



# Ministero della Salute

Ex Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza  
degli Alimenti e la Nutrizione  
Ufficio 8



Rapid Alert System for Food and Feed



Sistema di Allerta Rapido per Alimenti e Mangimi

Relazione annuale **2023**



Il presente rapporto è stato realizzato dalla  
Ex Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione

**Direttore Generale: Dott. Ugo Della Marta**

UFFICIO 8

SISTEMA DI ALLERTA, EMERGENZE ALIMENTARI E PIANIFICAZIONE DEI  
CONTROLLI

**Direttore dell'Ufficio 8: Dott. Giovanni Mattalia**



*Ministero della Salute*

*A cura di:*

**Dr. Raffaello Lena**

**Dr.ssa Loredana Iuliano**

**Dr. Fabrizio Lazzara**

**Dr.ssa Valentina Cambiotti**

**Dr.ssa Carlotta Lauteri**

**Dr. Giuseppe Molonia**



## ABBREVIAZIONI - ACRONIMI

**ASL:** Azienda Sanitaria Locale

**CDC:** Centers for Disease Control and Prevention

**CeRRTA:** Centro di Riferimento Regionale per le Tossinfezioni Alimentari della Toscana

**EC:** European Commission

**ECDC:** European Center for Disease Control and Prevention

**EFSA:** European Food Safety Authority (Autorità europea per la sicurezza alimentare)

**EFTA:** European Free Trade Association (Associazione europea di libero scambio)

**ETO:** Ethylene Oxide- ossido di etilene

**IMSOC:** Information Management System for Official Controls (Reg. UE 2019/1715)

**i-RASFF:** portale che raccoglie le notifiche afferenti ai sistemi di Allerta Rapido per Alimenti e Mangimi (RASFF), Assistenza amministrativa e Cooperazione (AAC) e network delle frodi alimentari (FFN)

**ISS:** Istituto Superiore di Sanità

**JNS:** Joint Notification Summary



**MDMA:** 3,4-methylenedioxyamphetamine

**MDS:** Ministero della Salute

**MOCA:** Materiali e Oggetti a Contatto con gli Alimenti

**MTA:** Malattie a Trasmissione Alimentare

**NAS:** Nuclei Anti Sofisticazione del Comando Carabinieri per la Tutela della Salute

**OSA:** Operatore del Settore Alimentare

**PCF:** Posti di Controllo Frontalieri. La nuova organizzazione dei controlli ufficiali, normata dal Regolamento (UE) 2017/625, ha previsto l'istituzione dei Posti di Controllo Frontalieri (PCF) in sostituzione delle precedenti strutture di controllo rappresentate dai Posti d'Ispezione Frontalieri (PIF), Punti di Entrata Designati (PED) e Punti Designati per l'Importazione (PDI)

**RASFF:** Rapid Alert System for Food and Feed (Sistema di Allerta Rapido per Alimenti e Mangimi)

**ROA:** Rapid Outbreak Assessment

**STEC:** Shiga toxin-producing Escherichia coli

**TRACES:** TRAdE Control and Expert System (sistema informatico di cui al Regolamento UE 2017625 per lo scambio di dati, informazioni e documenti)

**UVAC:** Uffici Veterinari per gli Adempimenti Comunitari



**WHO:** World Health Organization



## INDICE

1.	Il Sistema di Allerta Rapido per Alimenti e Mangimi .....	8
2.	Notifiche trasmesse attraverso il RASFF .....	14
3.	Notifiche trasmesse dai diversi Paesi membri del RASFF .....	18
4.	Notifiche effettuate dall'Italia attraverso il RASFF .....	20
5.	Paesi di origine dei prodotti non conformi .....	23
6.	Notifiche RASFF riguardanti i prodotti di origine italiana .....	24
7.	Principali pericoli notificati attraverso il RASFF .....	26
8.	Problematiche sanitarie riscontrate per categorie di alimenti .....	28
8.1	Prodotti della Pesca .....	31
8.2	Prodotti della carne (escluso pollame) .....	38
8.3	Gasteropodi .....	40
8.4	Pollame .....	41
8.5	Latte e derivati .....	43
8.6	Miele ed altri prodotti dell'alveare .....	44
8.7	Frutta e vegetali .....	45
8.8	Frutta secca e semi .....	47
8.9	Cereali e derivati .....	48
8.10	Erbe e spezie .....	49
8.11	Cibi dietetici ed integratori alimentari .....	51
8.12	Additivi alimentari ed aromi .....	52
8.13	Gelati e dolci .....	53
8.14	Prodotti di pasticceria e confetteria .....	54
8.15	Grassi e oli .....	56
8.16	Zuppe, brodi, minestre e salse .....	58
8.17	Piatti pronti e spuntini .....	60
8.18	Bevande .....	62
8.19	Cacao e derivati, tè e caffè .....	63
8.20	Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) .....	64
8.21	Uova ed ovo-prodotti .....	65
8.22	Altri prodotti/composti .....	66
8.23	Alimentazione Animale .....	67



<b>8.24</b>	<b>Pet food</b> .....	70
<b>9.</b>	<b>Notifiche nazionali</b> .....	71
<b>10.</b>	<b>Malattie a Trasmissione Alimentare (MTA)</b> .....	78
<b>11.</b>	<b>Conclusioni</b> .....	81
<b>12.</b>	<b>Bibliografia e Sitografia</b> .....	87
<b>13.</b>	<b>Appendice</b> .....	89



# SISTEMA DI ALLERTA RAPIDO PER GLI ALIMENTI E I MANGIMI

## RELAZIONE 2023

### 1. Il Sistema di Allerta Rapido per Alimenti e Mangimi

L'Unione Europea garantisce livelli di sicurezza alimentare tra i più elevati al mondo, grazie ad una solida base legislativa a tutela dei consumatori. Un elemento chiave per assicurare un rapido scambio di informazioni tra i Paesi Membri, in caso di rischi per la salute umana e /o animale legati al consumo di alimenti e mangimi, è rappresentato dal sistema di allerta rapido. Il sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi (RASFF) [1], ideato per la prima volta nel 1979 su proposta del Consiglio europeo, è stato istituito ufficialmente con il regolamento (CE) 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare [1].

Il sistema RASFF, come definito dall'articolo 50 del regolamento 178/2002 [1], è un sistema di allerta, sotto forma di rete, attivo 24 ore su 24, per la notifica di un rischio diretto o indiretto per la salute umana animale o per l'ambiente dovuto ad alimenti o mangimi. Negli anni il sistema di notifica è stato esteso anche ai rischi legati a materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) e ai mangimi per animali da affezione (pet food), rispettivamente con il Regolamento (CE) 1935/2004 [2] e il Regolamento (CE) 183/2005 [3].

I membri della rete, denominati punti di contatto, sono:

- la Commissione europea (membro e gestore del sistema);
- le Autorità sanitarie responsabili della sicurezza alimentare degli Stati Membri dell'Unione europea;
- l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA);
- l'Associazione europea di libero scambio (EFTA – Islanda, Liechtenstein, Norvegia, Svizzera).

Le informazioni vengono comunicate e condivise tra i membri della rete in tempo reale attraverso la piattaforma on line i-RASFF, alla quale accedono tutti i punti di contatto che possono sia attivare che leggere le notifiche caricate nel sistema da altri Paesi. Grazie a tale rapido scambio di informazioni molteplici rischi vengono gestiti in modo da ritirare/richiamare i prodotti pericolosi dal commercio.

La piattaforma i-RASFF ha recentemente subito aggiornamenti conseguenti all'istituzione, con il regolamento (UE) 2017/625 [4], del sistema IMSOC (sistema per il trattamento delle informazioni per i controlli ufficiali).

Il sistema IMSOC (normato dal Regolamento d'esecuzione (UE) 1715/2019) [5] integra gli attuali sistemi informatici gestiti dalla Commissione e utilizzati per lo scambio rapido di dati, informazioni e documenti riguardanti i rischi per la salute umana, per la salute e il benessere degli animali e per la sanità delle piante di cui all'articolo 50 del regolamento (CE) 178/2002 [1], all'articolo 20 del regolamento (UE) 2016/429 [6] e all'articolo 103 del regolamento (UE) 2016/2031 [7] e fornisce gli opportuni collegamenti tra tali sistemi e i suoi altri elementi.

In ogni situazione in cui uno dei membri della rete venga a conoscenza di un pericolo rappresentato da un alimento, un mangime o MOCA, deve attivare nel sistema una notifica inserendo tutte le informazioni necessarie ad identificare il prodotto coinvolto e la tracciabilità dello stesso dal luogo d'origine alle diverse fasi della distribuzione.

Le notifiche vengono distinte, a seconda della gravità del pericolo e della presenza o meno del prodotto coinvolto sul mercato di uno o più Paesi membri della rete, in:

**Alert notification** (massimo grado di pericolo):



“notifiche di Allerta” riguardanti alimenti, mangimi o MOCA che si caratterizzano per un rischio grave per la salute umana e/o animale, pertanto è necessario intervenire in maniera tempestiva.

Nello specifico, se il prodotto oggetto di notifica è in commercio è necessario che l'OSA adotti misure immediate quali "ritiro" e/o "richiamo" dal mercato come previsto dal Regolamento (CE) 178/2002 [1].

La procedura di ritiro consiste nel rimuovere dal mercato un determinato alimento, mangime o materiale destinato al contatto con alimenti, avvisando gli altri operatori della catena agroalimentare della non conformità e della necessità di attivarsi per impedirne l'ulteriore distribuzione.

Qualora sussista un rischio grave e si presuma che un particolare prodotto sia stato già acquistato dal consumatore, la procedura prevede l'obbligo del richiamo, in modo che l'acquirente venga informato in maniera efficace e accurata della natura del rischio e della tipologia di prodotto richiamato.

Il comunicato di richiamo viene predisposto da parte degli operatori del settore e pubblicato sulla pagina del portale del Ministero dedicata ai richiami al consumatore [8].

([http://www.salute.gov.it/portale/news/p3\\_2\\_1\\_3\\_5.jsp?lingua=italiano&menu=notizie&p=avvisi&tipo=richiami&dataa=2020/12/31&datada=2016/01/01](http://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_1_3_5.jsp?lingua=italiano&menu=notizie&p=avvisi&tipo=richiami&dataa=2020/12/31&datada=2016/01/01)).

Il richiamo viene affisso, inoltre, presso i punti vendita mediante apposita cartellonistica o può essere pubblicato sul sito dell'operatore in caso di vendita on line.

### **Information notification**



Le "notifiche di Informazione" riguardano alimenti, mangimi o MOCA, per i quali il rischio non è considerato grave oppure il prodotto non è sul mercato al momento della notifica. Per questo tipo di notifiche non occorre adottare misure urgenti.

Le notifiche di informazione sono distinte in due tipologie:

- “Information Notification for Follow-up”, relative a un prodotto che è o potrebbe essere immesso sul mercato in un altro Paese membro;
- “Information Notification for Attention”, relative a un prodotto che:
  - (i) è presente sul mercato solo nel Paese notificante e/o in Paesi Terzi;
  - (ii) non è più sul mercato;
  - (iii) è scaduto

### **Border Rejection notification**



“Notifiche di Respingimento ai confini”, riguardano il respingimento ai confini dei Paesi membri di una partita di alimenti, mangimi o MOCA, non conforme alle norme comunitarie che potrebbe causare un rischio per la salute umana, animale o arrecare danni alla salubrità dell’ambiente. I respingimenti al confine danno inizio ad una serie di controlli rafforzati su partite successive importate dagli Stati membri che sono assimilabili, per origine e matrice, a quelle oggetto di respingimento.

### **RASFF News**



Qualunque informazione attinente alla sicurezza dei prodotti alimentari o dei mangimi non venga comunicata in forma di notifica di allerta o informazione, ma sia ritenuta interessante per le autorità di controllo, è trasmessa agli Stati membri come semplice “notizia”.



### **Notifiche Originali e notifiche di Follow-up**

La “notifica Originale” è la notifica “madre” trasmessa al RASFF quando viene riscontrato un rischio associato ad un prodotto alimentare, mangime o MOCA, presente sul mercato (Market), o respinto al confine.

I rischi legati a prodotti commercializzati possono essere rilevati in vari modi: tramite controlli ufficiali o programmi di monitoraggio/sorveglianza disposti dalle Autorità competenti, mediante autocontrollo effettuato dalle aziende, grazie a lamentele dei consumatori o a seguito di tossinfezioni alimentari.

Alla “notifica Originale” viene attribuita una classificazione costituita dall’anno in corso e da una sequenza di quattro numeri assegnati in modo progressivo nel corso dell’anno (Es. notifica 2021.0123).

Le “notifiche di Follow-up”, dette nella pratica semplicemente follow-up o fup, sono tutte le informazioni correlate alla notifica madre (informazioni su altre partite del prodotto e/o ulteriori informazioni sui rischi, le liste di distribuzione, la tracciabilità del prodotto e/o sulle misure adottate) trasmesse dai membri della rete coinvolti nella notifica stessa.

### **Notifiche Declinate (Declined)**

Una “notifica Originale” inviata dagli Stati membri può essere Declinata (Declined) dalla Commissione europea se non rientra negli scopi legislativi del RASFF o se le informazioni trasmesse sono insufficienti.



### **Notifiche Revocate (Withdrawn)**

Una “notifica Originale” trasmessa attraverso il RASFF può essere Revocata (Withdrawn) dalla Commissione europea, in accordo con il Paese notificante, se le informazioni su cui si basa l'intervento da eseguire si rivelano infondate o se la notifica è stata trasmessa erroneamente (articolo 25 comma 1 del Regolamento d'esecuzione (UE) 1715/2019) [5].

### **Consultazione delle notifiche**

Sebbene l'accesso al sistema i-RASFF sia garantito solo alle autorità competenti deputate all'inserimento, verifica e trasmissione delle notifiche, alcune informazioni riguardanti le stesse (tipologie di prodotti notificati e pericoli riscontrati, Paesi coinvolti...) sono accessibili anche al pubblico, mediante la consultazione del sistema RASFF Window [9], disponibile al seguente link:

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/search>

## 2. Notifiche trasmesse attraverso il RASFF



Nell'anno 2023 sono state trasmesse, attraverso il RASFF, 4683 “notifiche Originali” a fronte delle 4339 notifiche del 2022. Come si evidenzia dalla figura 1, il massimo picco di notifiche si è riscontrato proprio nel 2023. I dati riportati sono stati estrapolati attraverso il sistema comunitario e si riferiscono al 4 marzo 2024 (fonte IMSOC QlikSense) [10].

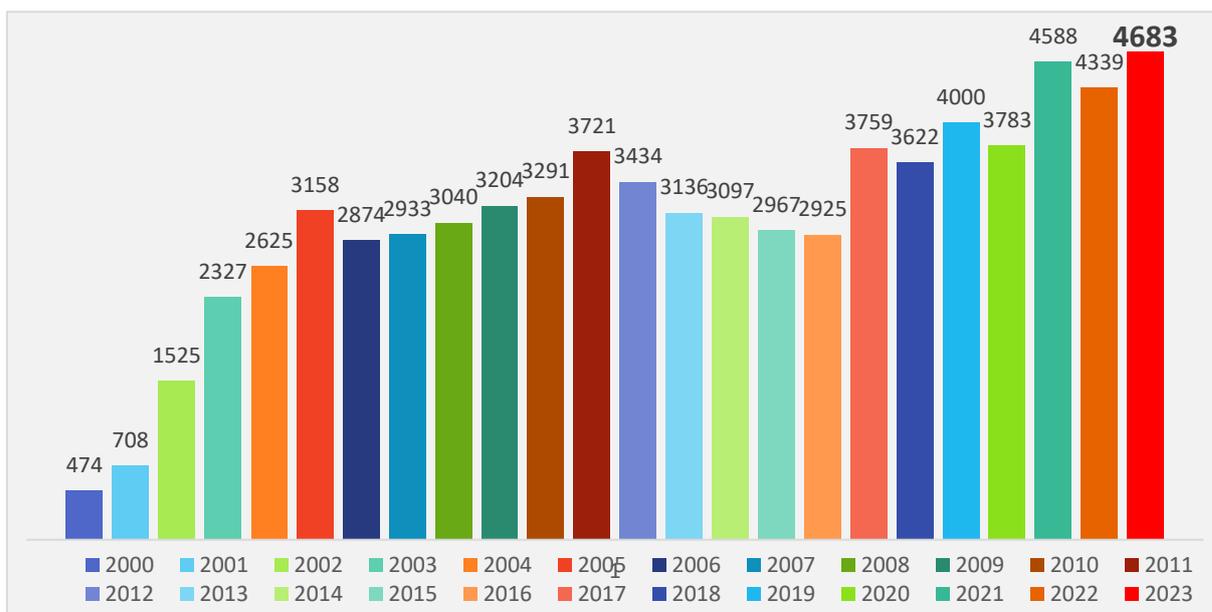


Figura 1 - Numero di notifiche trasmesse attraverso il RASFF dal 2000 al 2023

Delle 4683 notifiche pervenute, 4185 hanno riguardato l'alimentazione umana, 308 l'alimentazione animale e 190 i MOCA (figura 2).

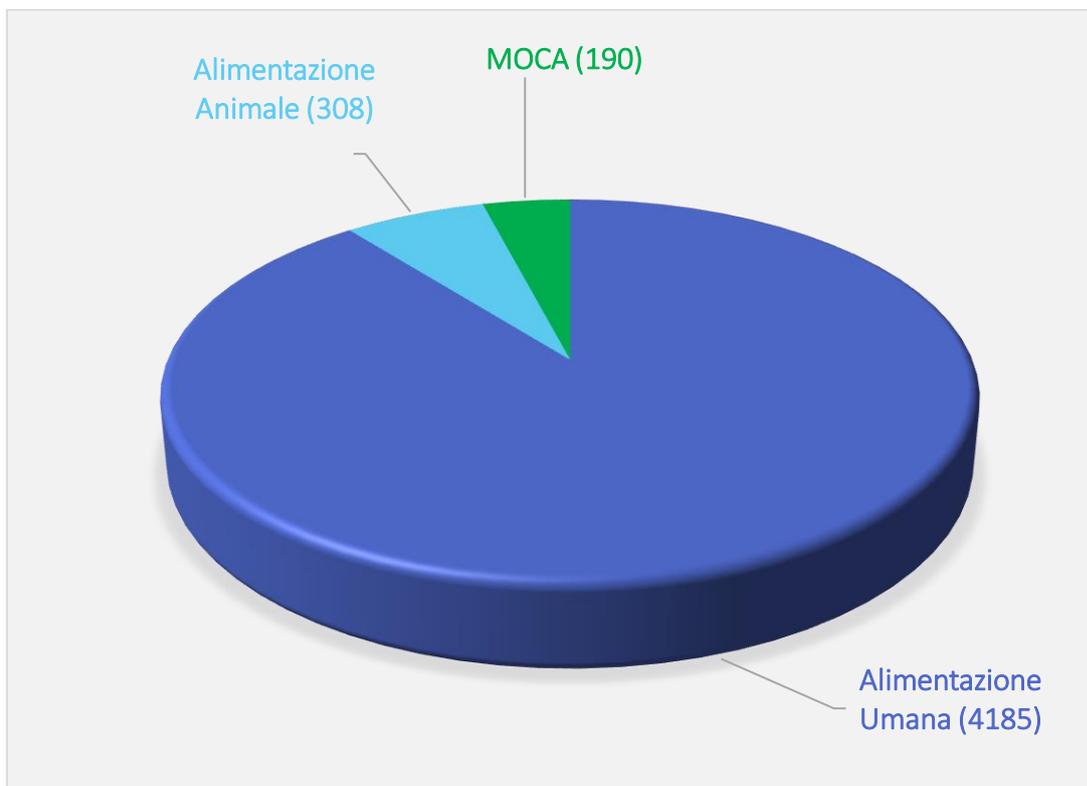


Figura 2 - Notifiche riguardanti Alimenti/Mangimi/ MOCA nell'anno 2023

Le più numerose riguardano le “Border Rejection”, con un numero di 1529 e le “Alert Notification” 1266, mentre le restanti riguardano le “Information Notification”. Tra le “Information Notification”, 1056 sono state classificate come “Information for Attention” e 830 come “Information for Follow up”. Come si evince dal confronto con l’anno precedente si osserva un incremento di tutte le tipologie di notifiche (figura 3).



