, la Spagna e la Francia.



Per quanto riguarda l'origine, i prodotti nazionali risultati irregolari sono stati 99 (70 nell'anno precedente), pari al 3.3% di tutte le notifiche, risultando il **terzo** Paese comunitario per numero di notifiche ricevute dopo la Germania e la Spagna. Nell'anno 2007 era risultato il quarto Paese, dopo la Spagna, la Germania e la Francia.

Considerando, invece, anche i Paesi terzi, lo Stato che ha ricevuto il maggior numero di notifiche per prodotti non regolari è la Cina (complessivamente 513) seguita dalla Turchia, Iran, India e Stati Uniti.



Per quel che concerne l'attività di vigilanza in ambito nazionale, sono giunte 118 segnalazioni dagli Assessorati alla Sanità, dalle ASL e dai Carabinieri per la Sanità (107 nel 2007 e 186 nel 2006). Si assiste pertanto ad un numero di notifiche praticamente stazionarie rispetto all'anno precedente.

Gli Uffici periferici del Ministero della salute (USMAF, UVAC e PIF) hanno notificato 350 irregolarità (389 nell'anno 2007).

Questo ufficio ha inoltre effettuato, nel corso dell'anno, numerose segnalazioni agli Assessorati alla Sanità delle regioni e province autonome di Trento e Bolzano, per l'adozione dei provvedimenti di competenza, sia a seguito di allerta comunitarie che hanno interessato il territorio nazionale, sia per prodotti italiani risultati non conformi e notificati da altri Paesi membri. Sono state, inoltre, inviate alle suddette amministrazioni numerose comunicazioni rinforzate per aumentare, in taluni casi, il livello di attenzione e di controllo.

Oltre a queste segnalazioni di allerta, è stato effettuato un gran numero di solleciti e di comunicazioni per l'acquisizione di documenti necessari a garantire la completezza delle informazioni (in particolare modo i rapporti di prova dei laboratori di analisi, le liste di distribuzione dei prodotti, i provvedimenti adottati in ambito territoriale).

Per quanto riguarda il flusso delle “allerta”, sarà necessario rendere più omogenea l’attività svolta a livello regionale, in quanto tuttora si assiste ad una lentezza nei flussi di comunicazione da parte di alcuni Assessorati .

Nell’ambito delle classi di alimenti analizzate (di origine animale o vegetale), le irregolarità riscontrate sono sia di natura igienico sanitaria (contaminanti microbiologici, residui di antiparassitari, metalli pesanti, micotossine, stato di conservazione, additivi e coloranti) sia di natura formale-merceologica e anche etichettatura non conforme dal punto di vista sanitario, frodi.

In Appendice 1, sono elencate le notifiche pervenute attraverso il sistema SANCO RASFF, in relazione alla tipologia di prodotto, rischio riscontrato, sua classificazione ed origine del prodotto.

Di seguito sono riportate le principali segnalazioni, raggruppate per categorie di contaminanti, come in uso presso la Commissione Europea. Si precisa che una notifica può contenere, in alcuni casi, più contaminanti.

1.1-Contaminanti microbiologici e biologici

In relazione alle notifiche pervenute sono riassunti i principali contaminanti microbiologici e biologici, spesso riscontrati contemporaneamente. Le frecce indicano il confronto rispetto alle segnalazioni dell’anno precedente:

CONTAMINANTE	NOTIFICHE
<i>Bacillo Cereus/Pumilus</i>	5
<i>Biotossine Algali</i>	6 ↓
<i>Campylobacter</i>	13 ↓
<i>Trichinella</i>	1
<i>E. Coli- Coliformi Fecali</i>	26 ↓
<i>ISTAMINA (casi di Istaminosi)</i>	37 (2)
<i>Listeria</i>	47 ↑
<i>Larve di Anisakis</i>	28 ≈
<i>Norovirus</i>	6 ↑
<i>Pseudomonas Aeruginosa</i>	5 ↑
<i>Salmonelle</i>	334 ↑
<i>Stafilococchi</i>	3
<i>Vibrio Cholerae/Vulfinicus</i>	10 ↑

I maggiori contaminanti microbiologici riguardano la Salmonella (334 notifiche contro le 267 dell’anno precedente), la Listeria, il riscontro di larve di Anisakis in prodotti della pesca (28) e di Campylobacter (13). Si assiste ad un incremento di segnalazioni relative al riscontro di norovirus e del Vibrio Cholerae rispetto agli anni precedenti (4 notifiche nel 2006 e le 2 notifiche nel 2007).

Delle 334 segnalazioni riguardanti la presenza di salmonella, 90 riguardano l’alimentazione animale (69 nell’anno 2007), come dettaglieremo successivamente.

1.2- Contaminanti Chimici

In relazione alle notifiche pervenute sono riassunti alcuni tra i principali contaminanti chimici riscontrati:

CONTAMINANTE	NOTIFICHE
<i>Metalli pesanti</i>	148↓
<i>Residui di fitofarmaci</i>	176↓
<i>Micotossine</i>	930↑
<i>Migrazioni in materiali a venire a contatto con gli alimenti</i>	170↓
<i>Residui di farmaci</i>	118 ≈
<i>Additivi e altri coloranti</i>	184↓
<i>Colorante Sudan I, III, IV</i>	25↓
<i>Diossine</i>	12
<i>Melamina</i>	58↑

I maggiori contaminanti chimici riguardano la presenza di micotossine, residui di fitofarmaci, metalli pesanti e migrazioni di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti, questi ultimi leggermente in calo rispetto al 2007.

Si è assistito, inoltre, ad un aumento della contaminazione da melamina in prodotti alimentari, con un numero di notifiche di allerta in notevole incremento (58 notifiche contro le 14 dell'anno precedente che riguardavano solo l'alimentazione animale).

Per quanto riguarda la presenza di alcuni additivi, si segnalano in particolare le 70 notifiche per presenza di elevati livelli di solfiti.

1.3 -Altre irregolarità

Le altre irregolarità, segnalate nell'anno 2008, riguardano in modo preponderante merce con etichettatura non regolamentare dal punto di vista sanitario, assenza di certificazioni sanitarie, traffico illegale, presenza di corpi estranei o in cattivo stato di conservazione.

Le principali irregolarità sono riassunte, per tipologie, nella tabella seguente.

ALTRE IRREGOLARITA'	NUMERO DI NOTIFICHE
<i>Corpi estranei</i>	80↑
<i>OGM non autorizzati</i>	34↓
<i>Etichettatura non regolamentare</i>	26≈
<i>Novel Food non autorizzati</i>	6↓

Tra queste notifiche si segnala, oltre a merce con etichettatura non regolamentare, la presenza di corpi estranei in alimenti, importazioni illegali di prodotti alimentari (10), immissione sul mercato di novel food non autorizzati (6 contro le 27 segnalazioni del 2007) e OGM non autorizzati (34 notifiche contro le 45 dell'anno precedente).

Per quanto riguarda la presenza di corpi estranei, numerose segnalazioni riguardano principalmente il riscontro di parti di vetro e metalli in prodotti alimentari, seguite anche da infestazioni di insetti e altri parassiti.

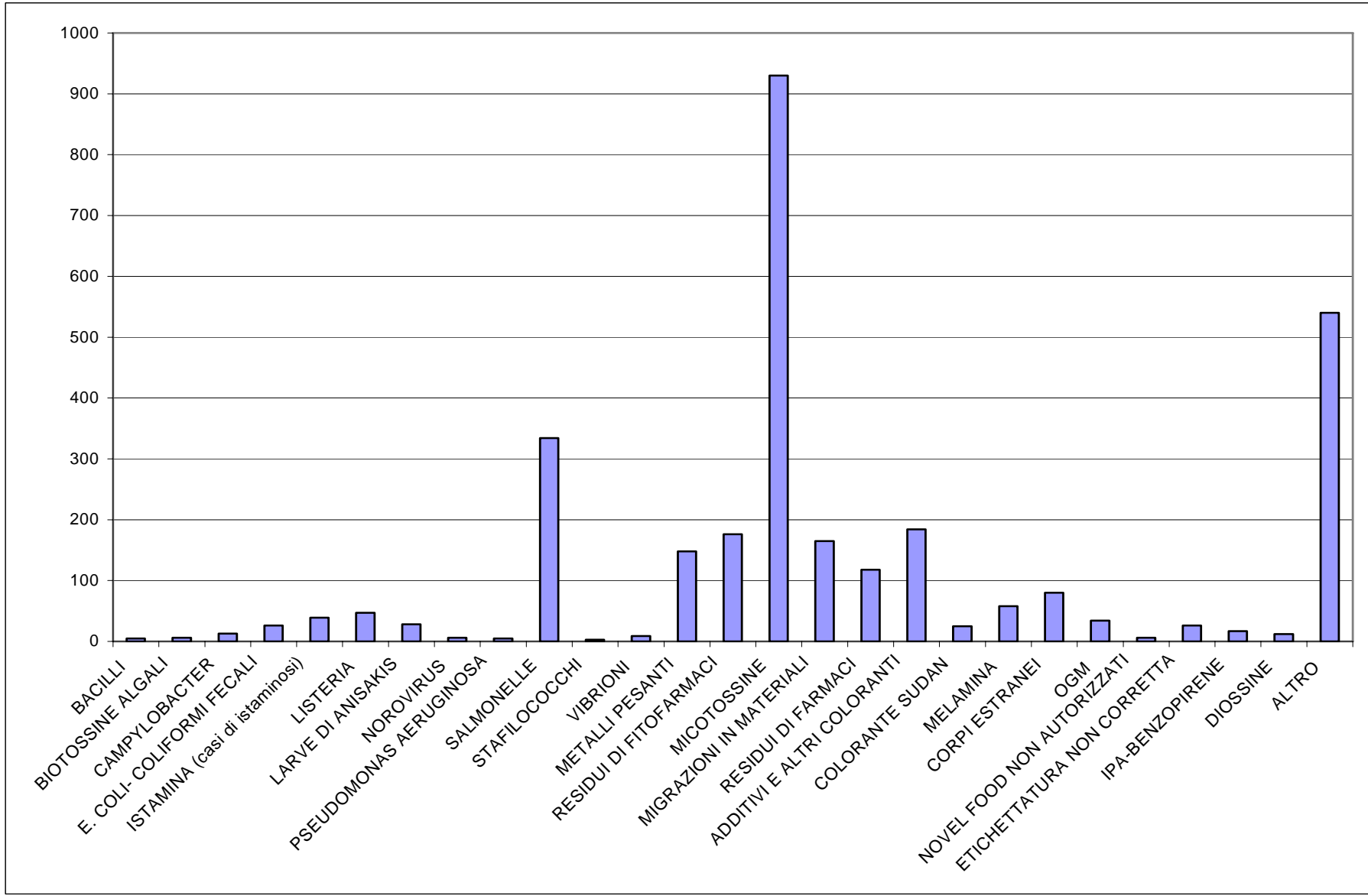
1.4 - Analisi dei flussi

Relativamente alle segnalazioni di irregolarità pervenute è stato impostato un database elettronico e si è avviata una raccolta di tutti i flussi. Ciò ha permesso di mantenere in tempo reale un riscontro sui diversi contaminanti in relazione alla loro incidenza, anche al fine di una successiva programmazione dei controlli a livello nazionale.

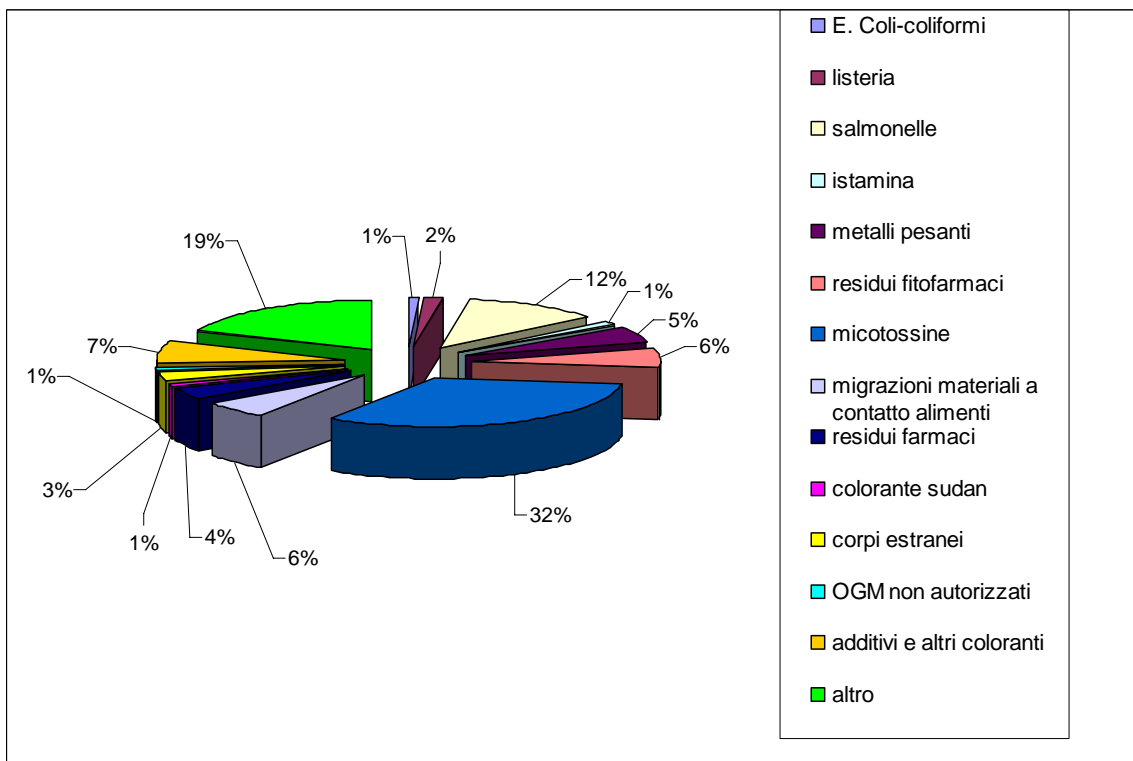
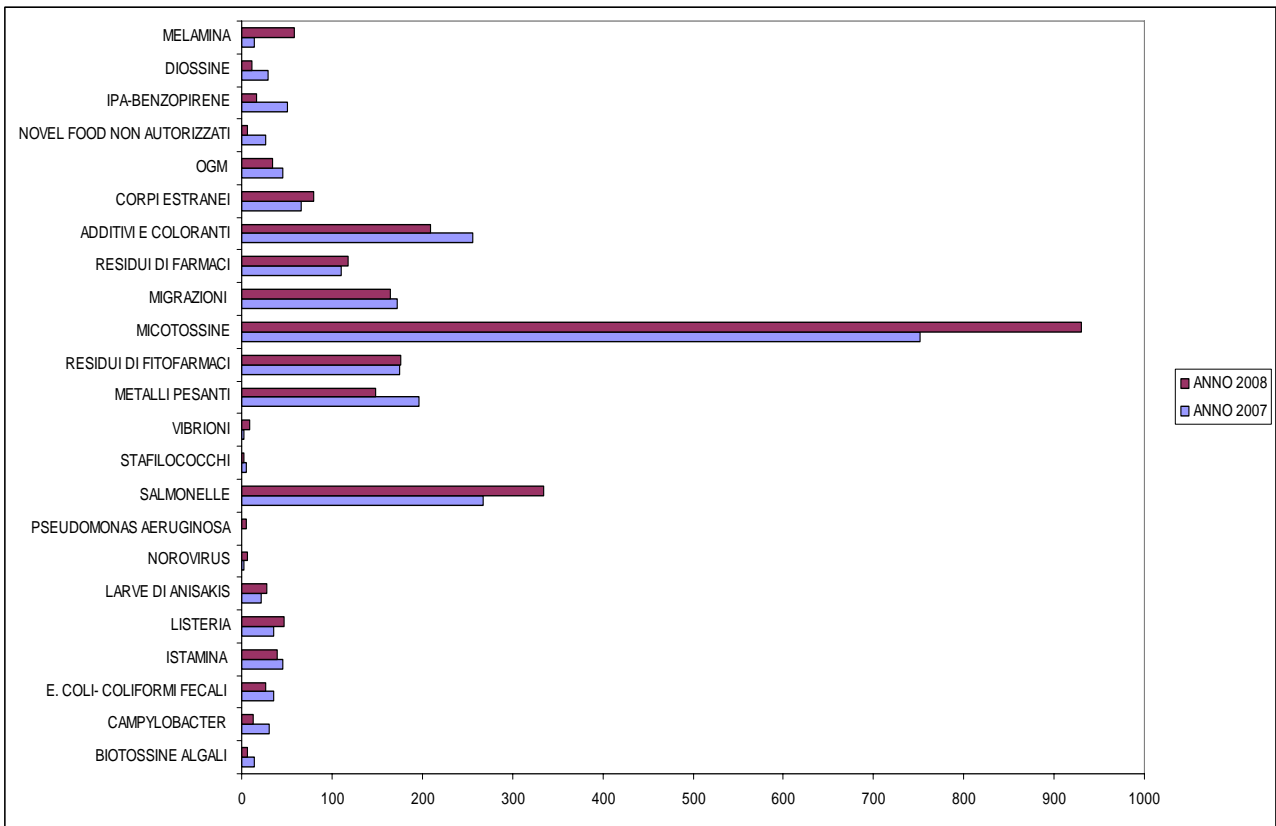
La raccolta dei dati è utile anche per consentire una rete di sorveglianza per le irregolarità riscontrate nell'ambito del sistema di allerta.

