Ministero della Salute

Direzione generale dell'igiene e della sicurezza alimentare
Ufficio 8

RASFF

Rapid Alert System for Food and Feed



Relazione annuale 2025

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



Ministero della Salute

A cura di: Dr. Raffaello Lena

Dr.ssa Loredana Iuliano

Dr.ssa Valentina Cambiotti

Dr. Fabrizio Lazzara

Dr.ssa Claudia Annarita Grimaldi

Dr. Giuseppe Molonia

Dr. Stefano Di Nola

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)

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

IZS: Istituto Zooprofilattico Sperimentale

IZSAM: Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Abruzzo e Molise

IZSLT: Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazo e della Toscana

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

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

ROA: Rapid Outbreak Assessment

STEC: Shiga toxin-producing Escherichia coli

WHO: World Health Organization

INDICE

1. Il Sistema di Allerta Rapido per Alimenti e Mangimi 1
2. Notifiche trasmesse attraverso il RASFF 6
3. Notifiche trasmesse dai diversi Paesi membri del RASFF 10
4. Notifiche effettuate dall'Italia attraverso il RASFF 12
5. Paesi di origine dei prodotti non conformi 15
6. Notifiche RASFF riguardanti i prodotti di origine italiana 17
7. Principali pericoli notificati attraverso il sistema RASFF 19
8. Problematiche sanitarie riscontrate per categorie di alimenti 21
8.1 Pesci e prodotti della pesca 23
8.2 Prodotti della carne (escluso pollame) 26
8.3 Pollame 28
8.4 Latte e derivati 30
8.5 Miele ed altri prodotti dell'alveare 31
8.6 Frutta e vegetali 32
8.7 Frutta secca e semi 34
8.8 Cereali e derivati 35
8.9 Erbe e spezie 37
8.10 Cibi dietetici ed integratori alimentari 38
8.11 Additivi alimentari ed aromi 40
8.12 Gelati e dolciumi 41
8.13 Grassi e oli 42
8.14 Zuppe, brodi, minestre e salse 43
8.15 Piatti pronti e spuntini 44
8.16 Bevande 45
8.17 Cacao e derivati, tè e caffè 47
8.18 Materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA) 48
8.19 Uova ed ovo-prodotti 49
8.20 Altri prodotti/composti 50
8.21 Gasteropodi 51
8.22 Prodotti di pasticceria e confetteria 52
8.23 Alimentazione Animale 53
8.24 Pet food 56

9. Notifiche nazionali 57
10. Malattie a Trasmissione Alimentare (MTA) 66
11. Conclusioni 77
Bibliografia e Sitografia 81
Appendice 83
RASFF Highlights 2025 89

SISTEMA DI ALLERTA RAPIDO PER GLI ALIMENTI E I MANGIMI

RELAZIONE 2025

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).

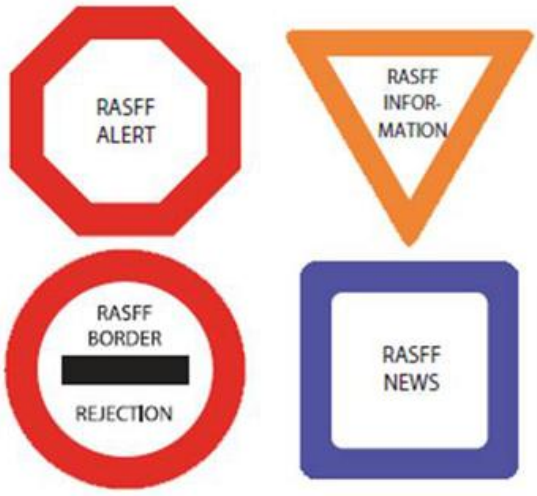
Le informazioni vengono comunicate e condivise tra i membri della rete in tempo reale attraverso la piattaforma on line i-RASFF, alla quale accedono tutti i punti di contatto che possono sia attivare che leggere le notifiche caricate nel sistema da altri Paesi. Grazie a tale rapido scambio di informazioni 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'I-RASFF 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.

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 2025 sono state trasmesse, attraverso il RASFF, 5206 "Notifiche Originali" a fronte delle 5268 notifiche del 2024. I dati riportati sono stati estrapolati attraverso il sistema comunitario in data 04 marzo 2026 (fonte IMSOC QlikSense) [10].

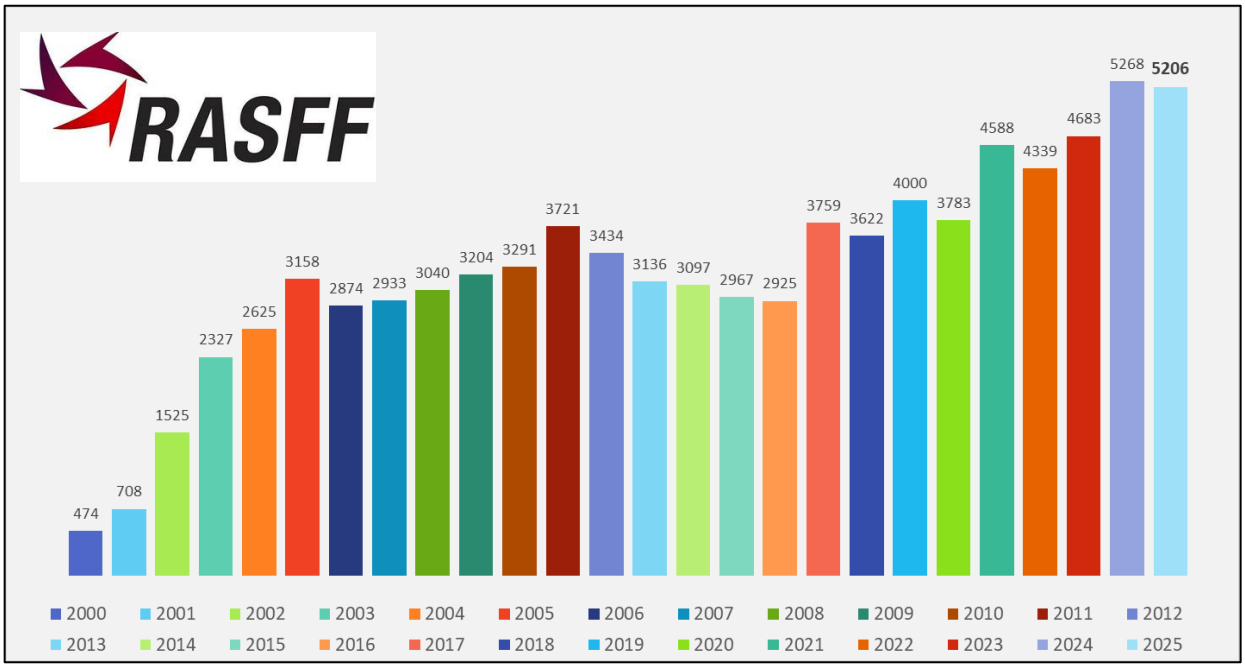


Figura 1 - Numero di notifiche trasmesse attraverso il RASFF dal 2000 al 2025

Su un totale di 5206 segnalazioni, 4777 hanno interessato il settore alimentare umano (*food*), mentre 261 sono state relative ai mangimi (*feed*) e 167 ai MOCA (Figura 2).

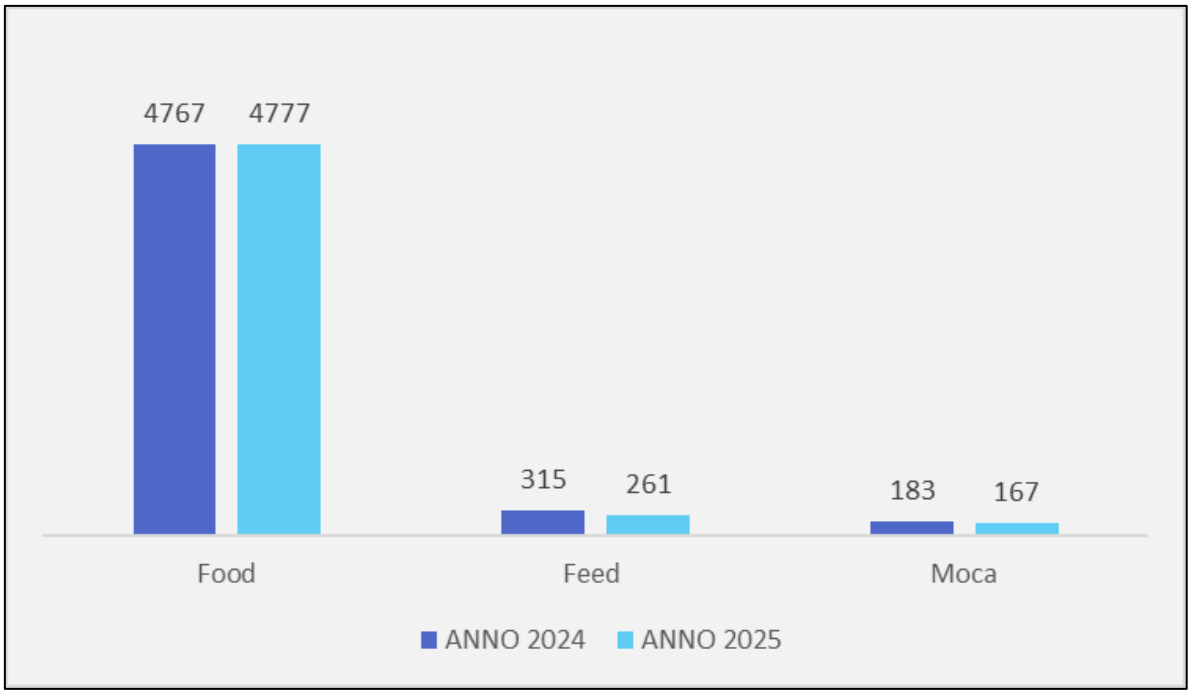


Figura 2 - Notifiche riguardanti Alimenti/Mangimi/ MOCA confronto anni 2024- 2025

***dal grafico è esclusa una notifica classificata come "Altro"**

Le notifiche più numerose riguardano le “Alert Notification” (1.415), seguite dai “Border Rejection” (1.401). Le restanti segnalazioni sono classificate come “Information”, suddivise tra “Information for Attention” (1.351) e “Information for Follow-up” (1.026). Rispetto al 2024 si è assistito ad un incremento delle “Alert Notification” come si evince dal grafico di seguito riportato (Figura 3).

