



# Ministero della Salute

Direzione generale dell'igiene e della sicurezza alimentare  
Ufficio 8



Rapid Alert System for Food and Feed



Sistema di Allerta Rapido per Alimenti e Mangimi

## Relazione annuale **2024**



Il presente rapporto è stato realizzato dalla  
Direzione generale dell'igiene e della sicurezza alimentare

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

UFFICIO 8

GESTIONE DEL RISCHIO E PIANIFICAZIONE DEI CONTROLLI.

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



*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

**CNRB:** Centro Nazionale di Riferimento per il Botulismo

**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)

**EPIPULSE:** European surveillance portal for infectious diseases

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

**IZS:** Istituto Zooprofilattico Sperimentale

**IZSVE:** Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

**i-RASFF:** portale che raccoglie le notifiche afferenti ai sistemi di Allerta Rapido per Alimenti e Mangimi (RASFF), Assistenza amministrativa e Cooperazione (AAC), network delle frodi alimentari (FFN), network della salute delle piante (PHN), network del benessere animale (AWN) e network per la gestione delle frodi che riguardano gli animali da compagnia (PAN)

**ISS:** Istituto Superiore di Sanità

**JNS:** Joint Notification Summary

**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

**REFPED:** REfrigerated Processed Food with Extended Durability

**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).....	37
8.3 Gasteropodi.....	38
8.4 Pollame.....	39
8.5 Latte e derivati.....	41
8.6 Miele ed altri prodotti dell'alveare.....	42
8.7 Frutta e vegetali .....	43
8.8 Frutta secca e semi .....	44
8.9 Cereali e prodotti da forno .....	45
8.10 Erbe e spezie .....	46
8.11 Cibi dietetici ed integratori alimentari .....	47
8.12 Additivi alimentari ed aromi .....	48
8.13 Gelati e dolci .....	49
8.14 Prodotti di pasticceria e confetteria .....	50
8.15 Grassi e oli.....	52
8.16 Zuppe, brodi, minestre e salse .....	53
8.17 Piatti pronti e spuntini .....	55
8.18 Bevande .....	57
8.19 Cacao e derivati, tè e caffè.....	59
8.20 Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA)....	60
8.21 Uova ed ovo-prodotti .....	61
8.22 Altri prodotti/composti .....	62
8.23 Alimentazione Animale .....	63
8.24 Pet food.....	66
9. Notifiche nazionali.....	67



<b>10. Malattie a Trasmissione Alimentare (MTA)</b> .....	75
<b>11. Conclusioni</b> .....	84
<b>12. Bibliografia e Sitografia</b> .....	90
<b>13. Appendice</b> .....	93



# SISTEMA DI ALLERTA RAPIDO PER GLI ALIMENTI E I MANGIMI

## RELAZIONE 2024

### 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) 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: una notifica nell'Irasff di un grave rischio diretto o indiretto, dovuto ad alimenti, materiali a contatto con gli alimenti o mangimi, ai sensi dell'articolo 50 del regolamento (CE) 178/2002 [1] e all'articolo 29 del regolamento (CE) 183/2005 [3], che esige un intervento rapido.

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].

(<https://www.salute.gov.it/new/it/avvisi/avvisi-e-richiami-di-prodotti-alimentari/>).

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



Notifiche di Informazione: una notifica nell'i-RASFF di un rischio diretto o indiretto, dovuto ad alimenti, materiali a contatto con gli alimenti o mangimi in conformità all'articolo 50 del regolamento (CE) 178/2002 [1] e all'articolo 29 del regolamento (CE) 183/2005 [3], che non esige un intervento rapido.

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



Notifica di respingimento alla frontiera: una notifica nell' i-RASFF di una situazione in cui sono stati respinti una partita, un container o un carico di alimenti, materiali a contatto con gli alimenti o mangimi a causa di un rischio di cui all'articolo 50, paragrafo 3 primo comma, lettera c), del regolamento (CE) 178/2002 [1], e all'articolo 29 del regolamento (CE) 183/2005 [3].

### RASFF News



Notifica di notizia: una notifica nell'i-RASFF riguardante un rischio dovuto ad alimenti, materiale a contatto con gli alimenti o mangimi, ai sensi dell'articolo 50 del regolamento (CE) 178/2002 [1] e dell'articolo 29 del regolamento (CE) 183/2005 [3], che proviene da una fonte informale, contiene informazioni non verificate o riguarda un prodotto non ancora identificato.

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

La “notifica Originale” può essere una notifica di non conformità, una notifica di allarme, una notifica di informazione, una notifica di notizie, una notifica di respingimento alla frontiera.

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 2025.0123).

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 2024 sono state trasmesse, attraverso il RASFF, 5268 “notifiche Originali” a fronte delle 4683 notifiche del 2023. Come si evidenzia dalla figura 1, il massimo picco di notifiche si è riscontrato proprio nel 2024. I dati riportati sono stati estrapolati attraverso il sistema comunitario in data 6 febbraio 2025 (*fonte IMSOC QlikSense*) [10].

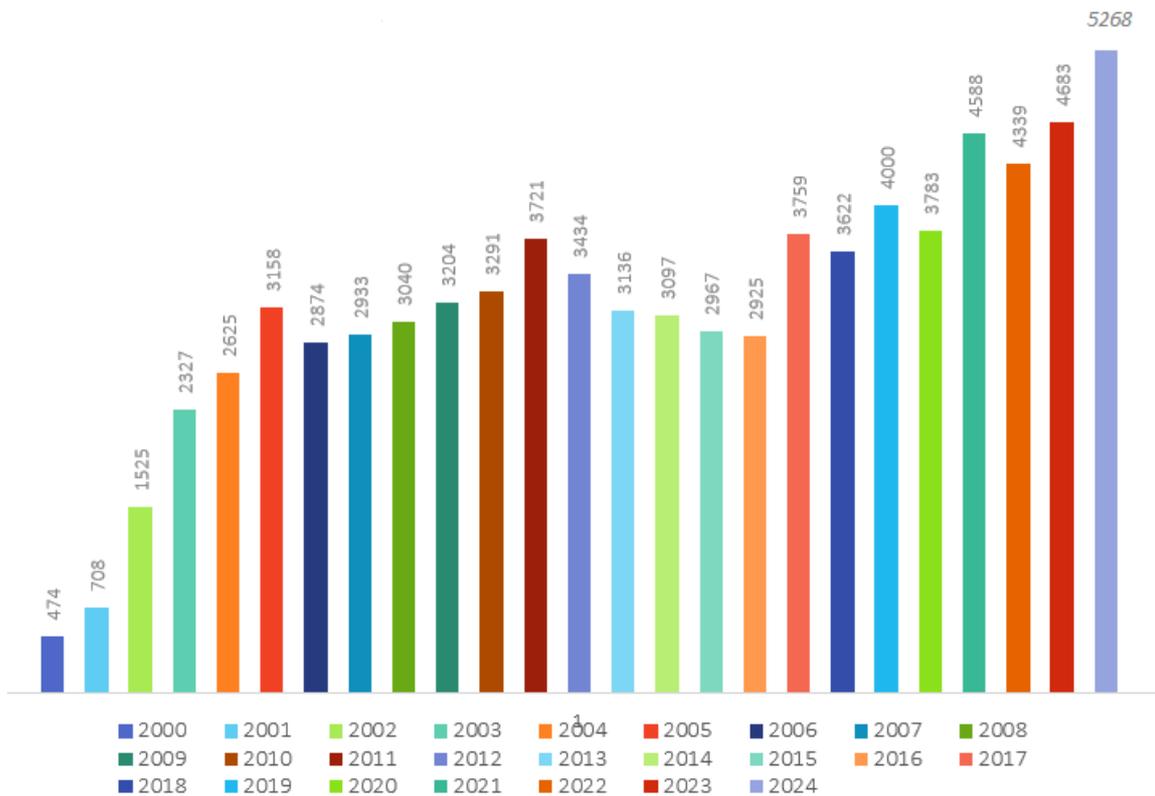
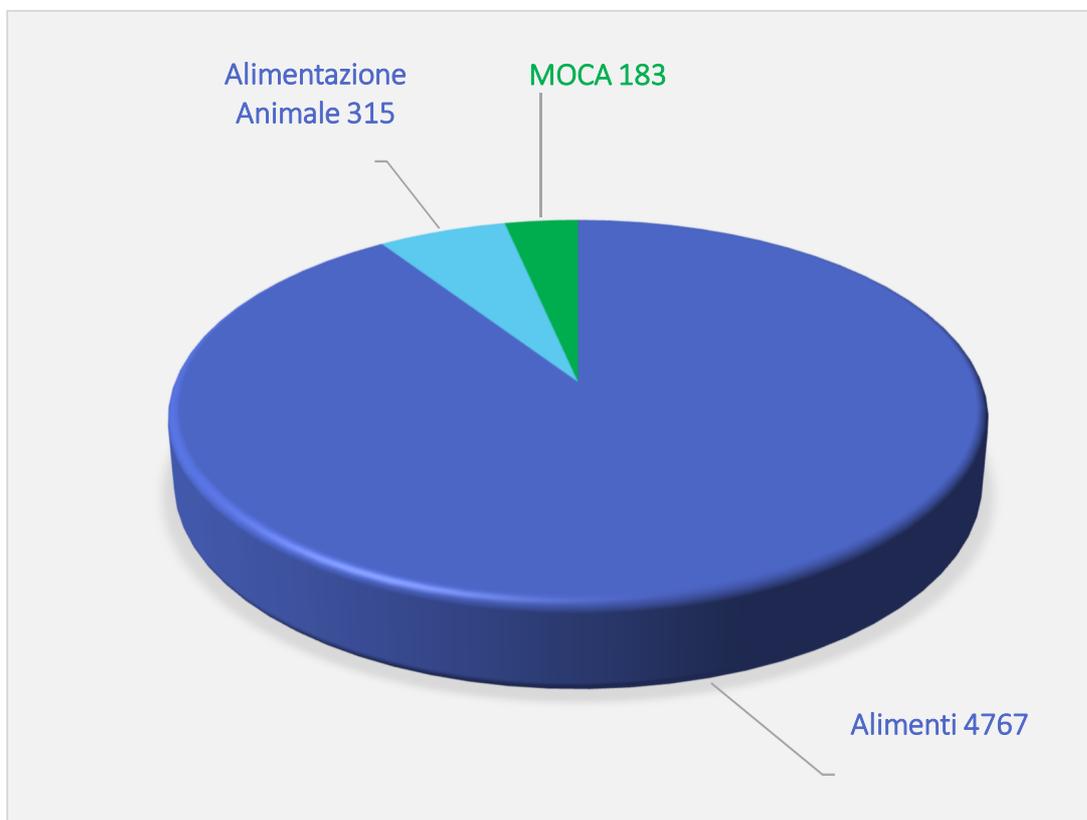


Figura 1 - Numero di notifiche trasmesse attraverso il RASFF dal 2000 al 2024

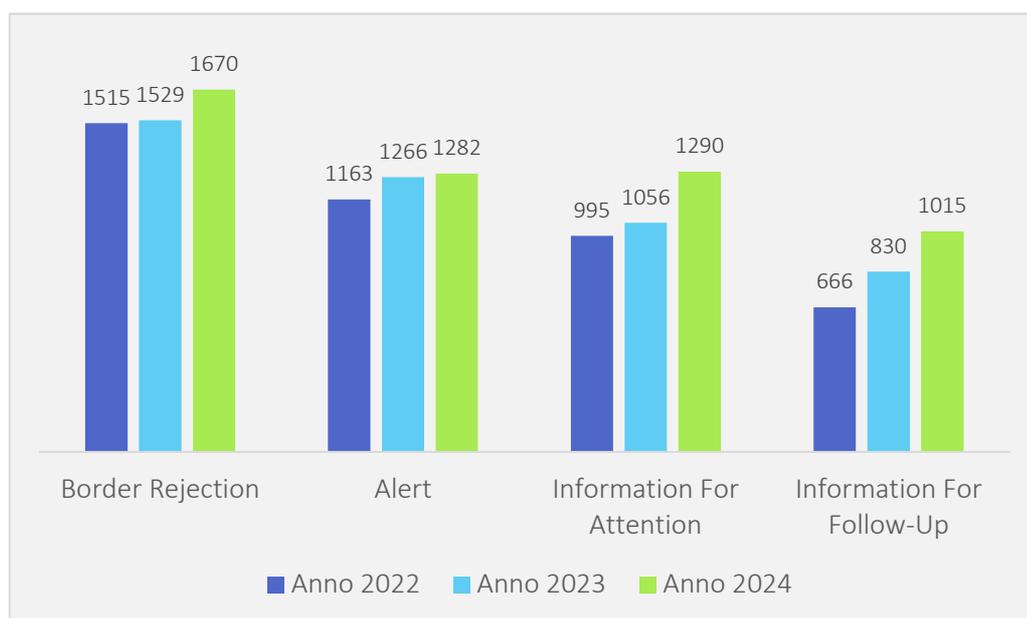
Delle 5268 notifiche pervenute, 4767 hanno riguardato l'alimentazione umana, 315 l'alimentazione animale e 183 i MOCA (figura 2).



**Figura 2 - Notifiche riguardanti Alimenti/Mangimi/ MOCA nell'anno 2024**

\*3 notifiche non sono presenti nel grafico perché classificati come "Altro"

Le più numerose riguardano le “Border Rejection”, con un numero di 1670 e le “Alert Notification” 1282, mentre le restanti riguardano le “Information Notification”, di cui 1290 sono state classificate come “Information for Attention” e 1015 come “Information for Follow up”. Inoltre sono state trasmesse nel corso del 2024 11 NEWS. 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 2022 - 2024**

Le 5268 notifiche generate nel RASFF possono essere anche suddivise nelle diverse tipologie di controllo/segnalazione (tabella 1).

<b>Tipologia Notifica</b>	<b>N°</b>
Border Control - Consignment Detained	<b>1641</b>
Official Control on The Market	<b>1532</b>
Company's Own Check	<b>1197</b>
Consumer Complaint	<b>296</b>
Border Control - Consignment Released	<b>276</b>
Surveillance Programme / Monitoring Sample	<b>159</b>
Food Poisoning	<b>64</b>
Monitoring of Media	<b>58</b>
Border Control - Forwarded to Destination	<b>17</b>
Official Control in Non-Member Country	<b>13</b>
Border Control – Consignment under Customs	<b>10</b>
Whistleblower Information	<b>5</b>

**Tabella 1 - Tipologie di notifiche trasmesse dal RASFF nel 2024**

### 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 2024 è l'Olanda con un totale di 724 notifiche (pari circa al 13,7 % del totale), a seguire la Germania con 625 notifiche (pari circa al 11,9 % del totale), la Francia con 606 notifiche (pari circa al 11,5 % del totale) e l'Italia con 494 (pari circa al 9,4 % del totale). Nella figura 4 vengono riportati i primi 10 Paesi per numero di notifiche inviate nell'anno 2024.