Si segnala un aumento delle notifiche relative al riscontro di micotossine e delle Salmonelle, seguite dalla Listeria e presenza di Anisakis. Si è osservato, inoltre, un aumento delle notifiche riguardanti il Norovirus e Vibrio Cholerae.

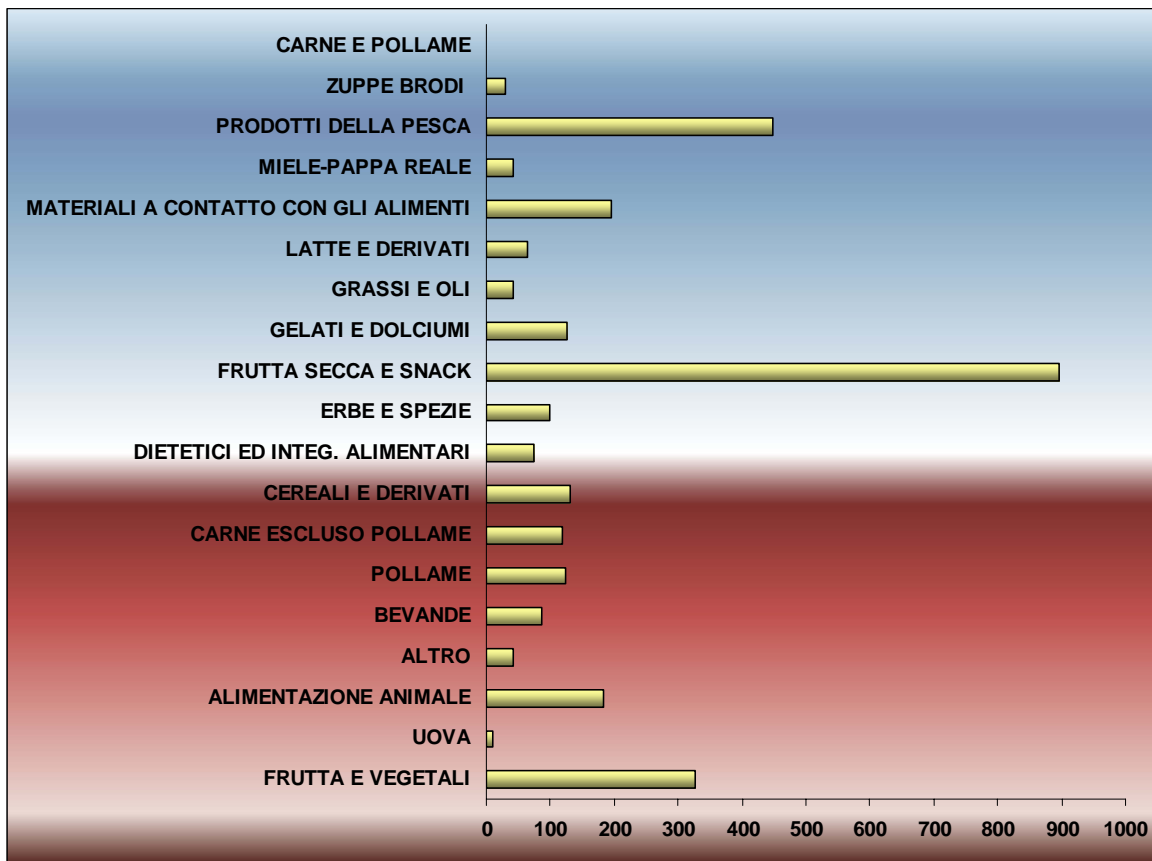
Tra le classi analizzate di contaminanti, emergono alcuni dati significativi, riportati nella figura seguente.



Il confronto tra il 2008 e il 2007 è, invece, riassunto nella figura seguente.



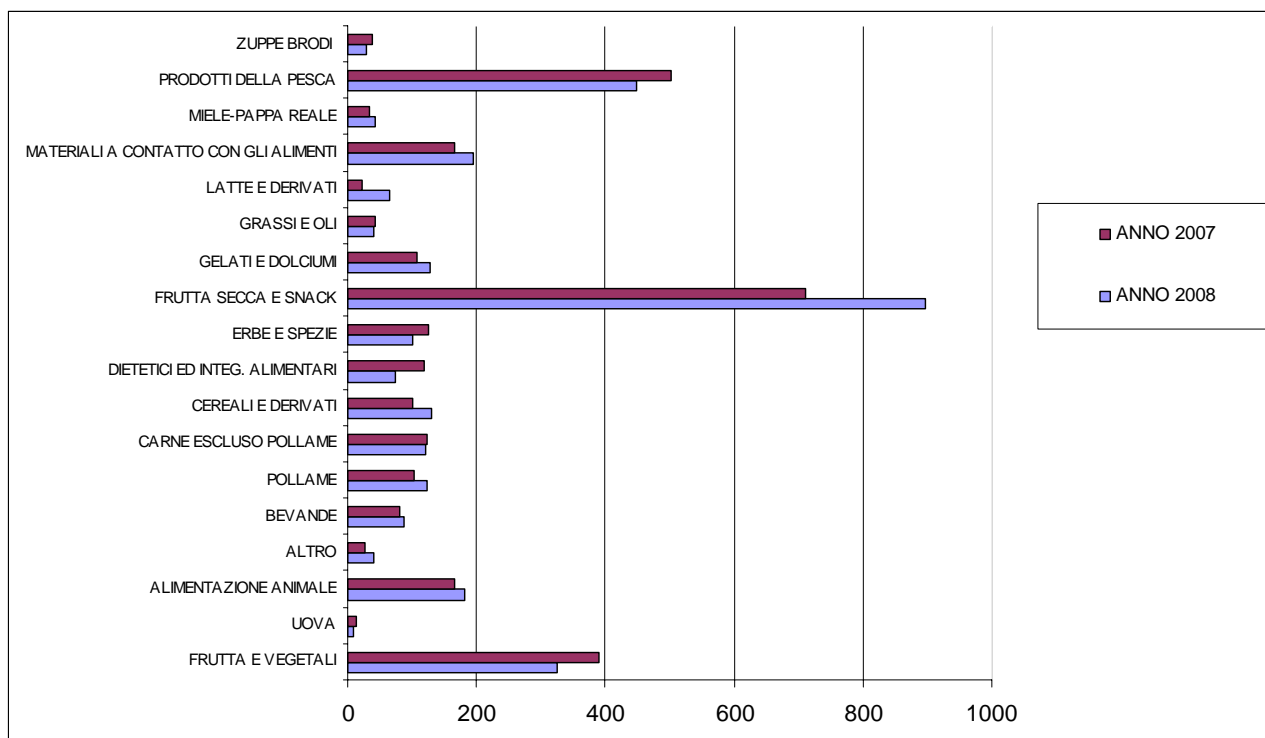
Le notifiche ricevute nel corso dell'anno riferite alle diverse categorie di prodotti sono, invece, riassunte nella figura seguente.



Le principali irregolarità sono state riscontrate nella frutta secca (principalmente per riscontro di micotossine, attraverso respingimenti della merce ai porti), nei prodotti della pesca, seguiti dalla frutta e vegetali, materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti e l'alimentazione animale.

Nel corso del 2007 si è assistito allo stesso trend, anche se nel corso di quest'anno si è evidenziato un aumento delle segnalazioni per frutta secca e snack, l'alimentazione animale, seguiti da cereali e derivati e gelati e dolciumi. Si è assistito ad un leggero calo di notifiche per prodotti della pesca e frutta e vegetali, se confrontati con i dati del 2007.

Le principali problematiche sanitarie sono descritte nel capitolo 2, relativo alla sorveglianza.

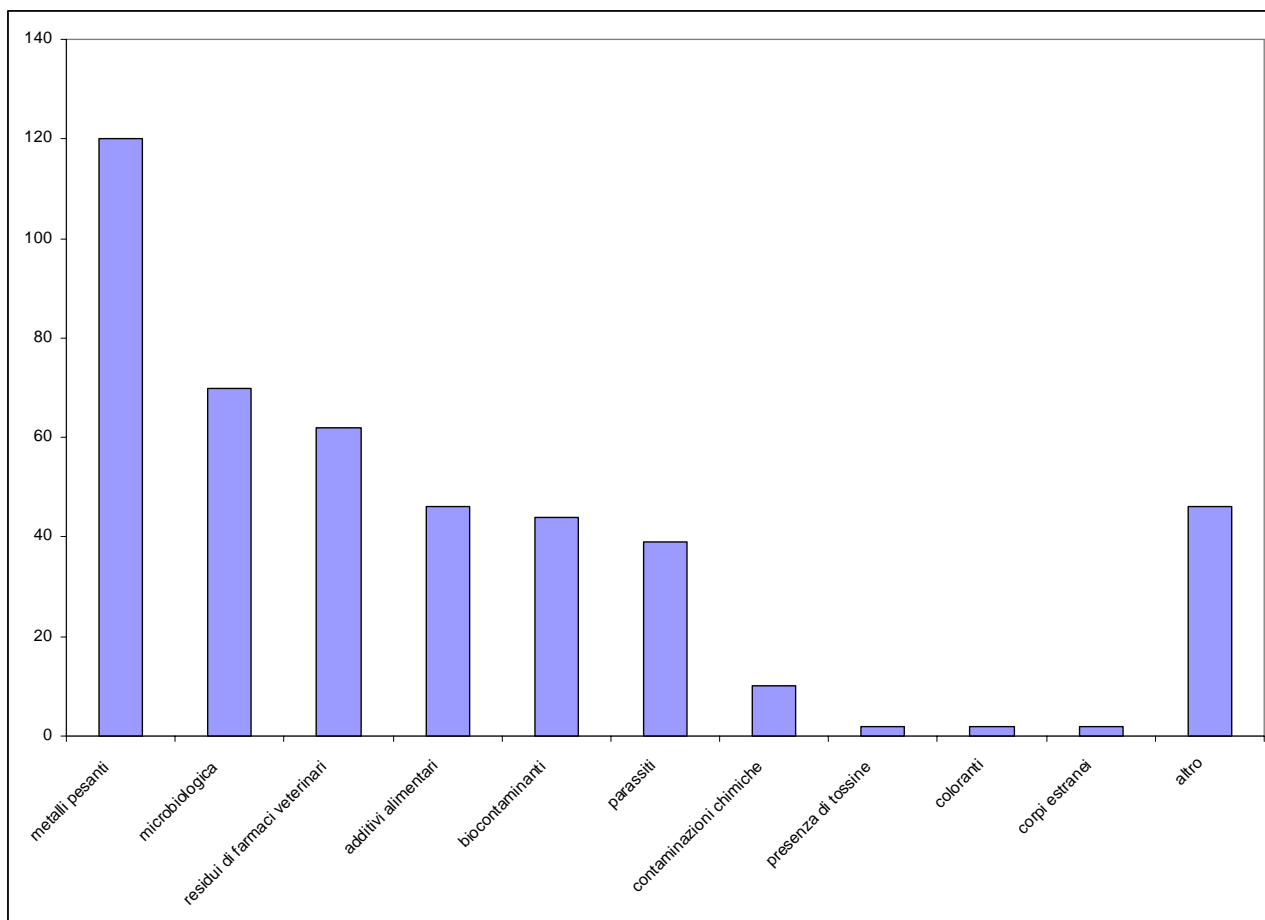


2- Sorveglianza e specifiche problematiche sanitarie per tipologia di alimenti emerse nel corso del 2008

2.1 Prodotti della pesca

Nel corso del 2008 le notifiche che hanno riguardato i prodotti della pesca sono state 449.

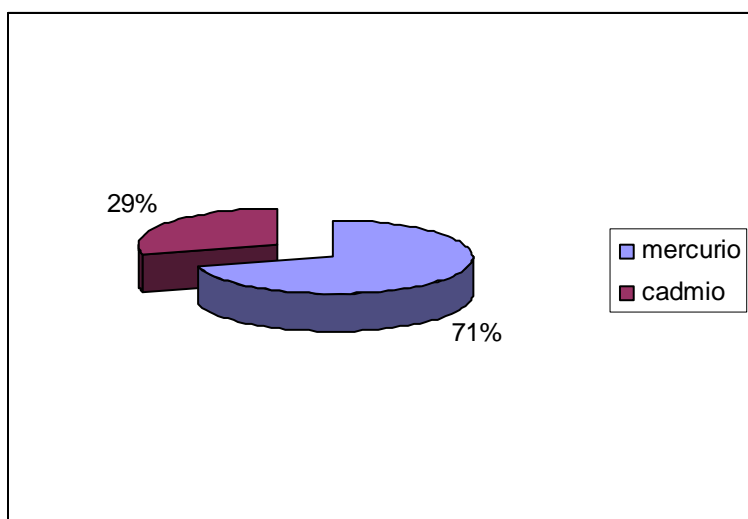
Il maggior numero di notifiche si riferiscono a contaminazioni da metalli pesanti (120), seguite da contaminazioni di natura microbiologica (70), dalla presenza di residui di farmaci veterinari (62), additivi alimentari (46), biocontaminanti (44), parassiti (39), contaminazioni chimiche (10), presenza di tossine (2), coloranti (2), corpi estranei (2) e altri rischi, come cattivo stato di conservazione, etichettatura non conforme, stabilimento non autorizzato, ecc. (52) che sono riportati sotto la voce “altro” nella figura seguente.