Inoltre, nel corso del 2025 sono state trasmesse 13 NEWS, di cui 6 attivate dall’Italia.

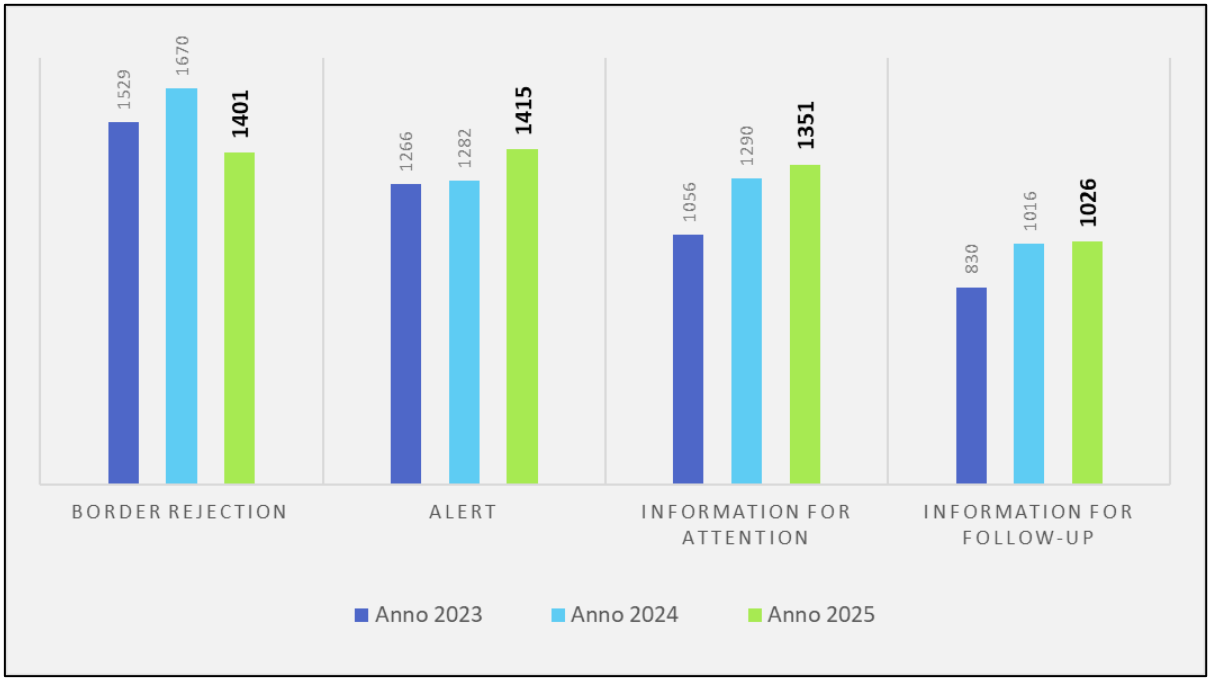


Figura 3 – Confronto tra le tipologie di notifiche originali trasmesse dal RASFF nell’ultimo triennio (2023-2025)

In base alla modalità di controllo o segnalazione, le 5206 notifiche del RASFF si articolano nelle diverse categorie rappresentate in Figura 4.

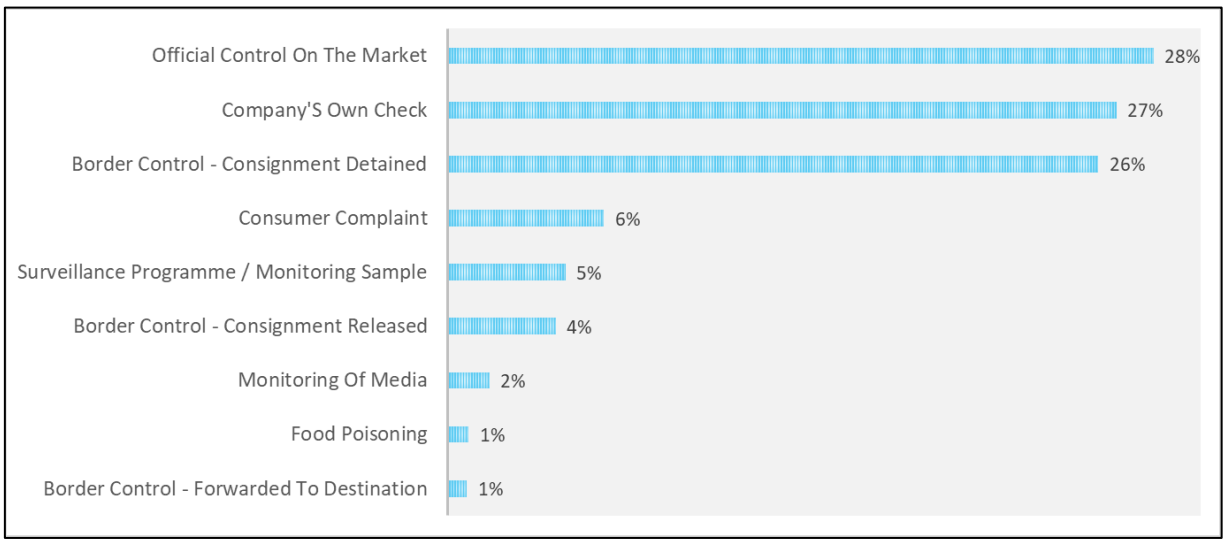


Figura 4 – Tipologie di notifiche trasmesse dal RASFF nel 2025

3. Notifiche trasmesse dai diversi Paesi membri del RASFF

I Paesi Bassi si confermano anche nel 2025, lo Stato membro con il maggior numero di segnalazioni trasmesse alla Commissione Europea (784 notifiche, circa il 15% del totale). Seguono la Germania con 699 notifiche (13%), la Francia con 508 (9,8%) e l'Italia con 485 (9,3%). La Figura 5 illustra i primi dieci Paesi per numero di notifiche inviate durante l'anno.

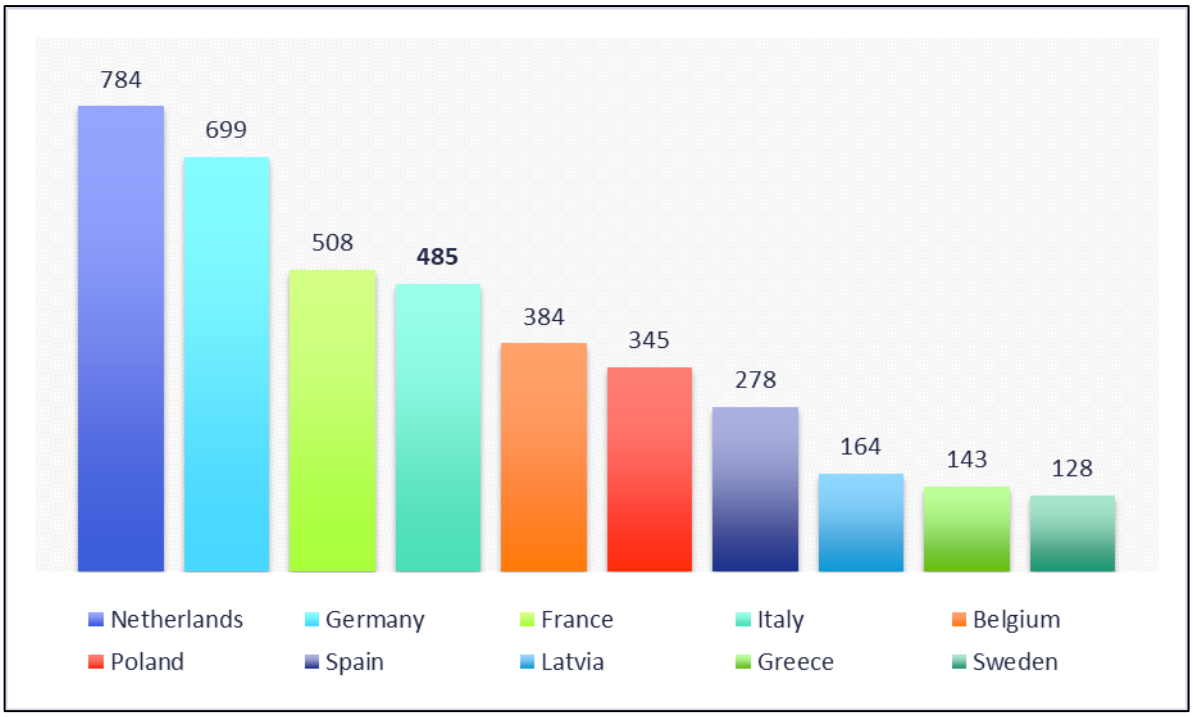


Figura 5 – Primi 10 Paesi per numero di notifiche inviate nell'anno 2025

Il dettaglio delle notifiche inviate per ciascuno Stato membro relative all'anno 2025 è riportato nella seguente Tabella.

Notifying Country 2025			
Netherlands	784	Switzerland	82
Germany	699	Slovenia	73
France	508	Romania	69
Italy	**485**	Lithuania	64
Belgium	384	Czechia	58
Poland	345	Norway	52
Spain	278	European Commission	40
Latvia	164	Slovakia	37
Greece	143	Hungary	31
Sweden	128	Portugal	29
Austria	126	Luxembourg	28
Bulgaria	118	Cyprus	24
Ireland	116	Estonia	24
Denmark	109	Malta	10
Croatia	102	Iceland	3
Finland	93	**Tot.**	**5206**

Tabella 1 - Numero delle notifiche trasmesse dai diversi Paesi membri del RASFF nell'anno 2025

4. Notifiche effettuate dall'Italia attraverso il RASFF

L'Italia nell'anno 2025 ha segnalato 485 notifiche comunitarie. Il 69% degli alimenti/mangimi/MOCA oggetto delle notifiche effettuate dall'Italia originano dai Paesi indicati in Figura 6. L'Italia, la Turchia e la Spagna sono i principali Paesi di origine interessati dalle segnalazioni con oltre il 33% sul totale delle notifiche.