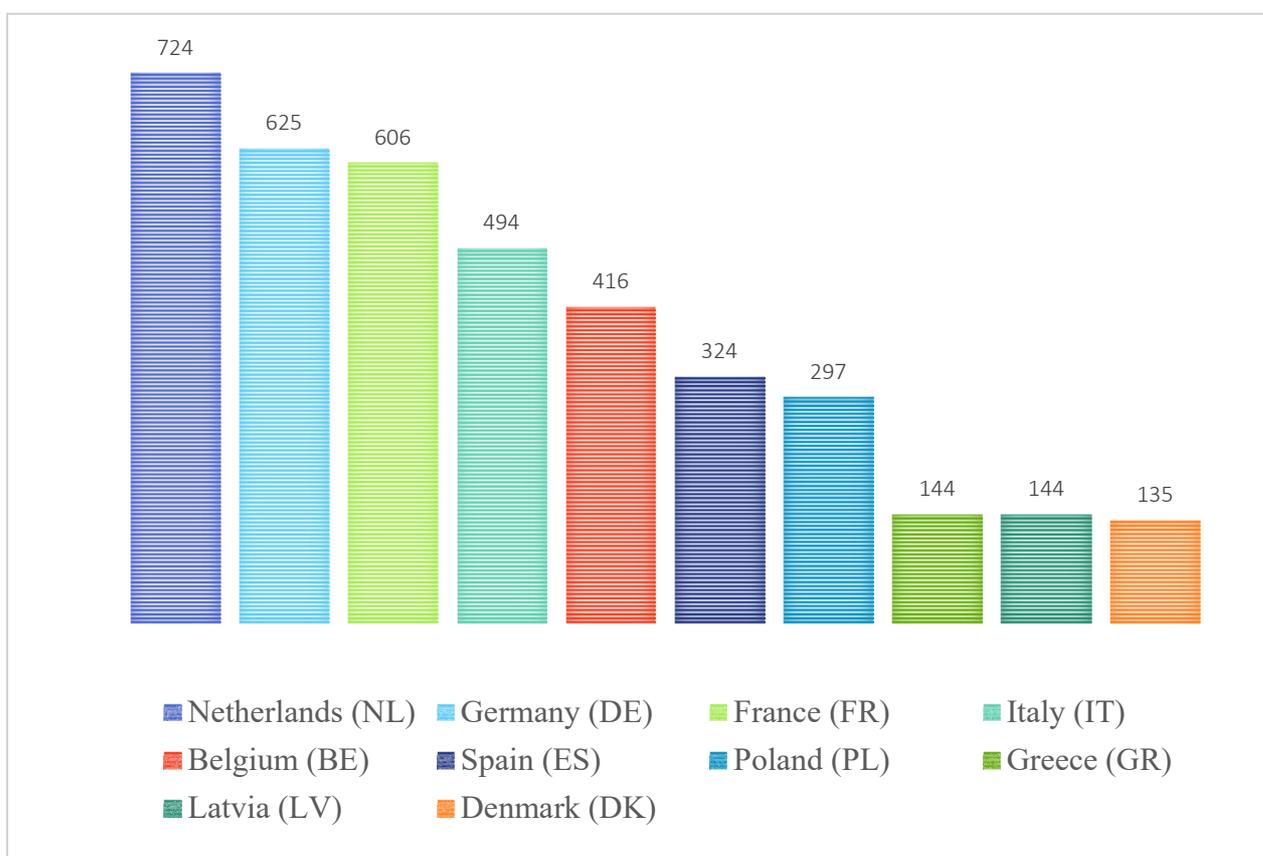


Figura 4 - Primi 10 Paesi per numero di notifiche inviate nell'anno 2024

Il dettaglio delle notifiche relative all'anno 2024 è riportato nella seguente tabella

Paese	Numero notifiche	%	Paese	Numero notifiche	%
Netherlands (NL)	<b>724</b>	13,74	Finland (FI)	<b>89</b>	1,69
Germany (DE)	<b>625</b>	11,86	Romania (RO)	<b>74</b>	1,40
France (FR)	<b>606</b>	11,50	Switzerland (CH)	<b>73</b>	1,39
Italy (IT)	<b>494</b>	9,38	Hungary (HU)	<b>64</b>	1,21
Belgium (BE)	<b>416</b>	7,90	Lithuania (LT)	<b>59</b>	1,12
Spain (ES)	<b>324</b>	6,15	Portugal (PT)	<b>51</b>	0,97
Poland (PL)	<b>297</b>	5,64	Czech Republic (CZ)	<b>50</b>	0,95
Greece (GR)	<b>144</b>	2,73	Cipro (CY)	<b>49</b>	0,93
Latvia (LV)	<b>144</b>	2,73	Norway (NO)	<b>49</b>	0,93
Denmark	<b>135</b>	2,56	Estonia (EE)	<b>47</b>	0,89
Bulgaria (BG)	<b>132</b>	2,51	Slovakia (SK)	<b>41</b>	0,78
Sweden (SE)	<b>110</b>	2,09	Malta (MT)	<b>35</b>	0,66
Slovenia (SI)	<b>105</b>	1,99	Commission Services (CS)	<b>25</b>	0,47
Ireland (IE)	<b>99</b>	1,88	Luxembourg (LU)	<b>15</b>	0,28
Croatia (HR)	<b>99</b>	1,88	Iceland (IS)	<b>1</b>	0,02
Austria (AT)	<b>91</b>	1,73	EFSA	<b>1</b>	0,02
<b>Totale</b>				<b>5268</b>	<b>100</b>

**Tabella 2 - Numero delle notifiche trasmesse dai diversi Paesi membri del RASFF nell'anno 2024**

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

L'Italia nell'anno 2024 ha segnalato 494 notifiche comunitarie. Il 71,7% degli alimenti/mangimi/MOCA oggetto delle notifiche effettuate dall'Italia originano dai Paesi indicati in figura 5. La Cina, l'Italia e la Turchia sono i principali Paesi di origine interessati dalle segnalazioni con oltre il 40,5% sul totale delle notifiche.

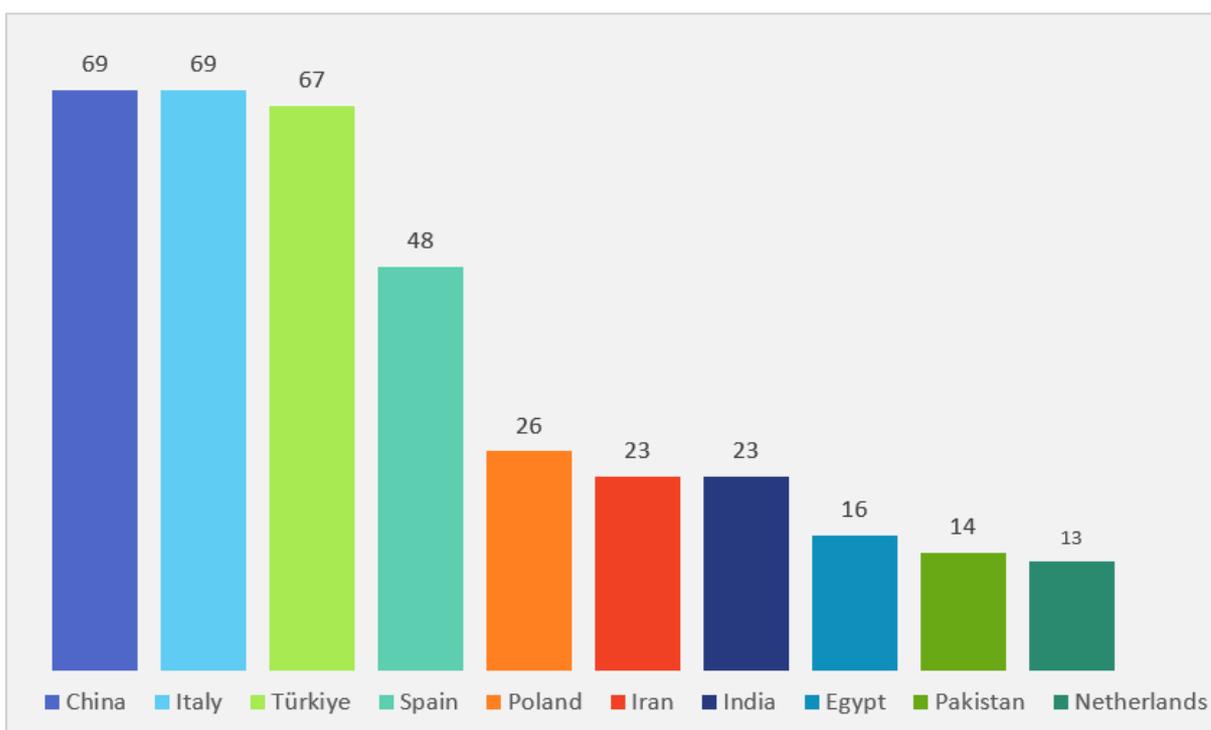
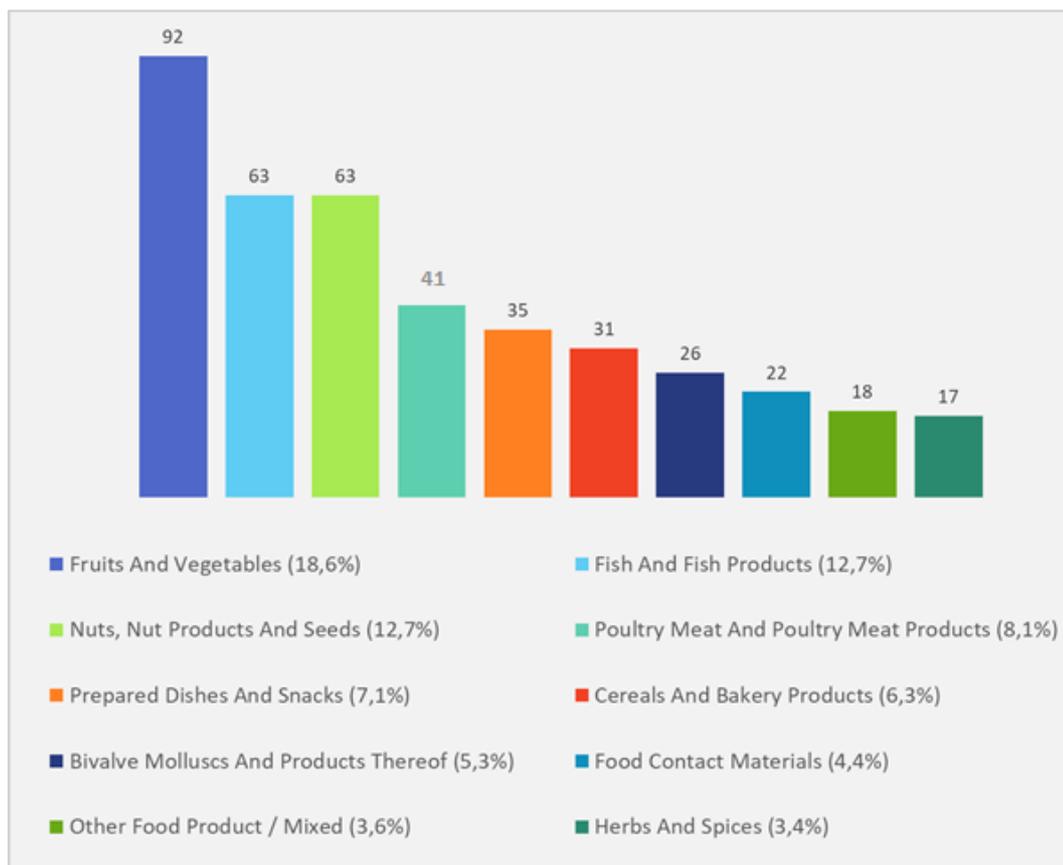


Figura 5 - I primi 10 Paesi di origine degli alimenti/mangimi/MOCA oggetto di notifiche effettuate dall'Italia nell'anno 2024

Le tipologie di prodotti alimentari/mangimi/MOCA più frequentemente oggetto delle notifiche effettuate dall'Italia attraverso il RASFF comprendono maggiormente frutta e vegetali (18,6%), pesce e prodotti della pesca e prodotti a base di noci e semi (12,7%), pollame e prodotti a base di carne di pollame (8,1%), e a seguire, quanto riportato nella figura 6 (con le relative percentuali).



**Figura 6 - Tipologia dei principali prodotti alimentari/mangimi/MOCA notificati dall'Italia nell'anno 2024**

I pericoli sanitari maggiormente riscontrati nelle notifiche attivate dall'Italia riguardano principalmente i microrganismi patogeni (21,7%), le micotossine (21,5%), i residui di pesticidi (13,2%) e i metalli pesanti (10,2%), come si può dedurre nella tabella 3.

Danger	Non-Compliance
Pathogenic MicroOrganisms	110
Mycotoxins	109
Pesticide Residues	67
Heavy Metals	52
Allergens	28
Adulteration / Fraud	27
Composition	13
Migration	18
Foreign Bodies	12
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	9
Biological Contaminants	7
Food Additives And Flavourings	8
Novel Food	7
Poor or Insufficient Controls	7
Parasitic Infestation	6
Environmental Pollutants	5
Natural Toxins (Other)	5
NonPathogenic MicroOrganisms	5
Organoleptic Aspects	2
Chemical Contamination (Other)	1
Industrial Contaminants	1

**Tabella 3 - Categorie di pericoli oggetto delle notifiche effettuate dall'Italia nel RASFF nell'anno 2024**

## 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 210 pari al 3,8% del totale (205 nel 2023, 146 nel 2022, 172, nel 2021, 125 nel 2020, 146 nel 2019). Il Paese d'origine che ha ricevuto il maggior numero di notifiche per prodotti non conformi è la Turchia (493), equivalente al 9,4% del totale, seguita dalla Cina (347), equivalente al 6,6% del totale, e dalla India (329), equivalente al 6,2% 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].

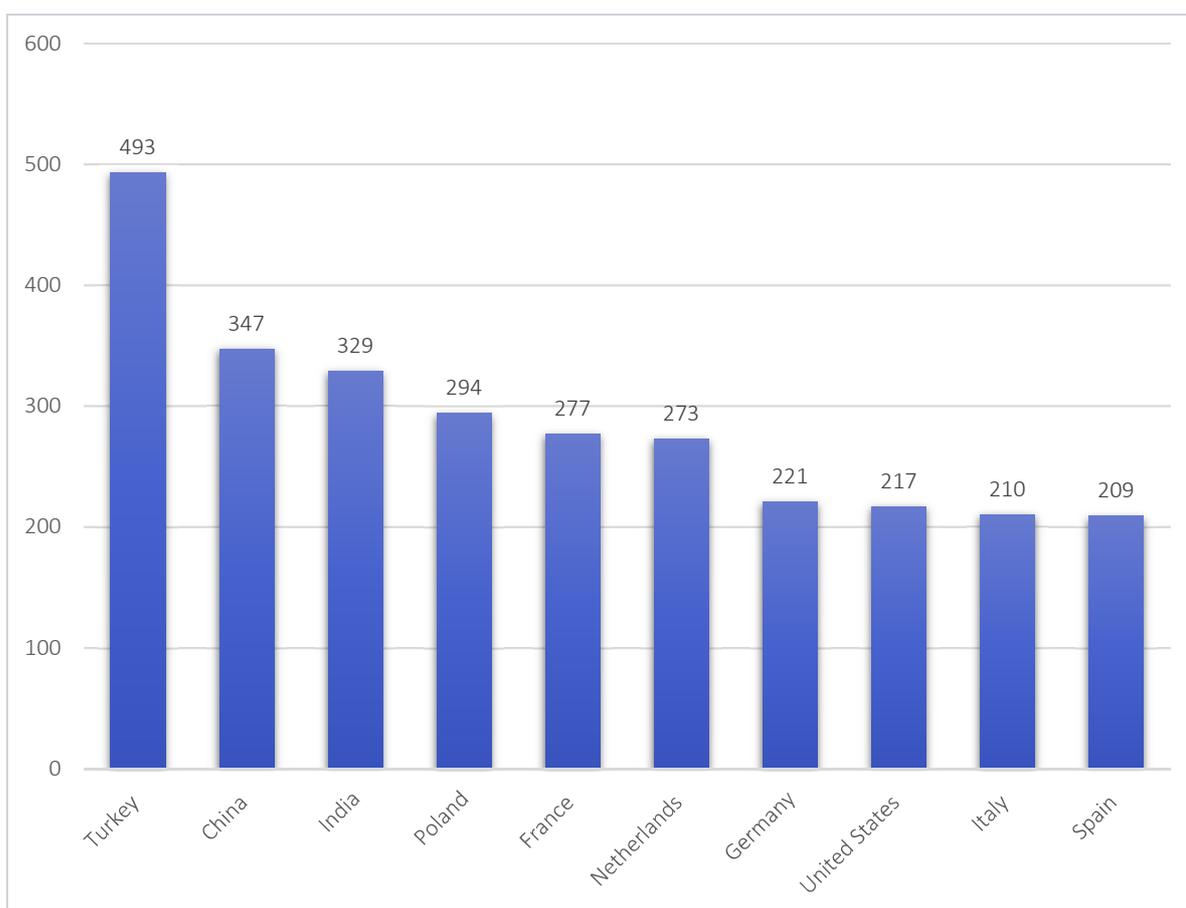


Figura 7 - I principali Paesi di origine dei prodotti non conformi nell'anno 2024

## 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 da frutta e vegetali (38, pari all'18,1%), dalla carne e prodotti a base di carne diversa dal pollame (21, pari al 10%), latte e prodotti a base di latte (20, pari al 9,5%), dai cereali e prodotti da forno (17, pari al 8,1%), altri prodotti o prodotti misti (12, pari al 5,7%), dai molluschi bivalvi (11, pari al 5,2%), dai mangimi e le materie prime per mangimi (10 pari al 4,8%), dalla frutta secca e semi (10 pari al 4,8%), dai materiali a contatto con gli alimenti (8, pari al 3,8%), dalle erbe e spezie (8, pari al 3,8%), Ulteriori dettagli sono riportati nella figura 8.