Di seguito vengono analizzati nel dettaglio i rischi maggiormente riscontrati.

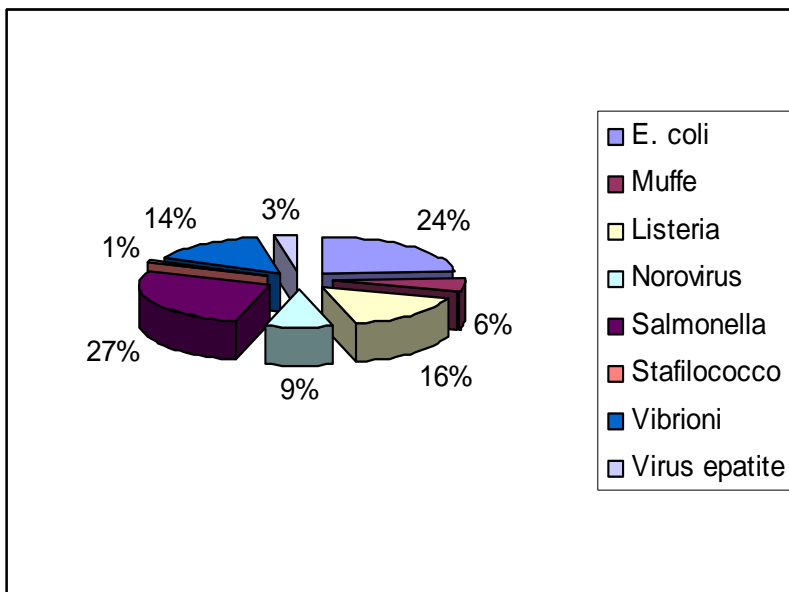
Metalli pesanti I metalli pesanti riscontrati nei prodotti della pesca sono mercurio (85), soprattutto in pesci, e cadmio (35), riscontrato soprattutto in crostacei e molluschi. Il grafico mostra i valori in percentuale di mercurio e cadmio.

L'origine dei prodotti è varia, ma i paesi col maggior numero di notifiche sono Spagna (39), Francia (16) e Vietnam (13).



Contaminanti microbiologici I contaminanti microbiologici riscontrati nei prodotti della pesca sono principalmente Salmonella (19), E. Coli (17), Listeria (11) e vibroni (10), seguiti da norovirus (6) riscontrati in ostriche, muffe (4), Virus dell'epatite A (2) e stafilococco (1). Il grafico mostra in dettaglio i contaminanti riscontrati e la loro prevalenza in percentuale.

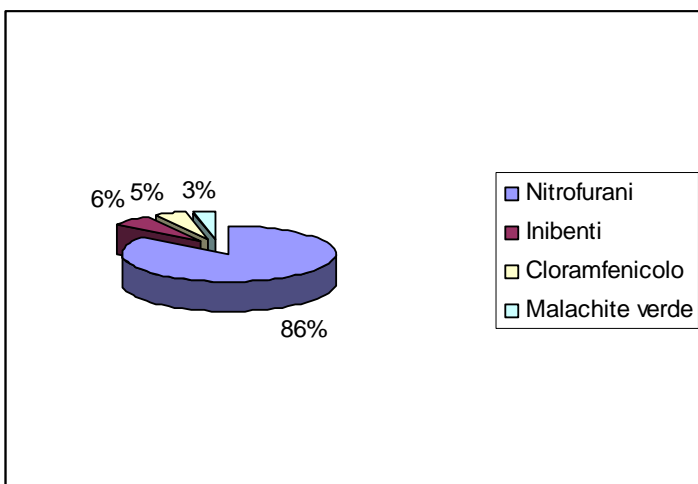
L'origine dei prodotti è varia.



Residui di farmaci veterinari

La maggior parte delle segnalazioni pervenute per residui di farmaci veterinari, riguarda la presenza di nitrofurani (53). Il grafico mostra in dettaglio i farmaci riscontrati e la loro prevalenza in percentuale.

L'origine dei prodotti è varia, ma i paesi col maggior numero di notifiche sono India (29), Bangladesh (14) e Cina (7).



Additivi alimentari

La maggior parte delle segnalazioni pervenute per additivi, riguarda la presenza di solfiti (38); solo 2 sono state le segnalazioni per monossido di carbonio rispetto alle 8 pervenute nel 2007.

L'origine dei prodotti è varia, ma il paese col maggior numero di notifiche è la Tunisia (15).

Biocontaminanti

Quasi tutte le segnalazioni riguardano la presenza di istamina (38), altre 6 segnalazioni hanno riguardato biotossine algali DSP (4), ASP (1) e AZP (1).

L'origine dei prodotti è varia, ma il paese col maggior numero di notifiche è lo Sri Lanka (13).

Parassiti

La maggior parte delle segnalazioni pervenute per parassiti riguardano la presenza di anisakis e loro larve (28).

L'origine dei prodotti è varia, ma il paese col maggior numero di segnalazioni è la Croazia (10), seguita da Cina e Spagna, entrambe con 6 segnalazioni.

Contaminanti chimici

Nel 2008 le notifiche pervenute per contaminanti chimici sono molto diminuite rispetto all'anno precedente (10 rispetto alle 49 del 2007).

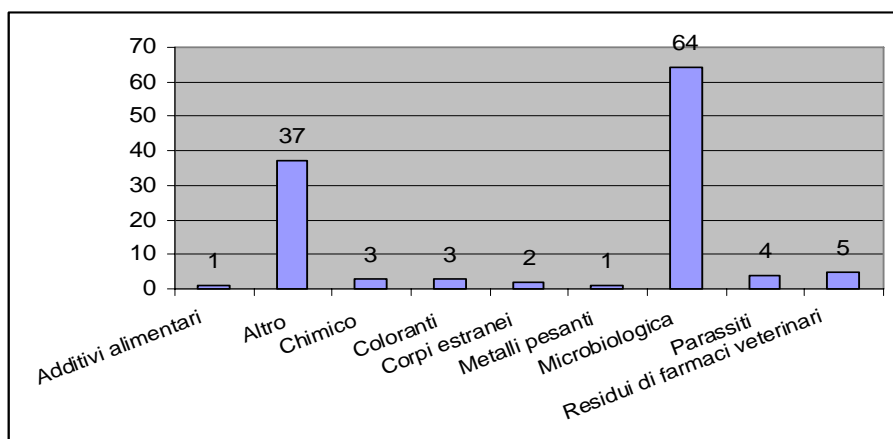
Oltre la metà delle segnalazioni riguardano la presenza di benzopirene (6) e solo 2 diossina e PCB, rispetto alle 16 del 2007.

L'origine dei prodotti è varia.

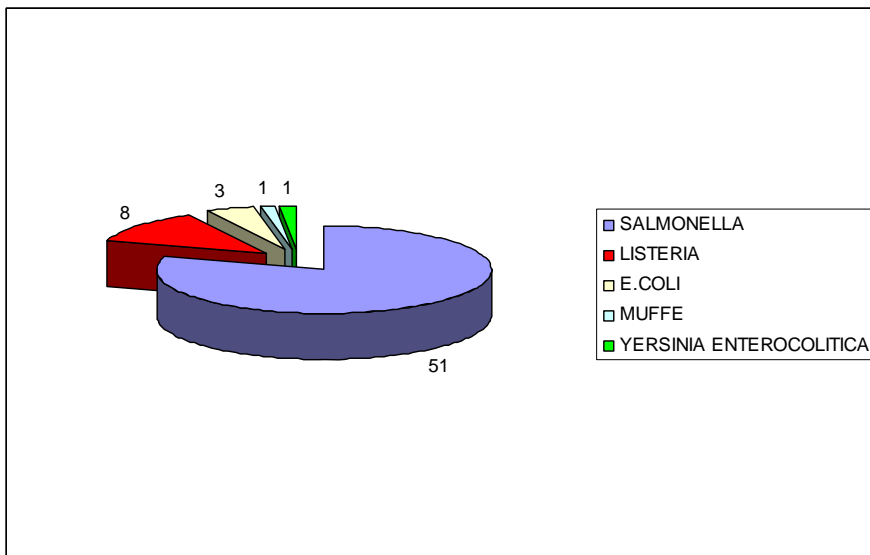
2.2 Prodotti della carne (escluso pollame)

Nel corso del 2008 le notifiche che hanno riguardato i prodotti della carne, escluso pollame, sono state 120.

Oltre la metà delle notifiche ha riguardato contaminazioni di natura microbiologica (64), principalmente relative al riscontro di salmonella (51). Le altre contaminazioni sono riassunte nel grafico seguente.



Le notifiche riguardanti i contaminanti microbiologici sono riportati nella seguente figura



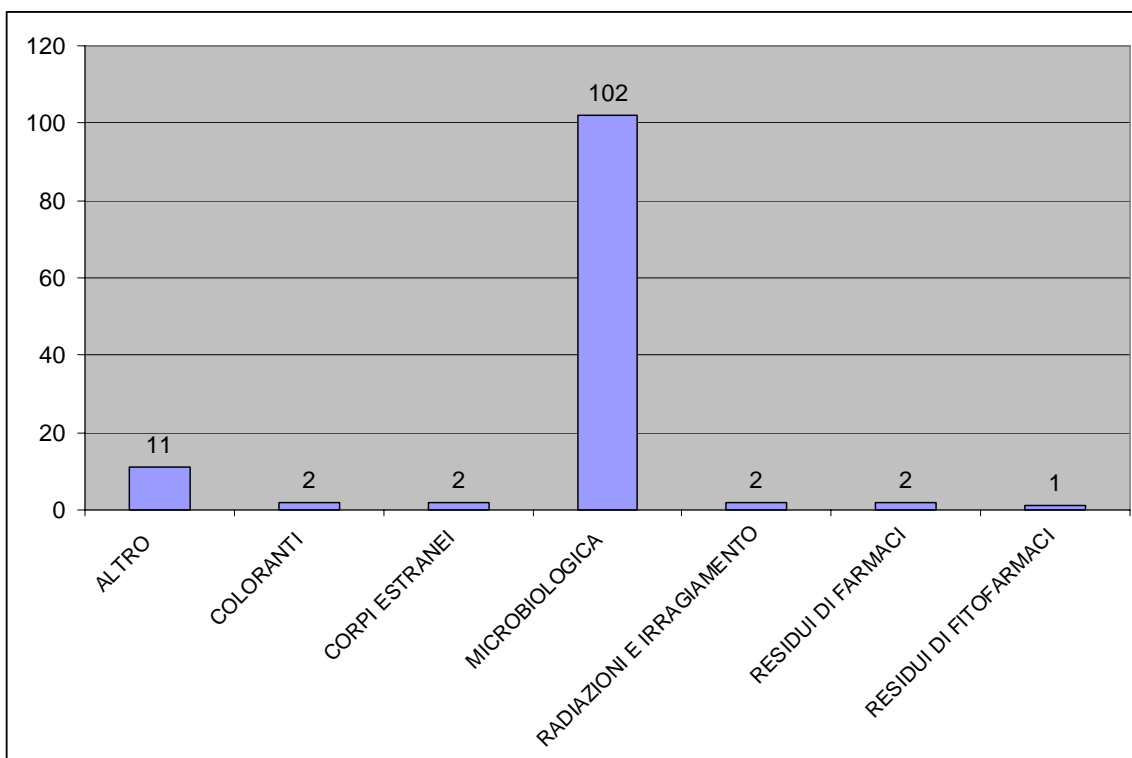
L'origine dei prodotti è varia, ma il paese col maggior numero di segnalazioni, come per il 2007, è la Germania (21).

2.3. Pollame

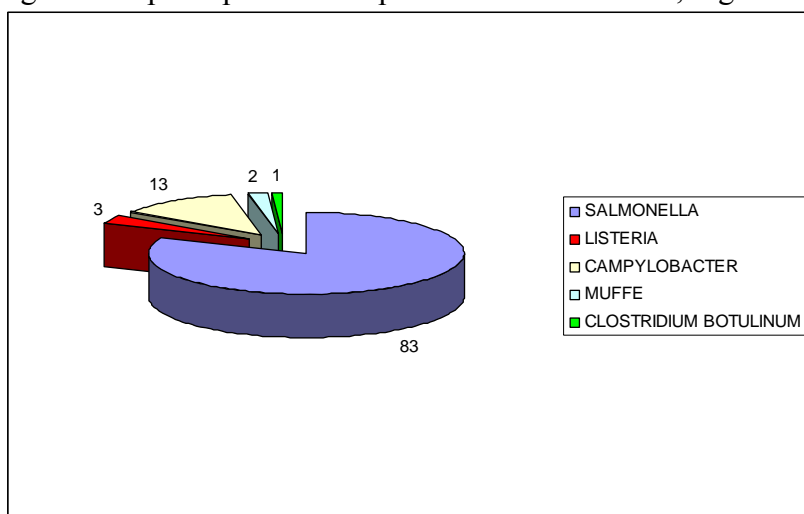
Nel corso del 2008 le notifiche che hanno riguardato il pollame sono state 122.

Quasi tutte le notifiche si riferiscono a contaminazioni di natura microbiologica (102), con una prevalenza per salmonella (83). Le altre contaminazioni sono riassunte nel grafico seguente.

L'origine dei prodotti è varia, ma il paese col maggior numero di notifiche è la Germania (33), seguita dalla Francia (16, dimezzate rispetto alle 33 del 2007) e la Polonia (21, raddoppiate rispetto alle 10 del 2007).

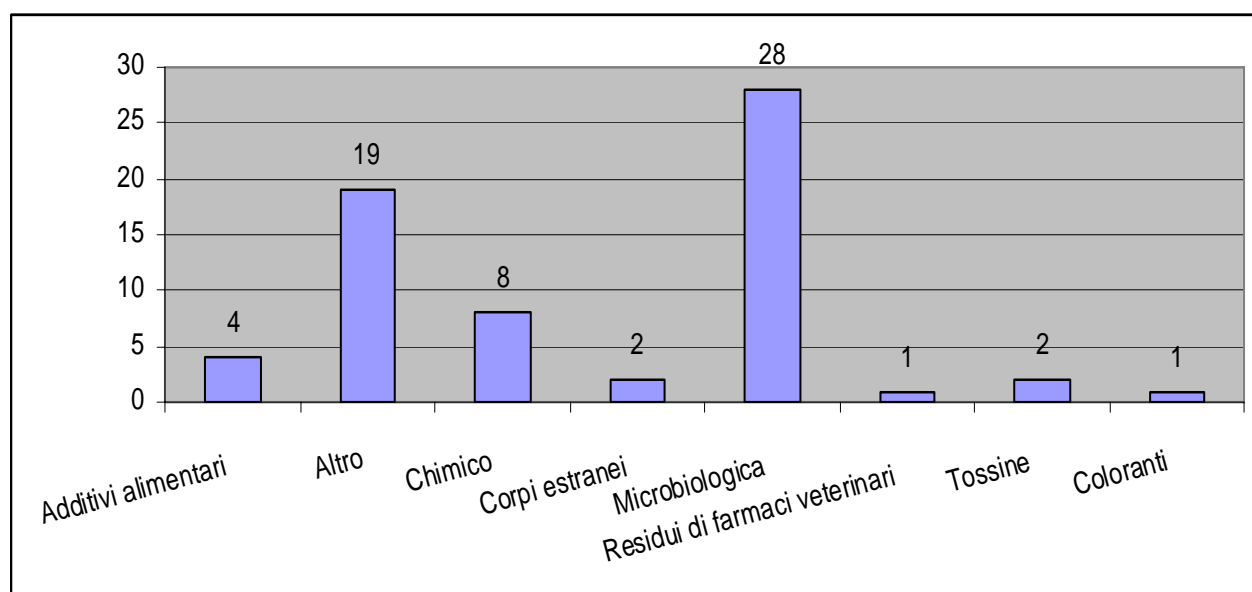


Le notifiche riguardanti i contaminanti microbiologici sono riportati nella seguente figura e riguardano principalmente la presenza di Salmonella, seguita da Campylobacter e Listeria.