**Figura 3 - Confronto tra le tipologie di notifiche originali trasmesse dal RASFF negli anni 2021 - 2023**



Le 4683 notifiche generate nel RASFF possono essere anche suddivise nelle diverse tipologie di controllo/segnalazione (tabella 1).

Tipologia Notifica	N°
Official Control on The Market	1441
Border Control - Consignment Detained	1518
Company's Own Check	994
Consumer Complaint	257
Border Control - Consignment Released	242
Monitoring of Media	63
Border Control - Forwarded to Destination	30
Food Poisoning	43
Surveillance Programme / Monitoring Sample	84
Official Control in Non-Member Country	7
Whistleblower Information	4
Request/Information through AAC/FF	0

Tabella 1 - Tipologie di notifiche trasmesse dal RASFF nel 2023

### 3. Notifiche trasmesse dai diversi Paesi membri del RASFF

Il Paese membro che ha trasmesso alla Commissione europea il maggior numero di segnalazioni nell'anno 2023 è la Germania con un totale di 591 notifiche (pari circa al 12,6 % del totale), a seguire i Paesi Bassi con 586 (pari circa al 12,5 % del totale), la Francia con 422 notifiche (pari circa al 9 % del totale) e l'Italia con 415 (pari circa al 8,9 % del totale). Nella figura 4 vengono riportati i primi 10 Paesi per numero di notifiche inviate nell'anno 2023.

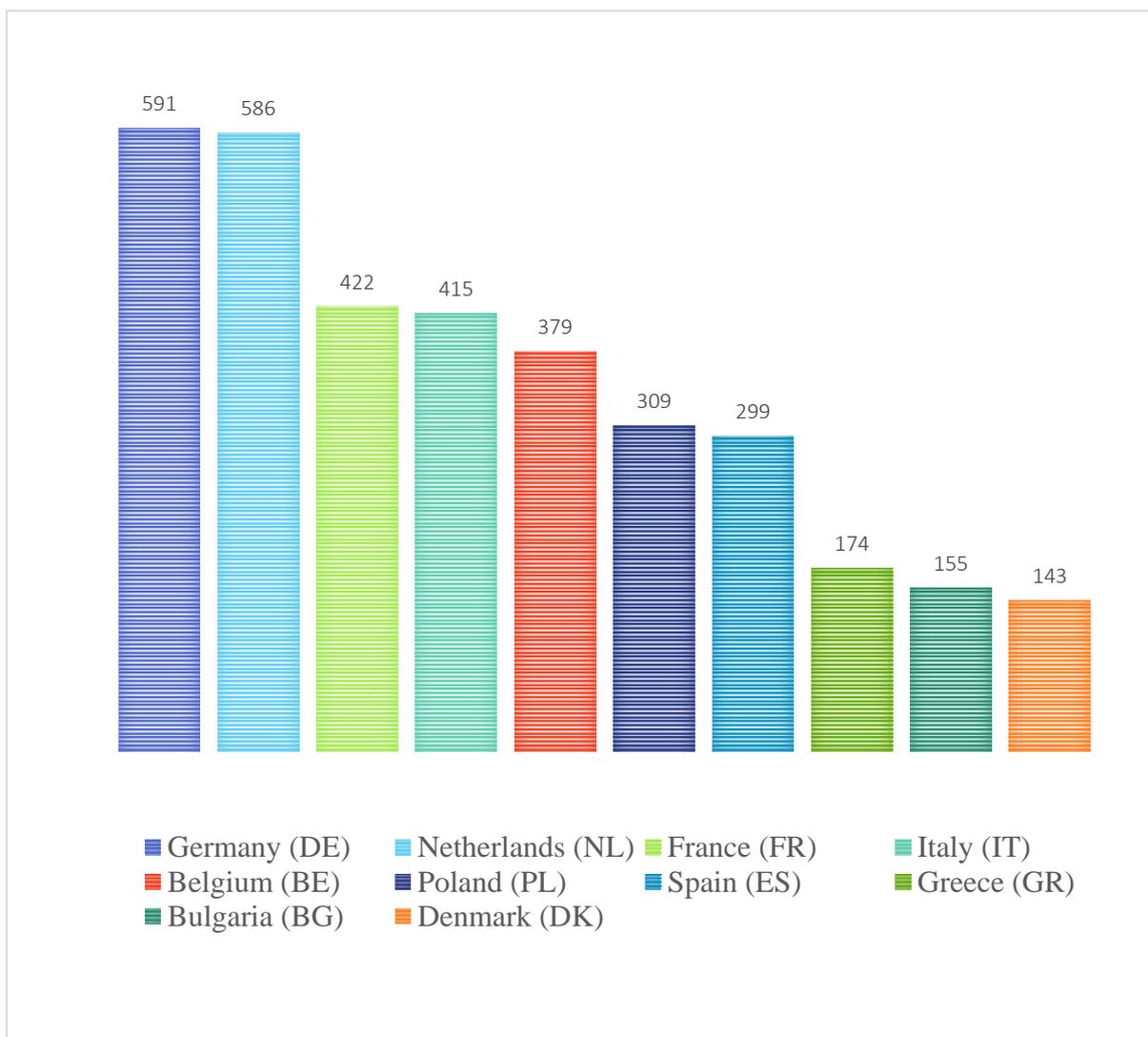


Figura 4 - Primi 10 Paesi per numero di notifiche inviate nell'anno 2023



Il dettaglio delle notifiche relative all'anno 2023 è riportato nella seguente tabella.

Paese	Numero notifiche	%	Paese	Numero notifiche	%
Germany (DE)	<b>591</b>	12,62	Portugal (PT)	<b>82</b>	1,75
Netherlands (NL)	<b>586</b>	12,51	Austria (AT)	<b>77</b>	1,64
France (FR)	<b>422</b>	9,01	Latvia (LV)	<b>73</b>	1,56
Italy (IT)	<b>415</b>	8,86	Croatia (HR)	<b>64</b>	1,37
Belgium (BE)	<b>379</b>	8,09	Lithuania (LT)	<b>58</b>	1,24
Poland (PL)	<b>309</b>	6,60	Cyprus (CY)	<b>50</b>	1,07
Spain (ES)	<b>299</b>	6,38	Romania (RO)	<b>48</b>	1,02
Greece (GR)	<b>174</b>	3,72	Hungary (HU)	<b>42</b>	0,90
Bulgaria (BG)	<b>155</b>	3,31	Slovakia (SK)	<b>41</b>	0,88
Denmark (DK)	<b>143</b>	3,05	Malta (MT)	<b>27</b>	0,58
Sweden (SE)	<b>107</b>	2,28	Luxembourg (LU)	<b>27</b>	0,58
Slovenia (SI)	<b>103</b>	2,20	Norway (NO)	<b>20</b>	0,43
Czech Republic (CZ)	<b>92</b>	1,96	Estonia (EE)	<b>19</b>	0,41
Ireland (IE)	<b>92</b>	1,96	Commission Services (CS)	<b>18</b>	0,38
Finland (FI)	<b>86</b>	1,84	Iceland (IS)	<b>1</b>	0,02
Switzerland (CH)	<b>83</b>	1,77	<b>Totale</b>	<b>4683</b>	<b>100</b>

**Tabella 2 - Numero delle notifiche trasmesse dai diversi Paesi membri del RASFF nell'anno 2023**

## 4. Notifiche effettuate dall'Italia attraverso il RASFF

L'Italia nell'anno 2023 ha segnalato 415 notifiche comunitarie. Il 71,3% degli alimenti/mangimi/MOCA oggetto delle notifiche effettuate dall'Italia originano dai Paesi indicati in figura 5. L'Italia, la Spagna e la Cina sono i principali Paesi di origine interessati dalle segnalazioni con oltre il 37,3% sul totale delle notifiche.

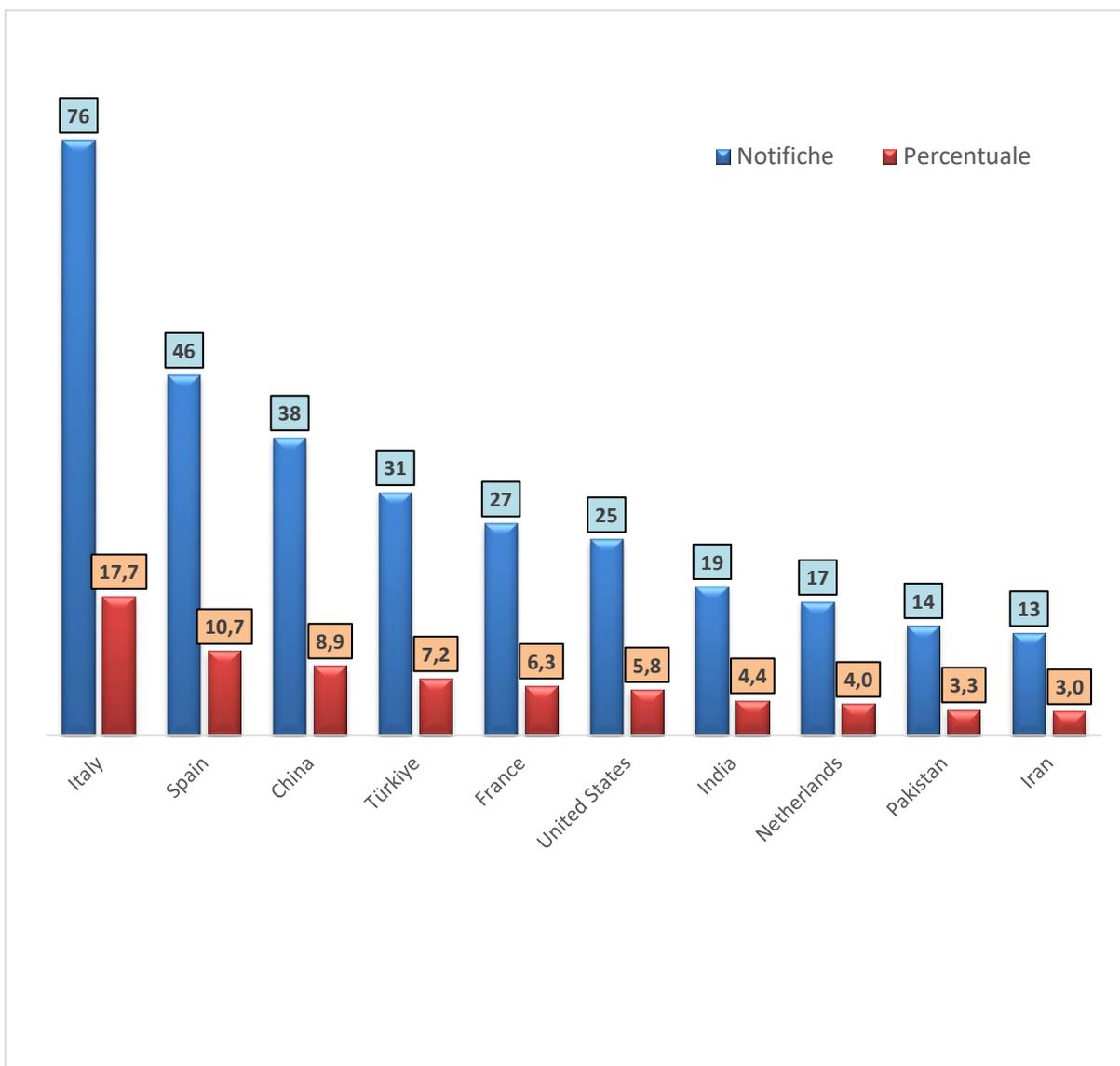


Figura 5 - I primi 10 Paesi di origine degli alimenti/mangimi/MOCA oggetto di notifiche effettuate dall'Italia nell'anno 2023

Le tipologie di prodotti alimentari/mangimi/MOCA più frequentemente oggetto delle notifiche effettuate dall'Italia attraverso il RASFF comprendono maggiormente pesce e prodotti della pesca (16,9%), frutta a guscio, prodotti a base di noci e semi (11,6%), frutta e vegetali (11,3%), e a seguire, quanto riportato nella figura 6.

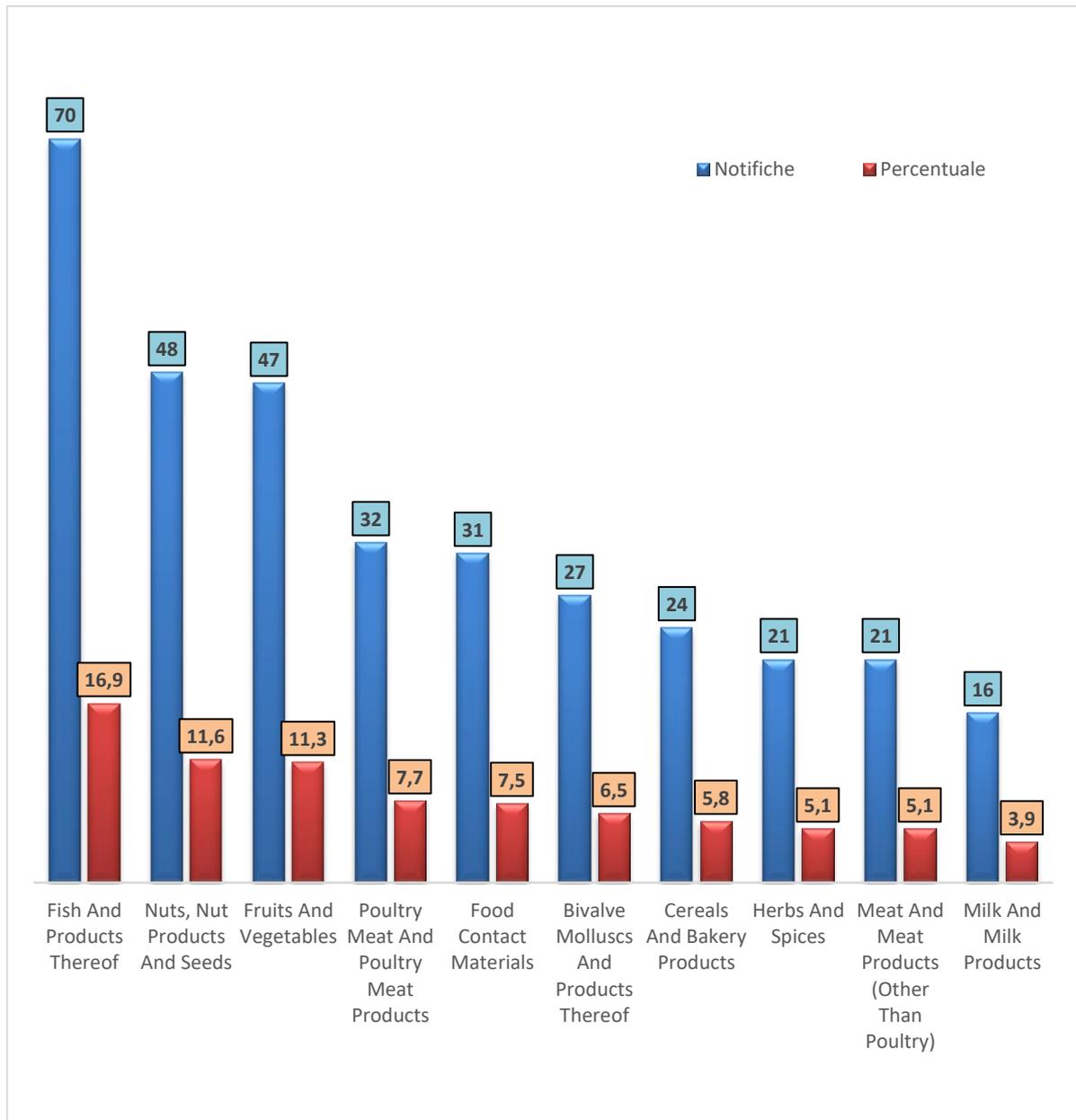


Figura 6 - Tipologia dei principali prodotti alimentari/mangimi/MOCA notificati dall'Italia nell'anno 2023

I pericoli sanitari maggiormente riscontrati nelle notifiche attivate dall'Italia riguardano principalmente i microrganismi patogeni (24,1%), le micotossine (13,9%), i metalli pesanti (11,3%) e i residui di pesticidi (9,5%), come si può dedurre nella tabella 3.

<b>Danger</b>	<b>Non-Compliance</b>
Pathogenic MicroOrganisms	102
Mycotoxins	59
Heavy Metals	48
Pesticide Residues	40
Migration	25
Foreign bodies	21
Parasitic Infestation	19
Allergens	18
Food Additives And Flavourings	15
Novel Food	15
Poor or Insufficient Controls	14
Biological Contaminants	11
NonPathogenic MicroOrganisms	9
Composition	7
Labelling absent/incomplete/Incorrect	5
Adulteration / Fraud	3
Organoleptic Aspects	3
Residues Of Veterinary Medicinal Products	3
Industrial Contaminants	2
Chemical Contamination (Other)	1
Natural Toxins (Other)	1
Packaging Defective / Incorrect	1
Radiation	1

**Tabella 3 - Categorie di pericoli oggetto delle notifiche effettuate dall'Italia nel RASFF nell'anno 2023**

## 5. Paesi di origine dei prodotti non conformi

Per quanto riguarda i Paesi di origine dei prodotti che sono stati oggetto delle notifiche trasmesse dal RASFF, i casi con coinvolgimento di prodotti di origine italiana risultati irregolari sono stati 205 pari al 4,2% del totale (146 nel 2022, 172, nel 2021, 125 nel 2020, 146 nel 2019 e 156 nel 2018). Il Paese d'origine che ha ricevuto il maggior numero di notifiche per prodotti non conformi è la Turchia (360), equivalente al 7,4% del totale, seguita dall' India (305), equivalente al 6,3% del totale, e dalla Polonia (298), equivalente al 6,1% del totale. Maggiori dettagli sono riportati nel grafico seguente (figura 7).

Si precisa che i dati riportati si riferiscono all'origine del prodotto, della materia prima ed eventuali prodotti correlati così come estratto dal sistema IMSOC (fonte IMSOC QlikSense) [10].