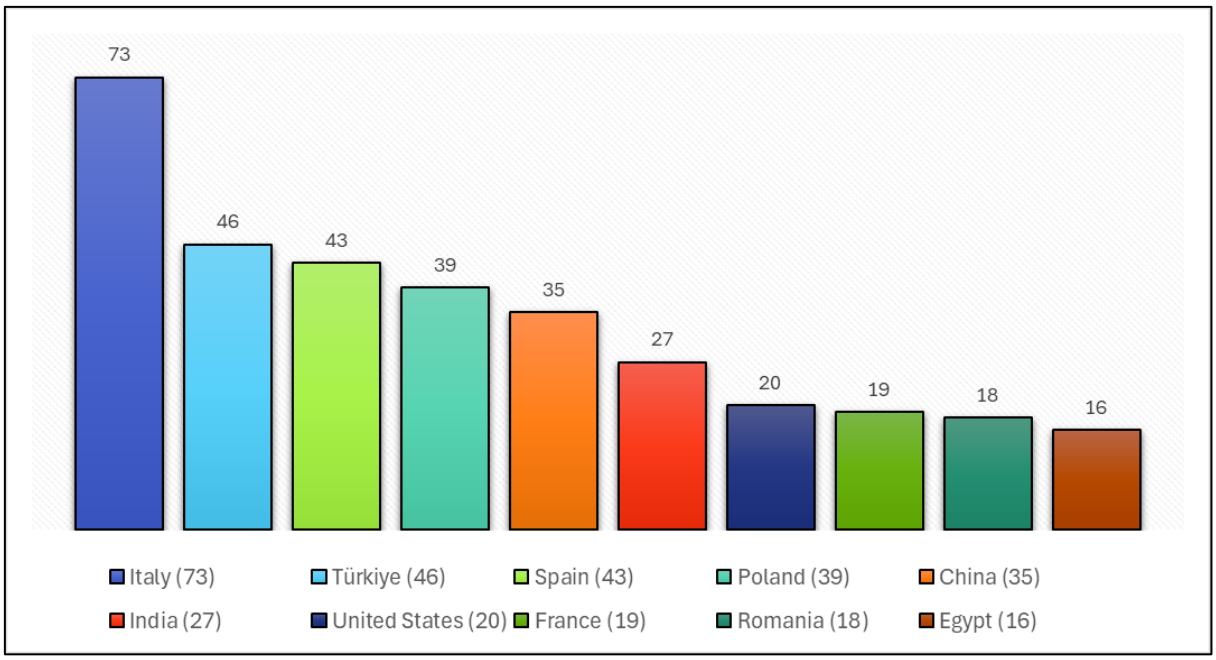


Figura 6 – Primi 10 Paesi di origine degli alimenti/mangimi/MOCA oggetto di notifiche effettuate dall'Italia nell'anno 2025

Le tipologie di prodotti alimentari/mangimi/MOCA più frequentemente oggetto delle notifiche effettuate dall'Italia attraverso il RASFF comprendono frutta e vegetali (19%), prodotti a base di frutta secca e semi (15%), pesce e prodotti della pesca (12%), pollame e prodotti a base di carne di pollame (11%), e a seguire, quanto riportato nella Figura 7.

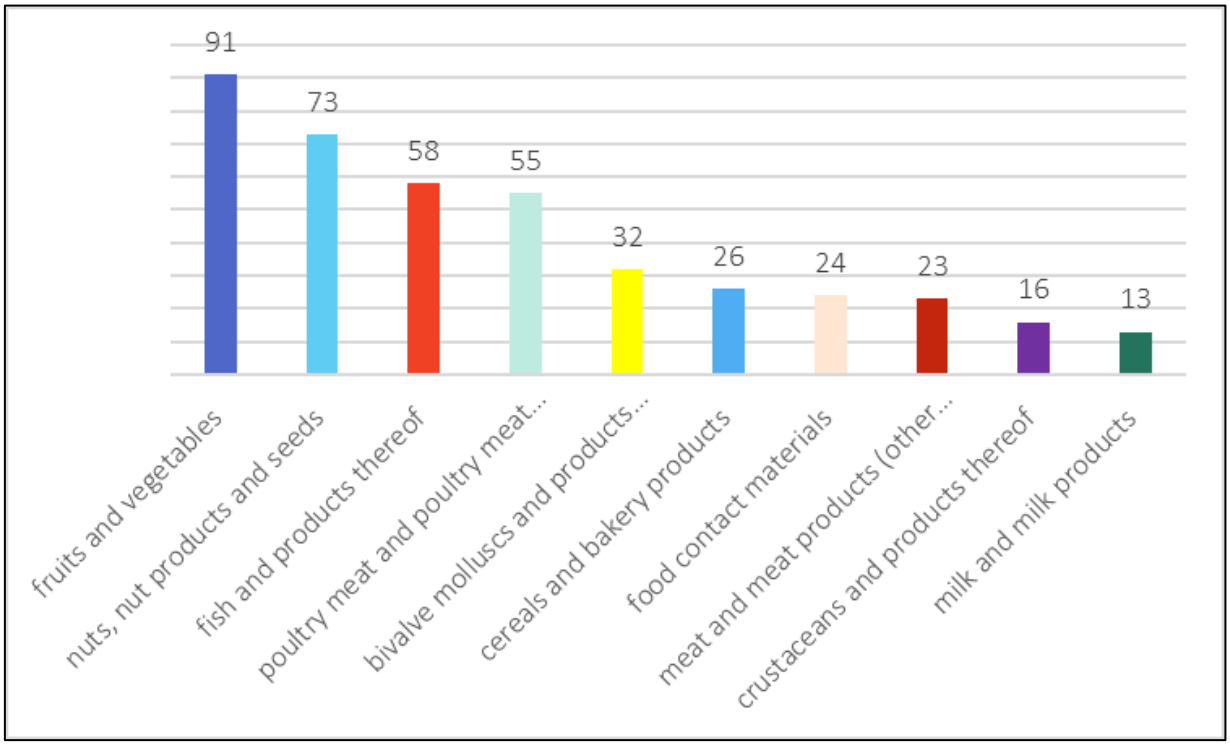


Figura 7 – Tipologia dei principali prodotti alimentari/mangimi/MOCA notificati dall'Italia nell'anno 2025

I pericoli sanitari maggiormente riscontrati nelle notifiche attivate dall'Italia riguardano principalmente i microrganismi patogeni (30%), le micotossine (20%), i residui di pesticidi (13%) e i metalli pesanti (7%), come si può dedurre dalla Tabella 2.

Danger	*Non- Compliance*
Pathogenic MicroOrganisms	146
Mycotoxins	96
Pesticide Residues	63
Heavy Metals	32
Foreign Bodies	23
Poor or Insufficient Controls	20
Migration	19
Allergens	16
Food Additives And Flavourings	10
Novel Food	10
Biological Contaminants	9
Residues Of Veterinary Medicinal Products	6
Composition	6
Parasitic Infestation	5
Organoleptic Aspects	5
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	4
Environmental Pollutants	4
Biotoxins (Other)	4
NonPathogenic MicroOrganisms	3
Chemical Contamination (Other)	2
Packaging Defective/Incorrect	2
Totale	**485**

Tabella 2 – Categorie di pericoli oggetto delle notifiche effettuate dall'Italia nel RASFF nell'anno 2025

5. Paesi di origine dei prodotti non conformi

La Turchia si conferma, anche nel 2025, il Paese con il maggior numero di notifiche per prodotti non conformi (477), seguita da Cina (327) e Paesi Bassi (323).

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]

Maggiori dettagli sono riportati nel grafico seguente (Figura 8).

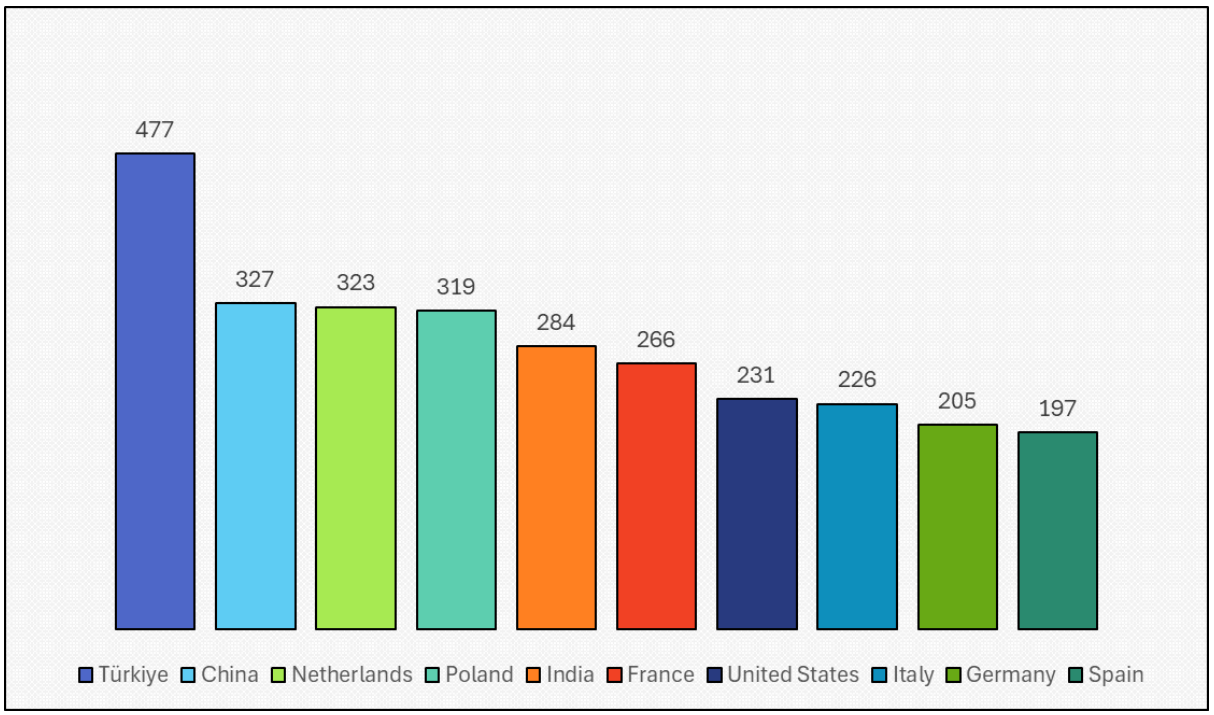


Figura 8 – Primi 10 Paesi di origine dei prodotti non conformi nell'anno 2025

I prodotti di origine italiana risultati irregolari sono stati 226, segnando un incremento rispetto ai dati registrati nell'ultimo triennio. L'andamento è illustrato nel dettaglio nel grafico sottostante (Figura 9).