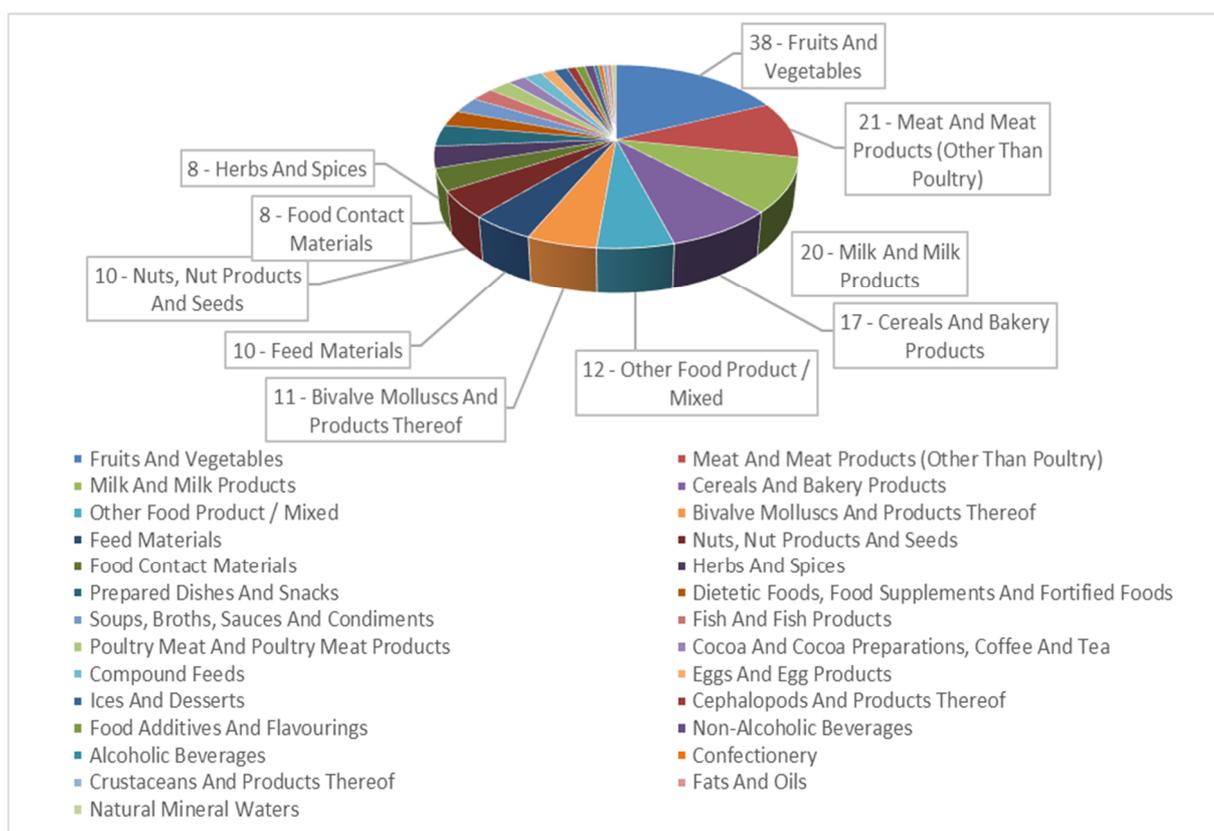


Figura 8 - Notifiche RASFF riguardanti i prodotti di origine italiana nell'anno 2024

Il maggior numero di irregolarità è dovuto a microorganismi patogeni (80, pari al 38,1%), corpi estranei (22 pari al 10,5%), residui di pesticidi (20 pari al 9,5%), allergeni (14, pari al 6,7%), micotossine (13, pari al 6,2%), metalli pesanti (10, pari al 4,8%), fenomeni di migrazione (8, pari al 3,8%), composizione (6, pari al 2,9%), tossine naturali (6, pari al 2,9%), microorganismi non patogeni (6, pari al 2,9%) e come riportato successivamente in figura 9.

Tra i contaminanti microbiologici, il maggior numero di notifiche ha riguardato *Salmonella* spp., *Listeria monocytogenes* e *Escherichia coli*.

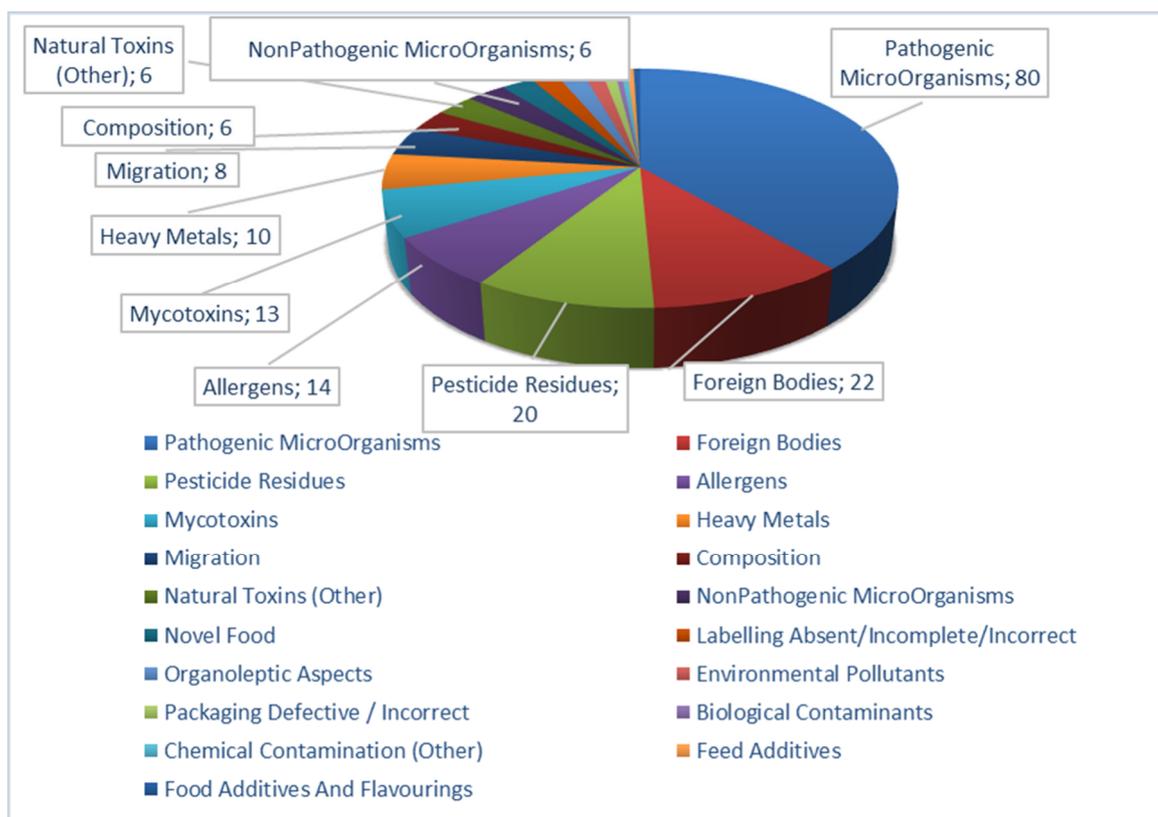
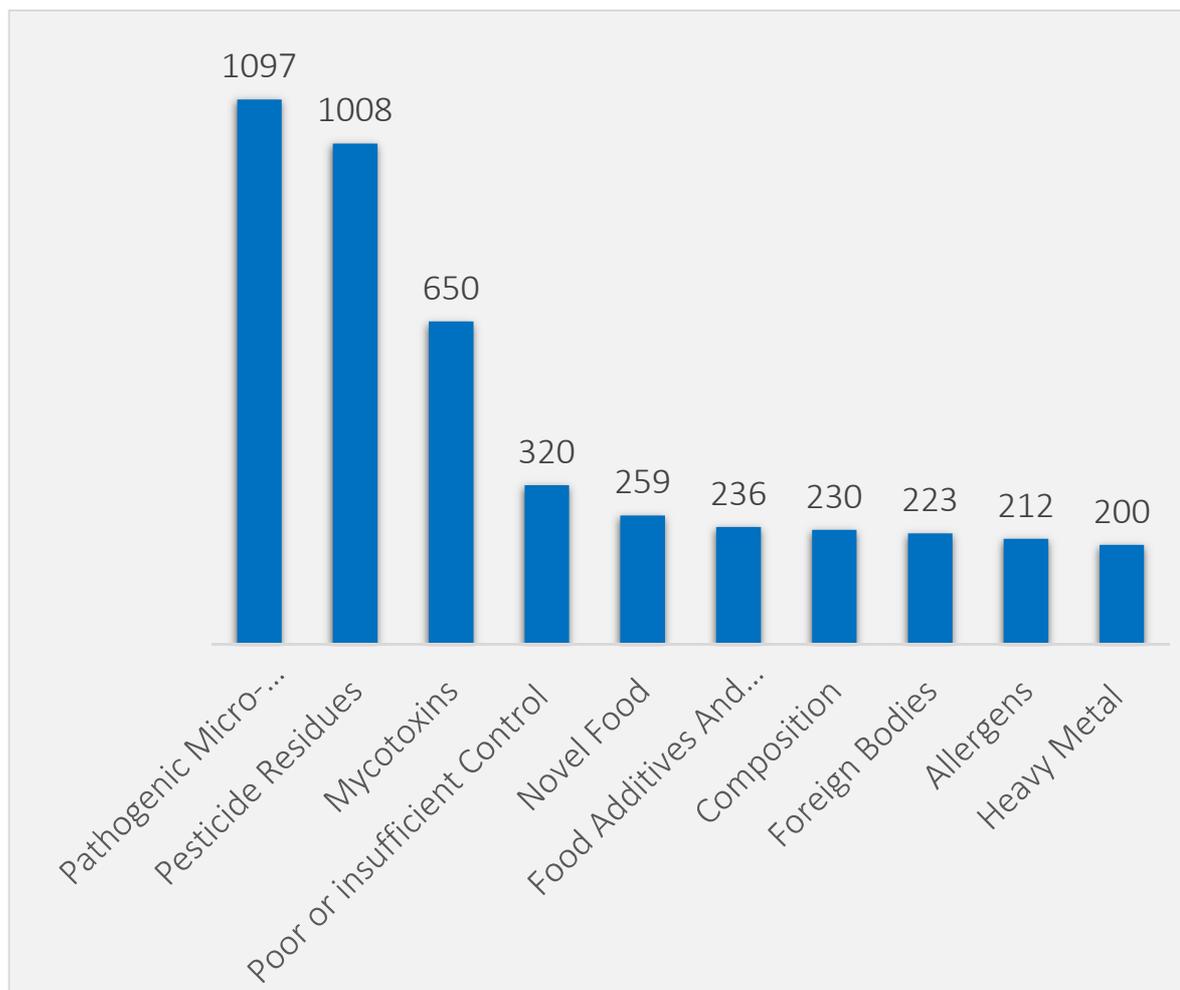


Figura 9 - Categorie di pericoli riguardanti prodotti origine Italia nell'anno 2024

## 7. Principali pericoli notificati attraverso il RASFF

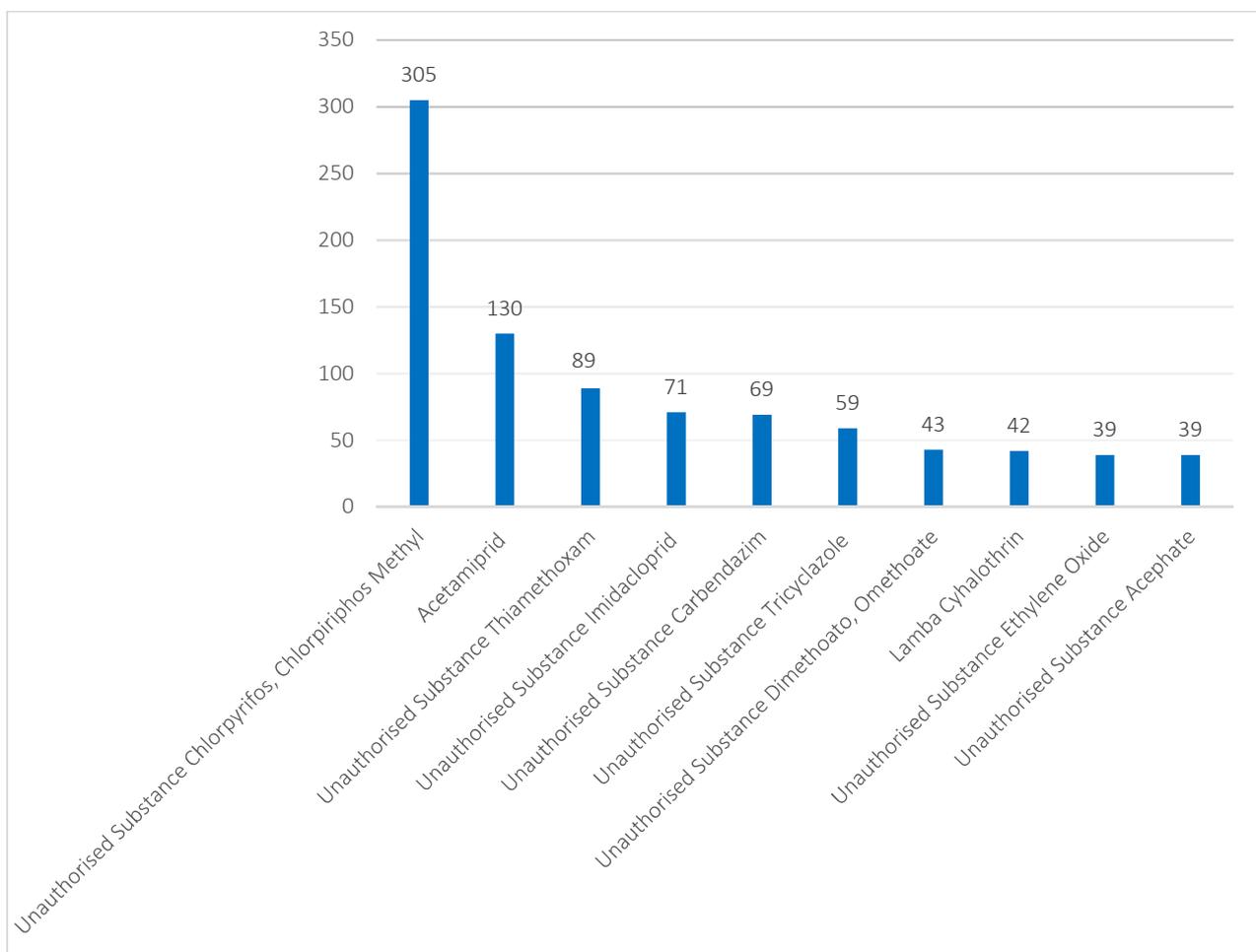
In figura 10 sono riportati i principali pericoli notificati attraverso il RASFF nel corso del 2024.



**Figura 10 - I principali pericoli notificati attraverso il RASFF nel 2024**

Risulta evidente che il pericolo maggiormente notificato nel 2024 è rappresentato dai microrganismi patogeni in particolare le *Salmonelle*, invece il pericolo dei residui di pesticidi ha subito un aumento se paragonato ai dati dell'anno precedente.

In figura 11 sono riportati i 10 pesticidi maggiormente notificati nell'anno 2024.



**Figura 11 – Primi 10 pesticidi notificati nell'anno 2024**

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 2024 il maggior numero di notifiche ha interessato la categoria di alimenti relativa alla frutta e vegetali (983), a seguire rispettivamente le notifiche che hanno riguardato la frutta secca e semi (599) e la carne e prodotti a base di carne di pollame (420). 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).