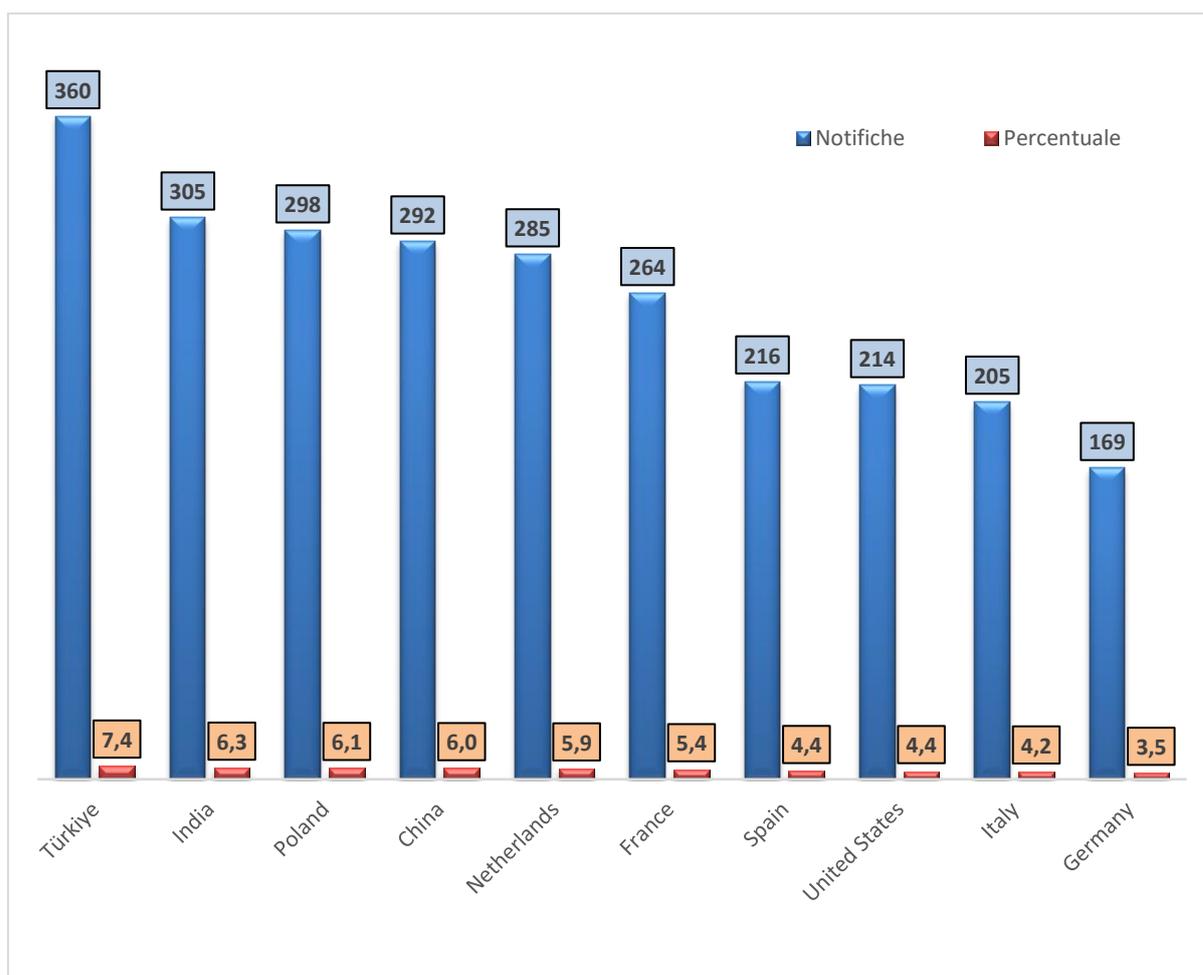


Figura 7 - I principali Paesi di origine dei prodotti non conformi nell'anno 2023

## 6. Notifiche RASFF riguardanti i prodotti di origine italiana

Per quanto concerne le non conformità riscontrate nei prodotti di origine italiana le prime dieci categorie sono rappresentate dai cereali e prodotti da forno (28, pari al 13,7%), dai molluschi bivalvi (20, pari al 9,8%), dalla carne e prodotti a base di carne diversa dal pollame (18, pari al 8,8%), frutta e vegetali (17, pari all'8,3%), latte e prodotti a base di latte (15, pari al 7,3%), altri prodotti o prodotti misti (13, pari al 6,3%), zuppe, brodi, salse e condimenti (9, pari al 4,4%), materiali a contatto con gli alimenti (8, pari al 3,9%), carne fresca e prodotti a base di carne di pollame (8, pari al 3,9%) e infine i piatti pronti e snacks (8, pari al 3,9%). I dettagli sono riportati nella figura 8.

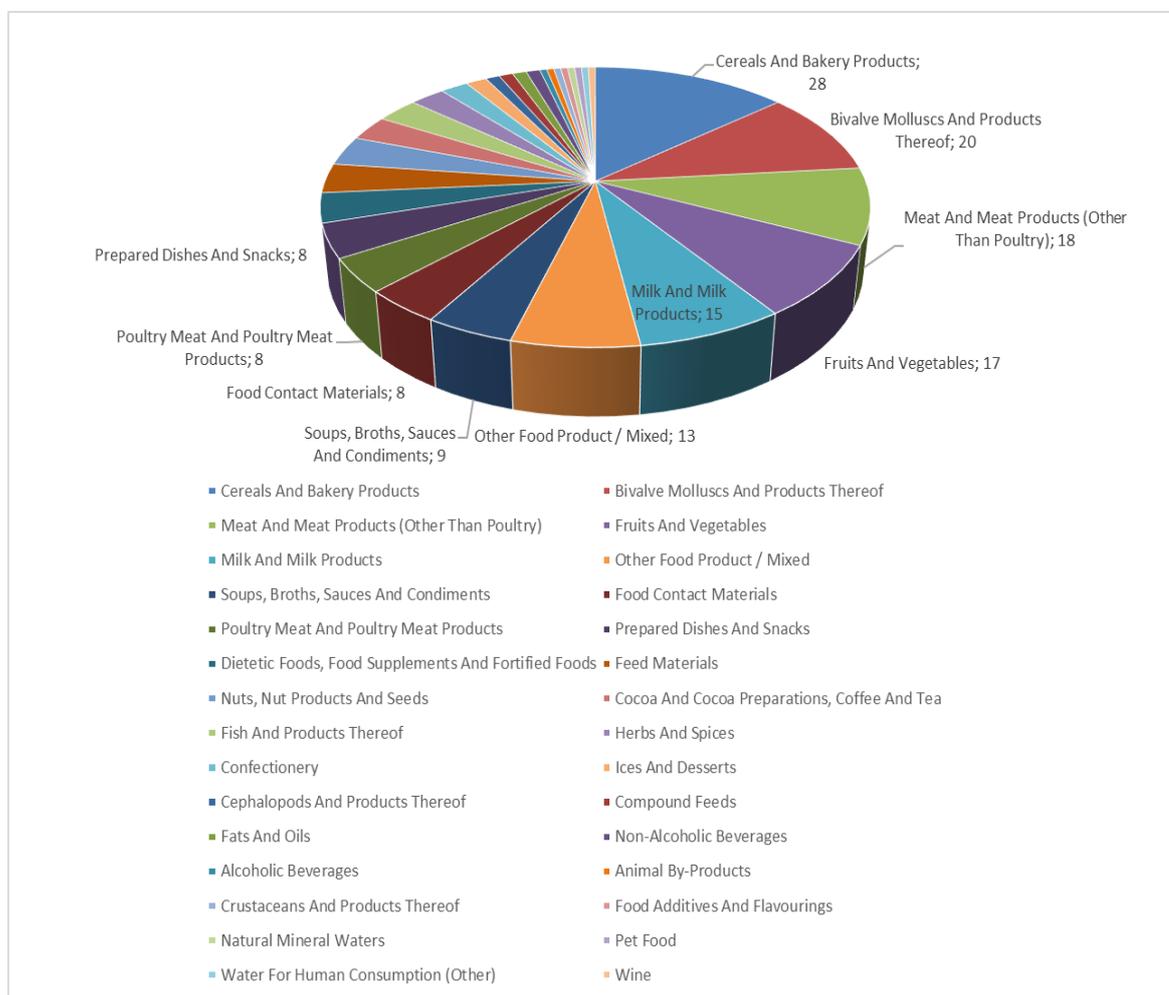


Figura 8 - Notifiche RASFF riguardanti i prodotti di origine italiana nell'anno 2023

Il maggior numero di irregolarità è dovuto a microorganismi patogeni (68, pari al 31,6%), corpi estranei (26, pari al 12,1%), metalli pesanti (19, pari al 8,8%), allergeni (16, pari al 7,4%), micotossine (14, pari al 6,5%), fenomeni di migrazione (13, pari al 6%), residui di pesticidi (11, pari al 5,1%), nuovi alimenti (8, pari al 3,7%), biocontaminanti (6, pari al 2,8%), composizione (5, pari al 2,3%) e microorganismi non patogeni (5, pari al 2,3%) come riportato successivamente in figura 9. Tra i contaminanti microbiologici, il maggior numero di notifiche ha riguardato *Salmonella spp.*, *Escherichia coli* e *Listeria monocytogenes*.

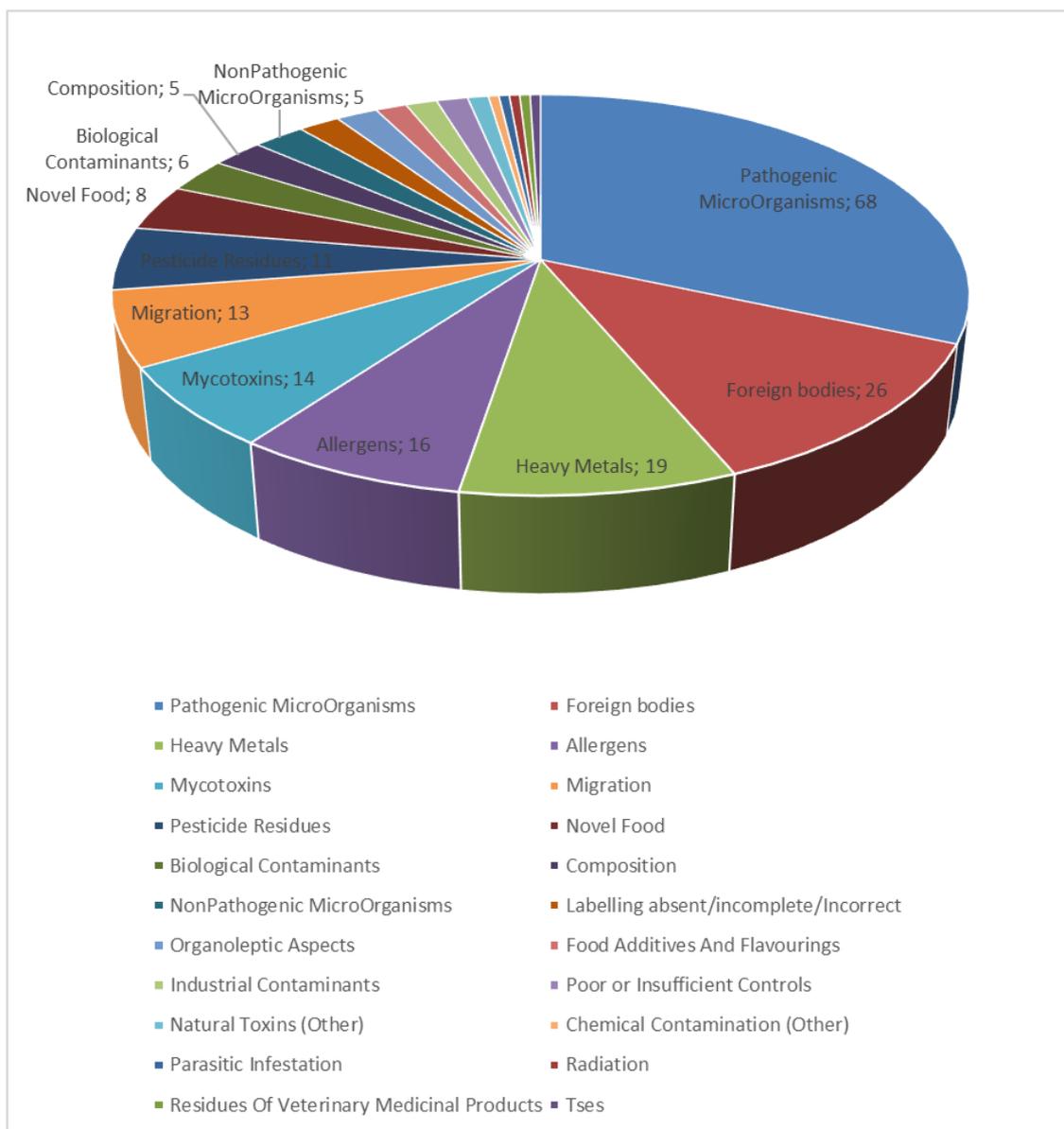
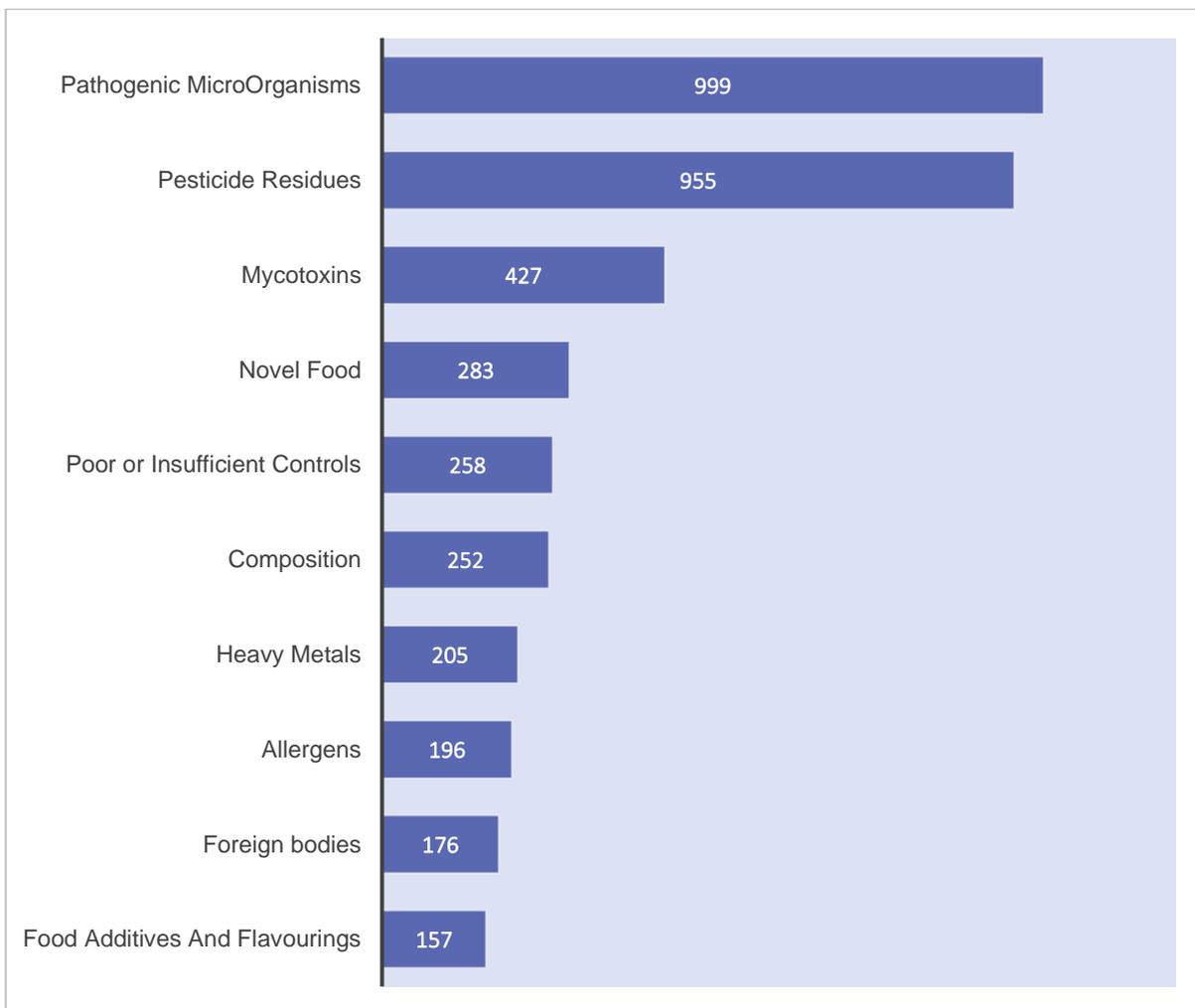


Figura 9 - Categorie di pericoli riguardanti prodotti origine Italia nell'anno 2023

## 7. Principali pericoli notificati attraverso il RASFF

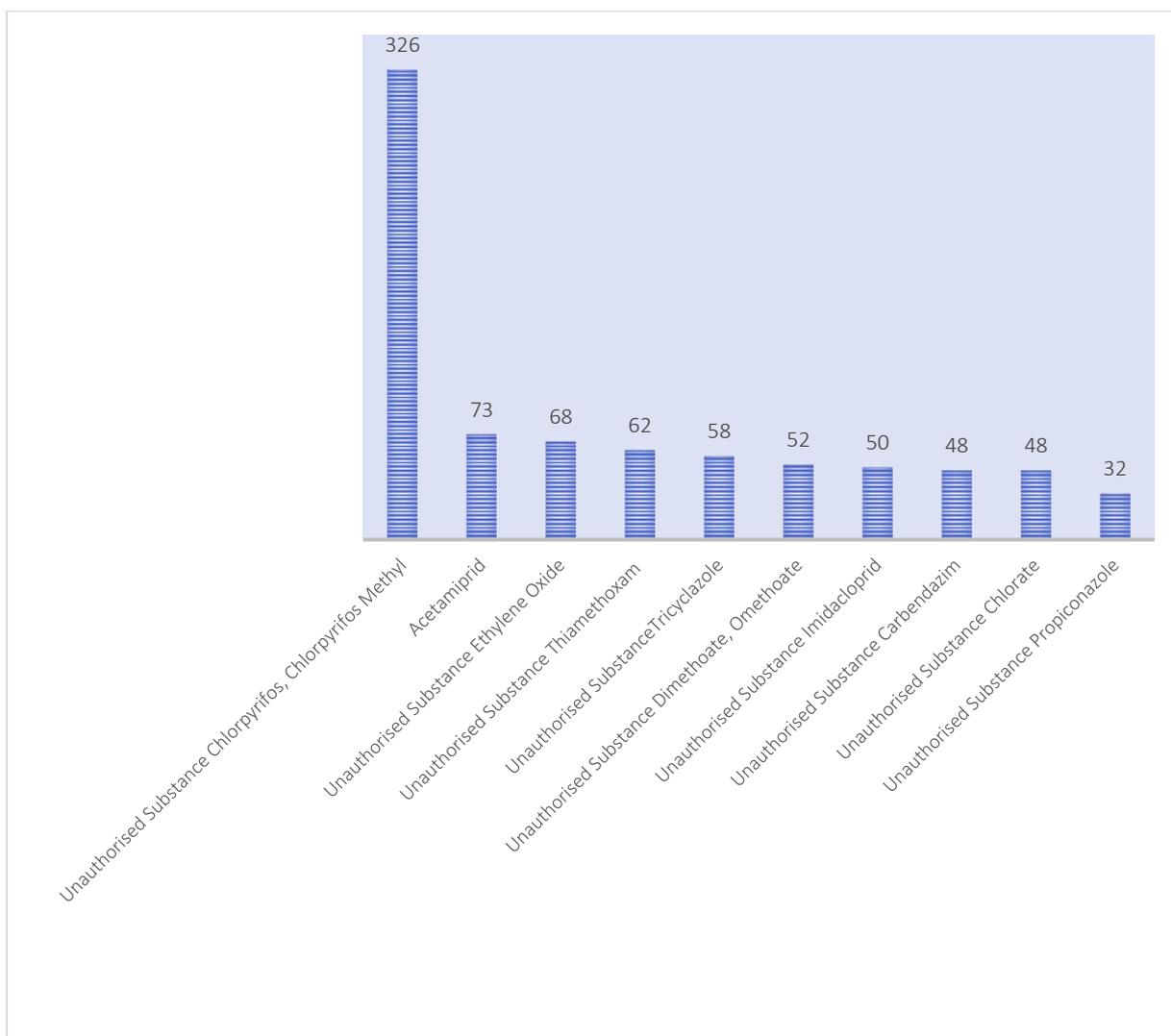
In figura 10 sono riportati i principali pericoli notificati attraverso il RASFF nel corso del 2023.



**Figura 10 - I principali pericoli notificati attraverso il RASFF nel 2023**

Risulta evidente che il pericolo maggiormente notificato nel 2023 è rappresentato dai microrganismi patogeni in particolare le Salmonelle, invece il pericolo dei residui di pesticidi ha subito un piccolo decremento se paragonato ai dati dell'anno precedente.