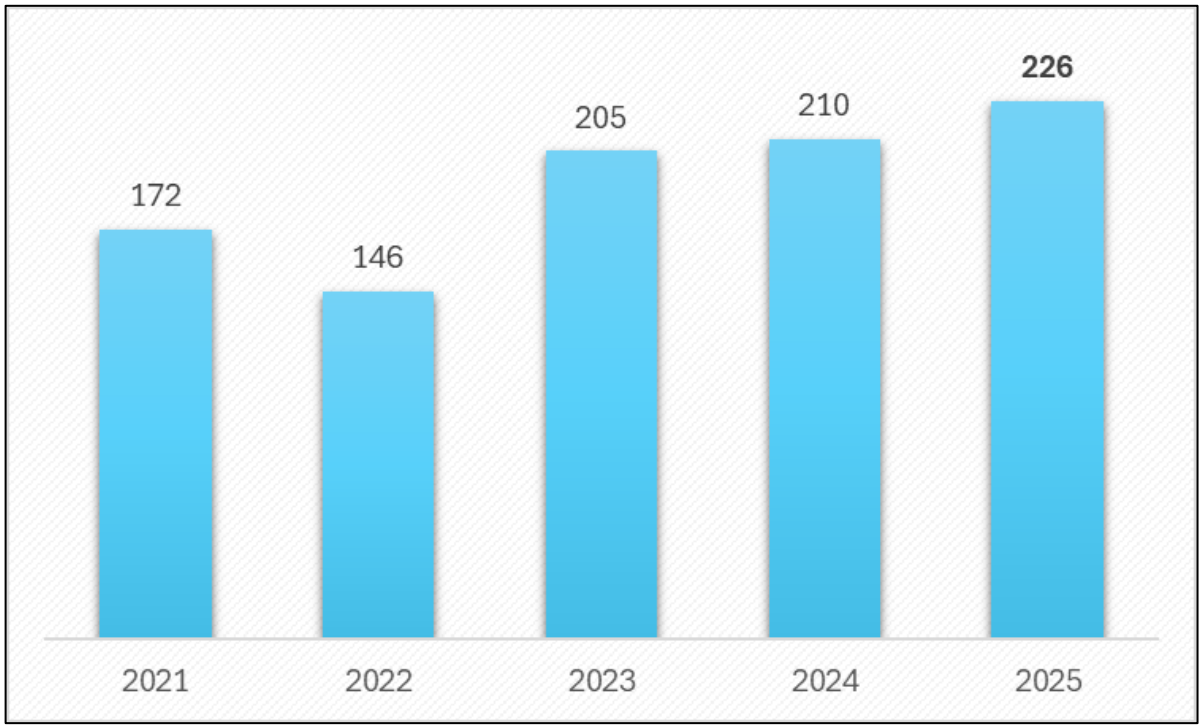


Figura 9 – Andamento prodotti di origine italiana negli ultimi anni (2021-2025)

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 (24%), dai cereali e prodotti da forno (15%), dalla carne e prodotti a base di carne diversa dal pollame (7%), latte e prodotti a base di latte (7%), dalla frutta secca e semi (6%), dalle zuppe, brodi, salse e condimenti (6%), dai molluschi bivalvi (5%), dai mangimi e le materie prime per mangimi (5%), prodotti dietetici, integratori e alimenti fortificati (4%) e dai materiali a contatto con gli alimenti (3%). Ulteriori dettagli relativamente alle percentuali sono riportati nella Figura 10.

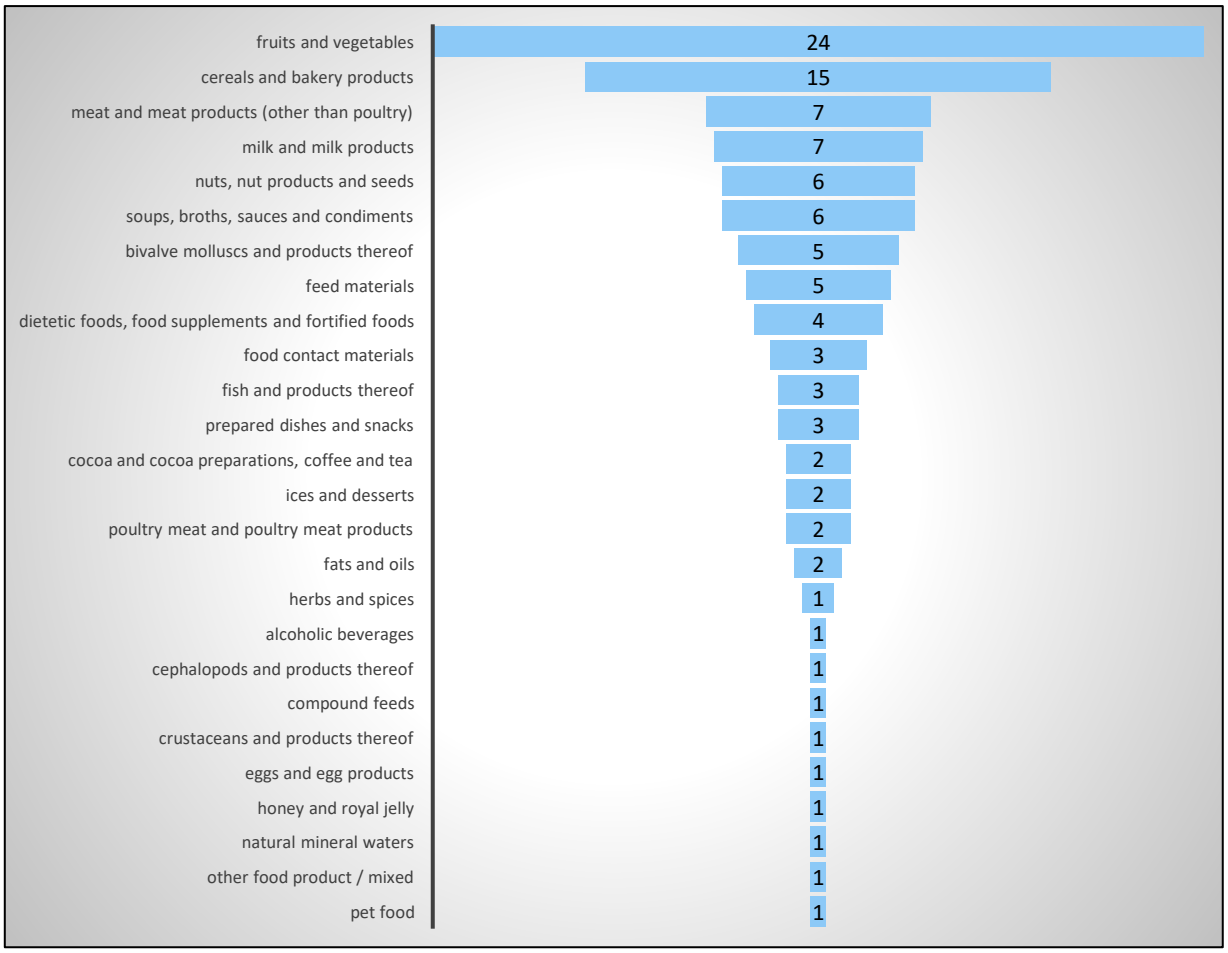


Figura 10 - Notifiche RASFF riguardanti i prodotti di origine italiana nell'anno 2025

Il maggior numero di irregolarità è dovuto a microorganismi patogeni (31%), corpi estranei (17%), residui di pesticidi (10%), allergeni (9%), micotossine (8%), tossine naturali (4%), contaminanti ambientali (3%), fenomeni di migrazione (3%), composizione (2%), novel food (2%) e come riportato in percentuale successivamente in Figura 11.