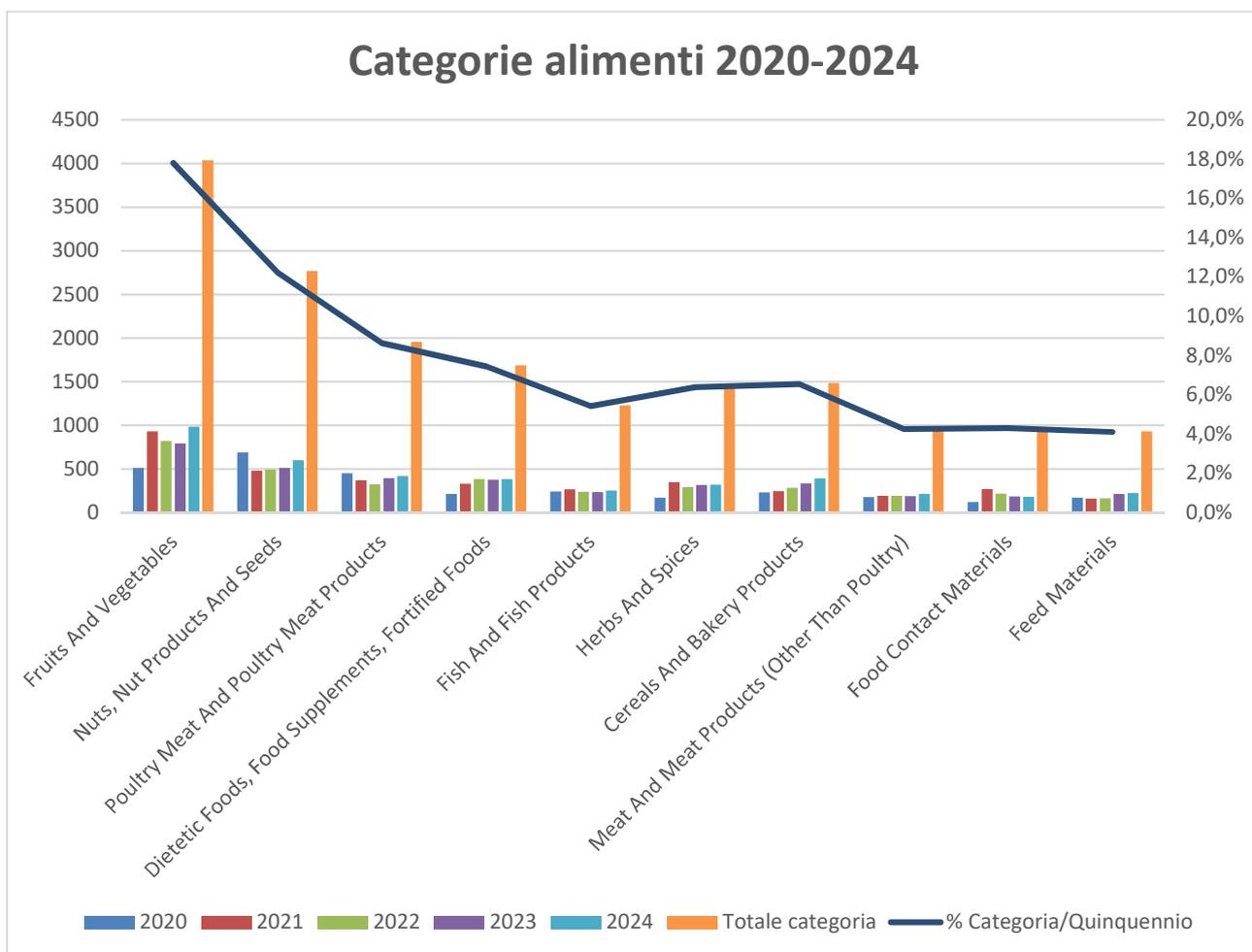
Product Category	2020	2021	2022	2023	2024
Alcoholic Beverages	7	6	22	22	13
Animal By-Products	0	0	0	7	5
Bivalve Molluscs and Products Thereof	97	73	75	103	111
Cephalopods and Products Thereof	20	35	28	15	22
Cereals and Bakery Products	232	244	284	332	392
Cocoa and Cocoa Preparations, Coffee and Tea	68	68	81	77	124
Compound Feeds	15	26	9	25	26
Confectionery	82	54	64	128	130
Crustaceans and Products Thereof	35	69	64	92	67
Dietetic Foods, Food Supplements, Fortified Foods	214	329	382	377	384
Eggs and Egg Products	21	12	10	19	32
Fats and Oils	30	44	45	57	46
Feed Additives	7	11	11	16	7
Feed Materials	172	160	164	213	222
Feed Premixtures	2	2	2	6	4
Fish and Fish Products	240	265	237	236	251
Food Additives and Flavourings	18	70	40	15	19
Food Contact Materials	121	270	218	186	181
Fruits and Vegetables	511	931	821	790	983



Product Category	2020	2021	2022	2023	2024
Gastropods	2	4	2	0	1
Herbs and Spices	172	347	292	317	320
Honey and Royal Jelly	4	5	4	8	6
Ices and Desserts	13	35	24	11	18
Meat and Meat Products (Other Than Poultry)	179	193	190	189	213
Milk and Milk Products	79	102	94	116	125
Natural Mineral Water	4	11	2	2	7
Non-Alcoholic Beverages	40	43	30	52	56
Nuts, Nut Products and Seeds	688	478	493	511	599
Other Food Product / Mixed	89	149	126	166	200
Pet Food	34	33	47	37	45
Poultry Meat and Poultry Meat Products	451	369	322	393	420
Prepared Dishes and Snacks	84	96	106	98	148
Soups, Broths, Sauces and Condiments	48	49	43	63	79
Water for Human Consumption (Other)	1	2	2	1	11
Wine	3	3	5	3	1

**Tabella 4 - Confronto tra le non conformità riscontrate in varie categorie di alimenti negli anni 2020 – 2021 – 2022 – 2023 – 2024**

La valutazione dell'andamento delle notifiche nel quinquennio 2020 - 2024, conferma un costante riscontro di segnalazioni relativamente alle prime dieci categorie oggetto di notifica. Nel dettaglio l'anno 2024 ha evidenziato per la categoria relativa alla frutta e vegetali un evidente ripresa rispetto all'andamento degli ultimi due anni con un marcato aumento delle relative notifiche, diversamente le segnalazioni relative alla categoria frutta secca e semi evidenziano solo un lieve e progressivo aumento. Si segnala inoltre un aumento moderato per le notifiche che coinvolgono i cereali e i prodotti da forno che superano sia quelle delle erbe e delle spezie sia le notifiche sui prodotti della pesca. Relativamente a queste ultime, la categoria delle erbe e spezie mantiene, come per l'anno precedente, un *trend* positivo con un livello di segnalazioni costantemente superiore nei confronti della categoria riguardante i prodotti della pesca. Le restanti categorie non mostrano evidenti differenze rispetto ai precedenti anni (figura 12).



**Figura 12 – Prime 10 categorie per percentuale di riscontro sul totale del triennio 2020-2024**

## 8.1 Prodotti della Pesca

### Pesci e prodotti della pesca

Le notifiche che hanno riguardato i prodotti della pesca sono state complessivamente 251. Il maggior numero di notifiche, come per l'anno 2021, 2022 e 2023, è relativo ad un elevato contenuto di metalli pesanti (70, pari al 27,9% del totale).

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

Danger	Non-Compliance
Heavy Metals	70
Pathogenic MicroOrganisms	50
Poor or Insufficient Controls	35
Biological Contaminants	27
Parasitic Infestation	17
Residues Of Veterinary Medicinal Products	14
Organoleptic Aspects	8
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	5
Allergens	4
Food Additives And Flavourings	4
Foreign Bodies	4
Pesticide Residues	4
Environmental Pollutants	3
Composition	2
Natural Toxins (Other)	2
NonPathogenic MicroOrganisms	2
Adulteration / Fraud	1

**Tabella 5 - Categorie di pericoli riscontrati in prodotti della pesca nell'anno 2024**

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

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

### **Metalli pesanti**

Complessivamente le notifiche relative alla presenza di metalli pesanti hanno rappresentato il 27,9% delle segnalazioni sui prodotti della pesca.

Il mercurio è stato segnalato 60 volte (85,7% dei casi), per riscontro oltre i limiti di legge.

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

### **Contaminanti microbiologici**

Complessivamente le notifiche relative alla presenza di contaminanti microbiologici hanno rappresentato il 20,6% delle segnalazioni sui prodotti della pesca. La maggior parte di queste (47, pari al 90,4 % dei casi) ha riguardato il riscontro di *Listeria monocytogenes*.

I Paesi d'origine maggiormente notificati sono stati la Polonia, Lettonia e Lituania.

### **Carenze autorizzative e scarse o insufficienti condizioni igieniche**

Complessivamente le notifiche relative al riscontro di scarse o insufficienti condizioni igieniche hanno rappresentato il 13,9% 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 (30, pari al 85,7% dei casi) seguito dalla mancanza di certificato sanitario (4, pari al 11,4% dei casi) e solo in un caso per mancato campionamento obbligatorio.

I Paesi d'origine maggiormente notificati sono stati Marocco e Messico.

### **Biocontaminanti**

Complessivamente le notifiche relative al riscontro di biocontaminanti hanno rappresentato il 10,3% delle segnalazioni sui prodotti della pesca. Tutte le segnalazioni hanno riguardato la presenza di istamina (27).

I prodotti provenivano prevalentemente dallo Sri Lanka, dal Marocco e dalla Francia.

### **Parassiti**

Complessivamente le notifiche relative al riscontro di parassiti nei prodotti della pesca hanno rappresentato il 6,7%; 16 volte è stata segnalata la presenza di

*Anisakis*. L'origine dei prodotti non conformi è risultata essere prevalentemente dalla Danimarca e dal Marocco.

### Molluschi bivalvi

Le notifiche che hanno riguardato i molluschi bivalvi sono state complessivamente 111 e sono state riscontrate 111 non conformità che comportano un rischio per l'uomo (*danger*). La maggior parte delle segnalazioni si riferiscono alla presenza di microorganismi patogeni (90, pari al 81,1% delle non conformità dei molluschi bivalvi) seguite in modo speculare tra loro dalle biotossine (6, pari al 5,4% delle non conformità dei molluschi bivalvi) e dai contaminanti ambientali (6, pari al 5,4% delle non conformità dei molluschi bivalvi); in particolare 56 segnalazioni hanno riguardato i Norovirus, 21 l'*Escherichia coli*, 9 la *Salmonella*. La maggior parte dei prodotti provenivano da: Francia, Olanda e Spagna.

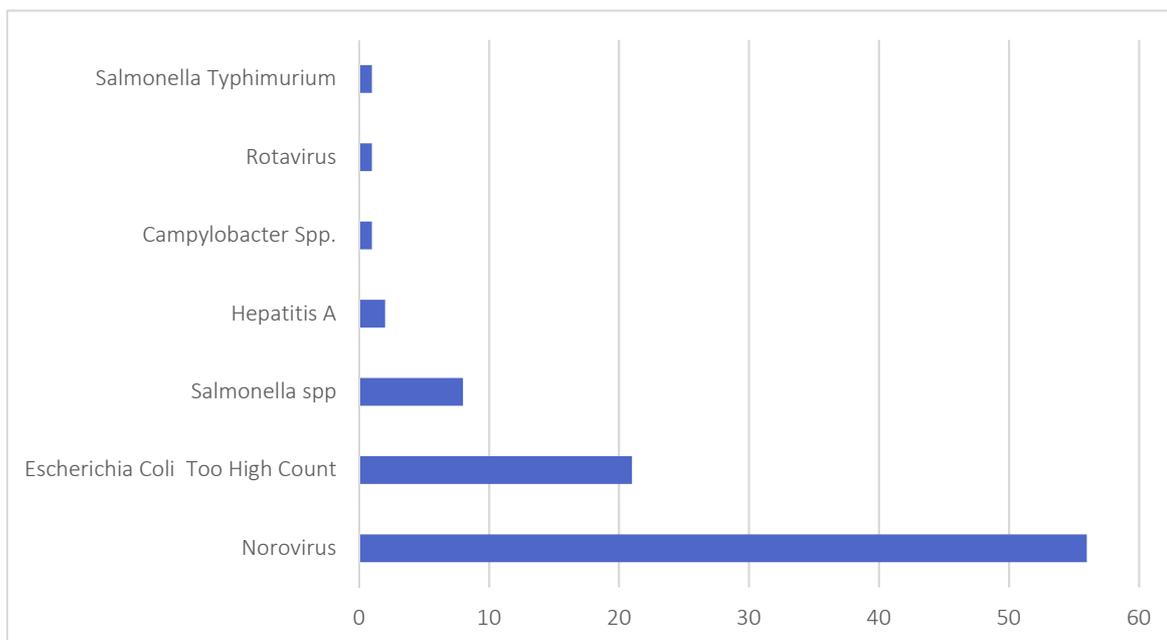
Nella tabella di seguito riportata sono elencati nel dettaglio le non conformità riscontrate nel 2024.

Danger	Non-Compliance
Pathogenic MicroOrganisms	90
Environmental Pollutants	6
Natural Toxins (Other)	6
Heavy Metals	3
Allergens	2
Poor or Insufficient Controls	2
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	1
Organoleptic Aspects	1

**Tabella 6 - Categoria di pericoli riscontrati nei molluschi bivalvi nell'anno 2024**

### Microorganismi patogeni

Le segnalazioni pervenute relativamente ai microorganismi patogeni hanno riguardato più della metà del totale delle notifiche (90 pari al 8,1% 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 2024**

## Molluschi cefalopodi

Le notifiche che hanno riguardato i molluschi cefalopodi sono state complessivamente 22. La maggior parte delle notifiche è relativa alla non conformità del prodotto per presenza di metalli pesanti (12, pari al 54,6% delle non conformità dei molluschi cefalopodi) e per controlli insufficienti (6, pari al 27,3% 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 e all'assenza di autorizzazione dello stabilimento di origine. I Paesi da cui provenivano il maggior numero di prodotti sono l'India ed il Marocco. La tabella 7 mostra il dettaglio delle categorie di pericoli riscontrati nei molluschi cefalopodi nel 2024.

Danger	Non-Compliance
Heavy Metals	12
Poor or Insufficient Controls	6
Foreign Bodies	1
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	1
Pathogenic MicroOrganisms	1
Residues Of Veterinary Medicinal Products	1

**Tabella 7 - Categoria di pericoli riscontrate nei molluschi cefalopodi nell'anno 2024**

## Crostacei

Le notifiche relative ai crostacei sono state 67. La maggior parte di queste hanno riguardato non conformità del prodotto per additivi e aromi (19, pari al 28,4% delle non conformità) seguiti dai microorganismi patogeni (16, pari al 23,9% delle non conformità dei crostacei), e infine dai residui di farmaci veterinari (11, pari al 16,4% delle non conformità). Il pericolo maggiormente segnalato è stato il riscontro di alti valori di solfiti.

I Paesi d'origine che hanno ricevuto il maggior numero di notifiche sono l'Ecuador, l'India ed il Vietnam.

I Paesi che hanno effettuato il maggior numero di notifiche sono la Francia, la Spagna, il Portogallo ed il Belgio.

La tabella 8 mostra il dettaglio delle categorie di pericoli riscontrati nei crostacei nel 2024.

Danger	Non-Compliance
Food Additives And Flavourings	19
Pathogenic MicroOrganisms	16
Residues Of Veterinary Medicinal Products	11
Poor or Insufficient Controls	9
Allergens	5
Heavy Metals	4
Environmental Pollutants	2
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	1

**Tabella 8 - Categoria di pericoli riscontrati nei crostacei nell'anno 2024**

## 8.2 Prodotti della carne (escluso pollame)

Le notifiche che hanno riguardato i prodotti della carne, escluso il pollame, sono state 213. La maggior parte delle non conformità hanno riguardato microrganismi patogeni (121, pari al 56,8% delle non conformità dei prodotti della carne diversi dal pollame). Rispetto all'anno precedente si è riscontrato un leggero aumento delle non conformità inerenti a tale matrice.

Nella tabella 9 sono riportate le non conformità riscontrate.

Danger	Non-Compliance
Pathogenic Micro-Organisms	121
Residues of Veterinary Medicinal Products	19
Poor or Insufficient Controls	16
Heavy Metals	15
Foreign Bodies	13
Allergens	12
Organoleptic Aspects	5
Non Pathogenic Micro-Organisms	3
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	3
Composition	3
Environmental Polluntas	1
Parasitic Infestation	1
Food Additives and Flavourings	1
Chimical contamination	1

**Tabella 9 - Categorie di pericoli riscontrate nei prodotti della carne nell'anno 2024**

La maggior parte dei pericoli sono di natura microbiologica, principalmente rappresentati da *Salmonella* (53), *Listeria monocytogenes* (35) ed *Escherichia coli* STEC (31).

L'origine dei prodotti non conformi è varia. I Paesi col maggior numero di segnalazioni sono Polonia, Paesi Bassi, Italia e Belgio.

È importante evidenziare le non conformità per presenza di allergeni (12), rappresentate soprattutto da latte e glutine non dichiarati in etichetta.



### **8.3 Gasteropodi**

Nell'anno 2024 è stata segnalata un'unica notifica inerente i Gasteropodi riguardante una non conformità su lumache in scatola prive di garanzie di sicurezza prodotti dalla Francia.

## 8.4 Pollame

Nel corso del 2024 le notifiche di allerta che hanno riguardato il pollame sono state 420. La maggior parte delle non conformità hanno riguardato i microrganismi patogeni (370, pari al 88,1% delle non conformità di carne e prodotti di pollame) e a seguire insufficienti controlli (20, pari al 4,7% delle non conformità in carne e prodotti di pollame).

Tutte le altre non conformità sono riportate in tabella 10.

Danger	Non-Compliance
Pathogenic MicroOrganisms	370
Poor or Insufficient Controls	20
Feed Additives	4
Residues Of Veterinary Medicinal Products	12
Allergens	5
Food Additives And Flavourings	4
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	4
Organoleptic Aspects	4
Chemical Contamination (Other)	1
Foreign Bodies	1

**Tabella 10 - Categorie di pericoli delle notifiche riguardanti il pollame nell'anno 2024**

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

Hazard	Non-Compliance
<i>Salmonella</i> spp.	151
<i>Salmonella enterica</i> Ser. Infantis	70
<i>Salmonella enterica</i> Ser. Enteritidis	62
<i>Salmonella enterica</i> Ser. Typhimurium	34
<i>Salmonella enterica</i> Ser. Newport	18
<i>Salmonella enterica</i> Ser. Minnesota	10
<i>Salmonella</i> Group C	5
<i>Salmonella enterica</i> Ser. Agona	5
<i>Salmonella enterica</i> Ser. Senftenberg	3
<i>Salmonella</i> Group C1	2

**Tabella 11 – Salmonelle riscontrate nel pollame nell'anno 2024 (prime 10).**

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

## 8.5 Latte e derivati

Le notifiche relative a prodotti a base di latte e derivati sono state 125. Il pericolo maggiormente rappresentato è di natura microbiologica (80, pari al 64%), in particolare: *Listeria monocytogenes* (52, pari al 65% dei contaminanti microbiologici) ed *Escherichia coli* produttori di Shiga tossina (20, pari al 23,5% dei contaminanti microbiologici) 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 2024.