In figura 11 sono riportati i 10 pesticidi maggiormente notificati nell'anno 2023.



**Figura 11 – Primi 10 pesticidi notificati nell'anno 2023**

Nella figura 11 si osserva che la sostanza più frequentemente notificata in Europa è stata il Chlorpyrifos, compresa la sua forma Chlorpyrifos Methyl, il cui uso non è autorizzato in Europa.

## 8. Problematiche sanitarie riscontrate per categorie di alimenti

Nel 2023 il maggior numero di non conformità ha interessato la categoria di alimenti relativa alla frutta e vegetali (790), a seguire rispettivamente le notifiche che hanno riguardato la frutta secca e semi (511) e la carne e prodotti a base di carne di pollame (393). Si riportano ora i dettagli delle principali problematiche sanitarie riscontrate per categoria di prodotti, in alcuni casi nello stesso prodotto possono essere presenti più categorie di pericoli contemporaneamente (tabella 4).

Product Category	2019	2020	2021	2022	2023
Alcoholic Beverages	10	7	6	22	22
Animal By-Products	0	0	0	0	7
Bivalve Molluscs and Products Thereof	83	97	73	75	103
Cephalopods and Products Thereof	27	20	35	28	15
Cereals and Bakery Products	171	232	244	284	332
Cocoa and Cocoa Preparations, Coffee and Tea	70	68	68	81	77
Compound Feeds	12	15	26	9	25
Confectionery	60	82	54	64	128
Crustaceans and Products Thereof	56	35	69	64	92
Dietetic Foods, Food Supplements, Fortified Foods	339	214	329	382	377
Eggs and Egg Products	22	21	12	10	19
Fats and Oils	38	30	44	45	57
Feed Additives	11	7	11	11	16
Feed Materials	243	172	160	164	213
Feed Premixtures	2	2	2	2	6
Fish and Fish Products	301	240	265	237	236
Food Additives and Flavourings	5	18	70	40	15



Food Contact Materials	172	121	270	218	186
Fruits and Vegetables	517	511	931	821	790
Gastropods	3	2	4	2	0
Herbs and Spices	205	172	347	292	317
Honey and Royal Jelly	9	4	5	4	8
Ices and Desserts	19	13	35	24	11
Meat and Meat Products (Other Than Poultry)	241	179	193	190	189
Milk and Milk Products	84	79	102	94	116
Natural Mineral Water	6	4	11	2	2
Non-Alcoholic Beverages	28	40	43	30	52
Nuts, Nut Products and Seeds	668	688	478	493	511
Other Food Product / Mixed	76	89	149	126	166
Pet Food	54	34	33	47	37
Poultry Meat and Poultry Meat Products	339	451	369	322	393
Prepared Dishes and Snacks	72	84	96	106	98
Soups, Broths, Sauces and Condiments	48	48	49	43	63
Water for Human Consumption (Other)	11	1	2	2	1
Wine	4	3	3	5	3

**Tabella 4 - Confronto tra le non conformità riscontrate in varie categorie di alimenti negli anni 2019 – 2020 – 2021 – 2022 - 2023**

La valutazione dell'andamento delle notifiche nel quinquennio 2019 - 2023, conferma un costante riscontro di segnalazioni relativamente alle prime dieci categorie oggetto di notifica; questo se si esclude la categoria delle erbe e spezie che, grazie al contributo delle notifiche dell'anno 2023, superano la categoria riguardante i prodotti della pesca. Nel dettaglio l'anno 2023 ha evidenziato un decremento costante delle notifiche riguardanti le categorie frutta e vegetali (pur restando al primo posto nelle segnalazioni), MOCA e in misura minore dei prodotti della pesca. Diversamente, è possibile evidenziare un lieve aumento delle segnalazioni per le categorie cereali e prodotti da forno, mentre per la frutta a guscio e mangimi si segnala un recupero progressivo rispetto agli anni precedenti. L'andamento che appare più costante si rileva nella categoria carne e prodotti a base di carne diversa dal pollame, di contro gli andamenti più irregolari si registrano nelle categorie erbe e spezie, integratori alimentari e nella carne di pollame (figura 12).

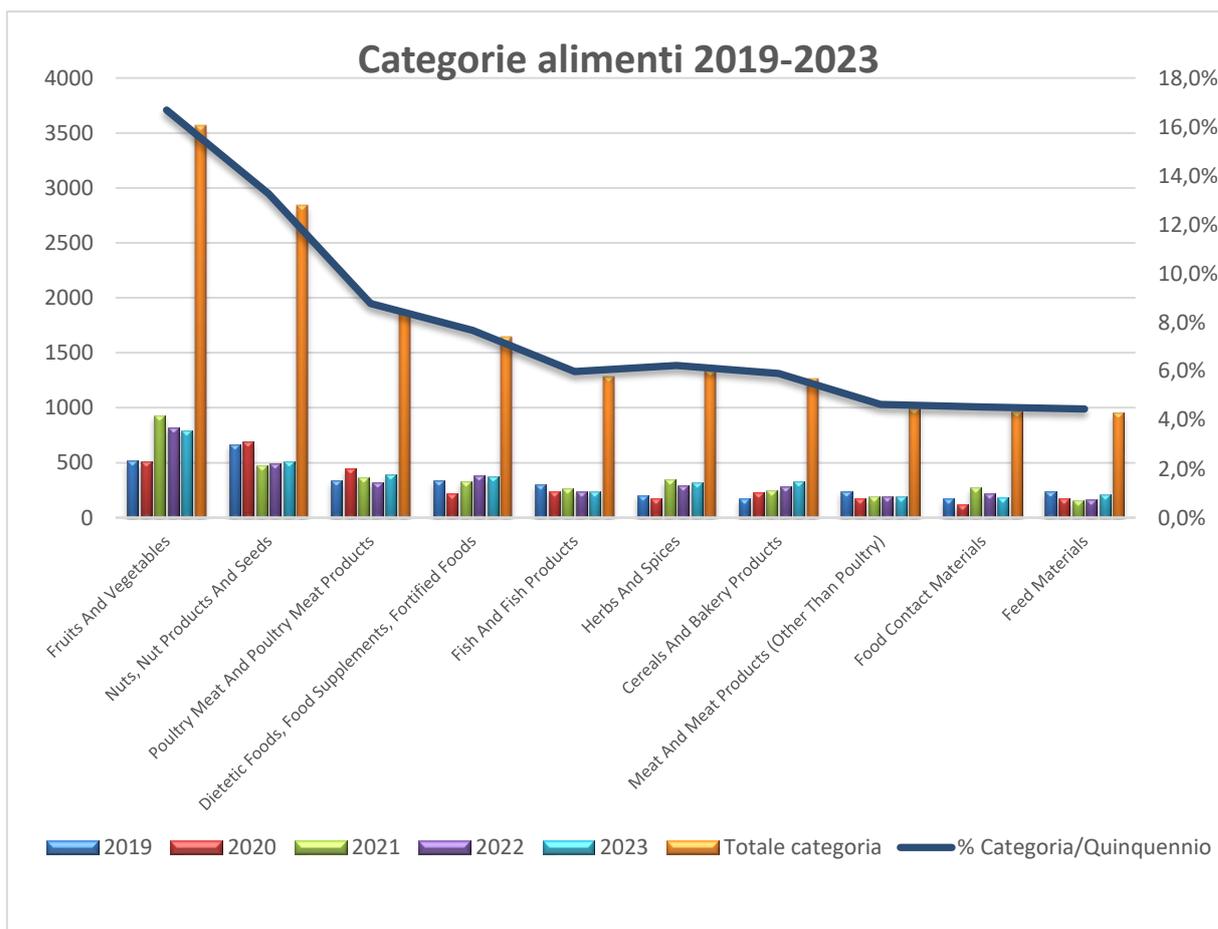


Figura 12 – Prime 10 categorie per percentuale di riscontro sul totale del triennio 2019-2023



## 8.1 Prodotti della Pesca

### Pesci e prodotti della pesca

Le notifiche che hanno riguardato i prodotti della pesca sono state complessivamente 236. Il maggior numero di notifiche, come per l'anno 2021 e 2022, è relativo ad un elevato contenuto di metalli pesanti (65, pari al 27,5% del totale).

La tabella sotto riportata dettaglia le notifiche in base al pericolo riscontrato:

Danger	Non-Compliance
Heavy Metals	65
Poor or Insufficient Controls	35
Parasitic Infestation	33
Pathogenic MicroOrganisms	31
Biological Contaminants	31
Food Additives And Flavourings	6
Foreign Bodies	5
Industrial Contaminants	5
Organoleptic Aspects	5
Residues Of Veterinary Medicinal Products	5
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	4
Pesticide Residues	4
Packaging Defective / Incorrect	2
Genetically Modified	1
Migration	1
Mismatch between Identification and Health Certificate	1
NonPathogenic MicroOrganisms	1
Allergens	1
Environmental Pollutants	1

Tabella 5 - Categorie di pericoli riscontrati in prodotti della pesca nell'anno 2023



La provenienza dei prodotti risultati non conformi è varia, ma i Paesi con il maggior numero di notifiche sono Spagna, Francia e Marocco.

Il Paese che ha effettuato il maggior numero di segnalazioni sui prodotti della pesca è l'Italia seguita dalla Spagna e Olanda.

### Metalli pesanti

Complessivamente le notifiche relative alla presenza di metalli pesanti hanno rappresentato il 27,5% delle segnalazioni sui prodotti della pesca.

Il mercurio è stato segnalato 60 volte (92,3% dei casi), per riscontro oltre i limiti di legge.

I Paesi di origine che hanno ricevuto il maggior numero di notifiche sono stati Spagna, Marocco e Indonesia.

### Carenze autorizzative e scarse o insufficienti condizioni igieniche

Complessivamente le notifiche relative al riscontro di scarse o insufficienti condizioni igieniche hanno rappresentato il 14,8% delle segnalazioni sui prodotti della pesca. In questa categoria di pericolo rientrano le notifiche attivate a seguito di riscontro di non conformità imputabili principalmente al mancato controllo della temperatura (21, pari al 60,0% dei casi) seguito dalla mancanza di certificato sanitario (5, pari al 14,3% dei casi).

Il Paese d'origine maggiormente notificato risulta essere gli Stati Uniti.

### Parassiti

Complessivamente le notifiche relative al riscontro di parassiti nei prodotti della pesca hanno rappresentato il 13,9%; 31 volte è stata segnalata la presenza di *Anisakis*. L'origine dei prodotti non conformi è risultata essere prevalentemente la Spagna.

### Contaminanti microbiologici

Complessivamente le notifiche relative alla presenza di contaminanti microbiologici hanno rappresentato il 26,3% delle segnalazioni sui prodotti della pesca. La maggior parte di queste (27, pari al 74,2% dei casi) ha riguardato il riscontro di *Listeria monocytogenes*.

I Paesi d'origine maggiormente notificati sono stati la Norvegia e Danimarca.



## Biocontaminanti

Complessivamente le notifiche relative al riscontro di biocontaminanti hanno rappresentato il 13,1% delle segnalazioni sui prodotti della pesca. Tutte le segnalazioni hanno riguardato la presenza di istamina (31).

I prodotti provenivano prevalentemente dalla Spagna e Olanda.

## Molluschi bivalvi

Le notifiche che hanno riguardato i molluschi bivalvi sono state complessivamente 103 e sono state riscontrate 103 non conformità che comportano un rischio per l'uomo (*danger*), corrispondenti ad altrettanti specifici pericoli (*hazard*). La maggior parte delle segnalazioni si riferiscono alla presenza di microorganismi patogeni (87, pari al 84,5% delle non conformità dei molluschi bivalvi) seguite dalle biotossine (8, pari al 7,8% delle non conformità dei molluschi bivalvi); in particolare 49 notifiche hanno riguardato i Norovirus, 20 l'*Escherichia coli*, 10 la *Salmonella*. La maggior parte dei prodotti provenivano da: Francia, Italia e Spagna.

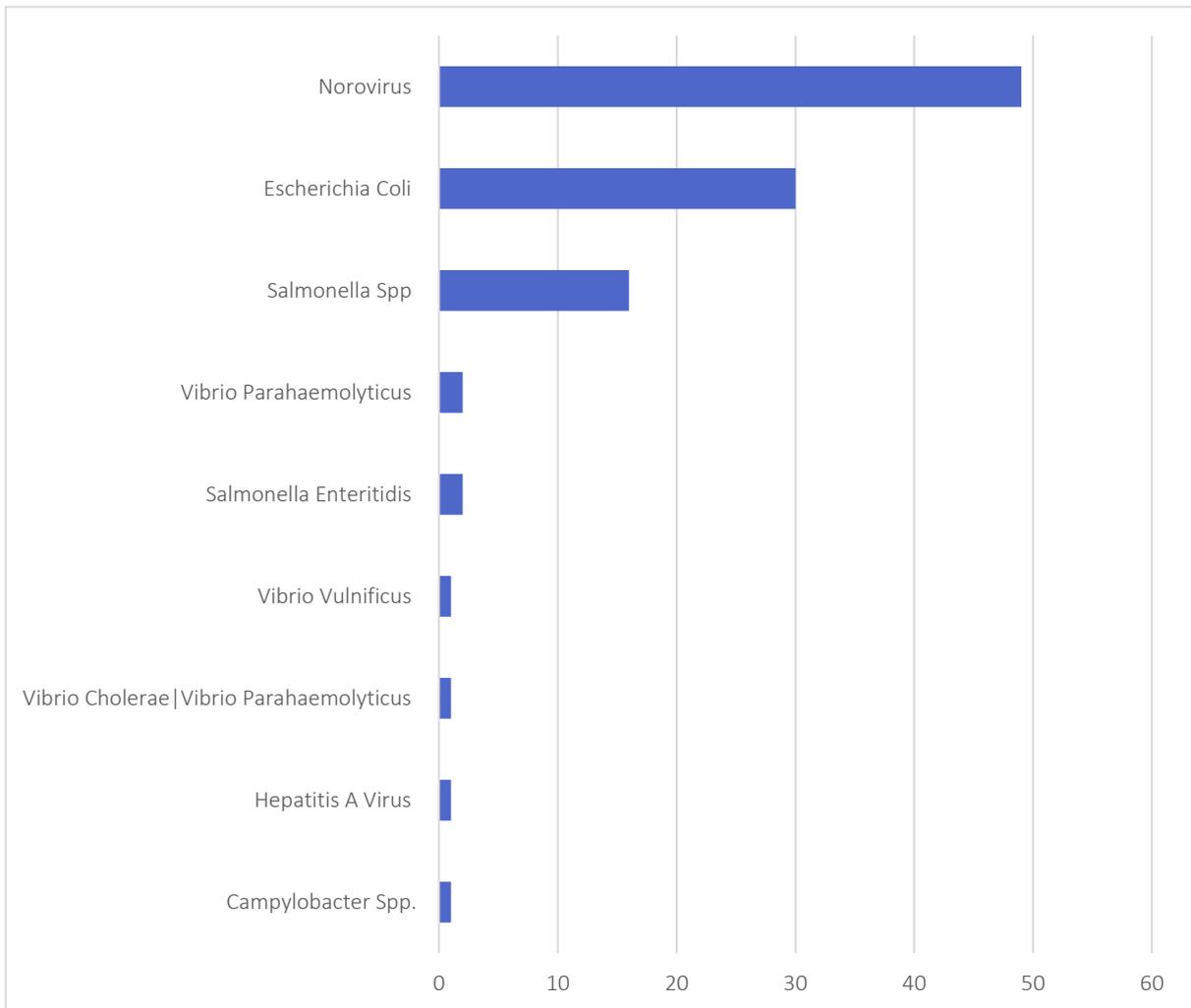
Nella tabella di seguito riportata sono elencati nel dettaglio le non conformità riscontrate nel 2023.

Danger	Non-Compliance
Pathogenic Micro-Organisms	87
Biotoxins (Other)	8
Poor or Insufficient Controls	3
Heavy Metals	3
Pathogenic Micro-Organisms	2

**Tabella 6 - Categoria di pericoli riscontrati nei molluschi bivalvi nell'anno 2023**

### Microorganismi patogeni

Le segnalazioni pervenute relativamente ai microorganismi patogeni hanno riguardato più della metà del totale delle notifiche (87 pari al 84,5% delle non conformità dei molluschi bivalvi), con una distribuzione dei pericoli (*hazard*) di seguito rappresentata:



**Figura 13 - Segnalazioni pervenute per microorganismi patogeni nei molluschi bivalvi nell'anno 2023**

## Molluschi cefalopodi

Le notifiche che hanno riguardato i molluschi cefalopodi sono state complessivamente 15. La maggior parte delle notifiche è relativa alla non conformità del prodotto per presenza di metalli pesanti (7, pari al 46,7% delle non conformità dei molluschi cefalopodi) e per controlli insufficienti (7, pari al 46,7% delle non conformità dei molluschi cefalopodi). Le segnalazioni per la presenza dei metalli pesanti si riferiscono esclusivamente al cadmio, quelli per controlli insufficienti si riferiscono ad uno scarso controllo della temperatura. I Paesi da cui provenivano il maggior numero di prodotti sono: Albania e Cina.

La tabella 7 mostra il dettaglio delle categorie di pericoli riscontrati nei molluschi cefalopodi nel 2023.

Danger	Non-Compliance
Metals	7
Poor or Insufficient Controls	7
Pathogenic Micro-Organisms	1

**Tabella 7 - Categoria di pericoli riscontrate nei molluschi cefalopodi nell'anno 2023**

## Crostacei

Le notifiche relative ai crostacei sono state 92. La maggior parte di queste hanno riguardato non conformità del prodotto per microorganismi patogeni (48, pari al 52,2% delle non conformità dei crostacei), seguiti da additivi e aromi (16, pari al 17,4% delle non conformità) e dai residui di farmaci veterinari (12, pari al 13,0% delle non conformità). Il pericolo maggiormente rilevato è stato la presenza di *Vibrio Cholerae* (30 casi, pari al 32,6% dei microorganismi patogeni).

I Paesi d'origine che hanno ricevuto il maggior numero di notifiche sono: India e Venezuela.

I Paesi che hanno effettuato il maggior numero di notifiche sono: Spagna, Portogallo e Olanda.

La tabella 8 mostra il dettaglio delle categorie di pericoli riscontrati nei crostacei nel 2023.

Danger	Non-Compliance
Pathogenic MicroOrganisms	48
Food Additives And Flavourings	16
Residues Of Veterinary Medicinal Products	12
Poor or Insufficient Controls	4
Chemical Contamination (Other)	3
Allergens	3
Heavy Metals	2
Organoleptic Aspects	2
Environmental Pollutants	1
Foreign bodies	1

**Tabella 8 - Categoria di pericoli riscontrati nei crostacei nell'anno 2023**

## 8.2 Prodotti della carne (escluso pollame)

Le notifiche che hanno riguardato i prodotti della carne, escluso il pollame, sono state 189. La maggior parte delle non conformità hanno riguardato contaminanti microbiologici (103, pari al 55,5% delle non conformità dei prodotti della carne diversi dal pollame).

Nella tabella 9 sono riportate le non conformità riscontrate.

Danger	Non-Compliance
Pathogenic Micro-Organisms	103
Allergens	15
Residues of Veterinary Medicinal Products	15
Heavy Metals	12
Foreign Bodies	11
Poor or Insufficient Controls	11
Organoleptic Aspects	4
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	3
Radiation	3
Composition	2
Environmental Pollutants	2
Adulteration/Fraud	2
Parasitic Infestation	2
Food Additives and Flavorings	2
Chemical contamination	1
Non Pathogenic Micro-Organisms	1
Packaging Defective/Incorrect	1

**Tabella 9 - Categorie di pericoli riscontrate nei prodotti della carne nell'anno 2023**



La maggior parte dei pericoli sono di natura microbiologica, principalmente rappresentati da *Salmonella* (47), *Listeria monocytogenes* (29) ed *Escherichia coli* STEC (28).