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

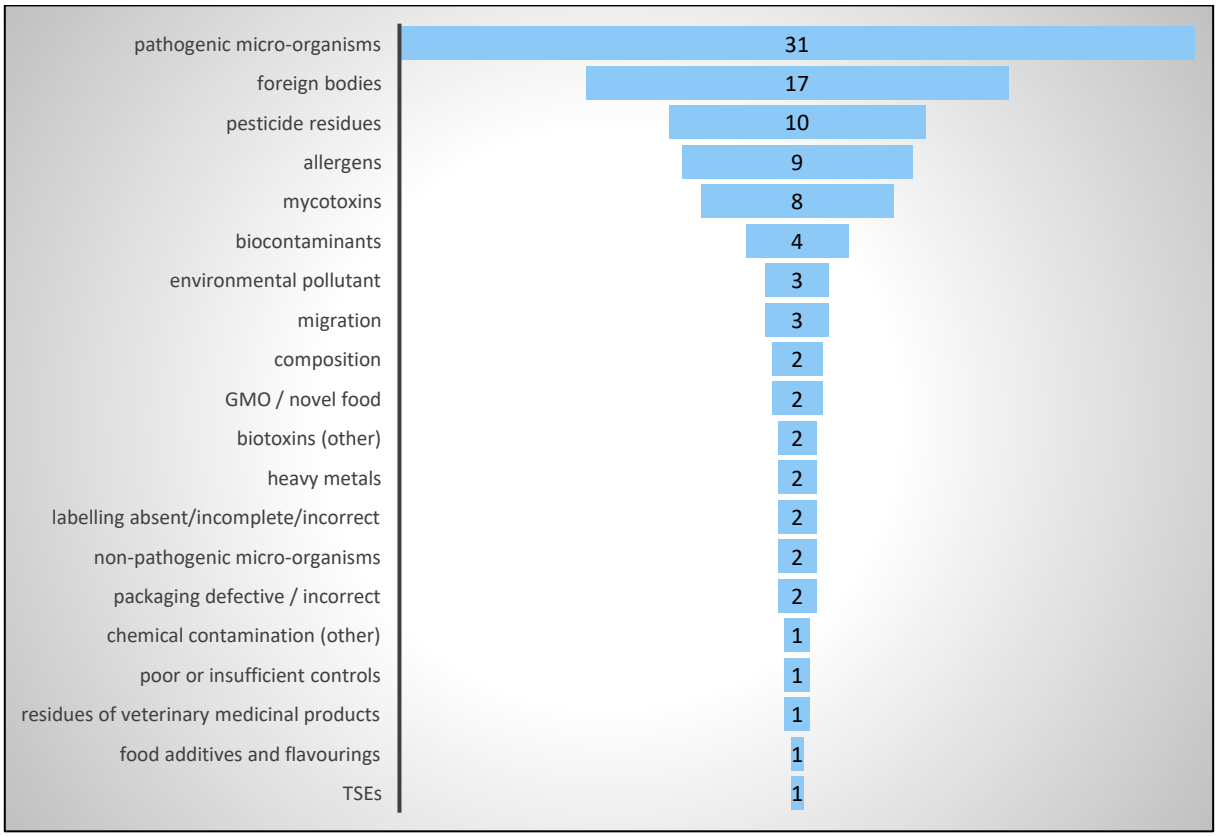
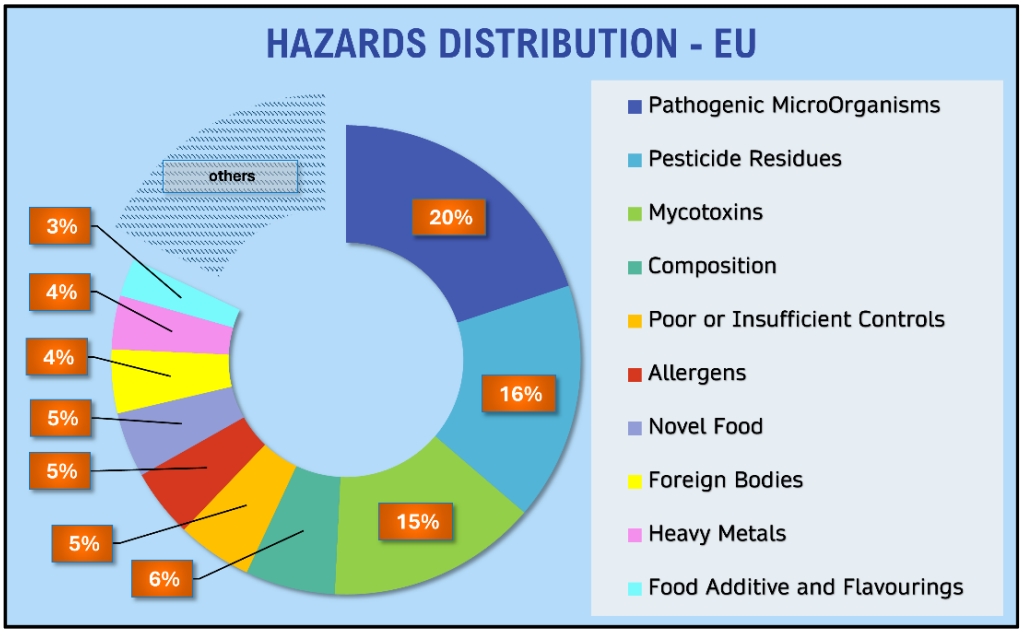


Figura 11 - Categorie di pericoli riguardanti prodotti origine Italia nell'anno 2025

7. Principali pericoli notificati attraverso il sistema RASFF

Il microrganismi patogeni si confermano come la principale minaccia per la sicurezza alimentare, rappresentando il 20% delle notifiche. In Figura 12 sono rappresentati i principali pericoli notificati attraverso il RASFF nel corso del 2025.



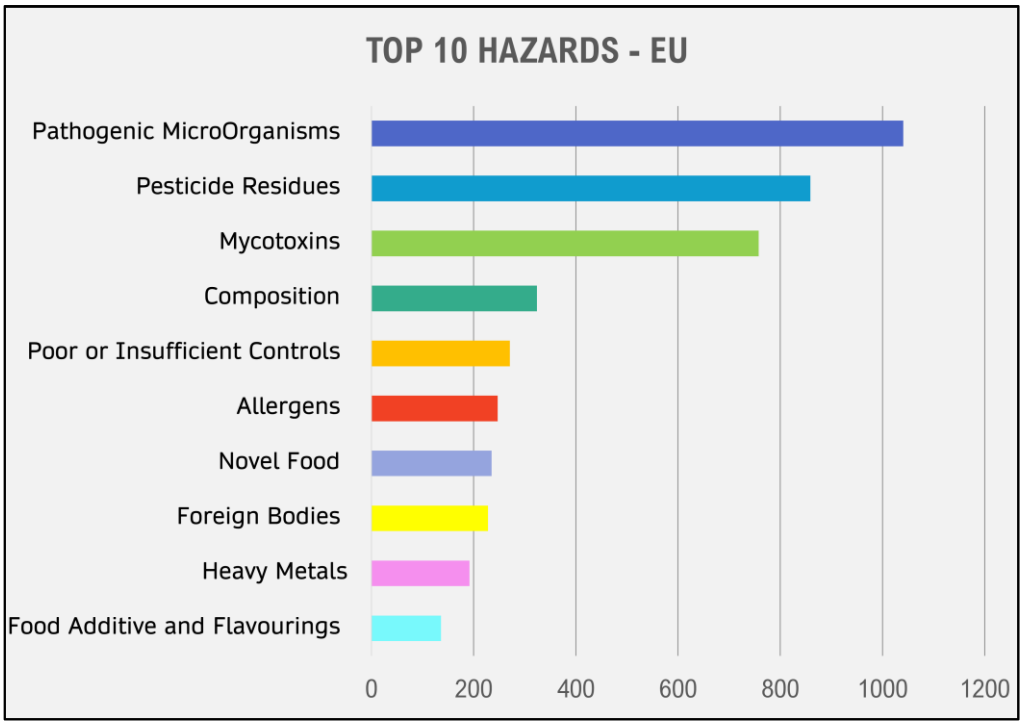


Figura 12 – I principali pericoli notificati attraverso il RAFF nell'anno 2025

I residui di pesticidi sono la seconda causa di attivazione di una notifica RASFF con il 16% delle segnalazioni. Nonostante l'alta incidenza, si osserva un *trend* in diminuzione rispetto all'annualità precedente. Tra i principi attivi identificati, il Chlorpyrifos-methyl, una sostanza soggetta a severe restrizioni normative a causa del suo profilo tossicologico, si attesta come quello più frequentemente rilevato con 242 notifiche. Il dettaglio delle molecole maggiormente notificate nel corso del 2025 è illustrato nella Figura 13.

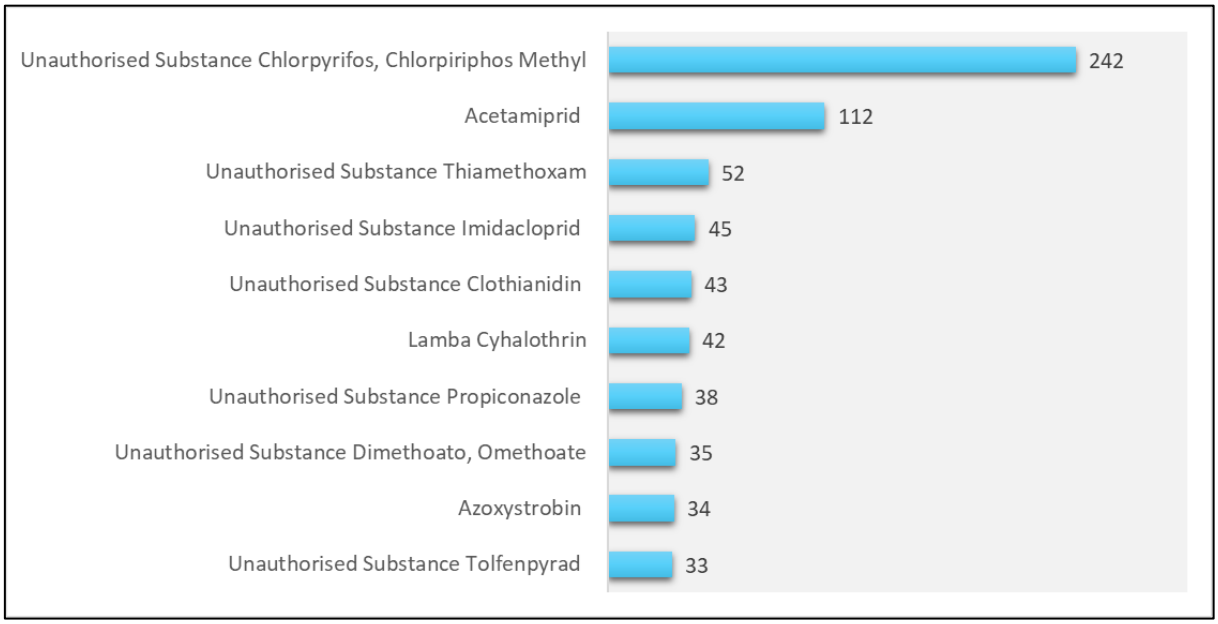


Figura 13 – Primi 10 pesticidi notificati nel 2025

8. Problematiche sanitarie riscontrate per categorie di alimenti

Nel 2025 il maggior numero di notifiche ha interessato la categoria di alimenti relativa alla frutta e vegetali (1033), a seguire rispettivamente le notifiche che hanno riguardato la frutta secca e semi (649) e i cibi dietetici ed integratori (409) (Tabella 3).