Danger	Non-Compliance
Pathogenic MicroOrganisms	80
Foreign Bodies	12
Adulteration / Fraud	5
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	5
NonPathogenic MicroOrganisms	5
Poor or Insufficient Controls	5
Allergens	4
Organoleptic Aspects	3
Packaging Defective / Incorrect	2
Chemical Contamination (Other)	1
Food Additives And Flavourings	1
Heavy Metals	1
Mycotoxins	1

**Tabella 12 - Categorie di pericoli riferiti al latte e suoi derivati nell'anno 2024**

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

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

## 8.6 Miele ed altri prodotti dell'alveare

Le segnalazioni che hanno riguardato il miele e gli altri prodotti dell'alveare nel 2024 sono state solo 6.

I dettagli delle non conformità sono riportati nella seguente tabella:

Danger	Non-Compliance
Poor or Insufficient Controls	2
Composition	1
Foreign Bodies	1
Natural Toxins (Other)	1
Organoleptic Aspects	1

**Tabella 13 - Categorie di pericoli riscontrati in miele ed altri prodotti dell'alveare nell'anno 2024**

Le notifiche sono state effettuate principalmente dalla Germania e dal Portogallo, mentre l'origine dei prodotti è varia, con il Brasile maggiormente segnalato.

## 8.7 Frutta e vegetali

Le segnalazioni sono state 983 e hanno coinvolto diverse tipologie di pericoli sanitari, talvolta riscontrati insieme, soprattutto residui di pesticidi (592, pari al 60,0 %), seguite da notifiche relative alla presenza di micotossine (190, pari al 19,3%), microorganismi patogeni (48, pari al 4,9 %), metalli pesanti (36, pari al 3,6 %) e dagli additivi e aromi (34, corrispondenti al 3,4 % delle segnalazioni). Tutte le notifiche sono riassunte nella tabella 14.

Danger	Non-Compliance
Pesticide Residues	592
Mycotoxins	190
Pathogenic MicroOrganisms	48
Heavy Metals	36
Food Additives And Flavourings	34
Foreign bodies	24
Allergens	19
Poor or Insufficient Controls	9
Environmental Pollutants	7
NonPathogenic MicroOrganisms	5
Novel Food	4
Labelling absent/incomplete/incorrect	4
Composition	4
Chemical Contamination (Other)	2
Organoleptic Aspect	2
Genetically Modified	2
Industrial Contaminants	1
Biological Contaminants	1
Packaging Defective / Incorrect	1
Residues Of Veterinary Medicinal Products	1
Natural Toxins	1

**Tabella 14 - Pericoli sanitari riscontrati in frutta e vegetali nell'anno 2024**

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

## 8.8 Frutta secca e semi

Le segnalazioni pervenute per frutta secca e semi sono state 599, in aumento rispetto allo scorso anno che erano pari a 511. Le micotossine sono il pericolo maggiormente notificato seguito dai microorganismi patogeni, in particolare *Salmonella* spp e da inadeguatezze emerse ai controlli sanitari (assenza o errata certificazione all'origine).

Tutti i pericoli notificati nell'anno 2024 per la categoria di prodotto "frutta secca e semi" sono riportati nella tabella 15.

Danger	Non-Compliance
Mycotoxins	347
Pathogenic MicroOrganisms	94
Poor or Insufficient Controls	68
Pesticide Residues	29
Composition	14
Foreign bodies	10
Biological Contaminants	8
Allergens	8
Novel Food	8
Organoleptic Aspects	5
Heavy Metals	4
NonPathogenic MicroOrganisms	2
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	2
Natural Toxins (Other)	1
Environmental Pollutants	1

**Tabella 15 - Pericoli riscontrati in frutta secca e semi nell'anno 2024**

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

## 8.9 Cereali e prodotti da forno

Risultano 392 notifiche riguardanti questa categoria di alimenti, Il maggior numero delle quali riguarda la presenza di residui dei pesticidi (120, pari al 30,2% delle non conformità), micotossine (58, pari al 14,6% delle non conformità) e allergeni non dichiarati in etichetta (42, pari al 12,7% delle non conformità). Rispetto all'anno 2023 si evidenzia un aumento nel riscontro di residui di pesticidi (nello scorso anno 107 segnalazioni di non conformità su 332 totali). Tutte le segnalazioni sono riportate nella tabella sottostante.

Danger	Non-Compliance
Pesticide Residues	120
Mycotoxins	58
Allergens	42
Foreign Bodies	38
Food Additives and Flavourings	32
Natural Toxins (Other)	17
Genetically Modified	16
Non-Pathogenic Micro Organisms	13
Poor or Insufficient Controls	10
Industrial Contaminants	9
Composition	6
Heavy Metals	5
Adulteration/ Fraud	5
Pathogenic Micro Organisms	4
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	4
Biological Contaminants	4
Novel Food	4
Environmental Pollutants	4
Organoleptic Aspects	3
Aflatoxins	1
Migration	1
Parasitic Infestation	1

**Tabella 16 - Pericoli riscontrati in Cereali e prodotti da forno nell'anno 2024**

La maggior parte dei prodotti origina dall'India seguita dall'Olanda, Italia e Cina.

## 8.10 Erbe e spezie

Complessivamente sono pervenute 320 notifiche relative a erbe e spezie. Il maggior riscontro di segnalazioni ha riguardato i residui di pesticidi (150, pari al 45,6% delle non conformità), le tossine naturali in particolare gli alcaloidi pirrolizidinici (AP) (55, pari al 16,7% delle non conformità), i microorganismi patogeni (33, pari al 10% delle non conformità) e le micotossine (27, pari al 8,2% delle non conformità), come riportato in tabella 17. Il principale pericolo riscontrato nella categoria pesticidi è il Chlorpyrifos, mentre nella categoria microorganismi patogeni è la *Salmonella spp.* Relativamente alle tossine naturali le notifiche si riferiscono agli alcaloidi pirrolizidinici.

Danger	Non-Compliance
Pesticide Residues	150
Natural Toxins (Other)	55
Pathogenic MicroOrganisms	33
Mycotoxins	27
Poor or Insufficient Controls	16
Environmental Pollutants	14
Heavy Metals	7
Allergens	7
Foreign Bodies	6
Food Additives and Flavouring	5
Novel Food	4
Composition	3
Chemical Contamination (Other)	2

**Tabella 17 - Pericoli riscontrati in erbe e spezie nell'anno 2024**

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

## 8.11 Cibi dietetici ed integratori alimentari

I prodotti dietetici e gli integratori alimentari sono stati oggetto di segnalazione 384 volte. Molte delle segnalazioni hanno riguardato prodotti spesso venduti attraverso *e-commerce* e principalmente con origine USA, Inghilterra e Olanda.

Le principali irregolarità sono relative alla presenza di Novel Food (153 pari a 39,5% delle non conformità). Seguono le segnalazioni relative alla presenza di sostanze non autorizzate classificate in tabella con la voce "Composition" (105 pari a 27,1% delle non conformità). Tutte le segnalazioni sono indicate nella tabella 18.

Danger	Non-Compliance
Novel Food	153
Composition	105
Food Additives and Flavourings	22
Labelling Absent/Incomplete/ Incorrect	22
Poor Or Insufficient Controls	19
Pesticide Residues	14
Biological Contaminants	9
Allergens	6
Pathogenic Micro-Organisms	6
Natural toxins (Other)	6
Heavy Metals	5
Foreign Bodies	5
Enviromental Polluntans	4
Organoleptic Aspects	3
Radiation	3
Industrial Contaminants	1
Non Pathogenic Micro-Organisms	1
Adulteration/ Fraud	1
Migration	1
No Determined (Other)	1

**Tabella 18 - Pericoli riscontrati in alimenti dietetici ed integratori alimentari nell'anno 2024**

## 8.12 Additivi alimentari ed aromi

Le notifiche pervenute nell'anno 2024 riguardanti additivi alimentari e aromi sono complessivamente 19.

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

Danger	Non-Compliance
Food Additives And Flavourings	4
Pesticide Residues	3
Poor/ Insufficients Controls	3
Migration	3
Composition	2
Allergens	1
Industrial Contaminants	1
Foreign Bodies	1
Genetically Modified	1

**Tabella 19 – Categorie di pericoli riscontrati in additivi alimentari ed aromi nell'anno 2024**

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

## 8.13 Gelati e dolciumi

Le notifiche pervenute nell'anno 2024 riguardanti gelati e dolciumi sono complessivamente 18 e sono state rilevate 18 non conformità (*danger*) che comportano un rischio per la salute umana, corrispondenti a 18 pericoli specifici (*hazard*); 4 notifiche sono relative alla presenza di allergeni non dichiarati in etichetta (pari al 22,2% del totale delle notifiche riguardanti gelati e dolciumi), 6 al riscontro di corpi estranei (pari al 33,3% del totale). Le non conformità riguardanti i gelati e i dolciumi sono dettagliate nella tabella 20.

Danger	Non-Compliance
Foreign Bodies	6
Allergens	4
Food Additive and Flavouring	2
Poor or Insufficient Controls	2
Labelling absent/incomplete/Incorrect	1
Organoleptic Characteristic	1
Adulteration and Fraud	1
Industrial Contaminans	1

**Tabella 20 – Categorie di pericoli riscontrati in gelati e dolciumi nell'anno 2024**

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

## 8.14 Prodotti di pasticceria e confetteria

Le notifiche pervenute nell'anno 2024 riguardanti prodotti di pasticceria e confetteria sono complessivamente 130; 52 notifiche sono relative alla presenza di additivi (pari al 39,6% del totale delle notifiche riguardanti prodotti di pasticceria e confetteria), 32 al riscontro di nuovi alimenti (pari al 24,4 % del totale), 7 notifiche a corpi estranei e ad irregolarità nella composizione (pari a 5,3%). Le non conformità riguardanti prodotti di pasticceria e confetteria sono dettagliate nella tabella 21.

Danger	Non-Compliance
Food Additives and Flavourings	52
Novel Food	32
Composition	7
Foreign bodies	7
Allergens	5
Pathogenic MicroOrganisms	5
Biological Contaminants	4
Industrial Contaminants	3
Adulteration / Fraud	3
Not Determined (Other)	3
Environmental Pollutans	3
Poor or Insufficient Controls	2
NonPathogenic Micro-Organisms	2
Labelling absent/incomplete/Incorrect	2
Organoleptic Aspects	1

**Tabella 21 – Categorie di pericoli riscontrati in prodotti di pasticceria e confetteria nell'anno 2024**

I pericoli maggiormente notificati sono stati: gli addensanti E407 (carragenina) ed E410 (farina di semi di carruba) (15 notifiche), il colorante E171 (biossido di titanio) non autorizzato (21 notifiche), i “novel food” (30 notifiche) maggiormente notificati sono stati i Cannabinoidi.

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

## 8.15 Grassi e oli

Le notifiche pervenute per grassi e oli sono state 46. Le non conformità rilevate sono principalmente legate a contaminanti ambientali (15, pari al 32,6% del totale delle non conformità riguardanti grassi ed oli), seguite dai contaminanti industriali (13, pari al 28,3%) e dai residui di pesticidi (7, pari al 15,2%), in particolare il Chlorpyrifos e Phoxim. Tutte le segnalazioni sono riassunte nella tabella 22.

Danger	Non-Compliance
Environmental Pollutants	15
Industrial Contaminants	13
Pesticide Residues	7
Poor or Insufficient Controls	4
Food Additives And Flavourings	3
Composition	1
Foreign Bodies	1
Novel Food	1
Biological Contaminants	1

**Tabella 22 – Categorie di pericoli riscontrati in grassi e oli nell'anno 2024**

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

## 8.16 Zuppe, brodi, minestre e salse

Le notifiche pervenute per la categoria zuppe, brodi, minestre e salse sono state 79, contro le 63 del precedente anno. La maggior parte delle non conformità riguarda la presenza di allergeni (14, pari al 17,7% delle non conformità), seguiti da controlli scarsi o insufficienti (13, pari al 16,5% delle non conformità, dovuti principalmente all'assenza di controlli veterinari alle frontiere) e additivi (11, pari al 13,9% delle non conformità). Tutte le segnalazioni sono riportate nella tabella 23.

Danger	Non-Compliance
Allergens	14
Poor or Insufficient Controls	13
Food Additives And Flavourings	11
Foreign Bodies	9
Pathogenic MicroOrganisms	7
Composition	4
Pesticide Residues	4
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	3
Migration	2
Mycotoxins	2
NonPathogenic MicroOrganisms	2
Novel Food	2
Organoleptic Aspects	2
Adulteration / Fraud	2
Genetically Modified	1
Industrial Contaminants	1

**Tabella 23 - Pericoli riscontrati in zuppe, brodi, minestre e salse nell'anno 2024**

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

## 8.17 Piatti pronti e spuntini

Le notifiche pervenute per la categoria “piatti pronti e spuntini” sono state 148 contro le 98 dell’anno precedente.

Le non conformità maggiormente riscontrate sono state: gli allergeni (33, pari al 22,0% delle non conformità, prevalentemente latte e uova), seguiti dalle adulterazioni/frodi (23, pari al 15,3% delle non conformità) e da corpi estranei (22, pari al 14,7% delle non conformità). Tra i microorganismi patogeni (12, pari al 7,3% delle non conformità) queste prevalentemente si riferiscono a *Listeria monocytogenes* (7) a *Salmonella* (3) e a *Staphylococcus coagulasi positivo* (2).

La tabella 24 mostra in dettaglio i dati:

Danger	Non-Compliance
Allergens	33
Adulteration / Fraud	23
Foreign Bodies	22
Industrial Contaminants	15
Pathogenic MicroOrganisms	11
Food Additives And Flavourings	10
Chemical Contamination (Other)	7
Composition	6
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	6
NonPathogenic MicroOrganisms	4
Mycotoxins	3
Novel Food	2
Organoleptic Aspects	2
Heavy Metals	1
Migration	1

Danger	Non-Compliance
Natural Toxins (Other)	1
Packaging Defective / Incorrect	1
Pesticide Residues	1
Poor or Insufficient Controls	1

**Tabella 24 - Pericoli riscontrati in piatti pronti e spuntini nell'anno 2024**

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

## 8.18 Bevande

Le bevande sono state oggetto di 89 notifiche. A seguire la tabella 25 con il dettaglio dei dati.

Product	Danger	Non-Compliance
<b>Bevande alcoliche</b>	Novel Food	3
	Allergens	2
	Food Additives	2
	Foreign bodies	2
	Labelling	
	Absent/Incomplete/Incorrect	2
	Heavy Metals	1
	Poor or Insufficient Controls	1
	<b>Totale complessivo</b>	<b>13</b>
<b>Acqua minerale naturale</b>	Adulteration / Fraud	3
	Pathogenic MicroOrganisms	1
	Non-pathogenic microorganisms	1
	Composition	1
	Environmental Pollutants	1
	<b>Totale complessivo</b>	<b>7</b>
<b>Bevande non alcoliche</b>	Food Additives And Flavourings	21
	Novel Food	8
	Foreign bodies	5
	NonPathogenic MicroOrganisms	5
	Composition	4
	Poor or Insufficient Controls	4
	Allergens	3
	Labelling	
	Absent/Incomplete/Incorrect	1
	Natural Toxins (Other)	1
	Organoleptic Aspects	1
	Packaging Defective / Incorrect	1
	Pathogenic MicroOrganisms	1
	Pesticide Residues	1
	<b>Totale complessivo</b>	<b>56</b>
	<b>Vino</b>	Organoleptic Aspects
<b>Totale complessivo</b>		<b>1</b>
<b>Acqua per consumo umano (altro)</b>	NonPathogenic MicroOrganisms	7
	Organoleptic Aspects	2
	Pathogenic MicroOrganisms	1
	Adulteration/Fraud	1
	Composition	1
	<b>Totale complessivo</b>	<b>12</b>

Tabella 25 - Pericoli riscontrati nelle bevande nell'anno 2024

Le segnalazioni più frequenti hanno riguardato le bevande non alcoliche, principalmente in merito alla presenza di additivi alimentari e aromi (21), novel food (8) e a seguire corpi estranei e microrganismi non patogeni (con 5 notifiche ciascuna).

## 8.19 Cacao e derivati, tè e caffè

Le notifiche pervenute per cacao e derivati, tè e caffè sono state 124.

La maggior parte riguarda la presenza di residui di pesticidi (43, pari al 34% delle non conformità per cioccolato, tè e caffè), seguiti dai novel Food (23, pari al 18,3% delle non conformità per cioccolato, tè e caffè) e dai corpi estranei (11, pari al 8,7% delle non conformità per cioccolato, tè e caffè). Tutte le segnalazioni sono riportate nella tabella 26.

Danger	Non-Compliance
Pesticide Residues	43
Novel Food	23
Foreign Bodies	11
Natural Toxins	10
Allergens	7
Poor or Insufficient Controls	6
Mycotoxins	5
Pathogenic Micro-Organisms	5
Industrial Contaminants	5
Heavy Metal	4
Environmental Pollutans	3
Composition	2
Food Additives and Flavourings	1
Organoleptic Aspects	1

**Tabella 26- Pericoli riscontrati in cacao e derivati, tè e caffè nell'anno 2024**

I pesticidi più notificati per questa categoria di prodotti sono: Chlorpyrifos (17 non conformità), Anthraquinone (5 non conformità), Acetamiprid (7 non conformità). 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, Belgio, India.