2.4 Latte e derivati

Complessivamente sono pervenute 65 segnalazioni su prodotti a base di latte, con preponderanza di problematiche microbiologiche (28), quasi tutte per listeria (22), seguite da Salmonella (4) e muffe (2). Le altre contaminazioni sono riassunte nel grafico seguente.

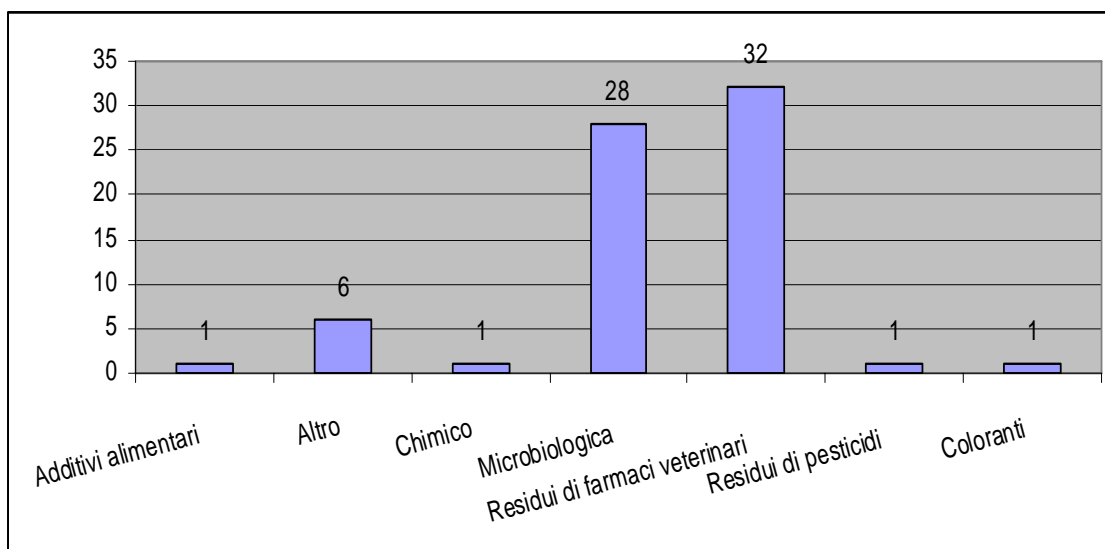


L'origine dei prodotti notificati è varia, anche se in prevalenza si tratta di Paesi europei; quest'anno però c'è stato il grave problema della melanina, ritrovata soprattutto nei prodotti di origine cinese contenenti latte.

2.5 Miele, pappa reale

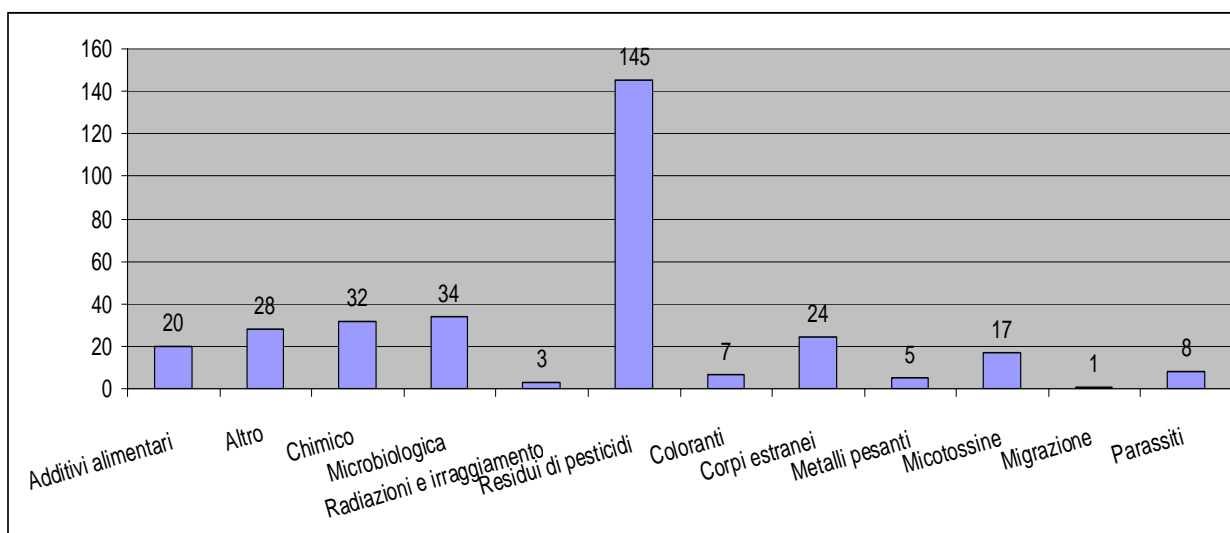
Le segnalazioni che hanno riguardato miele e pappa reale sono state 42 (in aumento rispetto alle 33 del 2007), la maggior parte per residui di farmaci veterinari (32). Tutte le segnalazioni sono riassunte nel grafico seguente.

L'origine dei prodotti è varia, ma il paese col maggior numero di notifiche è la Cina (16).



2.6 Frutta e vegetali

Le segnalazioni che hanno riguardato frutta e vegetali sono state 324 (in diminuzione rispetto alle 391 del 2007) che hanno coinvolto diverse tipologie di rischio sanitario, con prevalenza dei residui di pesticidi (145), seguiti dalla presenza di patogeni come Salmonella, Listeria, muffe (34). Tutte le segnalazioni sono riassunte nel grafico seguente.



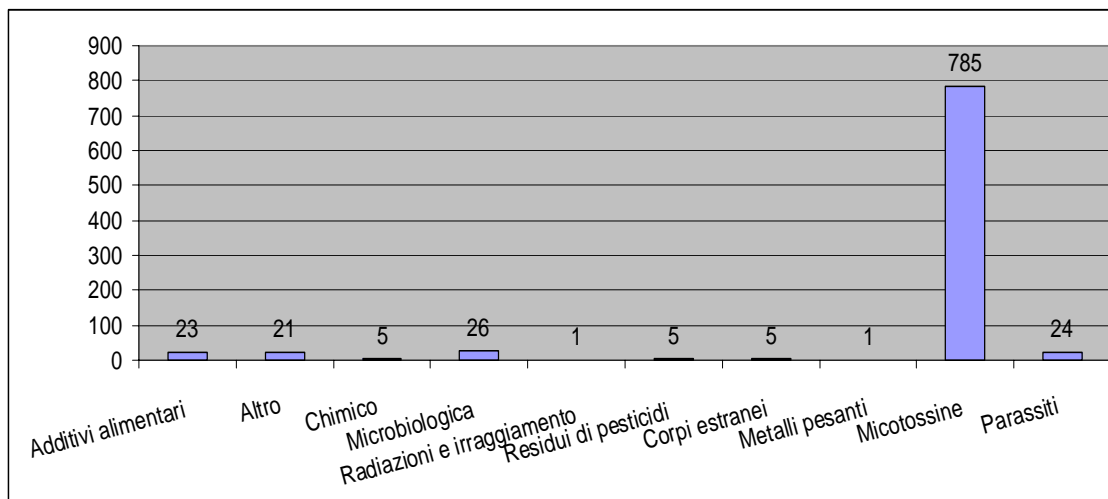
L'origine dei prodotti notificati è varia, ma il paese col maggior numero di notifiche è la Turchia (46), seguita da Cina (45) e Thailandia (38).

2.7 Frutta secca e snack

Le segnalazioni che hanno riguardato frutta e snack sono state 896 (in aumento rispetto alle 711 del 2007), quasi tutte da respingimenti al confine di frutta secca contenente micotossine (785)

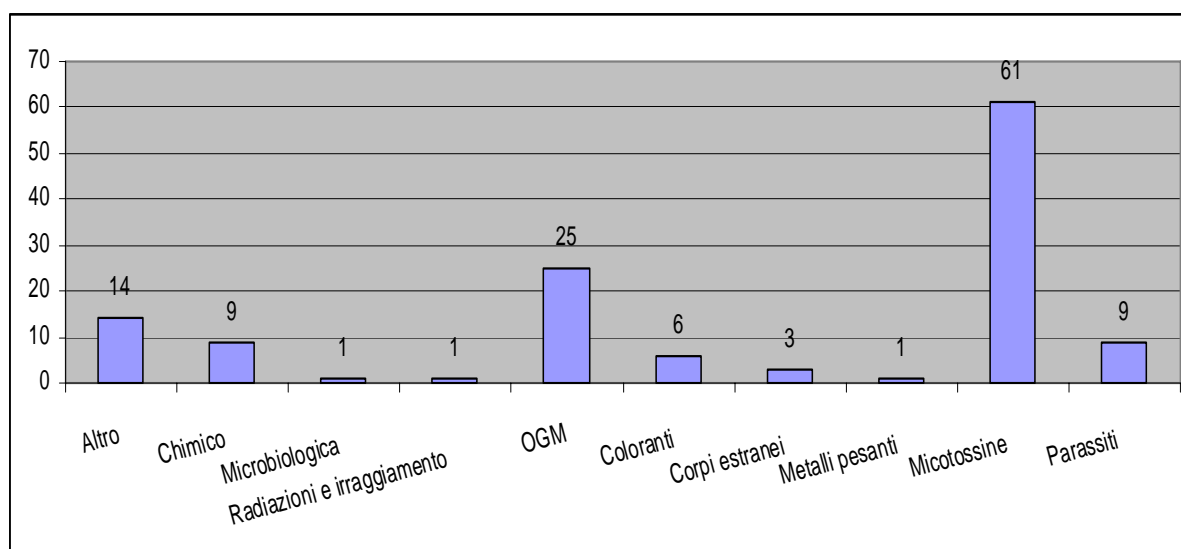
soprattutto aflatossine (782), seguite da problematiche microbiologiche (26, in aumento rispetto alle 16 del 2007). Tutte le segnalazioni sono riassunte nel grafico seguente.

Dei 785 prodotti notificati per micotossine, 200 sono originari della Turchia, 167 della Cina, 164 dell'Iran e 69 degli USA, seguono altri Paesi con un minor numero di notifiche.



2.8 Cereali e derivati

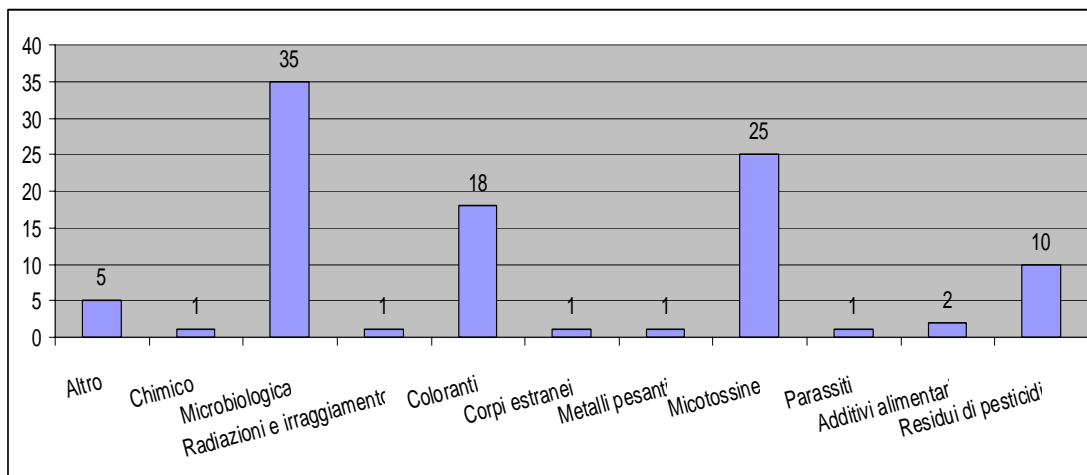
Le segnalazioni che hanno riguardato cereali e derivati sono state 130 (in aumento rispetto alle 102 del 2007), con la presenza di 25 notifiche per riscontro di OGM non autorizzati per la maggior parte provenienti dalla Cina (18), mentre dagli USA sono in netta diminuzione (3 rispetto alle 22 del 2007). Tutte le segnalazioni sono riassunte nel grafico seguente.



L'origine dei prodotti notificati è varia, ma il paese con il maggior numero di notifiche è la Cina (28), seguita da Pakistan (19), India (15) e Italia (14).

2.9 Erbe e spezie

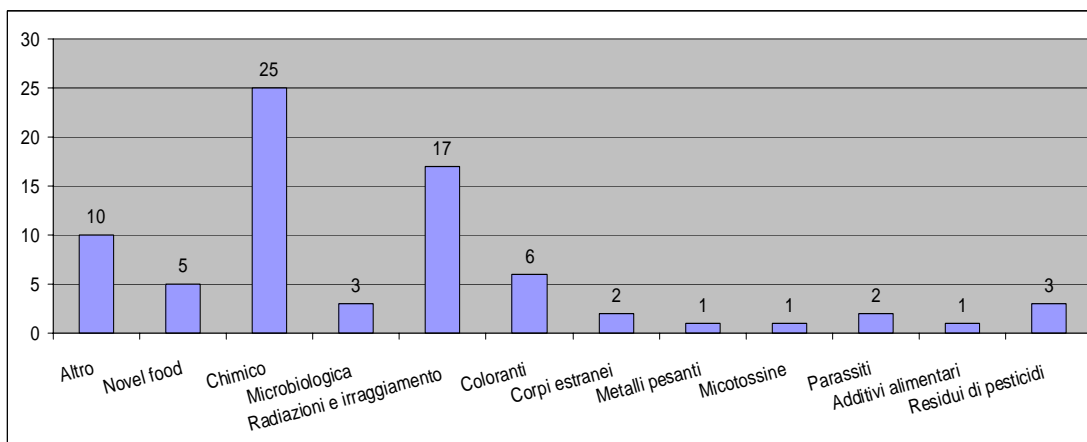
Complessivamente si sono avute 100 segnalazioni di irregolarità per le erbe e spezie (in calo rispetto alle 126 del 2007), che hanno coinvolto diverse tipologie di rischio sanitario, con prevalenza di contaminazioni microbiologiche (35), seguite da micotossine e coloranti. Tutte le segnalazioni sono riassunte nel grafico seguente.



L'origine dei prodotti notificati è varia, ma il paese col maggior numero di notifiche è la Thailandia (17), tutte di natura microbiologica.