Nei prossimi capitoli si prenderanno in esame le principali problematiche sanitarie per ciascuna categoria di prodotto, in alcuni casi nello stesso prodotto possono essere presenti più categorie di pericoli contemporaneamente

Product Category	2021	2022	2023	2024	2025
Alcoholic Beverages	6	22	22	13	22
Animal By-Products	0	0	7	5	10
Bivalve Molluscs and Products Thereof	73	75	103	111	81
Cephalopods and Products Thereof	35	28	15	22	5
Cereals and Bakery Products	244	284	332	392	321
Cocoa and Cocoa Preparations, Coffee and Tea	68	81	77	124	140
Compound Feeds	26	9	25	26	33
Confectionery	54	64	128	130	186
Crustaceans and Products Thereof	69	64	92	67	74
Dietetic Foods, Food Supplements, Fortified Foods	329	382	377	384	409
Eggs and Egg Products	12	10	19	32	29
Fats and Oils	44	45	57	46	51
Feed Additives	11	11	16	7	3
Feed Materials	160	164	213	222	172
Feed Premixtures	2	2	6	4	2
Fish and Fish Products	265	237	236	251	232
Food Additives and Flavourings	70	40	15	19	16
Food Contact Materials	270	218	186	181	167
Fruits and Vegetables	931	821	790	983	1033

Gastropods	4	2	0	1	3
Herbs and Spices	347	292	317	320	304
Honey and Royal Jelly	5	4	8	6	20
Ices and Desserts	35	24	11	18	22
Meat and Meat Products (Other Than Poultry)	193	190	189	213	213
Milk and Milk Products	102	94	116	125	131
Natural Mineral Water	11	2	2	7	0
Non-Alcoholic Beverages	43	30	52	56	41
Nuts, Nut Products and Seeds	478	493	511	599	649
Other Food Product / Mixed	149	126	166	200	226
Pet Food	33	47	37	45	41
Poultry Meat and Poultry Meat Products	369	322	393	420	386
Prepared Dishes and Snacks	96	106	98	148	116
Soups, Broths, Sauces and Condiments	49	43	63	79	59
Water for Human Consumption (Other)	2	2	1	11	4
Wine	3	5	3	1	5

Tabella 3 – Confronto tra le non conformità riscontrate nelle varie categorie di alimenti negli ultimi 5 anni (2021-2025)

8.1 Pesci e prodotti della pesca

Le notifiche inerenti ai prodotti della pesca sono state complessivamente 232. In continuità con il triennio 2022-2024, la criticità prevalente è riconducibile all'elevata concentrazione di metalli pesanti (55 casi). Nello specifico, il mercurio è stato oggetto di 47 segnalazioni per il superamento dei limiti previsti dalla normativa vigente.

Per un approfondimento sulle tipologie di rischio nel 2025, si rimanda ai dati riportati nella Tabella 4.

Danger	*Non-Compliance*
Heavy Metals	55
Pathogenic MicroOrganisms	53
Poor or Insufficient Controls	26
Biological Contaminants	26
Parasitic Infestation	24
Residues Of Veterinary Medicinal Products	10
Environmental Pollutants	10
Food Additives And Flavourings	5
Other	5
Allergens	4
Foreign Bodies	4
Organoleptic Aspects	3
Packaging Defective/Incorrect	2
NonPathogenic MicroOrganisms	2
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	1
Chemical Contamination	1
Composition	1

Tabella 4 - Categorie di pericoli riscontrati in prodotti della pesca nell'anno 2025

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

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

Molluschi bivalvi

Le notifiche relative ai molluschi bivalvi sono state complessivamente 81. La maggior parte delle segnalazioni (69) è riconducibile alla presenza di microrganismi patogeni. Nello specifico, sono stati rilevati Norovirus in 56 casi, Escherichia coli in 21 e Salmonella in 9. I principali paesi di origine dei prodotti interessati risultano essere Francia, Italia e Spagna.

Nella Tabella di seguito riportata sono elencati nel dettaglio le non conformità riscontrate nel 2025.

Danger	*Non-Compliance*
Pathogenic MicroOrganisms	69
Natural Toxins (Other)	8
Poor or Insufficient Controls	1
Packaging Defective/Incorrect	1
Heavy Metals	1
Food Additives and Flavourings	1
Allergens	1

Tabella 5 - Categoria di pericoli riscontrati nei molluschi bivalvi nell'anno 2025

Molluschi cefalopodi

Le notifiche che hanno riguardato i molluschi cefalopodi sono state complessivamente 5. I prodotti non conformi provenivano dall'India (2), Algeria (1), Perù (1) e Regno Unito (1).

Le non conformità (3) legate alla presenza di metalli pesanti sono dovute in tutti e tre i casi alla presenza di Cadmio.

Nella Tabella di seguito riportata sono elencati nel dettaglio le non conformità riscontrate nel 2025.

Danger	*Non-Compliance*
Heavy Metals	3
Poor or Insufficient Controls	1
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	1

Tabella 6 - Categoria di pericoli riscontrate nei molluschi cefalopodi nell'anno 2025

Crostacei

Nel corso del 2025, le notifiche concernenti i crostacei sono state complessivamente 74. La maggior parte di esse ha riguardato non conformità dovute a microrganismi patogeni (30 casi), residui di farmaci veterinari (18) e presenza irregolare di additivi e aromi (9). Tra gli agenti patogeni isolati con maggiore frequenza si annoverano *Vibrio* e *Listeria monocytogenes*. I Paesi d'origine più ricorrenti (Ecuador, India e Vietnam) e i Paesi notificanti (Italia, Francia e Germania), riflettono quanto già osservato nell'annualità precedente.

La Tabella 7 mostra il dettaglio delle categorie di pericoli riscontrati nei crostacei nel 2025.

Danger	*Non-Compliance*
Pathogenic MicroOrganisms	30
Residues Of Veterinary Medicinal Products	18
Food Additives And Flavourings	9
Poor or Insufficient Controls	5
Allergens	4
Environmental Pollutants	3
Heavy Metals	2
Foreign Bodies	2
Packaging Defective/Incorrect	1

Tabella 7 - Categoria di pericoli riscontrati nei crostacei nell'anno 2025

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 120. Nella Tabella 8 sono riportate le non conformità riscontrate.

Danger	*Non-Compliance*
Pathogenic MicroOrganisms	120
Poor or Insufficient Controls	20
Residues of Veterinary Medicinal Products	13
Heavy Metals	10
Foreign Bodies	10
Allergens	9
NonPathogenic MicroOrganisms	6
Parasitic Infestation	5
Adulteration /Fraud	5
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	4
Organoleptic Aspects	3
Environmental Pollutants	3
Packaging Defective / Incorrect	2
Industrial Contaminations	1
Food Additives and Flavuorings	1
Composition	1

Tabella 8 - Categorie di pericoli riscontrate nei prodotti della carne nell'anno 2025

La maggior parte dei pericoli sono di natura microbiologica dovuti alla presenza di *Salmonella, Listeria monocytogenes* ed *E.coli*.

I Paesi con il maggior numero di segnalazioni sono Belgio, Spagna, Germania, Polonia e Regno Unito.

8.3 Pollame

Nel corso del 2025 le notifiche che hanno riguardato questa categoria di prodotti sono state 386. La maggior parte delle non conformità hanno riguardato i microrganismi patogeni (316) e a seguire non conformità dovute a residui di pesticidi, soprattutto clorati non autorizzati.

Tutte le altre non conformità sono riportate in Tabella 9.

Danger	*Non-Compliance*
Pathogenic MicroOrganisms	316
Pesticide Residues	18
Poor or Insufficient Controls	13
NonPathogenic MicroOrganisms	9
Foreign Bodies	7
Allergens	5
Residues Of Veterinary Medicinal Products	4
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	4
Other	3
Packaging Defective / Incorrect	3
Heavy Metals	1
Food Additives And Flavourings	1
Organoleptic Aspects	1
Environmental Pollutants	1

Tabella 9 - Categorie di pericoli delle notifiche riguardanti il pollame nell'anno 2025

I Paesi di origine con il numero maggiore di notifiche sono la Polonia, il Brasile e la Romania.

Le non conformità legate alla presenza di residui di pesticidi sono tutte dovute al riscontro di clorati non autorizzati provenienti principalmente dal Brasile.

La maggior parte dei microorganismi patogeni riscontrati appartenevano al genere *Salmonella* (Tabella 10).

Hazard	Non-Compliance
Salmonella spp.	124
Salmonella enterica Ser. Enteritidis	69
Salmonella enterica Ser. Infantis	55
Salmonella enterica Ser. Typhimurium	17
Salmonella enterica Ser. Newport	17

Tabella 10 – Salmonelle riscontrate nel pollame nell'anno 2025.

8.4 Latte e derivati

Le notifiche relative a prodotti a base di latte e derivati sono state 131. Le non conformità più frequentemente riscontrate sono a seguito della presenza di *Listeria monocytogenes* ed *Escherichia* coli produttori di Shiga tossina.

La Tabella 11 riporta nel dettaglio le principali tipologie di pericoli riscontrati in questi prodotti per l'anno 2025.

Danger	*Non-Compliance*
Pathogenic MicroOrganisms	58
Foreign Bodies	19
Poor or Insufficient Controls	12
NonPathogenic MicroOrganisms	9
Other	6
Residues Of Veterinary Medicinal Products	2
Organoleptic Aspects	4
Packaging Defective / Incorrect	4
Composition	1
Allergens	3
Environmental Pollutants	3
Adulteration/Fraud	3
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	2
Chemical Contamination (Other)	2
Food Additives And Flavourings	1
Biological Contaminants	1
Natural Toxins (Other)	1

Tabella 11 - Categorie di pericoli riferiti al latte e suoi derivati nell'anno 2025

8.5 Miele ed altri prodotti dell'alveare

Le segnalazioni che hanno riguardato il miele e gli altri prodotti dell'alveare nel 2025 sono state solo 20.

I dettagli delle non conformità sono riportati nella seguente Tabella.

Danger	*Non-Compliance*
Residues Of Veterinary Medicinal Products	5
Natural Toxins (Other)	5
Poor or Insufficient Controls	4
Composition	4
Allergens	1
Other	1

Tabella 12 - Categorie di pericoli riscontrati in miele ed altri prodotti dell'alveare nell'anno 2025

8.6 Frutta e vegetali

Nell'anno 2025 le notifiche più numerose (1033) sono segnalazioni relative alla frutta e ai vegetali e hanno coinvolto diverse tipologie di pericoli sanitari, talvolta riscontrati insieme soprattutto tra i residui di pesticidi (567). A seguire le notifiche relative alla presenza di micotossine (230), metalli pesanti (47), microorganismi patogeni (41). Tutti i pericoli riscontrati sono riassunti nella Tabella 13.