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

In totale sono pervenute 181 segnalazioni. La maggior parte delle non conformità (123) riscontrate nei MOCA sono la migrazione di sostanze come ammine aromatiche primarie (42) e formaldeide (14), seguite da metalli pesanti (23) e composizione (23, 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	123
Composition	23
Heavy Metals	23
Poor or Insufficient Controls	11
Industrial Contaminants	5
Chemical Contaminations (Other)	3
Foreign Bodies	3
No Determined	2
Organoleptic Aspects	2
Packaging Defective/Incorrect	1

**Tabella 27 - Pericoli riscontrati nei MOCA nell'anno 2024**

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 2024 sono pervenute 32 notifiche. La principale non conformità rilevata riguarda il rilevamento di microrganismi patogeni ed in particolare *Salmonella enteritidis*.

La tabella di seguito riportata mostra tutte le segnalazioni pervenute.

Danger	Non-Compliance
Pathogenic Micro-Organisms	24
Poor or Insufficient Controls	5
Residues of Veterinary Medicinal Products	2
Non Pathogenic Micro-Organisms	1

**Tabella 28 - Pericoli notificati per la categoria Uova ed ovo-prodotti nell'anno 2024**

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

## 8.22 Altri prodotti/composti

Su un totale di 200 notifiche pervenute nell'anno 2024, le non conformità più frequentemente notificate riguardano la categoria "Controlli Insufficienti" (39 non conformità pari a 19,4%), la presenza di allergeni non dichiarati in etichetta (26 non conformità pari 12,9%) e la presenza di corpi estranei (25 non conformità pari al 12,4%).

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

Danger	Non-Compliance
Poor or Insufficient Controls	39
Allergens	26
Foreign Bodies	25
Novel Food	13
Pesticide Residues	13
Pathogenic Micro-Organisms	12
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	10
Mycotoxins	9
Composition	9
Food Additives and Flavourig	8
Adulteration/ Fraud	7
Industrial Contaminants	6
Enviromental Pollutans	5
Non Pathogenic Micro-Organisms	4
Heavy Metal	4
Organoleptic Aspects	3
Genecally Modified	3
Natural toxins	3
Biological Contaminans	1
Chemical Contamination (Other)	1

**Tabella 29 - Pericoli riscontrati nella categoria Altri prodotti/composti nell'anno 2024**

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

## 8.23 Alimentazione Animale

Sono pervenute un totale di 264 segnalazioni (222 mangimi; 26 mangimi composti; 5 sottoprodotti di origine animale; 7 additivi per mangimi; 4 premiscele). Nella categoria dei Mangimi la presenza di microrganismi patogeni e non patogeni ha rappresentato più della metà delle segnalazioni. In tutte le segnalazioni è stata riscontrata la presenza di microrganismi appartenenti al genere *Salmonella* spp. Nella categoria dei mangimi composti il pericolo maggiormente segnalato riguarda la loro composizione e il riscontro di Dna di ruminante.

Le informazioni di dettaglio sono riportate in Tabella 30.

<i>FEED MATERIALS</i>	
<i>Danger</i>	<i>Non-compliance</i>
Pathogenic MicroOrganisms	94
NonPathogenic MicroOrganisms	33
Pesticide Residues	26
Composition	21
Environmental Pollutants	9
Foreign Bodies	9
Natural Toxins (Other)	8
Mycotoxins	7
Heavy Metals	4
Poor or Insufficient Controls	3
Tses	3
Feed Additives	2
Genetically Modified	2
Adulteration / Fraud	1
Biological Contaminants	1
Chemical Contamination (Other)	1
Migration	1
Not Determined (Other)	1
Novel Food	1

<i>COMPOUND FEEDS</i>	
<i>Danger</i>	<i>Non-compliance</i>
Composition	6
Tses	5
Allergens	3
Pathogenic MicroOrganisms	3
Feed Additives	2
Foreign Bodies	2
Pesticide Residues	2

<b>COMPOUND FEEDS</b>	
<b>Danger</b>	<b>Non-compliance</b>
Adulteration / Fraud	1
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	1
Mycotoxins	1

Relativamente ai sottoprodotti di origine animale utilizzati per la filiera dei mangimi si segnalano criticità relativamente alle inadeguate condizioni igieniche di produzione e al riscontro di microrganismi patogeni.

<b>ANIMAL BY-PRODUCTS</b>	
<b>Danger</b>	<b>Non-compliance</b>
Organoleptic Aspects	2
Pathogenic MicroOrganisms	2
Poor or Insufficient Controls	1

**Tabella 30 - Pericoli associati all'alimentazione animale nell'anno 2024**

Nella categoria Additivi per mangimi il pericolo preponderante è stato rappresentato dal riscontro di diossine oltre i limiti previsti, mentre nelle Premiscele permane la criticità legata al riscontro di microrganismi patogeni (*Salmonella* spp). 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.

<b>FEED ADDITIVES</b>	
<b>Danger</b>	<b>Non-compliance</b>
Environmental Pollutants	4
Adulteration / Fraud	1
Composition	1
Residues Of Veterinary Medicinal Products	1

<b>FEED PREMIXTURES</b>	
<b>Danger</b>	<b>Non-compliance</b>
Pathogenic MicroOrganisms	2
Feed Additives	1
Not Determined (Other)	1

**Tabella 31 - Pericoli associati all'alimentazione animale nell'anno 2024**

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 Francia, seguita dall'Ucraina e dalla Russia.

## 8.24 Pet food

Sono pervenute 45 notifiche. Il numero maggiore di non conformità (16, pari al 35,6% 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.

PET FOODS	
Danger	Non-compliance
Pathogenic MicroOrganisms	16
Poor or Insufficient Controls	7
Composition	5
Foreign Bodies	5
NonPathogenic MicroOrganisms	5
Feed Additives	2
Not Determined (Other)	2
Heavy Metals	1
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	1
Novel Food	1

**Tabella 32 - Pericoli riguardanti pet food nell'anno 2024**

Il numero maggiore di notifiche è legato a prodotti provenienti dalla Cina.

## 9. Notifiche nazionali

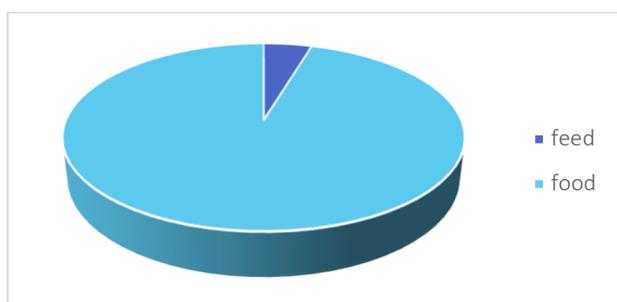
L'Italia è uno dei Paesi Europei che ha deciso di utilizzare il sistema iRASFF anche per la gestione delle notifiche di non conformità che comportano un rischio per la salute umana o animale rilevate in alimenti, mangimi e materiali a contatto con alimenti che rimangono all'interno dei confini nazionali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

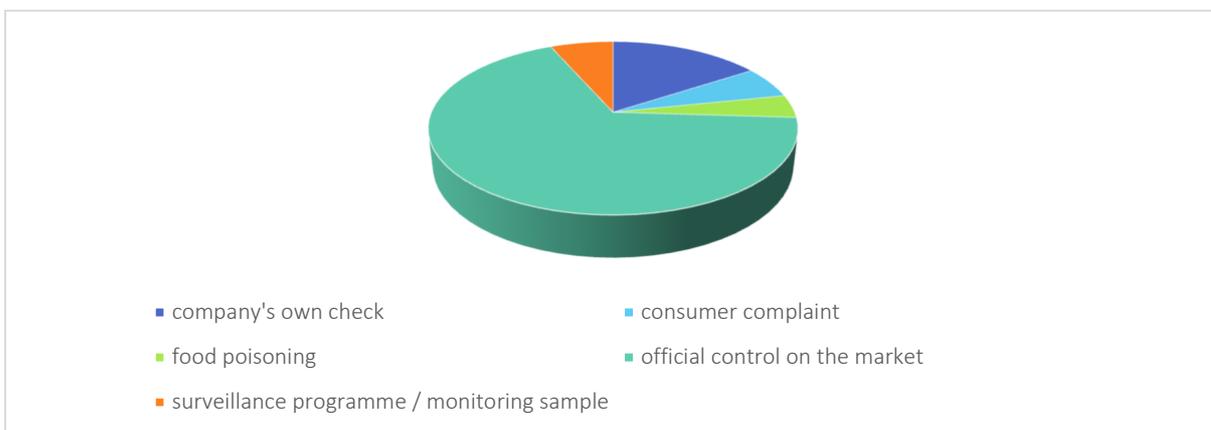
Nel caso in cui successivamente venga accertato il coinvolgimento di uno o più Paesi Europei o Extra-Europei nella distribuzione o nell'origine degli alimenti o delle relative materie prime, la notifica viene escalata dal Punto di Contatto Nazionale al Punto di Contatto della Commissione Europea e viene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

Per quanto riguarda l'anno 2024, nel sistema sono state inserite 304 notifiche nazionali (in aumento rispetto alle 281 dell'anno precedente), non trasformate in comunitarie (dati raccolti manualmente dal Punto di Contatto Nazionale con registro dedicato), di cui 290 relative ad alimenti (95,4%) e 14 a mangimi (4,6%). Vedasi figura 14.



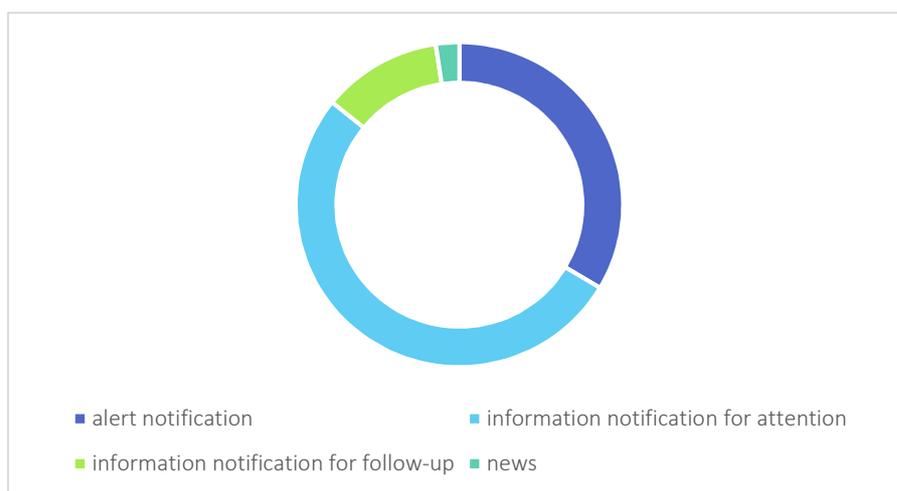
**Figura 14 - Notifiche nazionali riguardanti Alimenti/Mangimi/ MOCA nell'anno 2024**

Per quanto riguarda la base delle notifiche, la maggior parte derivano da controlli ufficiali (205, pari al 67,4%), seguiti dagli autocontrolli degli OSA (48, pari al 15,8%), dai piani di monitoraggio e sorveglianza (20, pari al 6,6%), dalle lamentele dei consumatori (18, pari al 5,9%) e dalle tossinfezioni alimentari (13, pari al 4,3%). Vedasi figura 15.



**Figura 15 – Base delle notifiche nazionali trasmesse nell’anno 2024**

In relazione alla classificazione delle notifiche invece, la maggior parte sono costituite da notifiche d’informazione per attenzione (159, pari al 52,3% delle notifiche), seguite dalle allerte (102, pari al 33,6% delle notifiche), dalle notifiche d’informazione per follow-up (36, pari al 11,8%) e dalle news (7, pari allo 2,3%). Vedasi figura 16.

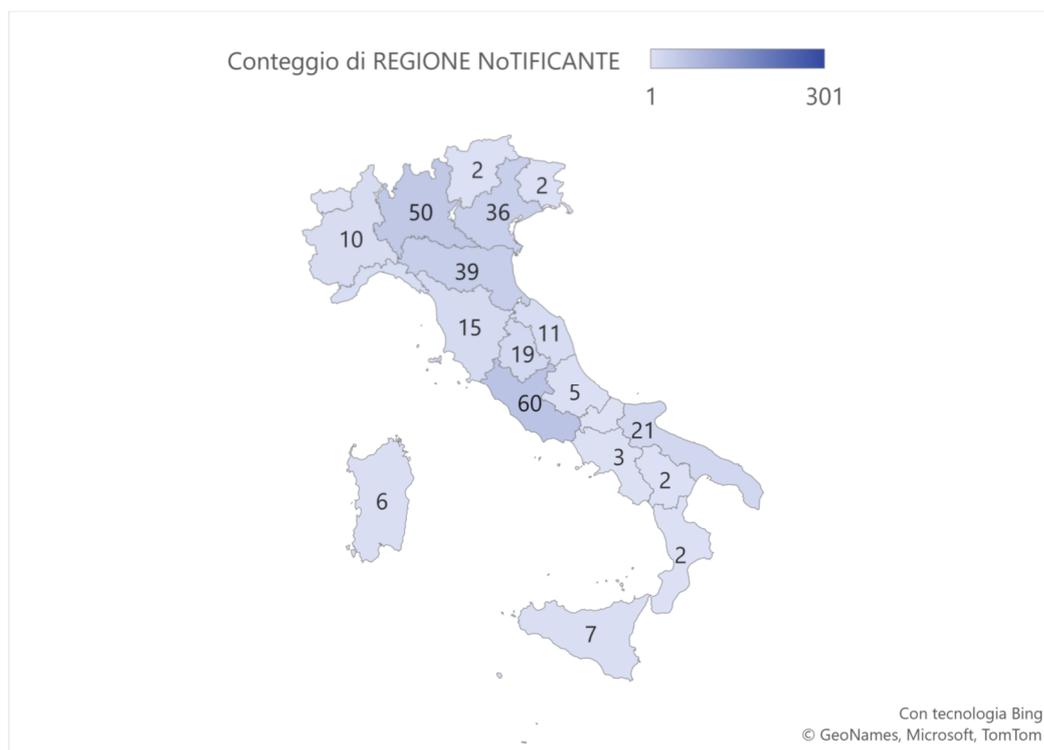


**Figura 16 – Classificazione delle notifiche nazionali trasmesse nell’anno 2024**

La Regione che ha inserito nel sistema il maggior numero di notifiche è il Lazio (60 notifiche, pari al 19,7% del totale), seguita dalla Lombardia (50 notifiche, pari al 16,4% del totale) e dall'Emilia Romagna (39 notifiche, pari al 12,8 % del totale). In aggiunta, 3 notifiche sono state inserite a seguito di controlli eseguiti da altre autorità (Ministero della Difesa). Vedasi tabella 33 e figura 17.

Regione notificante	N. di notifiche	%
Lazio	60	19,7
Lombardia	50	16,4
Emilia Romagna	39	12,8
Veneto	36	11,8
Puglia	21	6,9
Umbria	19	6,3
Toscana	15	4,9
Marche	11	3,6
Piemonte	10	3,3
Liguria	9	3,0
Sicilia	7	2,3
Sardegna	6	2,0
Abruzzo	5	1,6
Campania	3	1,0
Ministero della Difesa	3	1,0
Friuli Venezia Giulia	2	0,7
Trentino Alto Adige	2	0,7
Calabria	2	0,7
Basilicata	2	0,7
Molise	1	0,3
Valle d'Aosta	1	0,3

**Tabella 33 – Numero di notifiche nazionali per Regione notificante anno 2024**



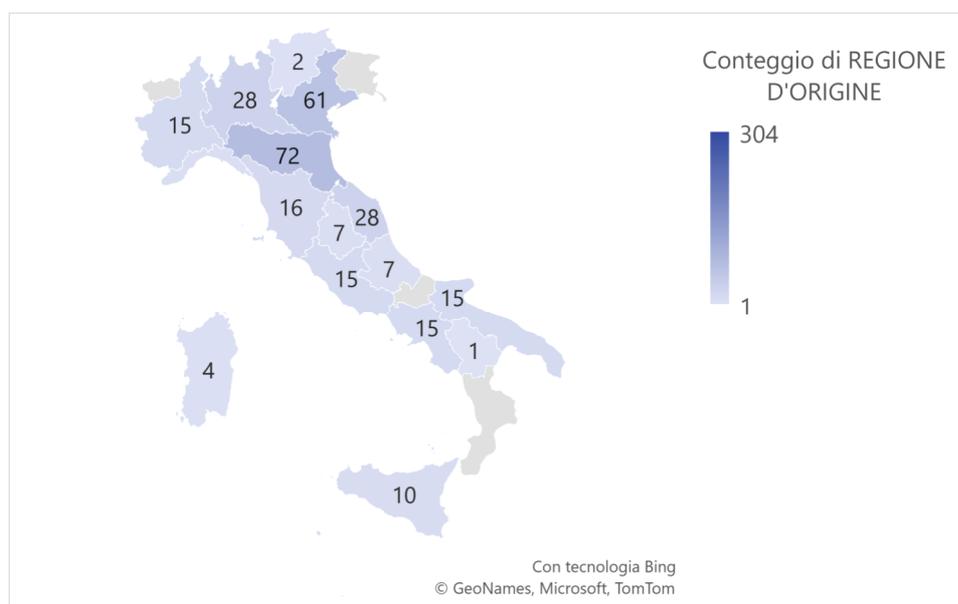
**Figura 17– Numero di notifiche nazionali per Regione notificante anno 2024**

La maggior parte dei prodotti notificati origina dalla Regione Emilia Romagna (72, pari al 23,7%), seguita dal Veneto (61, pari al 20,1%) e dalla Lombardia e dalle Marche (28, pari a 9,2%). Vedasi tabella 34 e figura 18.