2.10 Cibi dietetici ed integratori alimentari

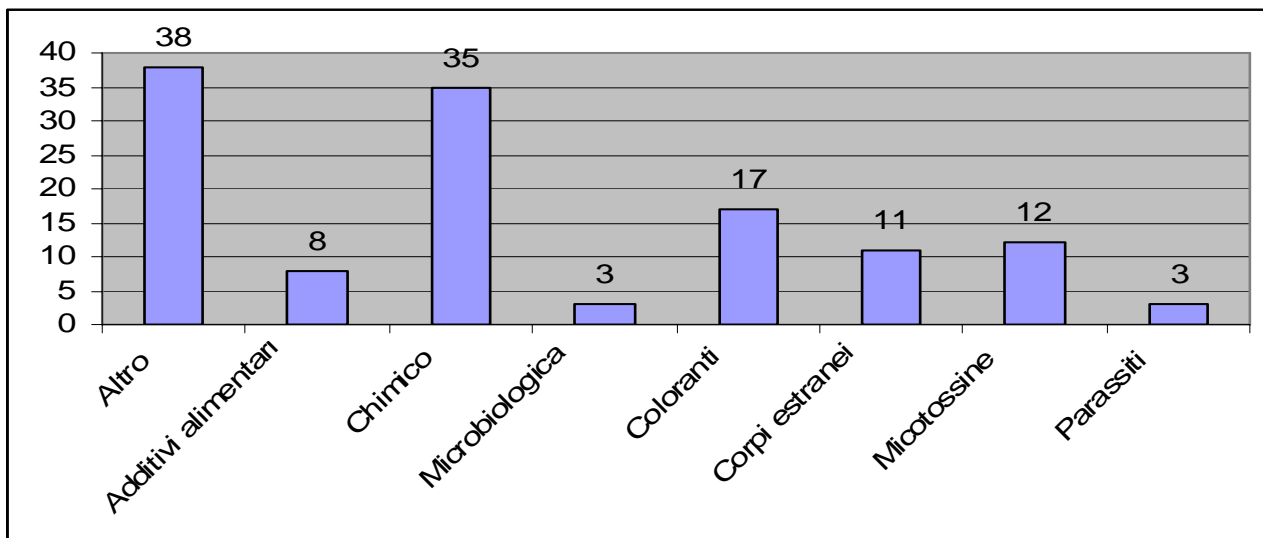
76 segnalazioni hanno riguardato i prodotti dietetici e gli integratori alimentari (in diminuzione rispetto alle 119 del 2007), nei quali sono state riscontrate varie irregolarità. Le principali sono contaminazioni di natura chimica, seguite da radiazioni e irraggiamento. E' da notare, inoltre, la minor presenza di Novel Food non autorizzati (5 rispetto ai 27 del 2007). L'origine dei prodotti notificati è varia, ma circa un terzo delle segnalazioni riguardano gli USA (23). Tutte le segnalazioni sono riassunte nel grafico seguente.



2.11 Gelati e dolciumi

Le 127 segnalazioni pervenute (in aumento rispetto alle 107 del 2007) hanno riguardato una eterogenea distribuzione delle irregolarità, anche se il rischio maggiormente riscontrato riguarda le contaminazioni chimiche (35). Tra queste, in particolare, 33 notifiche riguardano la presenza della melamina, prodotti di provenienza Cina (32) e Thailandia (1). Tutte le segnalazioni sono riassunte nel grafico seguente.

L'origine dei prodotti notificati è varia, ma circa un terzo delle segnalazioni riguardano la Cina (40) e sono quasi tutte di natura chimica.

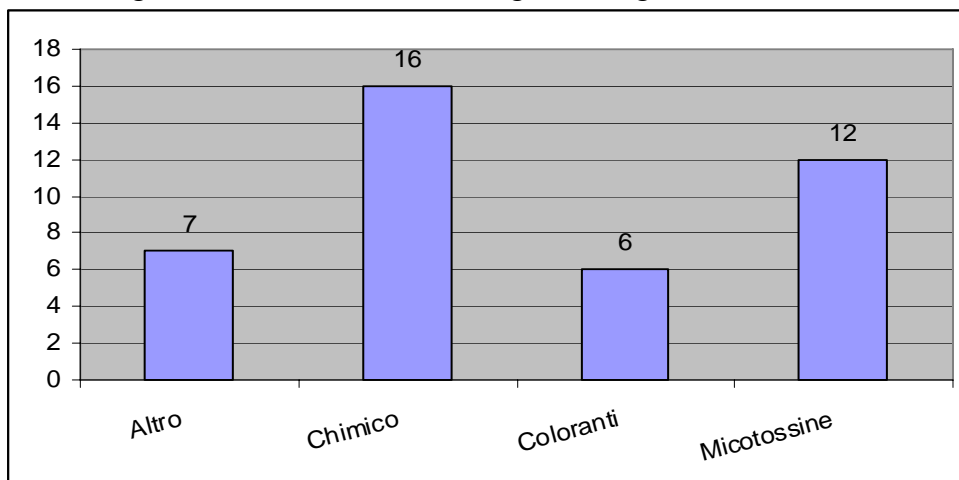


2.12 Grassi e oli

Il numero di segnalazioni pervenute per grassi e oli è pressoché invariato (41 rispetto alle 42 del 2007). La natura dei rischi riscontrati è varia, ma il maggior numero di segnalazioni si sono avute per contaminazioni chimiche (16), seguite dalle micotossine.

Le micotossine si riferiscono al riscontro di aflatossine in burro di arachidi.

Tutte le segnalazioni sono riassunte nel grafico seguente.

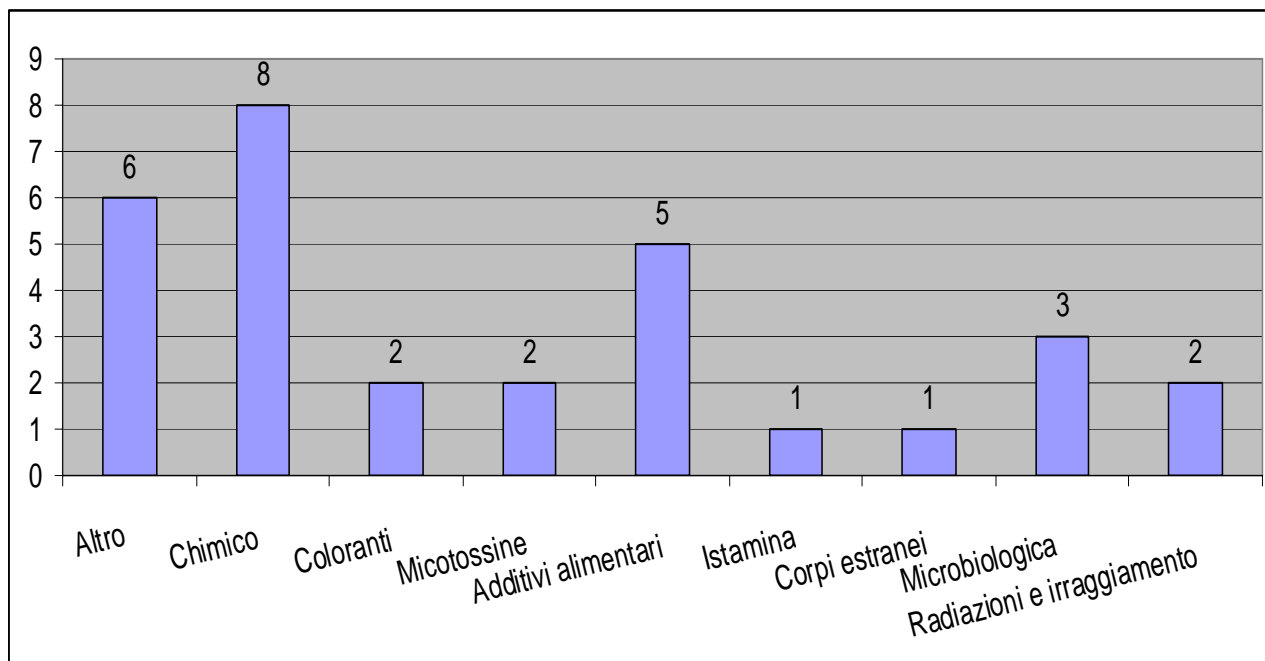


L'origine dei prodotti è varia, comunque al primo posto, come per l'anno precedente, troviamo l'Ucraina (7).

2.13 Zuppe, brodi, minestre, salse

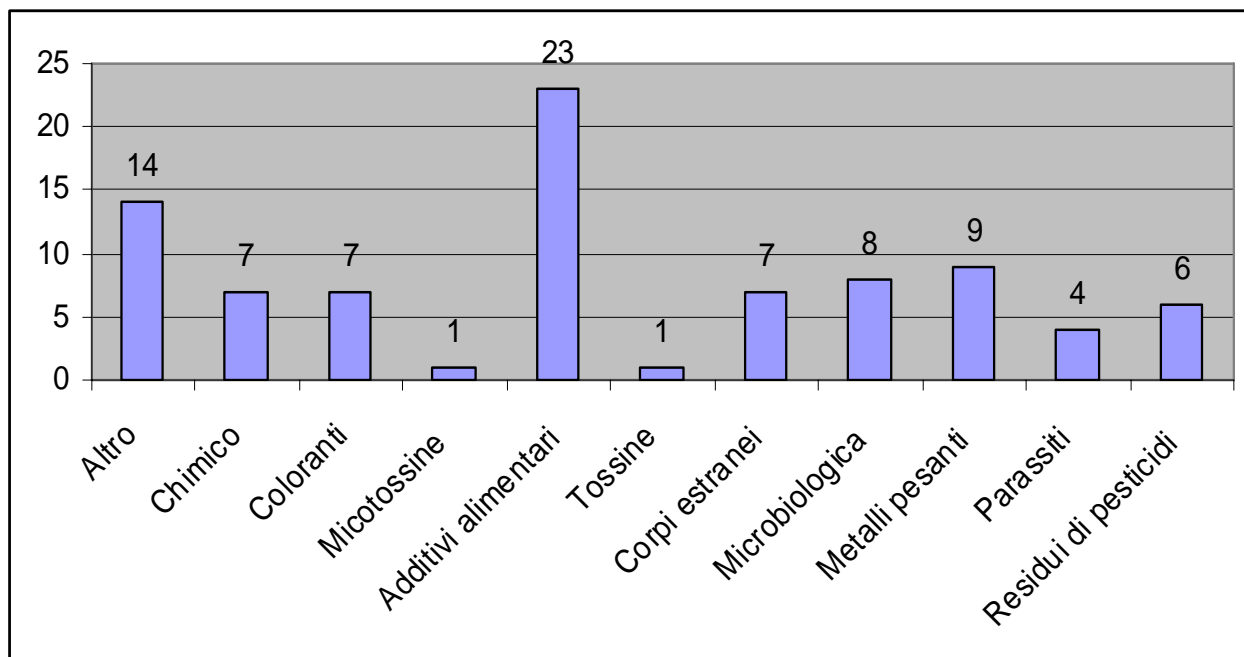
Le 30 segnalazioni pervenute hanno riguardato una eterogenea distribuzione delle irregolarità. Tutte le segnalazioni sono riassunte nel grafico seguente.

L'origine dei prodotti notificati è varia.



2.14 Bevande

Delle 87 segnalazioni pervenute, le irregolarità hanno riguardato principalmente la presenza di additivi (23, anche se sono in calo rispetto alle 37 del 2007). Le varie irregolarità sono riportate nel grafico seguente.

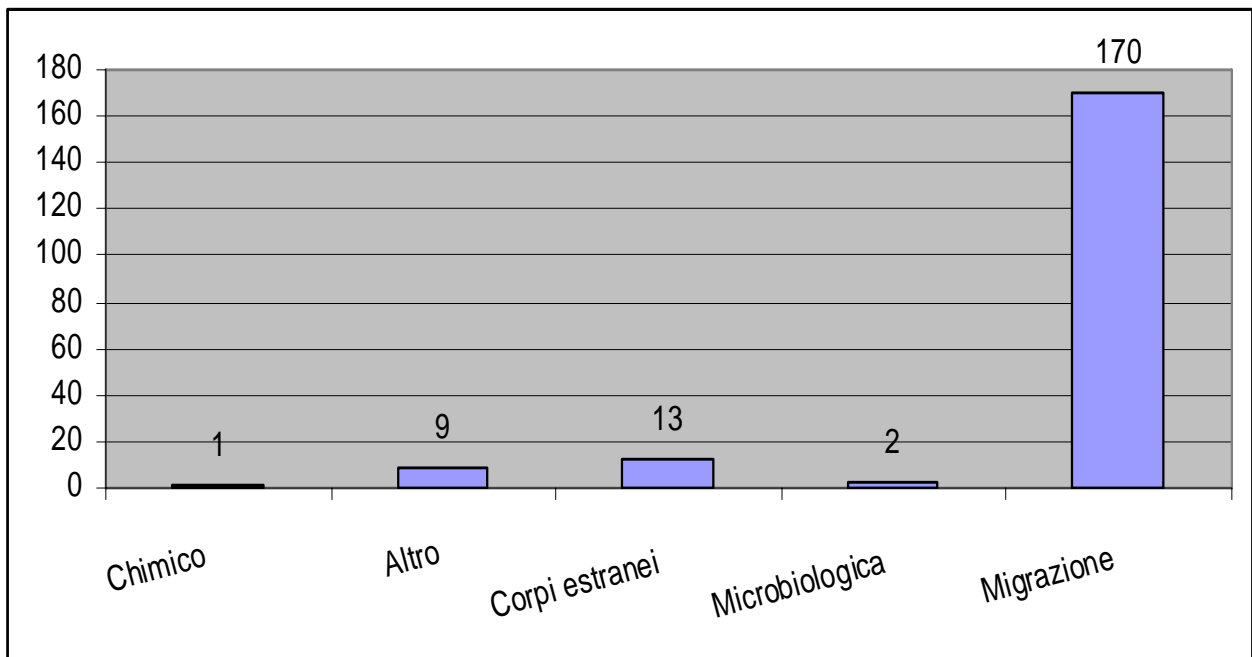


L'origine dei prodotti notificati è varia, ma ai primi posti troviamo Cina (12) e USA (7).

2.15 Materiali a contatto con gli alimenti

In totale si sono avute 195 segnalazioni, in aumento rispetto alle 165 del 2007. Il problema principale dei prodotti destinati a venire a contatto con gli alimenti è la migrazione (170), non solo di certi metalli pesanti (principalmente cromo, nichel, cadmio e piombo), ma anche di ammine aromatiche, ftalati ed adipati. Tutte le segnalazioni sono riassunte nel grafico seguente.

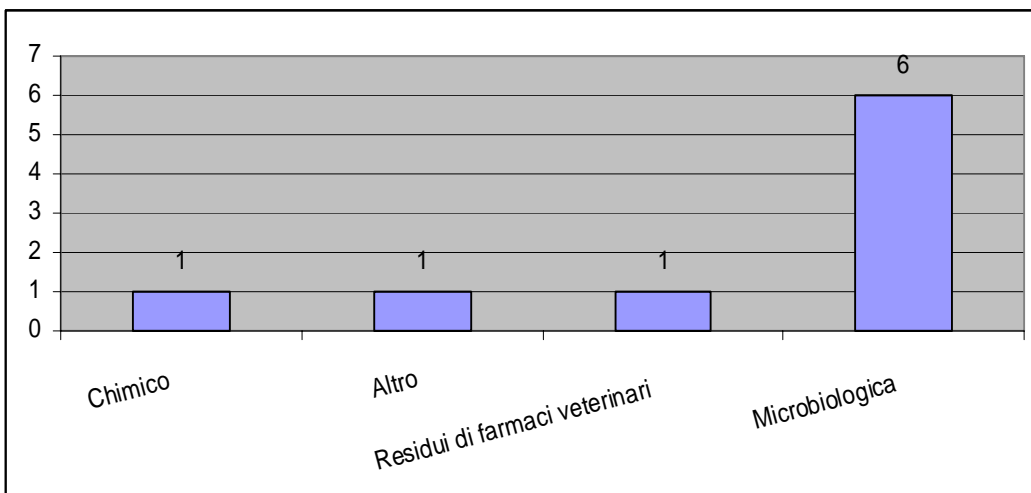
I prodotti risultati irregolari sono quasi tutti provenienti dalla Cina (125).