Danger	*Non-Compliance*
Pesticide Residues	567
Mycotoxins	230
Heavy Metals	47
Pathogenic MicroOrganisms	41
Foreign Bodies	33
Allergens	23
Poor or Insufficient Controls	19
Environmental Pollutants	11
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	11
Novel Food	8
Other	8
Food Additives And Flavourings	7
Composition	5
Parasitic infestation	5
Packaging Defective / Incorrect	4
NonPathogenic MicroOrganisms	3
Chemical Contamination (Other)	2
Genetically Modified	2
Biological Contaminants	2
Natural Toxins	2
Industrial Contaminants	1
Residues Of Veterinary Medicinal Products	1
Radiation	1

Tabella 13 - Pericoli sanitari riscontrati in frutta e vegetali nell'anno 2025

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

I Paesi che hanno effettuato più notifiche sono Olanda, Germania e Italia.

8.7 Frutta secca e semi

Le segnalazioni pervenute per frutta secca e semi sono state 649, in aumento rispetto allo scorso anno pari a 601. Le micotossine sono il pericolo maggiormente notificato seguito dai microorganismi patogeni ed inadeguatezze emerse ai controlli sanitari (assenza o errata certificazione all'origine) in particolare *Salmonella* spp.

Tutti i pericoli notificati nell'anno 2025 per la categoria di prodotto "frutta secca e semi" sono riportati nella Tabella 14.

Danger	*Non-Compliance*
Mycotoxins	371
Pathogenic MicroOrganisms	94
Poor or Insufficient Controls	68
Pesticide Residues	25
Composition	18
Biological Contaminants	18
Allergens	14
Heavy Metals	9
NonPathogenic MicroOrganisms	7
Novel Food	5
Foreign Bodies	5
Environmental Pollutants	5
Other	4
Parasitic Infestation	4
Food Additives and Flavourings	2

Tabella 14 - Pericoli riscontrati in frutta secca e semi nell'anno 2025

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

8.8 Cereali e derivati

Nell'anno 2025 sono state trasmesse 321 notifiche riguardanti questa categoria di alimenti. Il maggior numero di segnalazioni riguarda la presenza di micotossine (69), residui dei pesticidi (59) e allergeni non dichiarati in etichetta (35). Rispetto all'anno 2024 si evidenzia una diminuzione nel riscontro di residui di pesticidi (lo scorso anno 107 segnalazioni di non conformità). Tutte le segnalazioni sono riportate nella Tabella sottostante.

Danger	*Non-Compliance*
Mycotoxins	69
Pesticide Residues	59
Allergens	35
Foreign Bodies	30
Natural Toxins (Other)	16
NonPathogenic MicroOrganisms	13
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	12
Food Additives And Flavourings	11
Pathogenic MicroOrganisms	11
Heavy Metals	10
Industrial Contaminants	10
Composition	8
Environmental Pollutants	7
Adulteration /Fraud	7
Novel Food	4
Parasitic Infestation	4
Poor or Insufficient Controls	4
Other	4
Biological Contaminants	3
Organism Genetically Modified	3
Organoleptic Aspects	1

Tabella 15 - Pericoli riscontrati in cereali e derivati nell'anno 2025

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

8.9 Erbe e spezie

La categoria delle erbe e spezie è stata oggetto di 304 notifiche. Come evidenziato nella Tabella 16, le principali criticità rilevate riguardano i residui di pesticidi (102 casi), le tossine naturali (49), i microrganismi patogeni (31) e le micotossine (27). Il *Chlorpyrifos* rappresenta la sostanza più segnalata tra i pesticidi, mentre la *Salmonella spp.* risulta il patogeno più ricorrente. Per quanto concerne le tossine naturali, le segnalazioni sono riconducibili alla presenza di alcaloidi pirrolizidinici.

Danger	*Non-Compliance*
Pesticide Residues	102
Natural Toxins (Other)	49
Pathogenic MicroOrganisms	31
Mycotoxins	27
Poor or Insufficient Controls	19
Allergens	19
Environmental Polluntants	14
Heavy Metals	12
Composition	11
Novel Food	8
Foreign Bodies	7
Radiation	2
Other	1
Chemical Contamination (Other)	1
Industrial Contamination	1

Tabella 16 - Pericoli riscontrati in erbe e spezie nell'anno 2025

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

8.10 Cibi dietetici ed integratori alimentari

La categoria dei prodotti dietetici e degli integratori alimentari è stata oggetto di 409 segnalazioni, registrando un incremento rispetto alle 384 rilevate nell'annualità 2024. Le principali non conformità riguardano la presenza di sostanze non autorizzate, classificate sotto la voce "Composition" (191 segnalazioni). Il dettaglio di tutte le notifiche è consultabile nella Tabella 17.

Danger	*Non-Compliance*
Composition	191
Novel Food	106
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	28
Other	24
Allergens	10
Heavy Metals	10
Pesticide Residues	7
Pathogenic MicroOrganisms	7
Foreign Bodies	6
Biological Contaminants	5
Food Additives and Flavourings	4
Poor Or Insufficient Controls	4
Enviromental Polluntans	2
Radiation	2
Natural toxins (Other)	1
Organoleptic Aspects	1
Mycotoxins	1

Tabella 17 - Pericoli riscontrati in alimenti dietetici ed integratori alimentari nell'anno 2025

Molte delle segnalazioni hanno riguardato prodotti spesso venduti *attraverso e-commerce* e principalmente con origine Stati Uniti, Inghilterra, Cina oltre che prodotti di origine sconosciuta.

Si segnala che la notifica relativa alla rilevazione di tossine naturali si riferisce al riscontro di cereulide in diversi lotti di formule per l'infanzia prodotte in vari Paesi europei e distribuite sia in Europa che a Paesi terzi. Tale contaminazione risultava causata dall'utilizzo dell'ingrediente olio di acido arachidonico proveniente da un fornitore cinese, la cui positività alla tossina è stata rilevata in autocontrollo dal titolare del marchio di formule coinvolto. All'attivazione del sistema di allerta sono seguite misure di ritiro e richiamo dei prodotti in diversi Paesi europei, tra cui l'Italia.

8.11 Additivi alimentari ed aromi

Le notifiche pervenute nell'anno 2025 riguardanti additivi alimentari e aromi sono complessivamente 16.

Le non conformità riguardanti additivi alimentari e aromi sono dettagliate nella Tabella 18.

Danger	*Non-Compliance*
Food Additives And Flavourings	4
Pesticide Residues	4
Enviromental Polluntans	4
Allergens	2
Other	1
NonPathogenic MicroOrganisms	1

Tabella 18 – Categorie di pericoli riscontrati in additivi alimentari ed aromi nell'anno 2025

Il maggior numero di notifiche riguarda prodotti provenienti dalla Cina e dal Pakistan.

8.12 Gelati e dolciumi

Le notifiche pervenute nell'anno 2025 riguardanti gelati e dolciumi sono complessivamente 22. Le notifiche relative ai corpi estranei sono le più numerose (5).

Le non conformità riguardanti i gelati e i dolciumi sono dettagliate nella Tabella 19.

Danger	*Non-Compliance*
Foreign Bodies	5
Food Additive and Flavourings	3
Allergens	3
Pathogenic MicroOrganisms	3
Other	2
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	2
Enviromental Polluntans	1
Novel Food	1
Mycotoxins	1
Organoleptic Aspects	1

Tabella 19 – Categorie di pericoli riscontrati in gelati e dolciumi nell'anno 2025

Il maggior numero di notifiche riguarda prodotti originati da Francia, Olanda e Norvegia.

8.13 Grassi e oli

Le notifiche pervenute per grassi e oli sono state 51. Le non conformità rilevate sono principalmente legate a contaminanti ambientali (17) seguite dai contaminanti industriali (7). Tutte le segnalazioni sono riassunte nella Tabella 20.

Danger	*Non-Compliance*
Environmental Pollutants	17
Industrial Contaminants	7
Poor or Insufficient Controls	6
Novel Food	5
Composition	5
Biological Contaminants	3
Foreign Bodies	2
Pesticide Residues	1
Food Additives And Flavourings	2
Heavy Metals	1
Migration	1
Mycotoxins	1

Tabella 20 – Categorie di pericoli riscontrati in grassi e oli nell'anno 2025

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

8.14 Zuppe, brodi, minestre e salse

In merito alla categoria zuppe, brodi, minestre e salse, si sono registrate complessivamente 59 notifiche, in diminuzione rispetto alle 79 rilevate nell'annualità precedente. Le principali non conformità sono riconducibili alla presenza di allergeni (15 casi) e di corpi estranei (13). Seguono le segnalazioni relative a controlli carenti o insufficienti (5), ascrivibili prevalentemente all'omissione dei controlli veterinari di frontiera e quelle relative a non conformità di etichettatura (5). Il dettaglio integrale delle segnalazioni è consultabile nella Tabella 21.

Danger	*Non-Compliance*
Allergens	15
Foreign Bodies	13
Poor or Insufficient Controls	5
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	5
Pesticide Residues	3
Novel Food	3
Genetically Modified	3
Packaging Defective / Incorrect	3
Food Additives And Flavourings	2
Organoleptic Aspects	2
Pathogenic MicroOrganisms	1
Environmental Pollutants	1
Migration	1
Mycotoxins	1
Industrial Contaminants	1

Tabella 21 - Pericoli riscontrati in zuppe, brodi, minestre e salse nell'anno 2025

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

8.15 Piatti pronti e spuntini

La categoria dei piatti pronti e degli spuntini ha fatto registrare 116 notifiche, in aumento rispetto alle 98 dell'anno precedente. Le non conformità prevalenti riguardano la presenza di allergeni (35 segnalazioni, riconducibili principalmente a glutine e latte), seguite dal riscontro di corpi estranei (20). L'origine dei prodotti è varia ma i Paesi maggiormente notificati sono Olanda, Spagna, Francia e Germania.

Per quanto concerne i microrganismi patogeni, le positività riguardano *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* e *Staphylococcus* coagulasi-positivo. La Tabella 22 riporta la distribuzione dettagliata delle segnalazioni.