Regione d'origine	N. di notifiche	%
Emilia Romagna	72	23,7
Veneto	61	20,1
Lombardia	28	9,2
Marche	28	9,2
Toscana	16	5,3
Puglia	15	4,9
Piemonte	15	4,9
Lazio	15	4,9
Campania	15	4,9
Sicilia	10	3,3
Liguria	7	2,3
Abruzzo	7	2,3

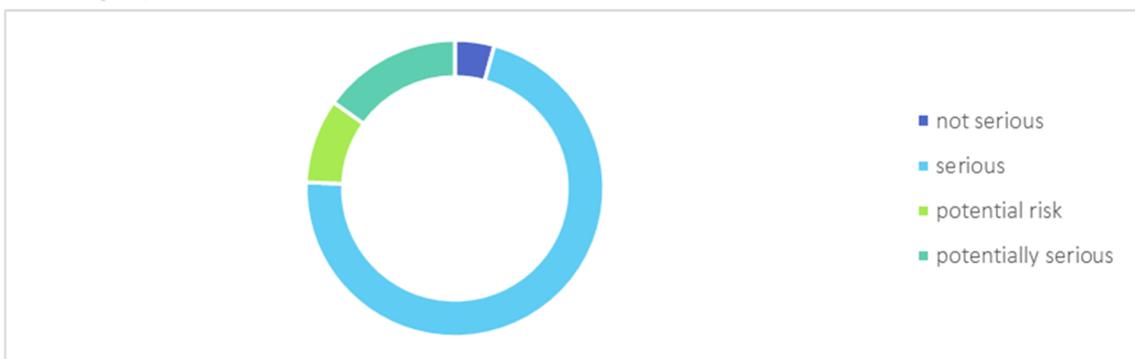
Regione d'origine	N. di notifiche	%
Umbria	7	2,3
Sardegna	4	1,3
Basilicata	1	0,3
Trentino Alto Adige	2	0,3
Lombardia, Piemonte	1	0,3

**Tabella 34 – Numero di notifiche nazionali per Regione d'origine anno 2024**



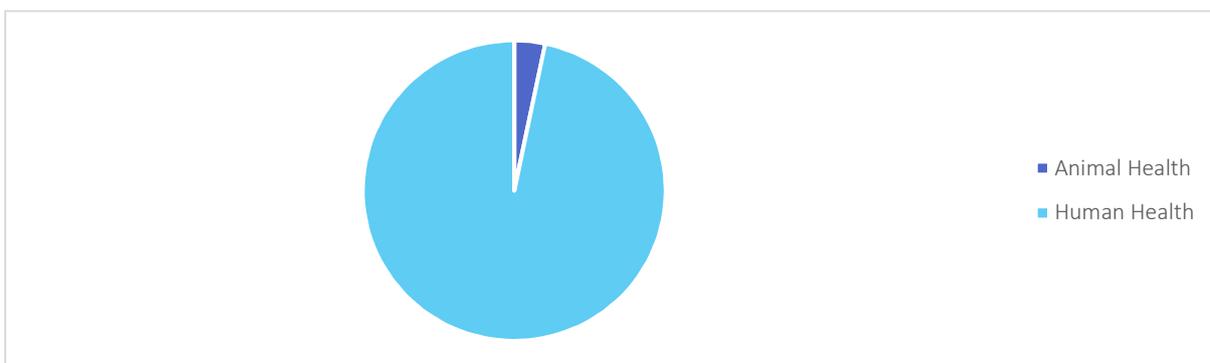
**Figura 18 – Numero di notifiche nazionali per Regione d'origine anno 2024**

La maggior parte delle notifiche create a livello nazionale è riferita a pericoli con rischio serio (217, pari al 71,4% del totale) e potenzialmente serio (46, pari al 15,1 % del totale), a seguire non conformità con rischio potenziale (28, pari al 9,2 % del totale) e non serio (13, pari al 4,3% del totale). Vedasi figura 19.



**Figura 19 – Rischio associato alle notifiche nazionali trasmesse nell’anno 2024**

L’impatto della maggior parte dei rischi è sulla salute umana (in 294 notifiche, pari al 96,7% del totale) ed il resto sulla salute animale (10, pari al 3,3 % del totale). Vedasi figura 20.



**Figura 20 – Impatto dei rischi associati alle notifiche nazionali trasmesse nell’anno 2024**

La tipologia di prodotti maggiormente notificata è rappresentata dalla carne e prodotti a base di carne di pollame (60 notifiche, pari al 19,8% del totale) seguita dai molluschi bivalvi (52, pari al 17,2% del totale) e carne e prodotti a base di carne diversi dal pollame (50, pari al 16,5% del totale). Vedasi tabella 35.

Categoria di prodotto	N° di notifiche	%
poultry meat and poultry meat products	60	19,8
bivalve molluscs and products thereof	52	17,2
meat and meat products (other than poultry)	50	16,5
fruits and vegetables	28	9,2
cereals and bakery products	18	5,9
fish and products thereof	15	5,0
feed materials	11	3,6
prepared dishes and snacks	9	3,0
milk and milk products	8	2,6
soups, broths, sauces and condiments	7	2,3
eggs and egg products	6	2,0
other food product / mixed	6	2,0
dietetic foods, food supplements and fortified foods	4	1,3
alcoholic beverages	4	1,3
crustaceans and products thereof	4	1,3
cocoa and cocoa preparations, coffee and tea	3	1,0
fats and oils	3	1,0
natural mineral waters	3	1,0
pet food	3	1,0
compound feeds	2	0,7
ices and desserts	2	0,7
wine	2	0,7
cephalopods and products thereof	1	0,3
nuts, nut products and seeds	1	0,3
non-alcoholic beverages	1	0,3

**Tabella 35 – Numero di notifiche nazionali per categoria di prodotto anno 2024**

La maggior parte dei pericoli notificati rientrano nella categoria dei microorganismi patogeni (187 notifiche, pari al 61,9% del totale), seguiti dagli allergeni e pesticidi (17, pari al 5,6% del totale) e dai corpi estranei (11, pari al 3,6% del totale). Vedasi tabella 36.

Categoria di pericolo	N. di notifiche	%
pathogenic micro-organisms	187	61,9
allergens	17	5,6
pesticide residues	17	5,6
foreign bodies	11	3,6
heavy metals	10	3,3
mycotoxins	9	3,0
poor or insufficient controls	8	2,6
biocontaminants	7	2,3
residues of veterinary medicinal products	6	2,0
food additives and flavourings	5	1,7
labelling absent/incomplete/incorrect	5	1,7
organoleptic aspects	4	1,3
packaging defective / incorrect	3	1,0
biotoxins (other)	2	0,7
chemical contamination (other)	2	0,7
non-pathogenic micro-organisms	2	0,7
industrial contaminants	2	0,7
pathogenic micro-organisms	2	0,7
composition	1	0,3
GMO / novel food	1	0,3
feed additives	1	0,3

**Tabella 36 – Numero di notifiche nazionali per categoria di pericoli anno 2024**

## 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 21 - 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 una "notifica di notizie (News)", definita come "una notifica nell'iRASFF riguardante 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.

### **Altre segnalazioni di Malattie Trasmesse da Alimenti**

Inoltre, molte segnalazioni di singoli casi umani di malattie trasmesse da alimenti, vengono gestite a livello locale o regionale e vengono notificate al Ministero della salute via mail tramite specifiche schede di segnalazione.

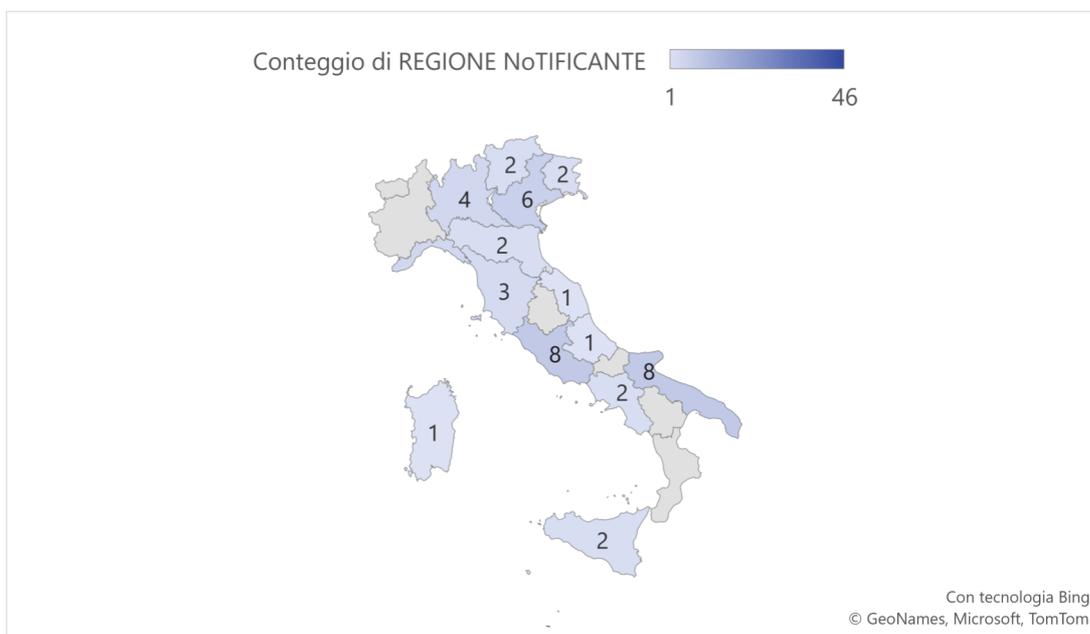
Questa modalità di notifica viene utilizzata quando ancora l'agente patogeno non è stato diagnosticato con certezza e/o nel caso in cui la fonte alimentare non sia certa o sia rappresentata da alimenti non immessi sul mercato (ad esempio di produzione casalinga).

Qualora invece, a seguito di conferma analitica della malattia a trasmissione alimentare venga rilevata una fonte alimentare certa o presunta ed il prodotto sia distribuito sul mercato, alla segnalazione segue la creazione di una specifica notifica RASFF.

Nel 2024, il Punto di Contatto nazionale della rete RASFF ha ricevuto 46 segnalazioni di casi di malattie a trasmissione alimentare, a cui non è seguita una notifica nel sistema IRASFF.

La maggior parte di queste ha riguardato casi sospetti o confermati di botulismo (29, pari al 63% delle segnalazioni), seguite da infezioni da *Escherichia coli* STEC (13, pari al 28,3% dei casi).

La maggior parte degli episodi si è verificata in Lazio e Puglia (8, pari al 17,4% delle segnalazioni), seguite dal Veneto (6 casi, pari al 13% dei casi). Vedasi figura 22.



**Figura 22– Numero di segnalazioni di MTA per Regione notificante anno 2024**

In 20 casi (pari al 43,5% del totale) è stato possibile individuare un alimento sospetto o accertato di aver provocato la malattia. Le categorie alimentari maggiormente coinvolte sono rappresentate da frutta e vegetali (9 segnalazioni, pari al 19,6 % del totale) e prodotti a base di carne diversi dal pollame (3 casi, pari all'6,5% del totale).

### ***Focolai di Salmonellosi***

-*Salmonella* Strathcona ST2559:

A partire dal mese di ottobre 2023, attraverso il portale EpiPulse, la rete di sorveglianza delle malattie infettive messo a disposizione dall'ECDC, viene segnalato un aumento di casi in Germania attribuito al riemergere di un ceppo di *Salmonella* Strathcona ST2559, già responsabile in passato di precedenti focolai sia in Germania che in Danimarca. La diffusa circolazione di tale ceppo di *Salmonella* trovava conferma nelle segnalazioni anche di altri Paesi sia in Europa (Austria, Danimarca, Francia, Norvegia, etc..) che in Paesi Terzi (Regno Unito e Canada). Dalle indagini epidemiologiche dei

casi clinici, condotte in Austria, è emerso che i pomodorini, in particolare la varietà di ciliegino biologico coltivato in Italia (Sicilia), potessero essere il veicolo dell'infezione. Le indagini microbiologiche sui pomodorini condotte, successivamente, sia in Austria che in altri Paesi Membri (Germania) non hanno, tuttavia, potuto confermare tale sospetto. Partendo dalle informazioni di tracciabilità disponibili, l'Austria nel gennaio 2024 ha attivato la notifica RASFF 2024.0384 (NEWS), con richiesta all'Italia di collaborazione per l'effettuazione delle indagini di sicurezza alimentare sui fornitori/produttori dei pomodorini segnalati. L'Italia, in risposta, ha effettuato le verifiche richieste, attraverso le Autorità competenti locali, senza però riscontrare criticità in merito ai requisiti sanitari nelle attività produttive coinvolte. Tuttavia, tra settembre e ottobre 2024, l'Italia ha notificato due rilevanti focolai di *Salmonella* Strathcona ST2559, rispettivamente in Toscana (notifica 2024.7763) e Umbria (notifica 2024.8497), che hanno coinvolto principalmente gli alunni di scuole dell'infanzia e primaria. Tuttavia le indagini svolte hanno permesso di accertare solo per il focolaio sviluppatosi in Toscana, il collegamento con un pasto pronto composto da farro, pesto e pomodorini, risultato positivo all'analisi microbiologica. Il pasto era stato prodotto presso un singolo centro cottura, che sottoposto successivamente alle verifiche dell'Autorità competente locale, ne ha disposto la sospensione dell'attività finalizzata al ripristino delle prescritte garanzie igienico sanitarie (sanificazione). Contestualmente indagini sui fornitori delle materie prime costituenti il pasto risultato positivo (pomodorini e basilico) hanno coinvolto operatori (fornitori/produttori), siti sempre in Sicilia, ma differenti rispetto a quelli interessati nella notifica 2024.0384. Le verifiche delle Autorità competenti locali, anche in questo caso, non hanno segnalato particolari criticità. In ultimo, l'Italia con lo scopo di accertare la possibile circolazione sul proprio territorio di partite di pomodorini potenzialmente contaminate da *Salmonella* Strathcona, ha emanato, a fine settembre 2024, un piano straordinario di campionamento di pomodorini (ciliegino e datterino), incaricando le Regioni della relativa attuazione, per il tramite delle Autorità competenti locali. Dal piano di campionamento, con termine previsto per il 31 dicembre 2024, non è emersa la presenza di positività per il ceppo di *Salmonella* Strathcona nei pomodorini (122 campioni rendicontati), tuttavia l'unica positività riscontrata ha riguardato un ceppo differente di *Salmonella* (*S. infantis*) con conseguente attivazione della relativa notifica RASFF (notifica 2025.0618). Le successive indagini sul produttore riferite alla notifica

2025.0618, sito sempre in Sicilia ma diverso rispetto ai precedenti, hanno evidenziato una particolare criticità nell'acqua d'irrigazione, legata alla contaminazione con differenti ceppi di *Salmonella* compresa la *Salmonella* Strathcona ST2559. L'Italia alla luce delle evidenze epidemiologiche sostenute in Europa (ECDC) e in linea con le raccomandazioni contenute nel JNS ECDC-EFSA Rapid Outbreak Assessment (ROA) "Prolonged multi-country outbreak of *Salmonella* Strathcona ST2559 linked to consumption of tomatoes in the EU/EEA and the UK", ha intensificato i controlli in sicurezza alimentare con l'attivazione di un tavolo tecnico di coordinamento rafforzato (*task force*) tra le Autorità competenti centrali, regionali e locali, con il supporto del centro di riferimento nazionale per le salmonellosi e l'Istituto Superiore di Sanità. Sono state programmate ed eseguite su tutte le aziende coinvolte visite ispettive, campionamenti mirati, oltre ad audit di settore, al fine di rilevare le criticità in essere e predisporre, in accordo con la Regione Sicilia e le Autorità competenti locali coinvolte, le necessarie azioni correttive.