L'origine dei prodotti non conformi è varia: i Paesi col maggior numero di segnalazioni sono Polonia, Paesi Bassi, Belgio, Spagna e Brasile.

È importante evidenziare le non conformità per presenza di allergeni (15), rappresentate soprattutto da latte e glutine non dichiarati in etichetta.



### 8.3 Gasteropodi

Nell'anno 2023 non sono state segnalate notifiche riferibili ai gasteropodi.

## 8.4 Pollame

Nel corso del 2023 le notifiche di allerta che hanno riguardato il pollame sono state 393. La maggior parte delle non conformità hanno riguardato i microrganismi patogeni (313, pari al 79,6% delle non conformità di carne e prodotti di pollame) e a seguire la presenza di residui di pesticidi rappresentati dai clorati (41, pari al 10,4% delle non conformità in carne e prodotti di pollame) riscontrate tutte in prodotti provenienti da Cina e Thailandia.

Tutte le altre non conformità sono riportate in tabella 10.

Danger	Non-Compliance
Pathogenic Micro-Organisms	313
Pesticide Residues	41
Poor or Insufficient Controls	10
Residues of Veterinary Medicinal Products	8
Allergens	7
Foreign Bodies	6
Non Pathogenic Micro-Organisms	2
Organoleptic aspects	2
Labelling Absent/ Incomplete/Incorrect	1
Food additives and flavourings	1
Adulteration/ Fraud	1
Packaging Defective / Incorrect	1

**Tabella 10 - Categorie di pericoli delle notifiche riguardanti il pollame nell'anno 2023**



La maggior parte dei microorganismi patogeni riscontrati appartenevano al genere *Salmonella* (tabella 11).

Hazard	Non-Compliance
<i>Salmonella</i> spp.	68
<i>Salmonella enterica</i> Ser. Enteritidis	58
<i>Salmonella enterica</i> Ser. Infantis	52
<i>Salmonella enterica</i> Ser. Typhimurium	24
<i>Salmonella</i> Group C	13
<i>Salmonella enterica</i> Ser. Newport	12
<i>Salmonella enterica</i> Ser. Mbandaka	6
<i>Salmonella enterica</i> Ser. Kottbus	5
<i>Salmonella</i> Group C1	3
<i>Salmonella enterica</i> Ser. Agona	3
<i>Salmonella enterica</i> Ser. Derby	2
<i>Salmonella</i> Group B	2
<i>Salmonella enterica</i> Ser. Kentucky	2
<i>Salmonella enterica</i> Ser. Senftenberg	2
<i>Salmonella enterica</i> Ser. Coeln	1
<i>Salmonella enterica</i> Ser. Typhimurium	
Monophasic	1
<i>Salmonella enterica</i> Ser. Sandiego	1

Tabella 11 – Salmonelle riscontrate nel pollame nell'anno 2023

Il Paese d'origine col maggior numero di notifiche è la Polonia seguita dall'Ucraina e il Brasile.

## 8.5 Latte e derivati

Le notifiche relative a prodotti a base di latte e derivati sono state 116. Il pericolo maggiormente rappresentato è di natura microbiologica (69, pari al 59,5%): *Listeria monocytogenes* (39, pari al 56,5% dei contaminanti microbiologici) ed *Escherichia coli* produttori di Shigatossina (19, pari al 27,5% delle contaminazioni microbiologiche) sono stati i microorganismi riscontrati con maggior frequenza.

La tabella 12 riporta nel dettaglio le principali tipologie di pericoli riscontrati in questi prodotti per l'anno 2023.

Danger	Non-Compliance
Pathogenic Micro-Organisms	69
Non Pathogenic Micro-Organisms	10
Foreign Bodies	9
Allergens	6
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	5
Organoleptic Aspects	4
Poor or Insufficient Controls	3
Adulteration / Fraud	3
Environment Pollutans	2
Biological Contaminants (Other)	1
Heavy Metal	1
Mycotoxin	1
Novel Food	1
Natural Toxins (Other)	1

**Tabella 12 - Categorie di pericoli riferiti al latte e suoi derivati nell'anno 2023**

L'origine dei prodotti notificati è varia, ma la maggior parte di essi proviene dalla Francia, seguita da Italia, Germania e Grecia.

Il Paese che ha effettuato il maggior numero di notifiche è la Francia, seguita da Germania e Italia.

## 8.6 Miele ed altri prodotti dell'alveare

Le segnalazioni che hanno riguardato miele e altri prodotti dell'alveare nel 2023 sono state solo 8.

I dettagli delle non conformità sono riportati nella seguente tabella:

Danger	Non-Compliance
Residues of Veterinary Medicinal Products	4
Novel Food	2
Composition	2

**Tabella 13 - Categorie di pericoli riscontrati in miele ed altri prodotti dell'alveare nell'anno 2023**

Le notifiche sono state effettuate principalmente dalla Germania e ognuna ha un diverso Paese d' origine.

## 8.7 Frutta e vegetali

Le segnalazioni sono state 790 e hanno coinvolto diverse tipologie di pericoli sanitari, talvolta riscontrati insieme, soprattutto residui di pesticidi (542, pari al 68,3 %), seguite da notifiche relative alla presenza di micotossine (74, pari al 9,3%), microorganismi patogeni (27, pari al 3,4 %), metalli pesanti (24, pari al 3 %) e dalla voce “Composition” (21, corrispondenti al 2,6 % delle segnalazioni). Tutte le notifiche sono riassunte nella tabella 14.

Danger	Non-Compliance
Pesticide Residues	542
Mycotoxins	74
Pathogenic MicroOrganisms	27
Heavy Metals	24
Composition	21
Food Additives And Flavourings	17
Foreign bodies	17
Poor or Insufficient Controls	13
Allergens	11
Chemical Contamination (Other)	7
Labelling absent/incomplete/Incorrect	7
Novel Food	7
NonPathogenic MicroOrganisms	6
Organoleptic Aspects	6
Industrial Contaminants	4
Biotoxins (Other)	2
Genetically Modified	2
Migration	2
Radiation	2
Biological Contaminants	1
Packaging Defective / Incorrect	1
Residues Of Veterinary Medicinal Products	1

**Tabella 14 - Pericoli sanitari riscontrati in frutta e vegetali nell'anno 2023**

Tra i residui di in due casi si è riscontrata la presenza di ETO.



L'origine dei prodotti segnalati è varia ma il Paese col maggior numero di notifiche è la Turchia seguita dall'Egitto e dall'India.

## 8.8 Frutta secca e semi

Le segnalazioni pervenute per frutta secca e semi sono state 511. Le micotossine sono il pericolo maggiormente notificato seguito da inadeguatezze emerse ai controlli sanitari (assenza o errata certificazione all'origine) e dai microorganismi patogeni, in particolare *Salmonella* spp.

Tutti i pericoli notificati nell'anno 2023 per la categoria di prodotto "frutta secca e semi" sono riportati nella tabella 15.

Danger	Non-Compliance
Mycotoxins	235
Poor or Insufficient Controls	93
Pathogenic MicroOrganisms	90
Composition	33
Pesticide Residues	17
Foreign bodies	15
Allergens	8
NonPathogenic MicroOrganisms	8
Organoleptic Aspects	8
Novel Food	3
Biological Contaminants	1
Food Additives And Flavourings	1
Heavy Metals	1
Industrial Contaminants	1
Natural Toxins (Other)	1
Parasitic Infestation	1

Tabella 15 - Pericoli riscontrati in frutta secca e semi nell'anno 2023

L'origine dei prodotti segnalati è varia ma i Paesi col maggior numero di notifiche sono rappresentati dagli Stati Uniti, Nigeria e India.

## 8.9 Cereali e derivati

Nell'anno 2023 sono state trasmesse 332 notifiche riguardanti questa categoria di alimenti. Il maggior numero di segnalazioni riguarda la presenza di residui dei pesticidi (107, pari al 32,2% delle non conformità), micotossine (39, pari al 11,7% delle non conformità) e allergeni non dichiarati in etichetta (27, pari al 8,1% delle non conformità). Rispetto all'anno 2022 si evidenzia un aumento nel riscontro di residui di pesticidi (nello scorso anno 74 segnalazioni di non conformità su 284 totali). Tutte le segnalazioni sono riportate nella tabella sottostante.

Danger	Non-Compliance
Pesticide Residues	107
Mycotoxins	39
Allergens	27
Foreign Bodies	24
Industrial Contaminants	18
Natural Toxins (Other)	18
NonPathogenic MicroOrganisms	17
Food Additives And Flavourings	15
Poor or Insufficient Controls	14
Heavy Metals	11
Genetically Modified	9
Pathogenic MicroOrganisms	8
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	7
Organoleptic Aspects	6
Composition	5
Biotoxins (Other)	3
Novel Food	3
Biological Contaminants	1

**Tabella 16 - Pericoli riscontrati in cereali e derivati nell'anno 2023**

Riguardo all'origine dei prodotti notificati è varia, ma il maggior numero di notifiche riguarda l'India seguita dal Polonia, Spagna e dai Paesi Bassi.

## 8.10 Erbe e spezie

Complessivamente sono pervenute 317 notifiche relative a erbe e spezie. Il maggior riscontro di segnalazioni ha riguardato i residui di pesticidi (127, pari al 40,1% delle non conformità), i contaminanti biologici (51, pari al 16,1% delle non conformità), i microorganismi patogeni (47, pari al 14,8% delle non conformità) e le micotossine (29, pari al 9,4% delle non conformità), come riportato in tabella 17.

Il principale pericolo riscontrato nella categoria pesticidi è il Chlorpyrifos (36 casi, pari al 11,4% spesso riscontrato insieme ad altri fitosanitari), mentre nella categoria microorganismi patogeni è la *Salmonella spp* (41 casi, pari al 87,2% dei pericoli per microorganismi patogeni). Relativamente ai contaminanti biologici le notifiche si riferiscono agli alcaloidi pirrolizidinici.

Danger	Non-Compliance
Pesticide Residues	127
Biological Contaminants	51
Pathogenic MicroOrganisms	47
Mycotoxins	29
Novel Food	11
Industrial Contaminants	10
Allergens	9
Composition	7
Foreign Bodies	6
Heavy Metals	5
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	4
Poor or Insufficient Controls	4
Natural Toxins (Other)	2
Chemical Contamination (Other)	1



Food Additives And Flavourings	1
NonPathogenic MicroOrganisms	1
Organoleptic Aspects	1
Radiation	1

**Tabella 17 - Pericoli riscontrati in erbe e spezie nell'anno 2023**

Il Paese d'origine col maggior numero di notifiche per erbe e spezie è l'India, seguita da Turchia e Brasile.

## 8.11 Cibi dietetici ed integratori alimentari

I prodotti dietetici e gli integratori alimentari sono stati oggetto di segnalazione 377 volte.

Molte delle segnalazioni hanno riguardato prodotti spesso venduti attraverso *e-commerce* e principalmente con origine USA, India e Olanda.

Le principali irregolarità sono relative alla presenza di Novel Food (47,7%). Seguono le segnalazioni relative alla presenza di sostanze non autorizzate classificate in tabella con la voce "Composition" (21,8%). Tutte le segnalazioni sono indicate nella tabella 18.

Danger	Non-Compliance
Novel Food	180
Composition	82
Biological Contaminants (Other)	22
Heavy Metals	18
Poor Or Insufficient Controls	18
Pesticide Residues	14
Food Additives and Flavourings	10
Allergens	8
Industrial Contaminants	7
Labelling Absent/Incomplete/ Incorrect	3
Radiation	3
Non Pathogenic Micro-Organisms	3
Foreign Bodies	2
Mycotoxin	2
Adulteration/ Fraud	2
Pathogenic Micro-Organisms	1
Organoleptic Aspects	1
Packaging Defective	1

**Tabella 18 - Pericoli riscontrati in alimenti dietetici ed integratori alimentari nell'anno 2023**

## 8.12 Additivi alimentari ed aromi

Le notifiche pervenute nell'anno 2023 riguardanti additivi alimentari e aromi sono complessivamente 15 (in calo rispetto alle 40 notifiche dello scorso anno dovute principalmente al riscontro di ETO).

Le non conformità riguardanti additivi alimentari e aromi sono dettagliate nella tabella 19.

Danger	Non-Compliance
Food Additives And Flavourings	5
Pesticide Residues	2
Allergens	1
Novel Food	1
Heavy Metals	1
Biological Contaminants	1
Industrial Contaminants	1
Pathogenic Micro-Organisms	1
Poor/ Insufficients Controls	1
Mycotoxin	1

**Tabella 19 – Categorie di pericoli riscontrati in additivi alimentari ed aromi nell'anno 2023**

Il maggior numero di notifiche riguarda prodotti originati da Cina e Germania.

## 8.13 Gelati e dolciumi

Le notifiche pervenute nell'anno 2023 riguardanti gelati e dolciumi sono complessivamente 11 e sono state rilevate 11 non conformità (*danger*) che comportano un rischio per la salute umana, corrispondenti a 15 pericoli specifici (*hazard*); 4 notifiche sono relative alla presenza di allergeni non dichiarati in etichetta (pari al 36,4% del totale delle notifiche riguardanti gelati e dolciumi), 3 al riscontro di corpi estranei (pari al 27,3 % del totale). Le non conformità riguardanti i gelati e i dolciumi sono dettagliate nella tabella 20.

Danger	Non-Compliance
Allergens	4
Foreign bodies	3
Labelling absent/incomplete/Incorrect	1
NonPathogenic MicroOrganisms	1
Novel Food	1
Pathogenic MicroOrganisms	1

**Tabella 20 – Categorie di pericoli riscontrati in gelati e dolciumi nell'anno 2023**

I pericoli maggiormente notificato sono stati corpi estranei di vetro con 2 notifiche.

Il maggior numero di notifiche riguarda prodotti originati da Francia e Italia.

## 8.14 Prodotti di pasticceria e confetteria

Le notifiche pervenute nell'anno 2023 riguardanti prodotti di pasticceria e confetteria sono complessivamente 128 e sono state rilevate 135 non conformità (*danger*) che comportano un rischio per la salute umana, corrispondenti a 159 pericoli specifici (*hazard*); 49 notifiche sono relative alla presenza di additivi (pari al 36,3% del totale delle notifiche riguardanti prodotti di pasticceria e confetteria), 18 al riscontro di nuovi alimenti (pari al 13,3 % del totale), 14 alla presenza di allergeni (pari al 10,4 % del totale) e 11 di microrganismi patogeni (pari al 8,1% del totale).

Le non conformità riguardanti prodotti di pasticceria e confetteria sono dettagliate nella tabella 21.

Danger	Non-Compliance
Food Additives and Flavourings	49
Novel Food	18
Allergens	14
Pathogenic MicroOrganisms	11
Composition	8
Foreign bodies	6
Industrial Contaminants	6
Poor or Insufficient Controls	6
Adulteration / Fraud	5
Biological Contaminants	5
Not Determined (Other)	3
Labelling absent/incomplete/Incorrect	2
Mycotoxins	1



NonPathogenic MicroOrganisms	1
------------------------------	---

**Tabella 21 – Categorie di pericoli riscontrati in prodotti di pasticceria e confetteria nell'anno 2023**

I pericoli maggiormente notificati sono stati: gli addensanti E410 (farina di semi di carrube) e/o E407 (carragenina) non autorizzati (17 notifiche), il colorante E171 (biossido di titanio) non autorizzato (13 notifiche), la Salmonella (11), il riscontro di alti livelli di acrilammide e l'importazione illegale (5 notifiche).

Il maggior numero di notifiche riguarda prodotti originati da Cina, Taiwan e Ucraina.

## 8.15 Grassi e oli

Le notifiche pervenute per grassi e oli sono state 57 e sono state individuate 60 non conformità che comportano un rischio per la salute umana (*danger*) corrispondenti a 63 pericoli specifici (*hazard*). Le non conformità rilevate sono principalmente legate a residui di pesticidi (21, pari al 35% del totale delle non conformità riguardanti grassi ed oli), in particolare il Chlorpyrifos e Fluopyram (22 pari al 100% degli hazard per residui di pesticidi). Le non conformità per contaminanti industriali (20, pari al 33,3 % del totale) sono relative per la maggior parte alla presenza di glicidil-esteri (9, pari al 36% % degli hazard per contaminanti industriali) ed olio minerale (7, pari al 28% dei pericoli specifici per contaminanti industriali). Le non conformità per composizione (10, pari al 16,7% del totale) sono dovute soprattutto alla presenza dei coloranti Sudan 3 e 4 (7, pari al 70% degli hazard per composizione). Le non conformità per contaminanti biologici (3, pari al 5% del totale) sono dovute soprattutto alla presenza di tetraidrocannabinolo (THC) e cannabidiolo (CBC) (4, pari al 100% degli hazard per biocontaminanti). Tutte le segnalazioni sono riassunte nella tabella 22.

Danger	Non-Compliance
Pesticide Residues	21
Industrial Contaminants	20
Composition	10
Biological Contaminants	3
Labelling absent/incomplete/Incorrect	1
Migration	1
NonPathogenic MicroOrganisms	1
Novel Food	1
Pathogenic MicroOrganisms	1
Poor or Insufficient Controls	1

**Tabella 22 – Categorie di pericoli riscontrati in grassi e oli nell'anno 2023**



I Paesi di origine con il maggior numero di segnalazioni per grassi e oli sono stati Ucraina e Ghana.

## 8.16 Zuppe, brodi, minestre e salse

Le notifiche pervenute per la categoria zuppe, brodi, minestre e salse sono state 63 e sono state individuate 63 non conformità che comportano un rischio per la salute umana (*danger*) corrispondenti a 68 pericoli specifici (*hazard*). La maggior parte delle non conformità riguarda la presenza di allergeni (16, pari al 25,4% delle non conformità), seguiti da controlli scarsi o insufficienti (10, pari al 15,9% delle non conformità, dovuti principalmente all'assenza di controlli veterinari alle frontiere), additivi (7, pari al 11,1% delle non conformità) e migrazione di sostanze dai materiali a contatto (5, pari al 7,9% delle non conformità, tutte relative alla migrazione di DEHP). Tutte le segnalazioni sono riportate nella tabella 23.

Danger	Non-Compliance
Allergens	16
Poor or Insufficient Controls	10
Food Additives and Flavourings	7
Migration	5
Foreign bodies	4
NonPathogenic MicroOrganisms	4
Composition	3
Adulteration / Fraud	2
Mycotoxins	2
Novel Food	2
Pathogenic MicroOrganisms	2
Pesticide Residues	2
Heavy Metals	1
Industrial Contaminants	1



Labelling absent/incomplete/incorrect	1
Organoleptic Aspects	1

**Tabella 23 - Pericoli riscontrati in zuppe, brodi, minestre e salse nell'anno 2023**

L'origine dei prodotti notificati è varia; il maggior numero di segnalazioni riguardanti zuppe, brodi, minestre e salse hanno interessato prodotti provenienti da Italia, Paesi Bassi e Regno Unito.

## 8.17 Piatti pronti e spuntini

Le notifiche pervenute per la categoria “piatti pronti e spuntini” sono state 98 e sono state individuate 98 non conformità che comportano un rischio per la salute umana (*danger*) corrispondenti a 98 pericoli specifici (*hazard*).

Le non conformità (*danger*) maggiormente riscontrate sono state: gli allergeni (27, pari al 27,6% delle non conformità, prevalentemente latte e uova), seguiti da corpi estranei (22, pari al 22,4% delle non conformità), i microorganismi patogeni (14, pari al 14,3% delle non conformità, prevalentemente *Listeria monocytogenes*), i contaminanti industriali (12 pari 12,2% delle non conformità, prevalentemente acrilammide) e gli additivi alimentari e aromi (4 pari al 4,1% delle non conformità).