2.16 Uova

Relativamente alle uova e prodotti derivati, vi sono state 9 notifiche, in 5 casi è stata rilevata la presenza di salmonella. Tutte le segnalazioni sono riassunte nel grafico seguente.

L'origine dei prodotti è varia.



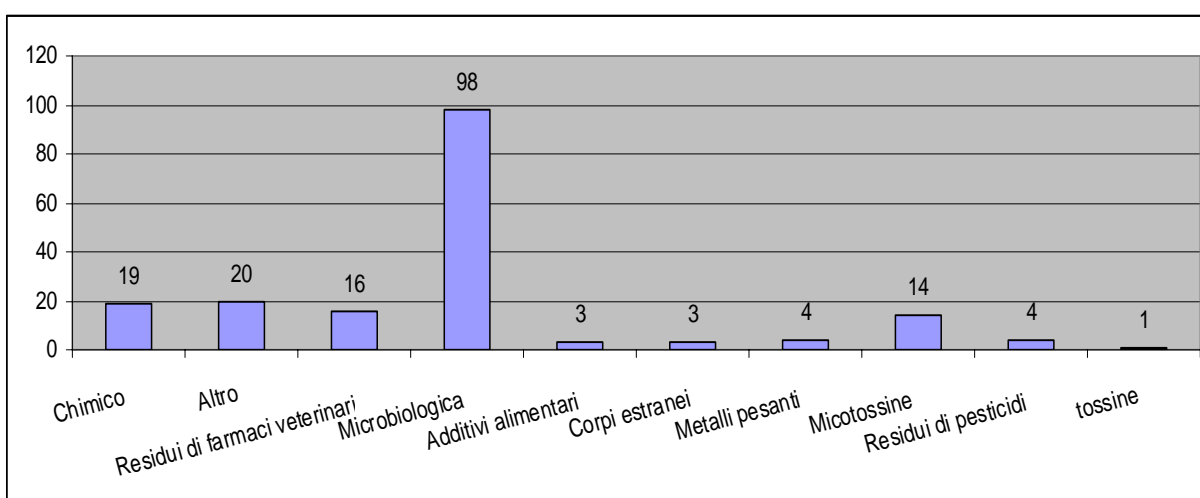
2.17 Altre segnalazioni

Le altre segnalazioni (41) riguardano prodotti vari, soprattutto piatti pronti e si riferiscono a varie tipologie di rischio.

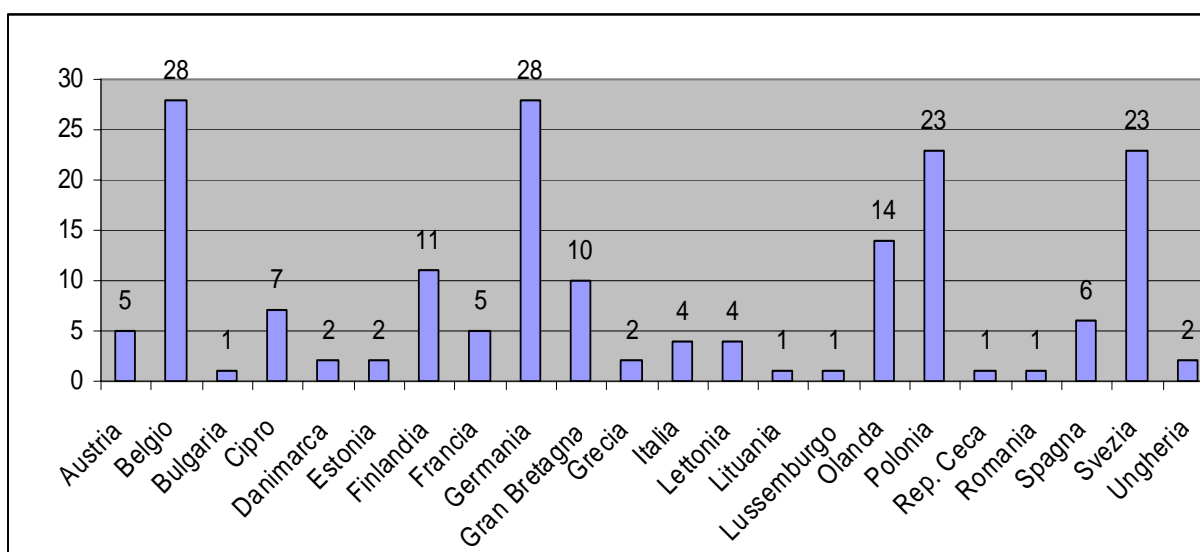
3- Alimentazione animale

Complessivamente sono pervenute 182 notifiche, in aumento rispetto alle 165 del 2007. Circa la metà delle notifiche riguardano problemi di natura microbiologica (98), principalmente Salmonella (90) con origine varia, seguite da enterobatteriacee (8). Si segnala anche il riscontro di contaminazioni chimiche, residui di farmaci veterinari, presenza di micotossine (14), OGM non autorizzati (6 notifiche, dimezzate rispetto alle 12 del 2007). L'origine dei prodotti è varia.

Tutte le segnalazioni sono riassunte nel grafico seguente.



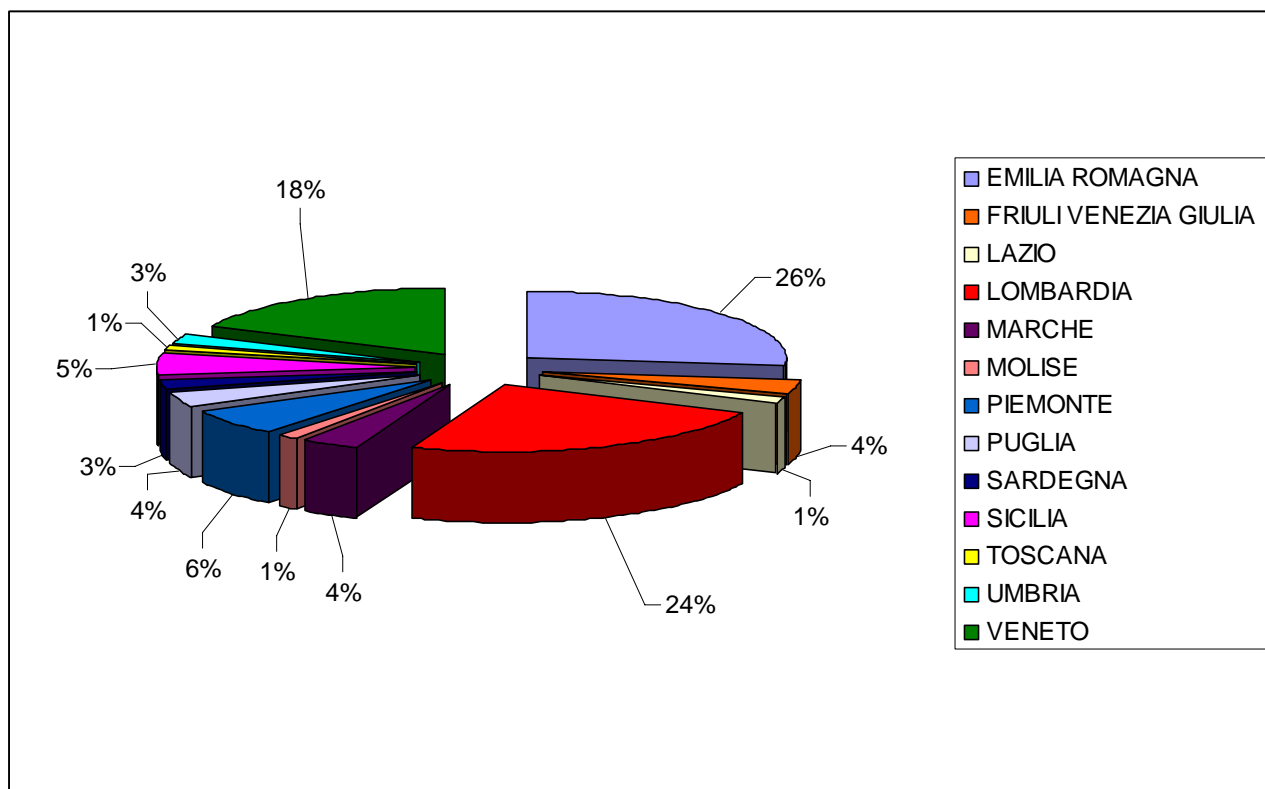
L'Italia ha effettuato 4 notifiche (7 nel 2007). Come si può constatare dal grafico seguente, il maggior numero di notifiche sui mangimi è stato effettuato, come negli anni passati, dai paesi del nord Europa. Una notifica è stata effettuata dai Servizi della Commissione.



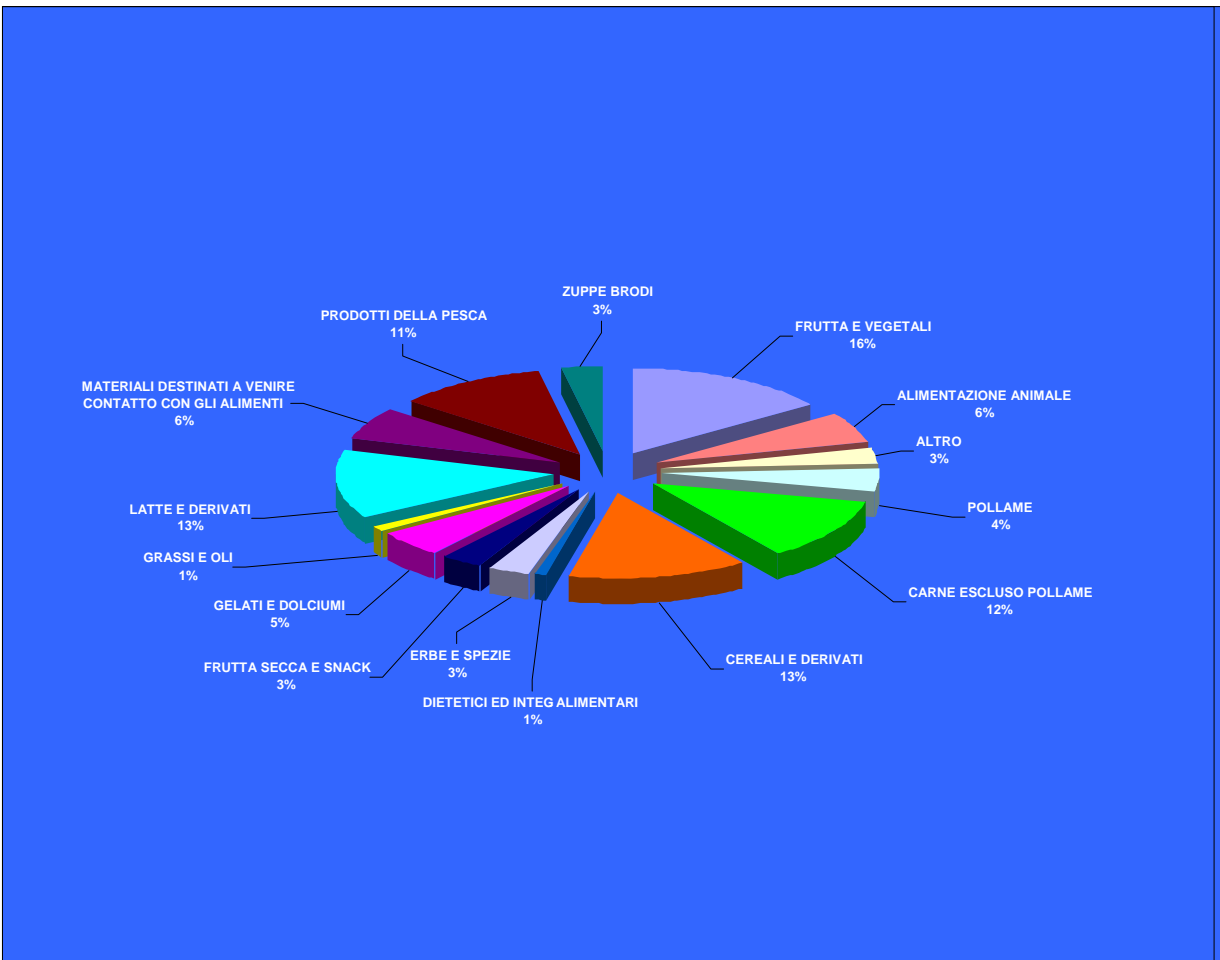
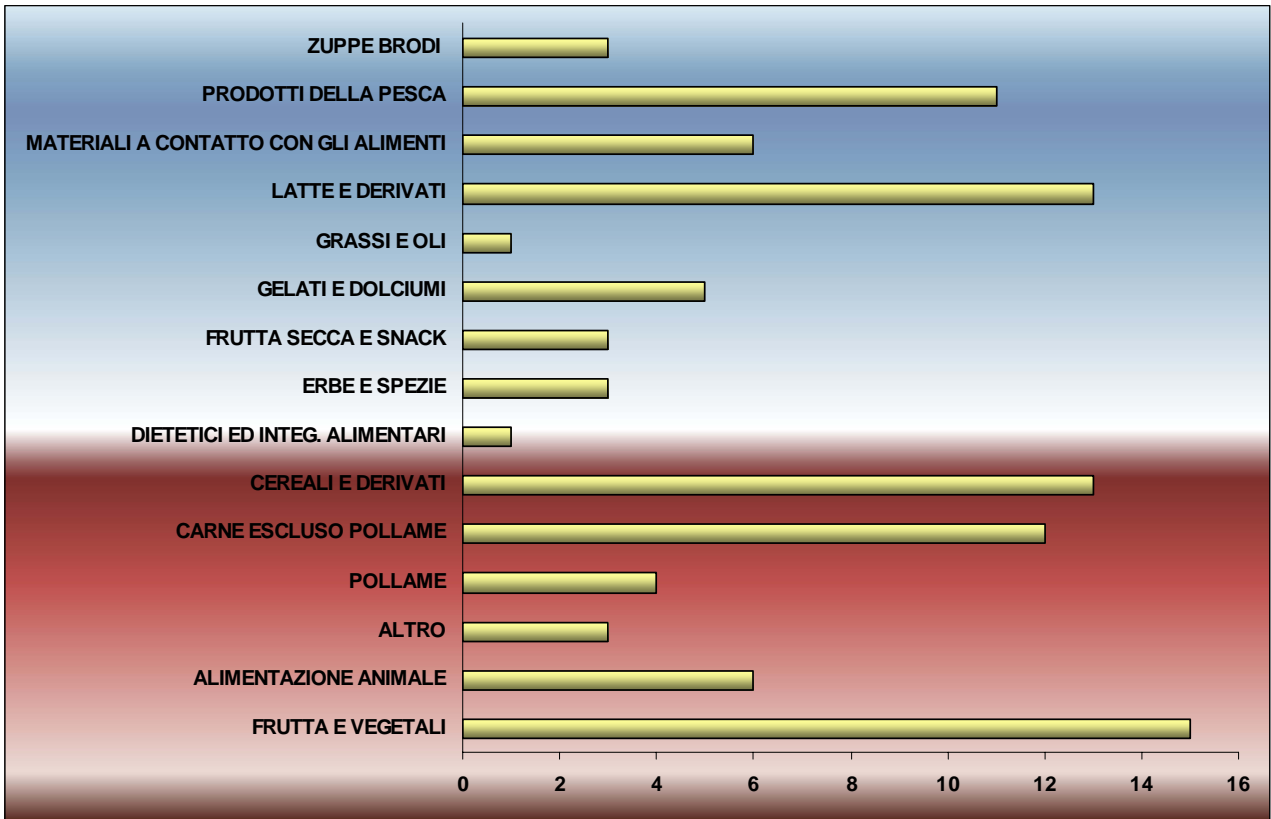
4- Allerta riguardanti prodotti nazionali

L'Italia complessivamente risulta coinvolta, per l'anno 2008, in 99 casi. Una ulteriore segnalazione si riferisce a un alimento prodotto presso una ditta di San Marino. Tra queste notifiche, 80 segnalazioni sono pervenute da altri Stati Membri mentre le restanti allerta sono pervenute attraverso la vigilanza nazionale, trattandosi di prodotti ridistribuiti in ambito europeo o extra europeo.