- *Salmonella* Umbilo 2024:

Da luglio 2024 è apparsa in Europa una infezione alimentare da *Salmonella* Umbilo. L'infezione ha interessato diversi Paesi Europei compresa l'Italia ed il Regno Unito con un totale di circa 170 persone coinvolte. La notifica 2024.7033 è stata trasmessa tramite RASFF dall'Austria il giorno 20 Settembre segnalando un'epidemia di origine alimentare causata dal patogeno *Salmonella* Umbilo. Tale sierotipo di *Salmonella* risultava di raro isolamento. Dalle indagini epidemiologiche dei pazienti emergeva il consumo di rucola e due diversi campioni di rucola sono risultati positivi per *Salmonella* Umbilo. Veniva aggiornato dall'Austria l'evento EpiPulse Event 2024-00070 notificato già dalla Germania il 19/8/2024. Dopo pochi giorni l'ECDC e l'EFSA segnalavano che tramite EpiPulse e RASFF stavano monitorando questo focolaio puntiforme in rapida evoluzione causato da *Salmonella* Umbilo in casi umani strettamente corrispondenti rilevati in cinque paesi UE (Austria, Danimarca, Germania, Italia e Svezia) e nel Regno Unito. L'Austria tramite RASFF forniva la tracciabilità della rucola da cui emergeva l'origine Italiana.

In seguito alla notifica dell'Austria si sono attivati i relativi controlli da parte delle Autorità italiane che hanno portato a individuare l'origine del prodotto e quindi le

relative misure. Le indagini hanno permesso di individuare la ditta coinvolta e in particolare due campi consociati alla ditta che aveva prodotto la rucola risultata non conforme a seguito di campionamento dell'Austria. Inoltre dai controlli ufficiali eseguiti in Italia la presenza di *Salmonella* Umbilo è stata confermata anche in due lotti di rucola provenienti dalla stessa azienda di produzione dei campioni notificati dall'Austria e Germania.

Sempre attraverso il RASFF l'Austria segnalava la corrispondenza genomica (matching) tra i casi umani e la sequenza genomica della *Salmonella* Umbilo riscontrata nella rucola quindi la causa della epidemia era con molta attendibilità causata dalla rucola di origine italiana.

Da questo riscontro genomico i due campi coinvolti nella produzione di rucola sono stati sospesi ed adottate misure di sterilizzazione e tutti i vegetali ancora in commercio provenienti dai due campi coinvolti sono stati ritirati e richiamati.

I vegetali erano commercializzati come prima gamma in busta conservati a temperatura di refrigerazione, ed in etichetta al lato della confezione con caratteri molto piccoli si riportava la dicitura da lavare prima del consumo, una tipologia di prodotto confondibile con la quarta gamma che è un prodotto pronto per il consumo. Le misure di ritiro e richiamo sono state molto difficoltose in quanto i vegetali venivano distribuiti in tutti Paesi europei ma anche a paesi non europei e le liste di distribuzione hanno riguardato liste primarie, secondarie e terziarie.

Dopo varie verifiche da parte delle Autorità locali sull'azienda e sui i campi addetti alla coltivazione di vegetali e campionamenti ufficiali sono emerse delle evidenze: è stata riscontrata la *Salmonella* Umbilo in feci di bufale da allevamento ubicati nelle vicinanze dei campi addetti alla coltivazione dei vegetali.

Le *Salmonelle* riscontrate sono state anche la *Salmonella* Livingstone e Senftenberg, oltre che la *Salmonella* Umbilo. Per la *Salmonella* Umbilo si è proceduto all'invio al laboratorio IZSVE del ceppo per il sequenziamento genomico e le analisi eseguite hanno accertato che i ceppi isolati dagli animali sono correlati ai ceppi isolato dai campioni di rucola. L'accertamento della correlazione ha consentito di determinare il nesso causale della contaminazione dei vegetali con la *Salmonella* Umbilo isolata nello stabilimento zootecnico.

Sono state adottate negli allevamenti misure di biosicurezza per contenere il rischio di contaminazione dei vegetali degli altri stabilimenti zootecnici presenti nell'area.

### **Botulismo alimentare e REPFEDs**

I REPFEDs (REfrigerated Processed Food with Extended Durability) sono stati formulati dall'industria per far fronte alle mutate abitudini alimentari del consumatore, che ha sempre meno tempo a disposizione per la preparazione dei pasti e che preferisce consumare piatti il più possibile simili a quelli freschi, che subiscono solo blandi trattamenti termici e sono privi di conservanti di sintesi. Si tratta soprattutto di zuppe, vellutate e passate di verdure poste in vendita nei banchi frigo.

Tuttavia, l'esperienza maturata nel corso degli anni a causa del verificarsi di diversi episodi di botulismo e l'esperienza maturata presso il Centro Nazionale di Riferimento per il Botulismo (CNRB) dimostra che questi prodotti possono supportare lo sviluppo e la tossinogenesi dei clostridi produttori di tossine. La loro sicurezza d'uso è strettamente correlata al mantenimento della catena del freddo ed alla scrupolosa osservazione delle modalità d'uso riportate in etichetta. A seguito di un recente caso di botulismo che ha provocato un decesso e alla successiva richiesta di parere tecnico-scientifico, l'ISS ha evidenziato alcune raccomandazioni.

- I trattamenti termici di pastorizzazione (90°C per almeno 10 minuti o trattamenti equivalenti) non sono in grado di disattivare le spore di *C. botulinum* del gruppo I.
- Le caratteristiche intrinseche dei REPFED permettono lo sviluppo e la tossinogenesi dei clostridi produttori di tossine botuliniche.
- La maggior parte dei REPFED in commercio sul territorio nazionale riporta in etichetta il claim "senza conservanti".
- La sicurezza microbiologica rispetto al pericolo clostridi produttori di tossine è assicurata soltanto se viene scrupolosamente rispettata la catena del freddo (conservazione a temperatura  $\leq 6^{\circ}\text{C}$ ) per tutta la shelf-life del prodotto.
- Le temperature medie dei frigoriferi domestici sono comprese fra 8,5°C e 9,5°C.

I REPFED a base di prodotti vegetali (es. vellutate, zuppe, zuppe con cereali) devono essere considerati *ready to heat* (prodotti da rigenerare) ed in etichetta dovrebbero essere riportate anche le indicazioni di temperatura efficaci per la disattivazione dell'eventuale tossina (che sono maggiori rispetto a 70°C per 2 minuti necessarie per la disattivazione di *Listeria monocytogenes*).

Nelle etichette dei REPFED dovrebbero essere contenute le indicazioni di sicurezza per i consumatori relativamente alla preparazione del prodotto prima del consumo.

Alla luce di quanto sopra esposto, ed in attesa di ulteriori approfondimenti tecnico-scientifici da parte dell'ISS, la soluzione più prudentiale che è stata adottata è quella di indicare nell'etichetta del prodotto, e in caratteri ben evidenti, la dicitura "far bollire il prodotto per almeno 5 minuti".

Nel corso del 2025 sarà sviluppato un progetto esteso con un accordo tra Ministero della Salute, ISS (Centro Nazionale di Riferimento per il Botulismo CNRB) ed IZS del Mezzogiorno.

## 11. Conclusioni

Nel corso dell'anno le notifiche pervenute attraverso il RASFF sono state 5268 a fronte delle 4683 del 2023, 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 2024 sono pervenute il maggior numero di notifiche degli ultimi 8 anni. Tra le 5268 notifiche del 2024, 1670 sono state le Border Rejection (pari al 31,7%), 1282 le notifiche di allerta (pari al 24,3%) che hanno riguardato prodotti distribuiti sul mercato e 2305 le notifiche di informazione (1290 riguardano informazioni per attenzione e 1015 informazioni per follow up). Complessivamente, 4767 notifiche hanno riguardato gli alimenti, 315 l'alimentazione animale e 183 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 proprie attività di autocontrollo. Nel 2024 tali notifiche sono state 1197 (pari al 22,8%).

L'Italia quest'anno ha trasmesso attraverso il RASFF 494 notifiche, pari al 9,4%, e risulta il quarto Paese membro per numero di segnalazioni inviate. I prodotti italiani oggetto di allerta europea sono stati 210 (205 nel 2023, 146 nel 2022, 172 nel 2021, 125 nel 2020 e 146 nel 2019).

Dall'analisi delle segnalazioni RASFF del 2024 si evidenzia che un elevato numero di notifiche riguarda la presenza di microorganismi patogeni (1097), seguiti dalla presenza di pesticidi (1008) e dalle micotossine (650).

Tra i pesticidi, le sostanze non autorizzate in Europa maggiormente notificate sono state il Chlorpyrifos e Chlorpyrifos-Methyl.

Relativamente ai pericoli microbiologici (1097), le *Salmonelle* sono state riscontrate principalmente in pollame (358), frutta secca e semi (90), prodotti della carne (53) ed erbe e spezie (29), mentre la *Listeria monocytogenes* (166) principalmente in prodotti a base di latte (52) seguiti dai prodotti della pesca (48) e preparazioni a base di carne (35).

Le notifiche relative al rischio di micotossine (650) riguardano principalmente la presenza di aflatossine (530) in frutta secca (339) seguita da frutta e vegetali (130) ed erbe e spezie (15).

Per quanto concerne le non conformità riscontrate nei prodotti di origine italiana (210) le prime dieci categorie sono rappresentate da frutta e vegetali (38, pari all'18,1%), dalla carne e prodotti a base di carne diversa dal pollame (21, pari al 10%), latte e prodotti a base di latte (20, pari al 9,5%), cereali e prodotti da forno (17, pari al 8,1%), altri prodotti o prodotti misti (12, pari al 5,7%), dai molluschi bivalvi (11, pari al 5,2%), dai mangimi e dalle materie prime per mangimi (10, pari al 4,8%), materiali a contatto con gli alimenti (8, pari al 3,8%), erbe e spezie (8, pari al 3,8%), i piatti pronti e snacks (8, pari al 3,8%).

Il maggior numero di irregolarità è dovuto a microorganismi patogeni (80, pari al 38,1%), corpi estranei (22 pari al 10,5%), residui di pesticidi (20 pari al 9,5%), allergeni (14, pari al 6,7%), micotossine (13, pari al 6,2%), metalli pesanti (10, pari al 4,8%), fenomeni di migrazione (8, pari al 3,8%), composizione (6, pari al 2,9%), tossine naturali (6, pari al 2,9%), microorganismi non patogeni (6, pari al 2,9%). 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 2024 hanno quindi avuto come oggetto principalmente gli alimenti per uso umano (290, pari a 95,4%), 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 Lazio (60, pari a 19,7%) Lombardia (50, pari a 16,4%), Emilia Romagna (39, pari a 12,8%),

probabilmente perché hanno il maggior numero di consumatori, essendo tre delle sei Regioni più densamente popolate d'Italia (Fonte ISTAT) [14].

La maggior parte dei prodotti invece origina dalle Regioni Emilia Romagna (72, pari al 23,7%, Veneto (61, pari 20,1%), e Lombardia (28, pari 9,2%), probabilmente per l'alto numero di realtà produttive di grandi dimensioni, in quanto si sono classificate come tre delle sette Regioni con maggior valore di Prodotto Interno Lordo per abitante nel 2023 (Fonte ISTAT) [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.

<https://www.salute.gov.it/new/it/avvisi/avvisi-e-richiami-di-prodotti-alimentari/>

Il servizio di informazione ai consumatori sui richiami di prodotti alimentari da parte degli operatori dispone inoltre, 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 2024, sulla pagina “richiami di prodotti alimentari da parte degli OSA” presente nel sito del Ministero, sono stati pubblicati 532 richiami. La pagina ha visto un considerevole numero di visualizzazioni, pari a 3.367.701 (contro le 2.434.382 del 2023 e le 1.820.526 e 1.399.754 degli anni 2022 e 2021 rispettivamente).

Infine, attraverso tre avvisi di sicurezza [16] sono stati informati i consumatori per diverse problematiche. Due avvisi di sicurezza hanno riguardato la presenza di sibutramina, sostanza farmacologicamente attiva, il cui impiego è vietato negli integratori alimentari essendo il principio attivo di medicinali ad azione dimagrante. La sibutramina è stata riscontrata in bustine monodose di tè, ed è stata segnalata dal Gruppo della Guardia di Finanza di Trieste e dalla Sezione Antifrode e Controlli della Dogana.

Infine il terzo avviso riguarda la segnalazione effettuata attraverso il sistema di allerta per alimenti e mangimi RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) dalle autorità sanitarie francesi relativa a probabili casi di botulismo legati al consumo di pesto di aglio in scatola: il prodotto è denominato PESTO A L'AIL DES OURS Marque: O PTITS OIGNONS - cuisine mobile par Thierry Leloup. Erano stati riportati nella notifica RASFF 5 casi di botulismo. Poiché dalle indagini svolte è emerso che le condizioni di produzione della azienda non garantiscono la sterilizzazione della conserva, è stato deciso dalle Autorità francesi, a titolo precauzionale, il ritiro e richiamo di tutti i vasi prodotti (tutte le date di produzione, tutte le date di scadenza). La distribuzione è stata esclusivamente locale ma, nella notifica, è riportato che le conserve di questo pesto sono state vendute direttamente ai consumatori solo in occasione di alcuni eventi e sagre svoltesi in Francia (dipartimento Indre et Loire). Le autorità francesi hanno informato gli altri Stati membri del RASFF che alcuni acquirenti probabilmente potrebbero risiedere all'estero.

Con l'avviso di sicurezza sono stati pertanto avvisati eventuali consumatori italiani, che potevano aver eventualmente comprato la conserva di cui trattasi, raccomandando di non consumare tale prodotto.

### **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.

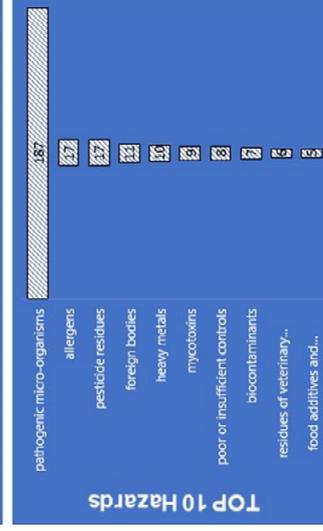
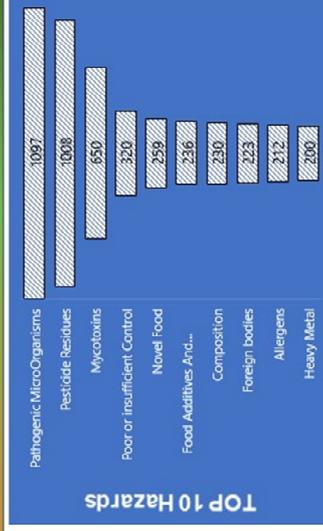
Ovviamente fare un elenco esaustivo di non conformità rilevabili attraverso le segnalazioni dei consumatori non è possibile, potendo verificarsi un ampio ventaglio di casistiche che possono includere: insorgenza di allergie alimentari, caratteristiche organolettiche alterate di un alimento (nella fase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

Estrazione dati del

06/02/2025

Fonte: IMSOC QlikSense – Registro nazionale Ufficio 8 DGISA

# RASFF Highlights 2024



## 12. 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») 88

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)- <https://www.salute.gov.it/new/it/avvisi/avvisi-e-richiami-di-prodotti-alimentari/>

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/1bdb19af-d305-4466-80af-0211aac5b7a1/sheet/94762681-d723-4d0c-b8dd-0444f7142b58/state/analysis](https://webgate.ec.europa.eu/sante_traces_dashboard/saml/sense/app/1bdb19af-d305-4466-80af-0211aac5b7a1/sheet/94762681-d723-4d0c-b8dd-0444f7142b58/state/analysis) (accesso in data 06/02/2025)

11. Foodborne diseases (WHO) <https://www.who.int/data/gho/data/themes/who-estimates-of-the-global-burden-of-foodborne-diseases> (accesso in data 14/05/2025)

12. Malattie a trasmissione alimentare (ISS) <https://www.iss.it/malattie-a-trasmissione-alimentare> (accesso in data 14/05/2025)

13. Foodborne Diseases Active Surveillance Network – FoodNet [https://www.cdc.gov/foodnet/about/?CDC\\_AAref\\_Val=https://www.cdc.gov/foodnet/surveillance.html](https://www.cdc.gov/foodnet/about/?CDC_AAref_Val=https://www.cdc.gov/foodnet/surveillance.html) (accesso in data 14/05/2025)

14. La classifica delle regioni italiane ordinata per popolazione residente (dati aggiornati al 01/01/2025) <https://www.tuttitalia.it/regioni/popolazione/> (accesso in data 14/05/2025)

15. PIL delle regioni <https://www.istat.it/comunicato-stampa/conti-economici-territoriali-anni-2021-2023/> (accesso in data 14/05/2025).

16. Avvisi di sicurezza alimentare (MDS) -

<https://www.salute.gov.it/new/it/avvisi/avvisi-e-richiami-di-prodotti-alimentari/>

## 13. Appendice

Le categorie di pericoli riportate nel testo sono individuate dalla Commissione europea. Ogni categoria include pericoli specifici. Di seguito si riportano i principali. L'elenco potrebbe non essere esaustivo in quanto le categorie dei pericoli vengono frequentemente aggiornate.

**ADULTERATION/FRAUD:** Adulteration suspicion, 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.

**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.

**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 90 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 91 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-badge, 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, 92 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. 93 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 94

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 dapsone, 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.