La tabella 24 mostra in dettaglio i dati:

Danger	Non-Compliance
Allergens	27
Foreign bodies	22
Pathogenic MicroOrganisms	14
Industrial Contaminants	12
Food Additives And Flavourings	4
NonPathogenic MicroOrganisms	4
Labelling absent/incomplete/Incorrect	3
Mycotoxins	3
Novel Food	3
Composition	2
Poor or Insufficient Controls	2
Adulteration / Fraud	1



**Tabella 24 - Pericoli riscontrati in piatti pronti e spuntini nell'anno 2023**

L'origine dei prodotti è varia ma i Paesi maggiormente notificati sono: Paesi Bassi, Belgio, Francia e Germania

## 8.18 Bevande

Le bevande sono state oggetto di 80 notifiche e un totale di non conformità pari a 82. A seguire la tabella 25 con il dettaglio dei dati.

Product	Danger	Non-Compliance
<b>Bevande alcoliche</b>	Allergens	2
	Chemical Contamination (Other)	1
	Composition	3
	Foreign bodies	3
	NonPathogenic MicroOrganisms	1
	Novel Food	9
	Packaging Defective / Incorrect	1
	Pesticide Residues	1
	Poor or Insufficient Controls	1
	<b>Totale complessivo</b>	<b>22</b>
<b>Acqua minerale naturale</b>	Composition	1
	Foreign bodies	1
	Heavy Metals	1
	<b>Totale complessivo</b>	<b>3</b>
<b>Bevande non alcoliche</b>	Allergens	8
	Biological Contaminants	1
	Composition	6
	Food Additives And Flavourings	15
	Foreign bodies	2
	Heavy Metals	1
	Mycotoxins	2
	NonPathogenic MicroOrganisms	2
	Novel Food	8
	Organoleptic Aspects	3
	Pesticide Residues	1
	Poor or Insufficient Controls	4
	<b>Totale complessivo</b>	<b>53</b>
<b>Acqua per consumo umano (altro)</b>	Foreign bodies	1
	<b>Totale complessivo</b>	<b>1</b>
<b>Vino</b>	Foreign bodies	1
	Organoleptic Aspects	1
	Packaging Defective / Incorrect	1
	<b>Totale complessivo</b>	<b>3</b>

Tabella 25 - Pericoli riscontrati nelle bevande nell'anno 2023

Le segnalazioni più frequenti hanno riguardato le bevande non alcoliche, principalmente in merito alla presenza di additivi alimentari e aromi (15), allergeni (8) e novel food (8) e relativamente a pericoli legati alla composizione (6).

## 8.19 Cacao e derivati, tè e caffè

Le notifiche pervenute per cacao e derivati, tè e caffè sono state 77.

La maggior parte riguarda la presenza di residui di pesticidi (31, pari al 40,3% delle non conformità per cioccolato, tè e caffè), seguiti dai contaminanti biologici (8, pari al 10,4% delle non conformità per cioccolato, tè e caffè) e dai novel food (7, pari al 9,1% delle non conformità per cioccolato, tè e caffè). Tutte le segnalazioni sono riportate nella tabella 26.

Danger	Non-Compliance
Pesticide Residues	31
Biological Contaminants	8
Novel Food	7
Heavy Metals	6
Mycotoxins	6
Allergens	5
Composition	4
Foreign Bodies	2
Industrial Contaminants	2
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	2
Food Additives And Flavourings	1
NonPathogenic MicroOrganisms	1
Organoleptic Aspects	1
Poor or Insufficient Controls	1

**Tabella 26- Pericoli riscontrati in cacao e derivati, tè e caffè nell'anno 2023**

I pesticidi più notificati per questa categoria di prodotti sono: Chlorpyrifos (6 casi), Anthraquinone (5 casi), Dinotefuran (5 casi). L'origine dei prodotti notificati è varia; il maggior numero di segnalazioni relative a cioccolato e derivati, tè e caffè hanno riguardato prodotti provenienti da Cina, Polonia e Belgio.

## 8.20 Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA)

In totale sono pervenute 186 segnalazioni. La maggior parte delle non conformità (114) riscontrate nei MOCA sono la migrazione di sostanze come ammine aromatiche primarie (39) e formaldeide (15) e la composizione (32, la maggior parte delle quali riferibili all'uso di fibre di bamboo non autorizzate nella produzione dei MOCA). Tutte le non conformità sono riportate nella tabella 27

Danger	Non-Compliance
Migration	114
Composition	32
Metals	25
Chemical Contamination	3
Industrial Contaminants	2
Not Determined / Other	2
Organoleptic Aspects	2
Poor or Insufficient Controls	2
Foreign Bodies	1
Novel Food	1
Packaging Defective/Incorrect	1
Pesticide Residues	1

**Tabella 27 - Pericoli riscontrati nei MOCA nell'anno 2023**

I prodotti risultati irregolari sono in maggior parte provenienti dalla Cina e Turchia.

## 8.21 Uova ed ovo-prodotti

Relativamente alle uova e prodotti derivati nell'anno 2023 sono pervenute 19 notifiche. La principale non conformità rilevata riguarda il rilevamento di microrganismi patogeni ed in particolare *Salmonella* spp.

La tabella di seguito riportata mostra tutte le segnalazioni pervenute.

Danger	Non-Compliance
Pathogenic Micro-Organisms	12
Residues of Veterinary Medicinal Products	3
Copper High Content	4

**Tabella 28 - Pericoli notificati nell'anno 2023 per la categoria Uova ed ovo-prodotti.**

L'origine dei prodotti non conformi è varia ma il paese con il maggior numero di segnalazioni è rappresentato dalla Cina.

## 8.22 Altri prodotti/composti

Su un totale di 166 notifiche pervenute nell'anno 2023, le non conformità più frequentemente notificate riguardano la presenza di allergeni non dichiarati in etichetta (14,5%) e presenza di corpi estranei (14,5%).

Per gli altri pericoli (*danger*) riscontrati si rimanda alla sottostante tabella di dettaglio.

Danger	Non-Compliance
Foreign Bodies	24
Allergens	24
Pathogenic Micro-Organisms	17
Pesticide Residues	15
Novel Food	14
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	13
Poor or Insufficient Controls	12
Composition	9
Mycotoxins	8
Food Additives and Flavourig	7
Biological Contaminants	6
Industrial Contaminants	4
Non Pathogenic Micro-Organisms	3
Organoleptic Aspects	3
Heavy Metal	2
Adulteration/ Fraud	2
Chemical Contamination (Other)	1
Migration	1
Radiation	1

Tabella 29 - Pericoli riscontrati nella categoria Altri prodotti/composti nell'anno 2023

L'origine dei prodotti è varia ma il maggior numero di segnalazioni ha coinvolto i Paesi Bassi e la Cina.

## 8.23 Alimentazione Animale

Sono pervenute un totale di 267 segnalazioni (mangimi, mangimi composti, sottoprodotti di origine animale, additivi per mangimi e premiscele). Nella categoria dei Mangimi e Mangimi Composti la presenza di microrganismi patogeni e non patogeni ha rappresentato circa la metà delle segnalazioni, i microrganismi patogeni rilevati sono tutti appartenenti al genere *Salmonella* spp.

Le informazioni di dettaglio sono riportate in Tabella 30.

FEED MATERIALS	
Danger	Non-Compliance
Pathogenic Micro-Organisms	78
Non Pathogenic Micro-Organisms	54
Mycotoxins	22
Pesticide Residues	16
Composition	14
Heavy Metals	6
Contaminants	6
Foreing Bodies	6
Biotoxins	3
Adulteration/Fraud	2
Feed Additives	2
Novel Food	1
Organoleptic Aspects	1
Poor or Insufficient Controls	1
Genetically Modified Food or Feed	1

COMPOUND FEEDS	
Pathogenic Micro-Organisms	5
Composition	4
Feed Additives	4
Tses	3
Micotoxins	2
Heavy Metals	2
Residues of Veterinary Medicinal Products	1
Pesticide Residues	1
Industrial Contaminants	1
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	1
Biotoxins/ Other	1

ANIMAL BY-PRODUCTS	
Chemical Contamination (Other)	2
Pathogenic MicroOrganisms	2
Non Pathogenic Micro-Organisms	1
Organoleptic Aspects	2

**Tabella 30 - Pericoli associati all'alimentazione animale nell'anno 2023**

Nella categoria Additivi per mangimi il pericolo preponderante è stato rappresentato dal riscontro dai metalli pesanti (43,8 %), mentre nelle Premiscele le non conformità erano equamente distribuite tra microrganismi patogeni e contaminazione industriale (30%). Si precisa che in alcuni casi nello stesso prodotto possono essere presenti più categorie di pericoli contemporaneamente.

Le informazioni di dettaglio sono riportate in Tabella 31.

FEED ADDITIVES	
Heavy Metal	7
Industrial Contaminants	3
Feed Additives	2
Genetically modified Food and Feed	1
Foreign Bodies	1
Pesticide Residues	1
Food Additives and Flavouring	1

FEED PREMIXTURES	
Pathogenic Micro-Organisms	2
Industrial Contaminants	2
Feed Additives	1
Pesticide Residues	1

**Tabella 31 - Pericoli associati all'alimentazione animale nell'anno 2023**

L'origine dei prodotti non conformi è varia. Il Paese con il maggior numero di segnalazioni nell'ambito dell'alimentazione animale (Mangimi, Mangimi composti, Sottoprodotti di origine animale, Additivi per mangimi e Premiscele) è la Polonia, seguita da Germania e Belgio.

## 8.24 Pet food

Sono pervenute 37 notifiche. Il numero maggiore di non conformità (20, pari al 54,1% del totale delle non conformità per pet food), è rappresentato dalla presenza di microrganismi patogeni tutti appartenenti al genere *Salmonella* spp.

Tutte le notifiche sono riportate nella tabella 32.

Danger	Non-Compliance
Pathogenic Micro-Organisms	20
Foreign Bodies	6
No Pathogenic Micro-Organisms	4
Poor or Insufficient Controls	2
Organoleptic Aspects	2
Food Additives and Flavouring	1
Adulteration / Fraud	1
Biological Contaminants	1

Tabella 32 - Pericoli riguardanti pet food nell'anno 2023

Il numero maggiore di notifiche è pervenuto dal Belgio

## 9. Notifiche nazionali

L'Italia è uno dei Paesi Europei che ha deciso di utilizzare il sistema iRASFF anche per la gestione delle notifiche di non conformità che comportano un rischio per la salute umana o animale rilevate in alimenti, mangimi e materiali a contatto con alimenti che rimangono all'interno dei confini nazionali sia per origine che per distribuzione dei prodotti coinvolti.

Tali notifiche originali vengono create dall'autorità competente locale che riceve la segnalazione di non conformità a seguito di controllo ufficiale, autocontrollo da parte degli operatori del settore alimentare (OSA) o lamentele dei consumatori. In seguito, le stesse vengono trasmesse alla Regione o Provincia Autonoma Competente, che provvede ad informare le eventuali altre Regioni coinvolte, e successivamente validate dal Punto di Contatto Nazionale del Ministero della Salute.

Il medesimo procedimento viene seguito anche per l'inserimento a sistema, come notifiche di follow-up, di ulteriori informazioni relative ad origine, distribuzione, misure attivate sui prodotti oggetto di notifica ed esiti di verifiche su produttori e destinatari.

Nel caso in cui successivamente venga accertato il coinvolgimento di uno o più Paesi Europei o Extra-Europei nella distribuzione o nell'origine degli alimenti o delle relative materie prime, la notifica viene escalata dal Punto di Contatto Nazionale al Punto di Contatto della Commissione Europea e viene trasformata da nazionale a comunitaria.

Per quanto riguarda l'anno 2023, nel sistema sono state inserite 281 notifiche nazionali, non trasformate in comunitarie (dati raccolti manualmente dal Punto di Contatto Nazionale con registro dedicato), di cui 259 relative ad alimenti (92,2%), 19 a mangimi (6,8%), 2 ad altra categoria di prodotti (0,7%) ed 1 a materiali a contatto con gli alimenti (0,4%). Vedasi figura 14.

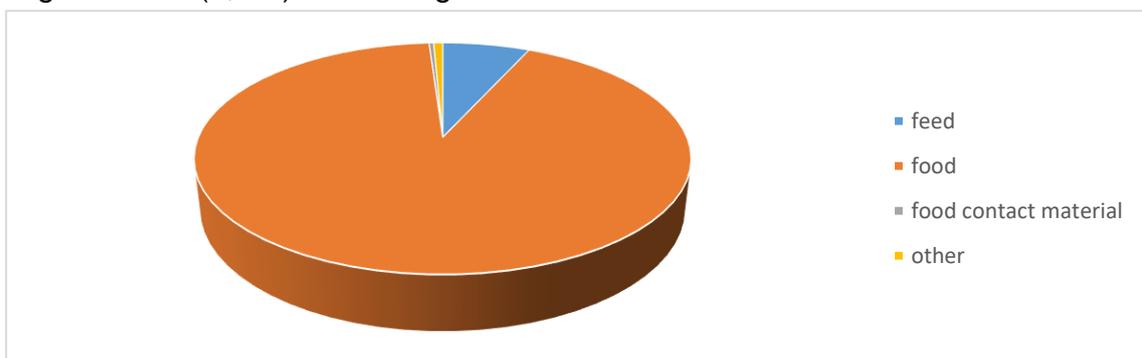
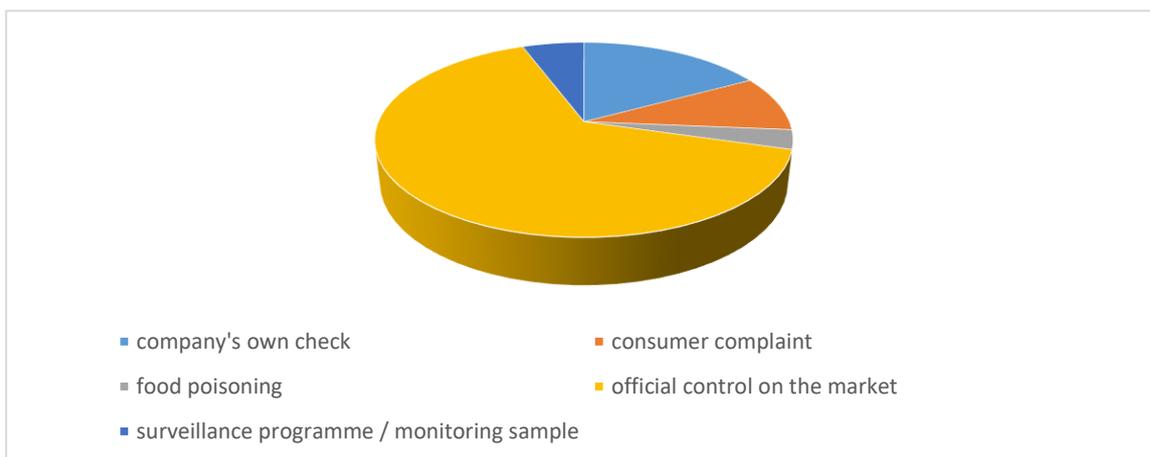


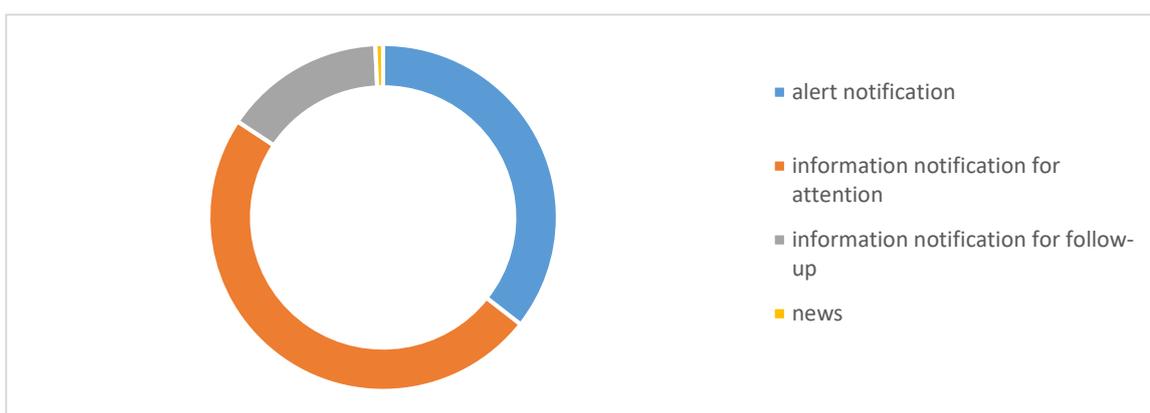
Figura 14 - Notifiche nazionali riguardanti Alimenti/Mangimi/ MOCA nell'anno 2023

Per quanto riguarda la base delle notifiche, la maggior parte derivano da controlli ufficiali (182, pari al 64,8%), seguiti dagli autocontrolli degli OSA (48, pari al 17,1%), dalle lamentele dei consumatori (26, pari al 9,3%), dai piani di monitoraggio e sorveglianza (16, pari al 5,7%) e dalle tossinfezioni alimentari (9, pari al 3,2%). Vedasi figura 15.



**Figura 15 – Base delle notifiche nazionali trasmesse nell'anno 2023**

In relazione alla classificazione delle notifiche invece, la maggior parte sono costituite da notifiche d'informazione per attenzione (137, pari al 48,8% delle notifiche), seguite dalle allerte (100, pari al 35,6% delle notifiche), dalle notifiche d'informazione per follow-up (42, pari al 14,9%) e dalle news (2, pari allo 0,7%). Vedasi figura 16.



**Figura 16 – Classificazione delle notifiche nazionali trasmesse nell'anno 2023**

La Regione che ha inserito nel sistema il maggior numero di notifiche è la Lombardia (48 notifiche, pari al 17,3% del totale), seguita dal Lazio (46 notifiche, pari al 16,5% del

totale) e dal Veneto (40 notifiche, pari al 14,4 % del totale). In aggiunta, 3 notifiche sono state inserite a seguito di controlli eseguiti da altre autorità (UVAC e NAS). Vedasi tabella 33.

Regione notificante	N. di notifiche	%
Lombardia	48	17,3
Lazio	46	16,5
Veneto	40	14,4
Emilia Romagna	30	10,8
Puglia	27	9,7
Campania	16	5,8
Liguria	12	4,3
Piemonte	12	4,3
Toscana	10	3,6
Friuli Venezia Giulia	9	3,2
Umbria	8	2,9
Bolzano	5	1,8
Marche	4	1,4
Sardegna	3	1,1
Abruzzo	3	1,1
Sicilia	2	0,7
Molise	2	0,7
Trento	1	0,4

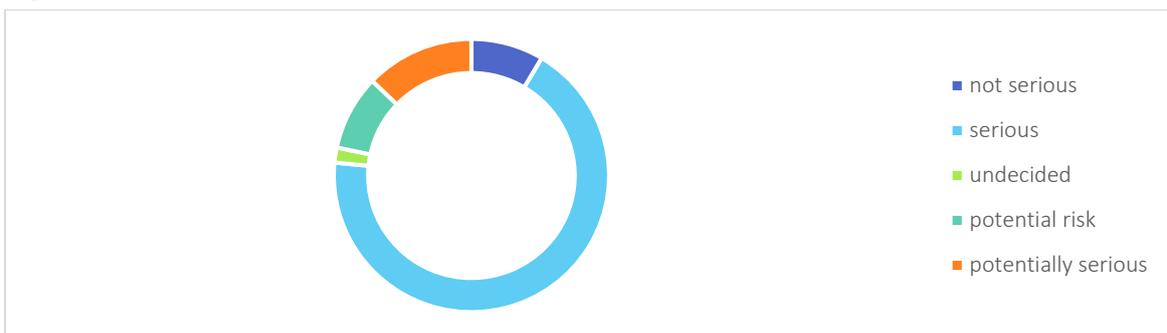
**Tabella 33 – Numero di notifiche nazionali per Regione notificante anno 2023**

La maggior parte dei prodotti notificati origina dalla Regione Veneto (61, pari al 22,7%), seguita dall'Emilia Romagna (57, pari al 21,2%) e dalla Lombardia (38, pari a 14,1%). In aggiunta, 12 notifiche hanno riguardato prodotti o materie prime originati da Paesi diversi dall'Italia; tali notifiche tuttavia, non sono state escalate in Commissione Europea per vari motivi, tra cui carenze nella tracciabilità a monte o non conformità verificatesi nella fase di produzione italiana. Vedasi tabella 34.