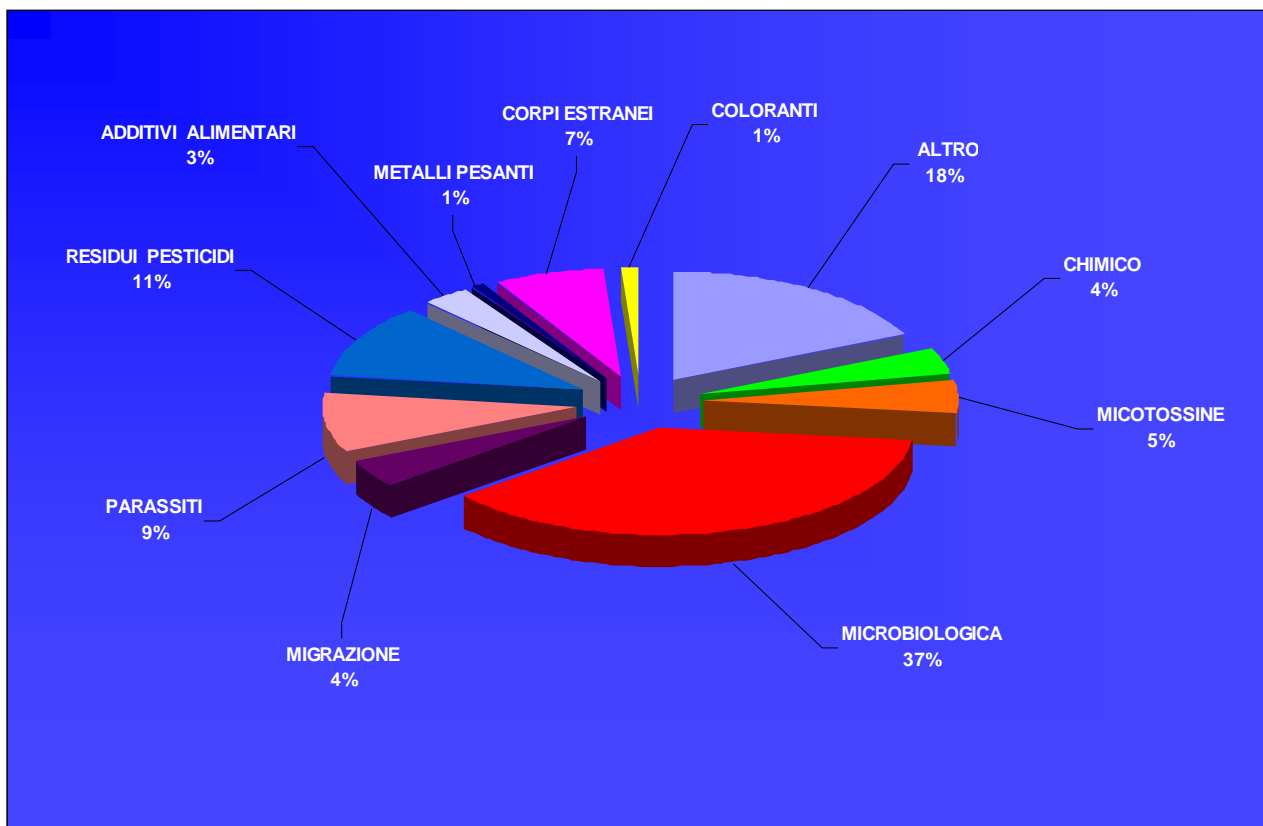
Le regioni di origine dei prodotti italiani interessati dalle allerta sono riassunte nel grafico seguente.



La tipologia dei prodotti risultati irregolari è abbastanza eterogenea. Le maggiori notifiche hanno riguardato la frutta e vegetali, i cereali e derivati, i prodotti a base di latte, i prodotti della pesca seguiti dalla carne escluso il pollame. L'andamento è mostrato nelle figure di seguito riportate.

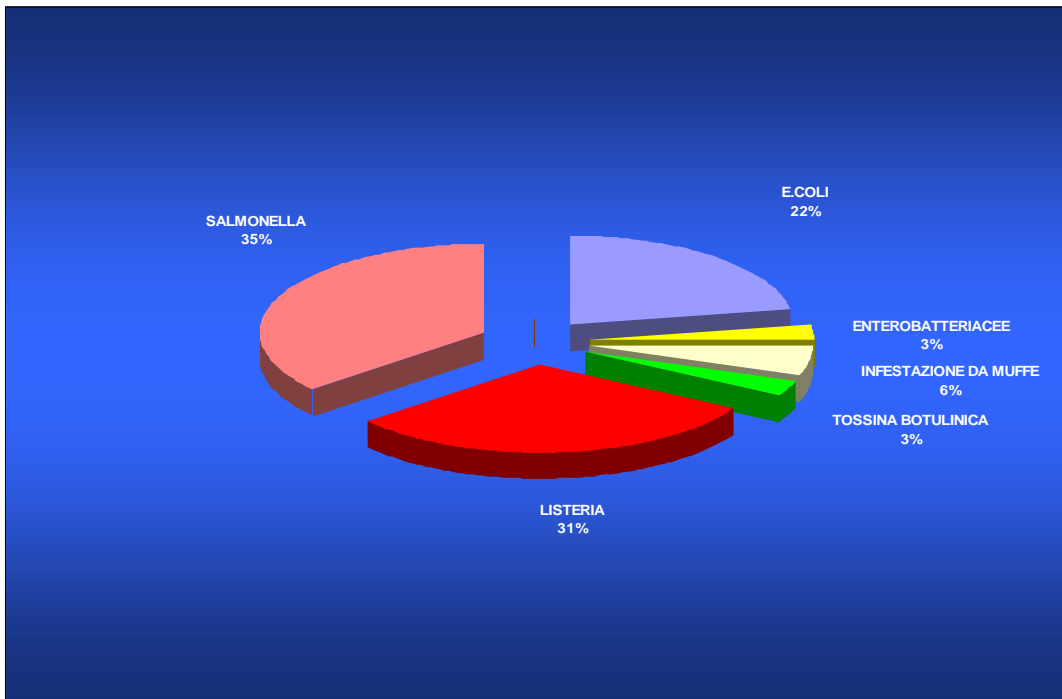


Il grafico seguente mostra la tipologia del rischio riscontrato nei prodotti nazionali irregolari.



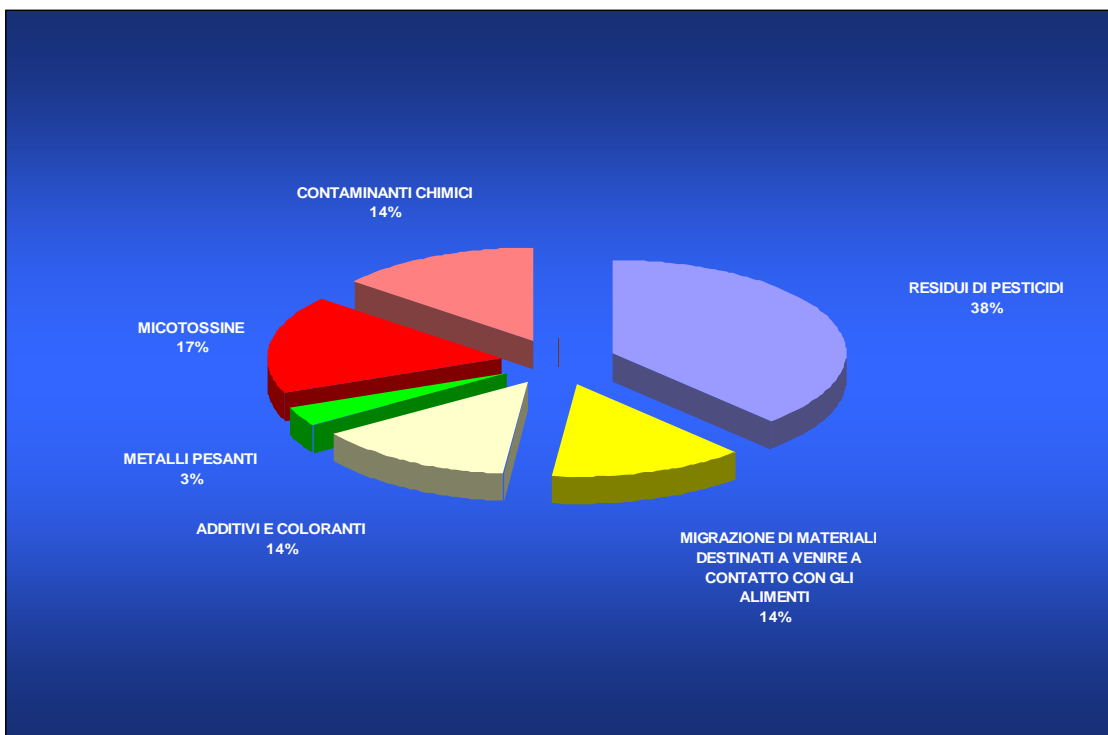
La tipologia del rischio è abbastanza eterogenea, con varie notifiche relative a problematiche di contaminazioni chimiche, microbiologiche e anche di cattivo stato di conservazione (riportato sotto la voce “altro” nel grafico precedente). In un caso si è trattato di una intossicazione da tossina botulinica.

Per quanto concerne gli aspetti microbiologici, le maggiori notifiche hanno riguardato la presenza di Salmonella (13 segnalazioni) e di Listeria (11 notifiche), seguite da E.Coli con otto segnalazioni, come di seguito riassunto.

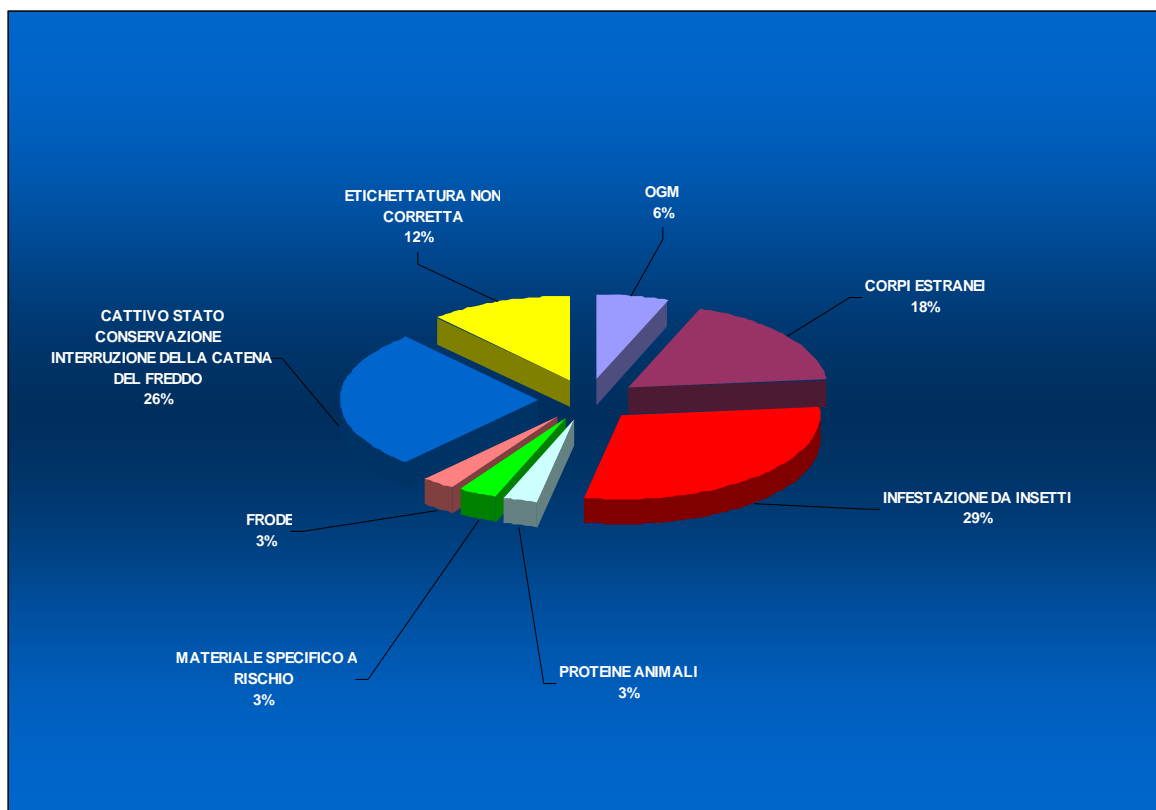


Per quanto concerne i contaminanti chimici, sono stati segnalati il riscontro di residui di antiparassitari (complessivamente 11 notifiche), seguiti dal riscontro di micotossine (5 notifiche) e da migrazione di materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti (4 notifiche).

Tra le micotossine, tre segnalazioni riguardano le aflatossine, mentre le restanti due notifiche si riferiscono al riscontro di alti livelli di fumonisine (farina di mais) e di patulina (omogeneizzato).



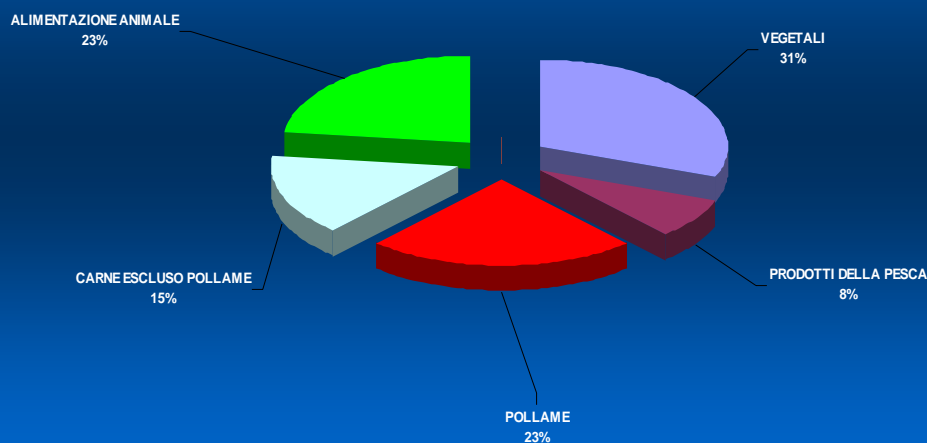
Sono state segnalate anche problematiche di vario tipo, relative alla presenza di OGM non autorizzati, presenza di corpi estranei e infestazione da insetti.