Regione d'origine	N. di notifiche	%
Veneto	61	22,7
Emilia Romagna	57	21,2
Lombardia	38	14,1
Puglia	18	6,7
Campania	15	5,6
Marche	14	5,2
Piemonte	12	4,5
Lazio	12	4,5
Abruzzo	11	4,1
Toscana	9	3,3
Liguria	4	1,5
Umbria	4	1,5
Sicilia	3	1,1
Friuli Venezia Giulia	3	1,1
Bolzano	2	0,7
Valle d'Aosta	2	0,7
Calabria	1	0,4
Basilicata	1	0,4
Sardegna	1	0,4
Trento	1	0,4

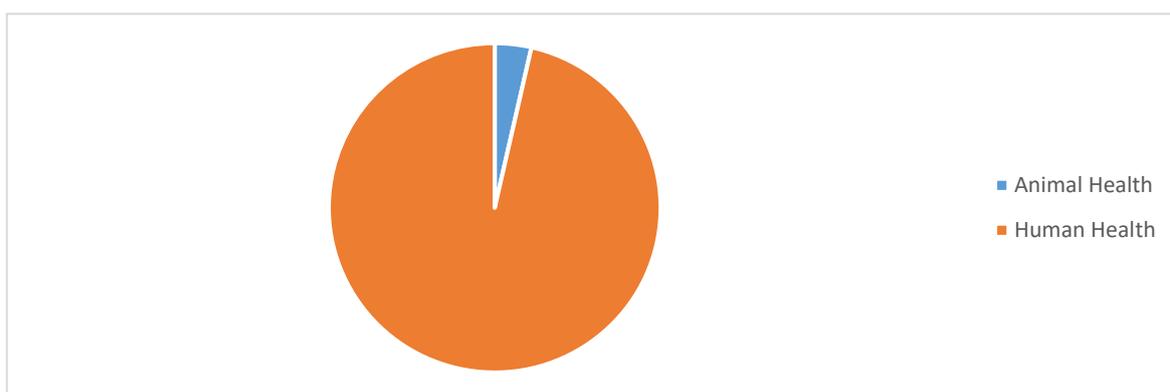
**Tabella 34 – Numero di notifiche nazionali per Regione d'origine anno 2023**

La maggior parte delle notifiche create a livello nazionale è riferita a pericoli con rischio serio (191, pari al 68% del totale) e potenzialmente serio (36, pari al 12,8 % del totale), a seguire non conformità con rischio potenziale (25, pari al 8,9 % del totale), non serio (24, pari al 8,5% del totale) e indeciso (5, pari al 1.8% del totale). Vedasi figura 17.



**Figura 17 – Rischio associato alle notifiche nazionali trasmesse nell’anno 2023**

L’impatto della maggior parte dei rischi è sulla salute umana (in 271 notifiche, pari al 96,4% del totale) ed il resto sulla salute animale (10, pari al 3,6 % del totale). Vedasi figura 18.



**Figura 18 – Impatto dei rischi associati alle notifiche nazionali trasmesse nell’anno 2023**

La tipologia di prodotti maggiormente notificata è rappresentata dalla carne e prodotti a base di carne di pollame (59 notifiche, pari al 21% del totale) seguita dai molluschi bivalvi (47, pari al 16,7% del totale) e carne e prodotti a base di carne diversi dal pollame (46, pari al 16,4% del totale). Vedasi tabella 35.

Categoria di prodotto	N. di notifiche	%
poultry meat and poultry meat products	59	21,0
bivalve molluscs and products thereof	47	16,7



meat and meat products (other than poultry)	46	16,4
fruits and vegetables	17	6,0
milk and milk products	16	5,7
cereals and bakery products	13	4,6
feed materials	12	4,3
fish and products thereof	11	3,9
natural mineral waters	8	2,8
eggs and egg products	6	2,1
prepared dishes and snacks	6	2,1
dietetic foods, food supplements and fortified foods	5	1,8
soups, broths, sauces and condiments	5	1,8
other food product / mixed	5	1,8
crustaceans and products thereof	4	1,4
compound feeds	3	1,1
ices and desserts	3	1,1
cephalopods and products thereof	2	0,7
cocoa and cocoa preparations, coffee and tea	2	0,7
pet food	2	0,7
animal-by products	2	0,7
gastropods	2	0,7
food contact materials	1	0,4
alcoholic beverages	1	0,4
non-alcoholic beverages	1	0,4
confectionery	1	0,4
other food product / mixed	1	0,4

Tabella 35 – Numero di notifiche nazionali per categoria di prodotto anno 2023

La maggior parte dei pericoli notificati rientrano nella categoria dei microorganismi patogeni (172 notifiche, pari al 61,2% del totale), seguiti dagli allergeni (18, pari al 6,4% del totale) e dai corpi estranei (14, pari al 5% del totale). Vedasi tabella 36.

Categoria di pericolo	N. di notifiche	%
pathogenic micro-organisms	172	61,2
allergens	18	6,4
foreign bodies	14	5,0
organoleptic aspects	9	3,2
food additives and flavourings	8	2,8
pesticide residues	8	2,8
residues of veterinary medicinal products	8	2,8
heavy metals	7	2,5
labelling absent/incomplete/incorrect	7	2,5
poor or insufficient controls	6	2,1
biocontaminants	6	2,1
mycotoxins	5	1,8
non-pathogenic micro-organisms	4	1,4
industrial contaminants	3	1,1
biotoxins (other)	1	0,4
composition	1	0,4
GMO / novel food	1	0,4
parasitic infestation	1	0,4
packaging defective / incorrect	1	0,4
migration	1	0,4

**Tabella 36 – Numero di notifiche nazionali per categoria di pericoli anno 2023**

## 10. Malattie a Trasmissione Alimentare (MTA)

Con il termine *Malattia Trasmessa da Alimenti* si intende qualsiasi malattia di natura infettiva o tossica causata, o che si suppone sia stata causata, da consumo di cibo o acqua (fonte WHO) [11]. Le malattie a trasmissione alimentare (MTA) rappresentano un serio problema di sanità pubblica. Molti microrganismi responsabili di MTA sono di origine zoonotica, altri di origine ambientale e possono contaminare le superfici e gli strumenti usati per la lavorazione degli alimenti (fonte ISS) [12].

Come evidenziato negli ultimi anni molto probabilmente le MTA sono sottostimate in Italia e non solo. Si rende necessario, quindi, rafforzare sempre più l'approccio *One Health* al fine di preservare la Sanità Pubblica.

L'analisi della piramide della sorveglianza messa a punto dal Centers for Disease Control and Prevention (CDC) [13] e adattata dal Centro di Riferimento Regionale per le Tossinfezioni Alimentari della Toscana (CeRRTA) che si riporta di seguito, evidenzia le possibili criticità nelle diverse fasi.



Figura 19 - Piramide della sorveglianza delle MTA

(Fonte Centro di Riferimento Regionale per le Tossinfezioni Alimentari della Toscana – CeRRTA)



## Sistema di allerta RASFF in caso di tossinfezioni e intossicazioni

Il Regolamento 178/2002 [1], che istituisce il sistema di allerta con l'articolo 50, ha tra i suoi obiettivi quello di garantire la comunicazione rapida delle informazioni di prodotti a rischio tra le Autorità Competenti (AC) dei Paesi membri e la Commissione europea, che è il gestore della rete, trasmettendo ogni informazione in possesso anche nel caso di malattie a trasmissione alimentare (*food poisoning*). In base al Regolamento IMSOC, articolo 2 (19) [5], queste segnalazioni possono essere diramate attraverso «notifica di notizie (News), definite come “una notifica nell'iRASFF riguardanti un rischio dovuto ad alimenti, materiali a contatto con gli alimenti o mangimi, ai sensi dell'articolo 50 del regolamento (CE) n. 178/2002 [1] e dell'articolo 29 del regolamento (CE) n. 183/2005 [3], che proviene da una fonte informale, contiene informazioni non verificate o riguarda un prodotto non ancora identificato”.

L'attivazione di una News permette di condividere le informazioni riguardanti i rischi presunti con tutte le Regioni, il punto di contatto nazionale e con il punto di contatto della Commissione che, dopo verifica, la rende disponibile a tutti i punti di contatto della rete di allarme europea.

L'attivazione di una News consente una rapida comunicazione delle indagini per l'individuazione degli alimenti sospetti, e della tracciabilità degli stessi, nonché mirate indagini epidemiologiche da parte delle Autorità Competenti locali relative a casi di malattia causata dal consumo di alimenti.

Del sistema RASFF fa parte anche l'EFSA che viene coinvolta dalla Commissione per una approfondita indagine scientifica che prevede la consultazione degli Stati membri coinvolti e la pubblicazione di specifici report sul caso in esame: in particolare il *Rapid Outbreak Assessment* (un'analisi approfondita di quanto contenuto in iRASFF al fine di identificare l'origine della contaminazione e proporre le possibili azioni di contrasto) e/o il *Rapid joint (EFSA and ECDC) Notification Summary - JNS* (un documento informativo che descrive le caratteristiche del prodotto contaminato, la tracciabilità a monte e a valle dello stesso e le misure messe in atto). Infatti, il sistema di allerta RASFF prevede:

- di garantire la comunicazione rapida delle informazioni di prodotti a rischio tra le Autorità Competenti (AC) dei Paesi membri e la Commissione europea, che è il gestore

- della rete, nonché delle malattie a trasmissione alimentare (*food poisoning*);
- di consentire la verifica da parte delle AC del ritiro dei prodotti a rischio;
  - di condividere tra le AC dei Paesi membri informazioni utili a correlare casi di malattie a trasmissione alimentare, compresi i focolai;
  - di rappresentare uno strumento di gestione in caso di crisi alimentari.

### **Focolaio di Listeriosi**

Nel corso dell'anno 2023 è stato segnalato un focolaio di origine alimentare causato da *Listeria monocytogenes* appartenente al cluster ST1.

Secondo i dati riportati dall'ISS, i casi riconducibili al focolaio sono 20 (8 casi in Lombardia, 7 in Puglia, 4 in Emilia-Romagna e 1 in Piemonte) con due decessi di persone in condizione di fragilità per età e patologie concomitanti.

Dalle indagini condotte è emersa la correlazione tra un caso clinico e la presenza del ceppo di *Listeria* ST1 cluster\_291 in un campione di olive nere intere essiccate al forno e bagnate in olio prelevate presso il domicilio di un paziente. La correlazione è stata confermata dal punto di vista genomico grazie al sequenziamento del ceppo isolato dal paziente e dall'alimento.

Le successive analisi presso lo stabilimento di produzione hanno confermato la positività di alcuni tamponi ambientali e del medesimo lotto di olive nere intere essiccate al forno e bagnate in olio, peso 3Kg, destinate alla vendita sfusa al banco.

Pertanto, a seguito della conferma della positività e della correlazione genomica, le autorità competenti locali hanno disposto un'azione esecutiva secondo l'articolo 138 del Regolamento (UE) 2017/625, la sospensione dell'attività di produzione, deposito e vendita di tutti i prodotti e anche il ritiro dei lotti di olive nere ancora in commercio.

Infine, essendo stato appurato il commercio extra nazionale dei prodotti, la Commissione Europea è stata opportunamente informata in merito tramite il Sistema Europeo di Allerta Rapido per Alimenti e Mangimi (RASFF).



## 10. Conclusioni

Nel corso dell'anno le notifiche pervenute attraverso il RASFF sono state 4683, a fronte delle 4339 del 2022, 4588 del 2021, 3783 del 2020, 4000 del 2019, 3622 del 2018, 3759 del 2017, 2925 del 2016, 2967 del 2015. Si fa presente che nell'anno 2023 sono pervenute il maggior numero di notifiche degli ultimi 8 anni.

Tra le 4683 notifiche del 2023, 1529 sono state le *Border Rejection* (pari al 32.7%), 1266 le notifiche di allerta (pari al 27%) che hanno riguardato prodotti distribuiti sul mercato e 1886 le notifiche di informazione (1056 riguardano informazioni per attenzione e 830 informazioni per follow up). Complessivamente, 4185 notifiche hanno riguardato l'alimentazione umana, 308 l'alimentazione animale e 190 i MOCA.

Va ricordato che il sistema di allerta è attivato anche a seguito di non conformità rilevate dall'operatore del settore alimentare nell'ambito delle attività di autocontrollo. Nel 2023 tali notifiche sono state 994 (pari al 21,2%).

L'Italia quest'anno ha trasmesso attraverso il RASFF 415 notifiche, pari al 8,9%, e risulta il quarto Paese membro per numero di segnalazioni inviate. I prodotti italiani oggetto di allerta europea sono stati 205 (146 nel 2022, 172 nel 2021, 125 nel 2020 e 146 nel 2019).

Dall'analisi delle segnalazioni RASFF del 2023 si evidenzia che un elevato numero di notifiche riguarda la presenza di microorganismi patogeni (999), seguiti dalla presenza di pesticidi (955) e dalle micotossine (427).

Tra i pesticidi si osserva una diminuzione delle notifiche per ossido di etilene e del suo metabolita 2-cloroetano rispetto all'anno 2022, con aumento significativo delle sostanze non autorizzate in Europa Chlorpyrifos e Chlorpyrifos-Methyl.

Relativamente ai pericoli microbiologici (1115), le *Salmonelle* sono state riscontrate principalmente in pollame (287), frutta secca e semi (84), prodotti della carne (46) ed erbe e spezie (41), mentre la *Listeria monocytogenes* (133) principalmente in prodotti a base di latte (39) seguiti da preparazioni a base di carne (29), e in prodotti della pesca (23).

Le notifiche relative al rischio di micotossine (426) riguardano principalmente la presenza di aflatossine (329) in frutta secca (223) seguita da frutta e vegetali (38) ed erbe e spezie (14).



Per quanto concerne le non conformità riscontrate nei prodotti di origine italiana le prime dieci categorie sono rappresentate dai cereali e prodotti da forno (28, pari al 13,7%), dai molluschi bivalvi (20, pari al 9,8%), dalla carne e prodotti a base di carne diversa dal pollame (18, pari al 8,8%), frutta e vegetali (17, pari all'8,3%), latte e prodotti a base di latte (15, pari al 7,3%), altri prodotti o prodotti misti (13, pari al 6,3%), zuppe, brodi, salse e condimenti (9, pari al 4,4%), materiali a contatto con gli alimenti (8, pari al 3,9%), carne fresca e prodotti a base di carne di pollame (8, pari al 3,9%) e infine i piatti pronti e snacks (8, pari al 3,9%).

Il maggior numero di irregolarità è dovuto a microorganismi patogeni (68, pari al 31,6%), corpi estranei (26, pari al 12,1%), metalli pesanti (19, pari al 8,8%), allergeni (16, pari al 7,4%), micotossine (14, pari al 6,5%), fenomeni di migrazione (13, pari al 6%), residui di pesticidi (11, pari al 5,1%), nuovi alimenti (8, pari al 3,7%), biocontaminanti (6, pari al 2,8%), composizione (5, pari al 2,3%) e microorganismi non patogeni (5, pari al 2,3%). Tra i contaminanti microbiologici, il maggior numero di notifiche ha riguardato *Salmonella spp.*, *Escherichia coli* e *Listeria monocytogenes*.

È quindi evidente la necessità per gli Operatori del Settore Alimentare di porre una maggiore attenzione alla riduzione dei pericoli negli alimenti attraverso una più efficace attività di autocontrollo compresa la verifica dei fornitori e delle materie prime.

Le notifiche nazionali inserite nel sistema iRASFF nell'anno 2023 hanno quindi avuto come oggetto principalmente gli alimenti per uso umano, in particolare la carne ed i prodotti a base di carne di pollame.

I pericoli riscontrati sono stati soprattutto di natura microbiologica (microorganismi patogeni) con rischio serio per i consumatori, rilevati a seguito di controlli ufficiali svolti sul mercato dalle autorità competenti locali.

Tali non conformità, quando riscontrate in alimenti ancora sul mercato, sono state inserite come notifiche di allerta, con l'attuazione delle relative misure di ritiro e richiamo del prodotto; mentre, qualora rilevate in prodotti con breve vita commerciale, per cui l'esito analitico non conforme è stato comunicato successivamente alla scadenza del prodotto, è stata attivata una notifica per attenzione, per informare le autorità competenti sui produttori, allo scopo di attivare le relative misure correttive sul processo produttivo.



La maggior parte delle non conformità sono state rilevate nelle Regioni Lombardia, Lazio e Veneto, probabilmente perché hanno il maggior numero di consumatori, essendo tre delle quattro Regioni più densamente popolate d'Italia (Fonte ISTAT) [14].

La maggior parte dei prodotti invece origina dalle Regioni Veneto, Emilia Romagna e Lombardia, probabilmente per l'alto numero di realtà produttive di grandi dimensioni, in quanto si sono classificate come tre delle cinque Regioni con maggior previsione di crescita del Prodotto Interno Lordo nel 2023 (Fonte Ufficio studi della CGIA) [15].

### **Comunicazione ai cittadini**

L'integrazione tra le diverse componenti, autorità, consumatori e produttori, coordinata dal Ministero ha visto la sua sintesi nella realizzazione del sistema di pubblicazione dei richiami e nella informazione attraverso i Feed RSS.

In questo contesto, la pubblica amministrazione si fa parte attiva, anche attraverso l'utilizzo di strumenti digitali, tra i produttori, i consumatori e le autorità competenti, nel raggiungimento dell'obiettivo comune della tutela della salute. Il Ministero della salute ha reso operativa una specifica area del portale per la pubblicazione dei richiami degli OSA, per raggiungere con immediatezza i cittadini. L'OSA dovrà compilare il Modello standard predisposto per i richiami, scaricabile dal Portale [8], e trasmetterlo alle Autorità sanitarie competenti (ASL e Regioni) che, dopo le opportune verifiche, provvederanno alla pubblicazione dello stesso. Il Modello di richiamo contiene tutte le informazioni utili ai consumatori che abbiano acquistato l'alimento comprensive anche di lotto, ditta produttrice, scadenza, motivo del richiamo (ovvero indicare il rischio associato) e le foto del prodotto.

Il servizio di informazione ai consumatori sui richiami di prodotti alimentari da parte degli operatori dispone infatti, come altri avvisi di sicurezza gestiti direttamente dal Ministero, della possibilità di ricevere la notifica degli aggiornamenti attraverso Feed RSS. Per utilizzare tale sistema è sufficiente scaricare un semplice applicativo, gratuito nelle versioni base, sul proprio pc dalla rete o usarlo attraverso il web. Alcuni aggregatori si integrano con i principali browser e con i più usati programmi di posta elettronica. Vi sono APP per *mobile* che permettono la notifica anche sul proprio *smartphone*.



Nel corso nel 2023, sulla pagina “richiami di prodotti alimentari da parte degli OSA” presente nel sito del Ministero, sono stati pubblicati 364 richiami [8]. La pagina ha visto un considerevole numero di visualizzazioni, pari a 2.434.382 (1.820.526 e 1.399.754 nell’anno 2022 e 2021 rispettivamente).

Infine, attraverso sei avvisi di sicurezza [16] sono stati informati i consumatori per diverse problematiche quali: prodotti alcolici contraffatti, risultate, da accertamenti analitici, contenere alcool etilico miscelato a glicole etilenico, quest’ultima sostanza tossica per ingestione.

Quattro avvisi di sicurezza hanno invece riguardato la presenza di sostanze farmacologicamente attive e quindi vietate negli integratori e venduti su internet.

Infine è stato pubblicato un avviso riguardante la presenza di *Listeria monocytogenes* in prodotti vegetali simili al formaggio di un operatore francese.

### ***Modalità di segnalazione di non conformità da parte dei consumatori***

Il meccanismo delle comunicazioni rapide, sempre più numerose negli ultimi anni, è uno strumento essenziale per la valutazione di eventuali rischi e per la tutela del consumatore. Per fare una segnalazione o una lamentela su una non conformità di rilevanza sanitaria in prodotti alimentari il consumatore deve fare una comunicazione alla ASL di appartenenza o, in via alternativa, ai Carabinieri per la tutela della salute NAS, per le successive verifiche del caso.

Sul reperto consegnato dal consumatore le Autorità sanitarie potranno effettuare ulteriori accertamenti necessari per individuare la causa e/o poter concludere con ragionevole certezza se la non conformità rilevata sia o meno attribuibile al processo di produzione.

Le più ricorrenti segnalazioni pervenute negli anni dai consumatori riguardano:

- presenza di corpi estranei quali frammenti di vetro/metallo/legno;
- sostanze non autorizzate in integratori alimentari, con sostanze ad attività farmacologica;
- caratteristiche organolettiche alterate;
- allergeni non dichiarati in etichetta;



- parassiti o insetti;
- tossinfezioni da microrganismi patogeni o intossicazioni.

Ovviamente fare un elenco esaustivo di non conformità rilevabili attraverso le segnalazioni dei consumatori non è possibile, potendo verificarsi un ampio ventaglio di casistiche che possono includere: insorgenza di allergie alimentari, caratteristiche organolettiche alterate di un alimento (nella fase di produzione o distribuzione), insorgenza di tossinfezioni e intossicazioni alimentari che possono condurre anche a ospedalizzazioni, frodi alimentari ecc.

Estrazione dati del  
04/03/2024

# RASFF highlights 2023



Figura 20 – Principali evidenze 2023



## 11. Bibliografia e Sitografia

1. REGOLAMENTO (CE) 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
2. REGOLAMENTO (CE) 1935/2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE
3. REGOLAMENTO (CE) 183/2005 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 12 gennaio 2005 che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi
4. REGOLAMENTO (UE) 2017/625 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati 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, recante modifica dei regolamenti (CE) 999/2001, (CE) 396/2005, (CE) 1069/2009, (CE) 1107/2009, (UE) 1151/2012, (UE) 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) 1/2005 e (CE) 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) 854/2004 e (CE) 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali)
5. REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2019/1715 DELLA COMMISSIONE del 30 settembre 2019 che stabilisce norme per il funzionamento del sistema per il trattamento delle informazioni per i controlli ufficiali e dei suoi elementi di sistema («il regolamento IMSOC»)
6. REGOLAMENTO (UE) 2016/429 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 9 marzo 2016 relativo alle malattie animali trasmissibili e che modifica e abroga taluni atti in materia di sanità animale («normativa in materia di sanità animale»)



7. REGOLAMENTO (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 26 ottobre 2016, relativo alle misure di protezione contro gli organismi nocivi per le piante, che modifica i regolamenti (UE) 228/2013, (UE) 652/2014 e (UE) 1143/2014 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga le direttive 69/464/CEE, 74/647/CEE, 93/85/CEE, 98/57/CE, 2000/29/CE, 2006/91/CE e 2007/33/CE del Consiglio
8. Richiami di Prodotti Alimentari da Parte degli Operatori (MDS)- [http://www.salute.gov.it/portale/news/p3\\_2\\_1\\_3\\_5.jsp?lingua=italiano&menu=notizie&p=avvisi&tipo=richiami&dataa=2020/12/31&datada=2016/01/01](http://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_1_3_5.jsp?lingua=italiano&menu=notizie&p=avvisi&tipo=richiami&dataa=2020/12/31&datada=2016/01/01) (accesso in data 31/12/2023)
9. RASFF WINDOW- <https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/search>
10. IMSOC(QlikSense) [https://webgate.ec.europa.eu/sante\\_traces\\_dashboard/saml/sense/app/4ef769ba-5fb8-4ec8-bbbf-3466e659413b/overview](https://webgate.ec.europa.eu/sante_traces_dashboard/saml/sense/app/4ef769ba-5fb8-4ec8-bbbf-3466e659413b/overview) (accesso in data 04/03/2024)
11. Foodborne diseases (WHO) - [https://www.who.int/health-topics/foodborne-diseases#tab=tab\\_1](https://www.who.int/health-topics/foodborne-diseases#tab=tab_1) (accesso in data 07/02/2022)
12. Malattie a trasmissione alimentare (ISS) - <https://www.iss.it/malattie-a-trasmissione-alimentare> (accesso in data 07/02/2022)
13. Foodborne Diseases Active Surveillance Network – FoodNet Surveillance- Active Laboratory Surveillance- <https://www.cdc.gov/foodnet/surveillance.html> (accesso in data 07/02/2022)
14. La classifica delle regioni italiane ordinata per popolazione residente (dati aggiornati al 01/01/2024) <https://www.tuttitalia.it/regioni/popolazione/> (accesso in data 14/05/2024)
15. “PIL, ecco il "triangolo" che traina il Paese” (La Stampa) – <https://finanza.lastampa.it/News/2023/05/08/pil-ecco-il-triangolo-che-traina-il-paese/MTY5XzIwMjMtMDUtMDhfVExC> (accesso in data 14/05/2024).
16. Avvisi di sicurezza alimentare (MDS) - [https://www.salute.gov.it/portale/news/p3\\_2\\_1\\_3.jsp?lingua=italiano&menu=notizie&p=avvisi](https://www.salute.gov.it/portale/news/p3_2_1_3.jsp?lingua=italiano&menu=notizie&p=avvisi) (accesso in data 11/04/2023)



## 12. Appendice

Le categorie di pericoli riportate nel testo sono individuate dalla Commissione europea.

Ogni categoria include pericoli specifici. Di seguito si riportano i principali.

**ALLERGENS**: Barley undeclared, Cashew nut undeclared, Celery undeclared, Crustaceans undeclared, Egg undeclared, Fish undeclared, Gluten undeclared, Hazelnut undeclared, Lactose undeclared, Milk ingredient undeclared, Mustard undeclared, Nuts undeclared, Peanut undeclared, Presence of almond, Presence of lactose, Presence of soya, Traces of lactoprotein, Sesame undeclared, Shellfish undeclared, Traces of hazelnut, Traces of lupin, Traces of soya, Wheat undeclared, Too high content of gluten etc.

**ADULTERATION/FRAUD**: Absence of certified analytical report, Absence of common health entry document (CHED), Attempt to illegally import, Fraudulent export, Improper health certificate(S), Missing import declaration, Offered online for sale, Unauthorized placing on the market, etc.

**BIOLOGICAL CONTAMINANTS (OTHER)**: High content Of Cyanide, Histamine, Presence of thorn-apple (*Datura Stramonium L*) seeds, etc.

**CHEMICAL CONTAMINANTS (OTHER)**: Xylene, etc.

**COMPOSITION**: 2,4-Dinitrophenol (DNP), Carbon monoxide treatment, Epigallocatechine Gallate, High content of selenium, High content of morphine, Migration of aluminium, Prohibited ingredient ephedra, Prohibited substance yohimbine, Silver unauthorised, Too high content of ragweed (*Ambrosia Spp.*) seeds, Too high content of trans fatty acids, Too high content of fluoride, Too high content of fluorine, Too high content of vitamin D3, Too high intake of berberine, Too high intake of curcumin, Too high intake of piperine, Too high intake of vitamin B6, Unauthorised anabolic-androgenic steroids, Unauthorised colour orange II, Unauthorised colour rhodamine B, Unauthorised colour sudan 1, Unauthorised colour sudan 3, Unauthorised colour sudan 4, Unauthorised ingredient, Unauthorised substance 1,3-dimethylamylamine (DMAA), Unauthorised substance 2-amino-6-methylheptane (DMHA), Unauthorised substance 5-hydroxytryptophan (5-HTP), Unauthorised



substance alpha glycerylphosphorylcholine (GPC), Unauthorised substance avanafil, Unauthorised substance beta-Alanine, Unauthorised substance dehydroepiandrosterone (DHEA), Unauthorised substance magnesium creatine chelate, Unauthorised substance magnesium orotate, Unauthorised substance melatonin, Unauthorised substance molybdenum amino acid chelate, Unauthorised substance phenethylamine, Unauthorised substance sildenafil, Unauthorised substance tadalafil, Unsafe ingredient *Tinospora cordifolia*, Unsafe ingredient *Withania somnifera* etc.

**ENVIRONMENTAL POLLUTANTS:** Benzo(A)Pyrene, Dioxins, Mineral oil, Polycyclic aromatic hydrocarbons, etc.

**FEED ADDITIVES:** Too high content of canthaxanthin, Too high content of narasin, Too high content of nicarbazin, Too high content of colour E 102 – tartrazine, Residue level above MRL for Lasalocid, Unauthorised feed additive Amoxicillin, etc.

**FOOD ADDITIVES AND FLAVOURINGS:** Ethylene diamine tetra acetate (CDEDTA), Unauthorised E 406 – agar, Unauthorised E 407 – carrageenan, Unauthorised E 412 - guar gum, Unauthorised E 415 - xanthan gum, Unauthorized E 418 - gellan gum, E 425 - konjac unauthorised, High content of E 300 - ascorbic acid, Sulphite unauthorised, Sulphite undeclared, Sweetener E 954 - saccharin unauthorised, Too high content of colour E 102 – tartrazine, Too high content of colour E 110 - sunset yellow Fcf, Too high content of colour E 124 - ponceau 4r / cochineal red A, Too high content of colour E 129 - allura red Ac, Too high content of colour E 133 - brilliant blue Fcf, Too high content of colour E 160b - annato/bixin/norbixin, Too high content of E 210 - benzoic acid, Too high content of E 476 - polyglycerol polyricinoleate, Too high content of Nitrite, Too high content of sulphite, Too high content of sweetener E 954 – saccharin, , Unauthorised use of colour E 110 - sunset yellow Fcf, Unauthorised use of colour E 122 – azorubine, Unauthorised food additive sodium polyacrylate, Unauthorised use of colour E 123 – amaranth, Unauthorised use of colour E 127 – erythrosine, Unauthorised use of colour E 129 - allura red ac, Unauthorised use of colour E 153 - vegetable carbon, Undeclared colour E 133 - brilliant blue Fcf, Unauthorised use of colour E 102 – tartrazine, etc.

**FOREIGN BODIES:** Bone fragments, Dead mouse, Fragments of bones of land animals, Glass fragments, Glass particles, Impurities, Infested with insects, Infested



with larvae of insects, Metal blade, Metal pieces, Metal wires, Metal particles, Metal pieces, Particles, Plastic fragments, Possible presence of glass, Rodent, Rubber pieces, etc.

**GENETICALLY MODIFIED FOOD OR FEED:** Unauthorised genetically modified , etc.

**INDUSTRIAL CONTAMINANTS:** Hydrogen peroxide, Migration of 1,3-Dichloropropanol (1,3-Dcp), Migration of melamine, etc.

**LABELLING ABSENT/INCOMPLETE/INCORRECT:** Absence of labelling, Incorrect expiry date, Incorrect labelling, Insufficient labelling, Mislabelled, Missing identification code, etc

**METALS:** Arsenic, Cadmium, Lead, Mercury, Migration of arsenic, Migration of cadmium, Migration of cobalt, Migration of iron, Migration of lead, Migration of manganese, Migration of nickel, Tin, Too high content of copper, Too high content of iron, Too high content of zinc , etc.

**MICROBIAL CONTAMINANTS (OTHER):** Enteropathogenic *Escherichia coli*, *Escherichia coli*, High count of Enterobacteriaceae, High count of *Escherichia coli*, High count of yeasts, Infested with moulds, *Listeria monocytogenes*, *Listeria spp*, *Pseudomonas fluorescens*, Shigatoxin-producing *Escherichia Coli*, Too high count of *Escherichia coli* etc.

**MIGRATION:** High content of volatile organic constituents, High count of yeasts, Infested with moulds, Inner coating peeling off, Migration of Bisphenol A, Migration of cyclo-di-badger, Migration of DBP - Dibutyl Phthalate, Migration of DEHA - Di(2-Ethylhexyl)Adipate, Migration of DEHP - Di(2-Ethylhexyl) Phthalate, Migration of epoxidised soybean oil (ESBO), Migration of formaldehyde, Migration of primary aromatic amines, Migration of volatile organic constituents, Too high level of overall migration, Unfit for use as food contact material, etc.

**MYCOTOXINS:** Aflatoxins, Alternariol, Deoxynivalenol (DON), Fumonisin, Ochratoxin A, Patulin, Tenuazonic acid, etc.

**NATURAL TOXINS (OTHER):** Atropine, Ciguatera poisoning suspected, Diarrhoeic shellfish poisoning (DSP) toxins, Diarrhoeic shellfish poisoning (DSP) toxins - okadaic acid, Ergot (*Claviceps Purpurea*) alkaloids, Paralytic shellfish poisoning (PSP) toxins,



Phytohaemagglutinin, Presence of poisonous mushrooms, Pyrrolizidine alkaloids, Scopolamine, Tetrahydrocannabinol (THC), etc.

**NOT DETERMINED / OTHER:** Best before date exceeded, Food poisoning suspected, Risk of mouth injury as a result of the consumption, Suffocation risk as a result of the consumption, Use-by date exceeded, etc.

**NOVEL FOOD:** Prohibited ingredient yohimbe bark extract, Unauthorised novel food, Unauthorised novel food ingredient Alder Buckthorn, Unauthorised novel food ingredient Andrographis Paniculata, Unauthorised novel food ingredient Angelica Sinensis, Unauthorised novel food ingredient Cannabidiol (CBD), Unauthorised novel food ingredient Chrysanthemum Morifolium Ramat., Unauthorised novel food ingredient Emblica Officinalis, Unauthorised novel food ingredient Hemp flowers, Unauthorised novel food ingredient Holy Basil (Ocimum Sanctum), Unauthorised novel food ingredient Ilex Guayusa, Unauthorised novel food ingredient Inonotus Obliquus, Unauthorised novel food ingredient Olive leaves, Unauthorised novel food ingredient Santalum Album, Unauthorised novel food ingredient Senna (Cassia Angustifolia) leaves, Unauthorised novel food ingredient Terminalia Arjuna, Unauthorised novel food ingredient Terminalia Bellirica, Unauthorised novel food ingredient Terminalia Chebula, Unauthorised novel food ingredient Tribulus Terrestris, Unauthorised novel food ingredient vegetable charcoal, etc.

**ORGANOLEPTIC ASPECTS:** Abnormal smell, Altered organoleptic characteristics, Corrosion, High level of acidity, Spoilage, Unsuitable organoleptic characteristics ,etc.

**PACKAGING DEFECTIVE / INCORRECT:** Breakage, Bulging packaging, Damaged packaging, Improper packaging, Not suitable to contain food, Risk of explosion, etc.

**PARASITIC INFESTATION:** Parasitic infestation with Anisakis, Parasitic infestation with nematodes, etc.

**PATHOGENIC MICRO-ORGANISMS:** Bacillus cereus, Clostridium sulphite reducer, Clostridium perfringens, Cronobacter, Foodborne outbreak, Foodborne outbreak suspected, Hepatitis A virus, Norovirus, Potential growth of Clostridium botulinum, Salmonella, Salmonella enterica ser. Agbeni, Salmonella enterica ser. Agona, Salmonella enterica ser. Blockley, Salmonella Enterica ser. Chester, Salmonella Enterica ser. Coeln, Salmonella Enterica ser. Derby, Salmonella enterica ser. Diarizonae, Salmonella enterica ser. Dublin, Salmonella enterica ser.



Enteritidis, Salmonella Enterica ser. Gold Coast, Salmonella Enterica ser. Hadar, Salmonella Enterica ser. Infantis, Salmonella enterica ser. Jerusalem, Salmonella Enterica ser. Johannesburg, Salmonella enterica ser. Kentucky, Salmonella enterica ser. Llandoff, Salmonella enterica ser. Mbandaka, Salmonella Enterica ser. Miami, Salmonella enterica ser. Münster, Salmonella enterica ser. Napoli, Salmonella enterica ser. Nyborg, Salmonella enterica ser. Oranienburg, Salmonella Enterica ser. Pankow, Salmonella enterica ser. Poona, Salmonella Enterica ser. Rissen, Salmonella Enterica ser. Saintpaul, Salmonella enterica ser. Senftenberg, Salmonella enterica ser. Senftenberg, Salmonella enterica ser. Typhimurium, Salmonella Enterica ser. Typhimurium Monophasic, Salmonella Group B, Salmonella Group C, Vibrio cholerae, etc.

**PESTICIDE RESIDUES:** 2-chloroethanol, Abamectin, Acetamiprid, Buprofezin, Boscalid, Chlorate, Clothianidin, Cypermethrin, Difenconazole, Ethephon, Flonicamid, Flubendiamide, Folpet, Imazalil, Imidacloprid, Lambda-cyhalothrin, Lufenuron, Oxamyl, Pirimiphos-methyl, Prohibited substance DDT, Propiconazole, Pyridaben, Thiamethoxam, Tebuconazole, Unauthorised substance anthraquinone, Unauthorised substance amitraz, Unauthorised substance carbendazim, Unauthorised substance chlorate, Unauthorised substance chlorpyrifos, Unauthorised substance cyhalothrin, Unauthorised substance diafenthiuron, Unauthorised substance dinotefuran, Unauthorised substance dithiocarbamates, Unauthorised substance ethion, Unauthorised substance ethylene oxide, Unauthorised Unauthorised feed additive E 324 – ethoxyquin, Unauthorised substance fenpropathrin, Unauthorised substance hexaflumuron, Unauthorised substance iprodione, Unauthorised substance matrine, Unauthorised substance methamidophos, Unauthorised substance prometryn, Unauthorised substance tetramethrin, Unauthorised substance tolfenpyrad, Unauthorised substance triazophos, Unauthorised substance tricyclazole, etc.

**POOR OR INSUFFICIENT CONTROLS:** Histologic lesions due to freezing, Improper production, Inadequate thermal processing, Poor hygienic state, Poor temperature control, Poor temperature control - Rupture of the cold chain, Poor traceability records, Unauthorised operator, Unfit for human consumption, Unsuitable transport conditions, etc



**PROCESS CONTAMINANTS:** 3-monochlor-1,2-propanediol (3-Mcpd), Glycidyl esters, High content of acrylamide, Migration of 3-monochlor-1,2-propanediol (3-Mcpd), etc.

**RADIATION:** Too high level of radioactivity, Unauthorised irradiation, etc.

**RESIDUES OF VETERINARY MEDICINAL PRODUCTS:** Animals which have not undergone sufficient withdrawal period for veterinary medicine, Presence of antibiotics, Presence of bacterial inhibitor, Prohibited substance Chloramphenicol, Prohibited substance dapson, Prohibited substance nitrofurantoin (metabolite) nitrofurazone (sem), Residue level above MRL for dexamethasone, Residue level above MRL for dihydrostreptomycin, Residue level above MRL for doramectin, Residue level above MRL for fenbendazole, Residue level above MRL for sulfadimethoxine, Unauthorised substance leucomalachite green, Unauthorised substance leucocrystal violet, Unauthorised substance ofloxacin, etc.

**TSES:** Presence of ruminant DNA, Specified risk material (SRM), etc.