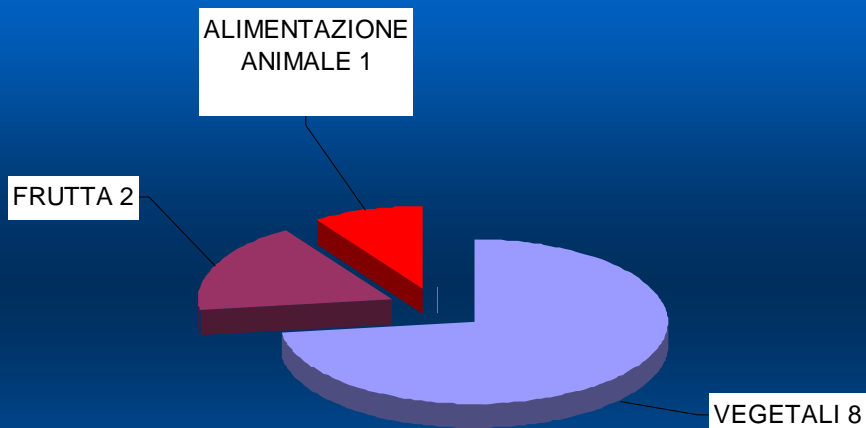
Si evidenziano, quindi, alcune problematiche ricorrenti, che potrebbero aiutare sia gli operatori a rinforzare i propri piani di autocontrollo che le autorità di controllo per la valutazione dell'efficacia degli stessi. Questo viene confermato soprattutto dal ricorrente riscontro, anche nelle allerta degli anni precedenti, di costanti irregolarità dovute alla presenza di corpi estranei, come anche la presenza di OGM non autorizzati.

Mentre nel caso della Listeria tutte le tipologie di alimenti risultati irregolari sono rappresentati dai prodotti a base di latte, per quanto riguarda la contaminazione da Salmonella e di residui di pesticidi si riportano, nelle figure sottostanti, le relative distribuzioni per tipologie di prodotto.

RISCONTRO DI SALMONELLA

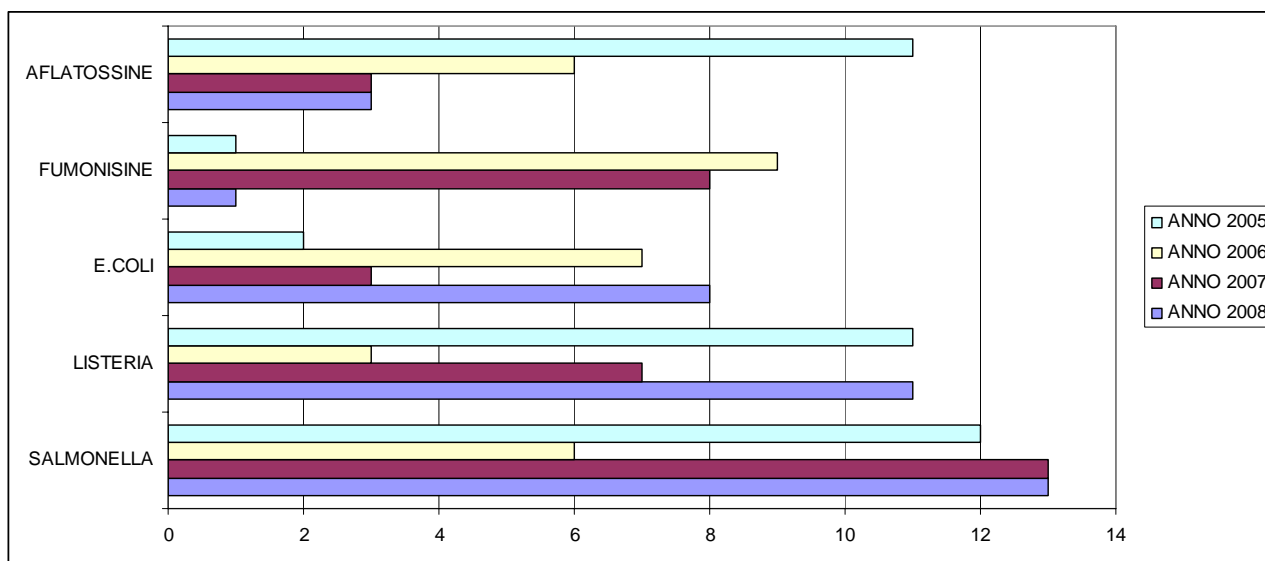


RESIDUI DI FITOFARMACI



L'andamento evidenzia, come nell'anno 2007, che la maggior parte delle notifiche sui prodotti nazionali irregolari si riferiscono a problemi di natura microbiologica, con 13 irregolarità per Salmonella e 11 per Listeria. La Salmonella, inoltre, è stata riscontrata, come avvenuto anche nel passato, in prodotti vegetali, oltre che nell'alimentazione animale e nei prodotti di carne e pollame.

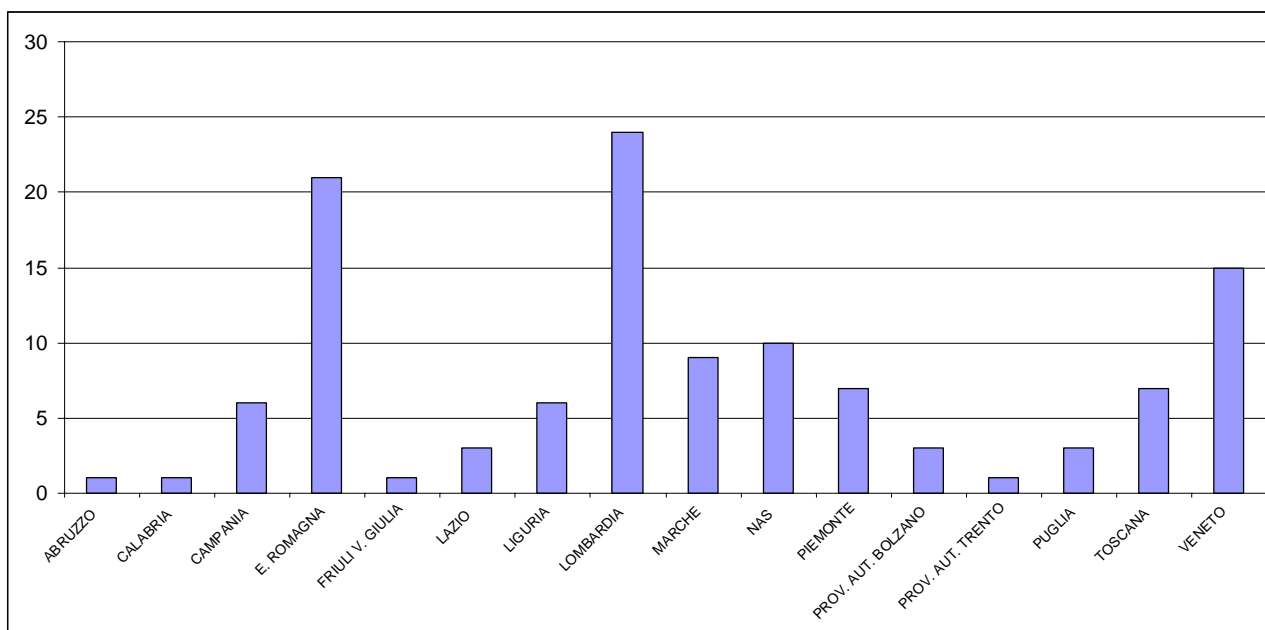
Il trend che si evidenzia per gli anni 2005-2008, su alcuni contaminanti ricorrenti nei prodotti nazionali, è riportato nella seguente figura.



L'analisi dei trend mette in evidenza un calo di notifiche relativamente alle micotossine, mentre si assiste ad un incremento dei pericoli di natura microbiologica, dimostrando la necessità di un maggior numero di controlli, non solo sui prodotti di origine animale ma anche sui vegetali, come nel caso della rucola, spesso notificata attraverso il sistema di allerta comunitario.

5- notifiche attraverso la vigilanza nazionale

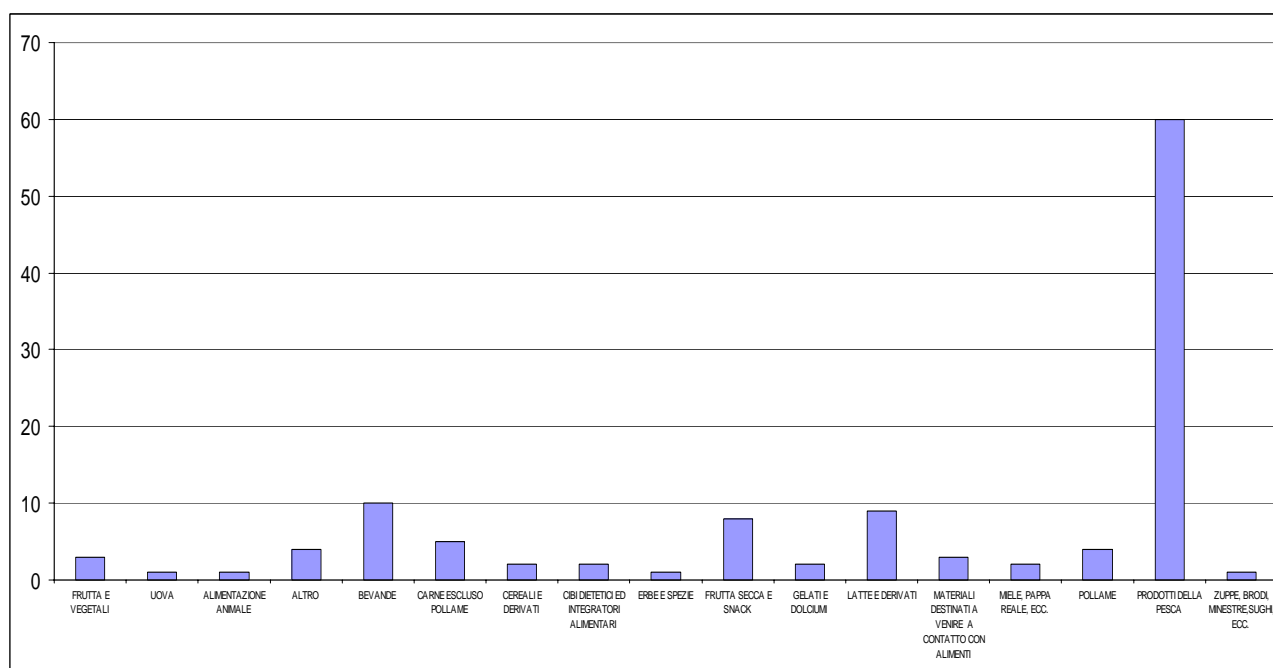
Complessivamente, sono pervenute 118 notifiche da parte delle Regioni e Province autonome, dalle ASL e dai NAS. L'attività di vigilanza nazionale, che ha dato luogo alle successive notifiche di allerta comunitarie, è riassunta nella seguente figura.



Non sono pervenute notifiche, relativamente al sistema di allerta comunitario, da alcune regioni: Basilicata, Molise, Sardegna, Sicilia, Umbria e Val d'Aosta.

La tipologia dei prodotti risultati irregolari è riassunta nel grafico seguente, con prevalenza dei prodotti della pesca, bevande, latte e derivati, frutta secca e snack.

FRUTTA E VEGETALI	3
UOVA	1
ALIMENTAZIONE ANIMALE	1
ALTRO	4
BEVANDE	10
CARNE ESCLUSO POLLAME	5
CEREALI E DERIVATI	2
CIBI DIETETICI ED INTEGRATORI ALIMENTARI	2
ERBE E SPEZIE	1
FRUTTA SECCA E SNACK	8
GELATI E DOLCIUMI	2
LATTE E DERIVATI	9
MATERIALI DESTINATI A VENIRE A CONTATTO CON ALIMENTI	3
MIELE, PAPP A REALE, ECC.	2
POLLAME	4
PRODOTTI DELLA PESCA	60
ZUPPE, BRODI, MINESTRE, SUGHI, ECC.	1



6- Conclusioni

L'analisi dei dati emersi nel corso dell'anno 2008 può essere utile per sviluppare in modo più efficiente la futura programmazione dei controlli.

Se si effettua un confronto con il 2007, si assiste ad un aumento delle notifiche sulla frutta secca e snack, seguita dai prodotti a base di latte, materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti e cereali e derivati. Si è invece riscontrato un minor numero di notifiche relative ai prodotti della pesca e frutta e vegetali. Per quanto concerne i maggiori contaminanti microbiologici si evidenzia un aumento delle segnalazioni per la Salmonella e la Listeria.

Per i contaminanti chimici si è assistito ad un incremento delle segnalazioni per riscontro di micotossine e ad una diminuzione di notifiche sui metalli pesanti, additivi e coloranti. Inoltre, vi è stato un significativo aumento delle notifiche per contaminazione da melamina, mentre nel 2007 le segnalazioni riguardavano solo l'alimentazione animale.

Le altre irregolarità, segnalate nell'anno 2008, evidenziano ulteriori problematiche quali traffico illegale, merce in cattivo stato di conservazione e frodi (incluse anche le adulterazioni e contraffazioni di carattere merceologico che hanno interessato anche il vino e l'olio extra vergine di oliva di origine italiana).

Le notifiche sui prodotti nazionali evidenziano ancora, come avvenuto negli anni precedenti, il ricorrente riscontro di costanti irregolarità: tra queste la presenza di corpi estranei e di OGM non autorizzati. Ciò evidenzia la necessità da parte degli operatori del settore alimentare di rinforzare i propri piani di autocontrollo.

Si assiste, inoltre, ad un incremento dei pericoli di natura microbiologica notificati sui nostri prodotti. Mentre nel caso della Listeria tutte le tipologie di alimenti risultati irregolari sono rappresentati dai prodotti a base di latte, la contaminazione da Salmonella è avvenuta non solo sui prodotti di origine animale ma anche sui vegetali, come nel caso della rucola, notificata in numerose occasioni attraverso il sistema di allerta comunitario.

Sarà necessario, quindi, predisporre ulteriori iniziative ed apposite riunioni tecniche di un gruppo di lavoro per affrontare la problematica dell'inquinamento batterico di prodotti orticoli esportati dal nostro paese.

D'altro canto, va evidenziato che anche quest'anno, come già avvenuto nel 2007 e nel 2006, l'Italia è risultato essere il **primo** Paese membro nel numero di segnalazioni inviate alla Commissione europea, dimostrando l'alta attività di controllo nel territorio nazionale. Dopo l'Italia per numero di notifiche vi è la Germania, la Gran Bretagna, seguite dall'Olanda, la Polonia, la Spagna e la Francia.

I dati riportati dovrebbero essere utilizzati per la programmazione dei controlli. Va tenuto presente, però, che, come disposto dal Regolamento (CE) n. 882 del 2004, tutte le attività di controllo rientrano nel Piano integrato di controllo nazionale pluriennale (MANCP). Il Piano ha lo scopo di illustrare in modo esauriente il sistema di controllo svolto dalle diverse Amministrazioni coinvolte, ottimizzando le risorse economiche, l'organizzazione e la gestione dei controlli e le loro priorità in funzione dei rischi, permettendo di coprire così, in modo più efficace, tutte le fasi della catena alimentare.