Danger	*Non-Compliance*
Allergens	35
Foreign Bodies	20
Pathogenic MicroOrganisms	17
Industrial Contaminants	14
Food Additives And Flavourings	9
Novel Food	4
Poor or Insufficient Controls	4
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	2
Mycotoxins	2
Packaging Defective / Incorrect	2
Environmental Pollutants	2
Composition	1
NonPathogenic MicroOrganisms	1
Migration	1
Parasitic Infestation	1
Radiation	1

Tabella 22 - Pericoli riscontrati in piatti pronti e spuntini nell'anno 2025

8.16 Bevande

Le bevande sono state oggetto di 72 notifiche. Le segnalazioni più frequenti hanno riguardato le bevande non alcoliche, principalmente in merito alla presenza di additivi alimentari e aromi (19), composizione (9) e *novel food* (7).

A seguire la Tabella con il dettaglio dei dati.

Product	Danger	*Non-Compliance*
Bevande alcoliche	Composition	5
	Foreign Bodies	4
	Allergens	3
	Other	3
	Chemical Contamination	2
	Food Additives and Flavourings	2
	Novel Food	2
	Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	1
	Totale complessivo	**22**
Acqua per consumo umano (altro)	NonPathogenic MicroOrganisms	2
	Other	2
	Totale complessivo	**4**
Bevande non alcoliche	Food Additives And Flavourings	15
	Novel Food	5
	Composition	4
	Allergens	3
	Other	3
	Foreign Bodies	2
	Adulteration/Fraud	2
	Mycotoxins	2
	Organoleptic Aspects	2
	Enviromental Pollutants	1
	Natural Toxins (Other)	1
	Pesticide Residues	1
	Totale complessivo	**41**

Product	Danger	*Non-Compliance*
Vino	Food Additives And Flavourings	2
	NonPathogenic MicroOrganisms	1
	Mycotoxins	1
	Allergens	1
	Totale complessivo	**5**

Tabella 23 - Pericoli riscontrati nelle bevande nell'anno 2025

8.17 Cacao e derivati, tè e caffè

Le notifiche pervenute per cacao e derivati, tè e caffè sono state 140. La maggior parte riguarda la presenza di residui di pesticidi (36), seguiti dai *Novel Food* (24) e presenza di sostanze non autorizzate classificate in Tabella con la voce “Composition” (16). Tutte le segnalazioni sono riportate nella Tabella 24.

Danger	*Non-Compliance*
Pesticide Residues	36
Novel Food	24
Composition	16
Natural Toxins	11
Mycotoxins	11
Allergens	9
Environmental Polluntans	7
Heavy Metals	5
Poor or Insufficient Controls	4
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	4
Foreign Bodies	4
Pathogenic MicroOrganisms	2
NonPathogenic MicroOrganisms	2
Industrial Contaminants	2
Parasitic Infestation	1
Other	1
Food Additives and Flavourings	1

Tabella 24- Pericoli riscontrati in cacao e derivati, tè e caffè nell’anno 2025

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 e India.

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

In totale sono pervenute 167 segnalazioni. La maggior parte delle non conformità riscontrate nei MOCA sono la migrazione di sostanze (103), quali ad esempio ammine aromatiche primarie (37) e formaldeide (17). Le altre notifiche sono dovute alla presenza di metalli pesanti (19) e difetti di confezionamento (10).

I prodotti risultati irregolari sono perlopiù provenienti dalla Cina.

Tutte le non conformità sono riportate nella Tabella 25.

Danger	*Non-Compliance*
Migration	103
Heavy Metals	19
Packaging Defective/Incorrect	10
Composition	9
Other	8
Poor or Insufficient Controls	7
Chemical Contaminations (Other)	5
Industrial Contaminants	4
Foreign Bodies	1
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	1

Tabella 25 - Pericoli riscontrati nei MOCA nell'anno 2025

8.19 Uova ed ovo-prodotti

Relativamente alle uova e prodotti derivati nell'anno 2025 sono pervenute 29 notifiche. La principale non conformità rilevata riguarda il rilevamento di microrganismi patogeni ed in particolare *Salmonella* spp.
La Tabella di seguito riportata mostra tutte le segnalazioni pervenute.

Danger	*Non-Compliance*
Pathogenic MicroOrganisms	21
Residues of Veterinary Medicinal Products	7
Organoleptic Aspects	1

Tabella 26 - Pericoli notificati nell'anno 2025 per la categoria Uova ed ovo-prodotti.

L'origine dei prodotti non conformi è varia ma il paese con il maggior numero di segnalazioni sono rappresentate dai Paesi Bassi e dalla Polonia.

8.20 Altri prodotti/composti

Su un totale di 226 notifiche pervenute nell'anno 2025, le non conformità più frequentemente notificate riguardano la categoria "Controlli Insufficienti" (33), la presenza di allergeni non dichiarati in etichetta (26) e la presenza di corpi estranei (23).

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

Danger	*Non-Compliance*
Poor or Insufficient Controls	33
Allergens	26
Foreign Bodies	23
Pathogenic MicroOrganisms	21
Novel Food	19
Pesticide Residues	17
Mycotoxins	17
Food Additives and Flavourig	15
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	13
Composition	10
Enviromental Pollutans	9
Organoleptic Aspects	7
NonPathogenic MicroOrganisms	5
Natural toxins	5
Residues Of Veterinary Medicinal Products	1
Industrial Contaminants	1
Heavy Metals	1
Biological Contaminans	1
Other	1
Packaging Defective/Incorrect	1

Tabella 27 - Pericoli riscontrati nella categoria Altri prodotti/composti nell'anno 2025

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

8.21 Gasteropodi

Nell'anno 2025 si segnalano 3 notifiche riferibili ai gasteropodi rispettivamente per *Listeria monocytoges*, Vibrio Parahaemolyticus e per la commercializzazione del genere Pomacea spp. (chiocciole mela o apple snails) che è considerato un alimento non autorizzato (novel food) all'interno dell'Unione Europea.

8.22 Prodotti di pasticceria e confetteria

Le notifiche pervenute nell'anno 2025 riguardanti prodotti di pasticceria e confetteria sono complessivamente 186.

Danger	*Non-Compliance*
Food Additives and Flavourings	41
Novel Food	40
Allergens	22
Industrial Contaminants	15
Biological Contaminants	14
Composition	12
Foreign Bodies	12
Other	6
Pathogenic MicroOrganisms	5
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	4
Mycotoxins	4
NonPathogenic MicroOrganism	4
Poor or Insufficient Controls	4
Organoleptic Aspects	2
Environmental Pollutants	1

Tabella 28 - Pericoli associati all'alimentazione animale nell'anno 2025

8.23 Alimentazione Animale

Sono pervenute un totale di 220 segnalazioni (172 mangimi; 33 mangimi composti; 10 sottoprodotti di origine animale; 3 additivi per mangimi; 2 premiscele). Nella categoria dei Mangimi la presenza di microrganismi patogeni e non patogeni ha rappresentato più della metà delle segnalazioni. Quasi la totalità delle segnalazioni è riferita alla presenza di microrganismi appartenenti al genere *Salmonella* spp. Nella categoria dei mangimi composti il pericolo maggiormente segnalato riguarda la loro composizione e a seguire il riscontro di corpi estranei.

Le informazioni di dettaglio sono riportate in Tabella 29.

FEED MATERIALS	
Danger	*Non-compliance*
Pathogenic MicroOrganisms	94
Mycotoxins	17
Pesticide Residues	17
Composition	11
Environmental Pollutants	6
NonPathogenic MicroOrganisms	6
Biological Contaminants	3
Feed Additives	3
Foreign Bodies	3
Heavy Metals	3
Tses	3
Poor or insufficient controls	3
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	2
Genetically Modified	1
Organoleptic Aspects	1

Tabella 29 - Pericoli associati all'alimentazione animale nell'anno 2025

COMPOUND FEEDS	
Danger	*Non-compliance*
Composition	8
Foreign Bodies	8
Pathogenic MicroOrganisms	4
Mycotoxins	3
Feed Additives	2
Residues Of Veterinary Medicinal Products	2
Tses	2
Poor or insufficient controls	2
Heavy Metals	1
NonPathogenic MicroOrganisms	1

Tabella 30 - Pericoli associati all'alimentazione animale nell'anno 2025

Relativamente ai sottoprodotti di origine animale utilizzati per la filiera dei mangimi si segnalano criticità principalmente in merito al riscontro di microrganismi patogeni.

ANIMAL BY-PRODUCTS	
Danger	*Non-compliance*
Pathogenic MicroOrganisms	6
Composition	1
Foreign Bodies	1
NonPathogenic MicroOrganisms	1
Tses	1

Tabella 31 - Pericoli associati all'alimentazione animale nell'anno 2025

Nella categoria Additivi per mangimi i pericoli riscontrati hanno riguardato equamente i contaminanti ambientali, l'utilizzo in assenza di autorizzazione e l'omesso controllo in fase di importazione. Nelle Premiscele la criticità segnalata è da riferirsi ai residui di pesticidi.

Le informazioni di dettaglio sono riportate in Tabella 32.

FEED ADDITIVES	
Danger	***Non-compliance***
Environmental Pollutants	1
Feed Additives	1
Poor or insufficient controls	1

FEED PREMIXTURES	
Danger	***Non-compliance***
Pesticide Residues	2

Tabella 32 - Pericoli associati all'alimentazione animale nell'anno 2025

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 Germania, seguita dalla Francia e dall'Olanda.

8.24 Pet food

Sono pervenute 41 notifiche. Il numero maggiore di non conformità (16, pari al 39% 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 33.

PET FOODS	
Danger	***Non-compliance***
Pathogenic MicroOrganisms	16
Foreign Bodies	7
Poor or insufficient controls	6
Feed additives	4
NonPathogenic MicroOrganisms	4
Heavy Metals	2
Environmental Pollutants	1
Novel Food	1

Tabella 33 - Pericoli riguardanti pet food nell'anno 2025

Il numero maggiore di notifiche è legato a prodotti provenienti dall'Olanda.

9. Notifiche nazionali

L'Italia è uno dei Paesi Europei che ha deciso di utilizzare il sistema I-RASFF 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 2025, nel sistema sono state inserite 349 notifiche nazionali (in aumento rispetto alle 304 dell'anno precedente), non trasformate in comunitarie (dati raccolti manualmente dal Punto di Contatto Nazionale con registro dedicato), di cui 329 relative ad alimenti (94,3%), 18 a mangimi (5,2%) e 2 a materiali a contatto con gli alimenti (0,6%). Vedasi Figura 14.

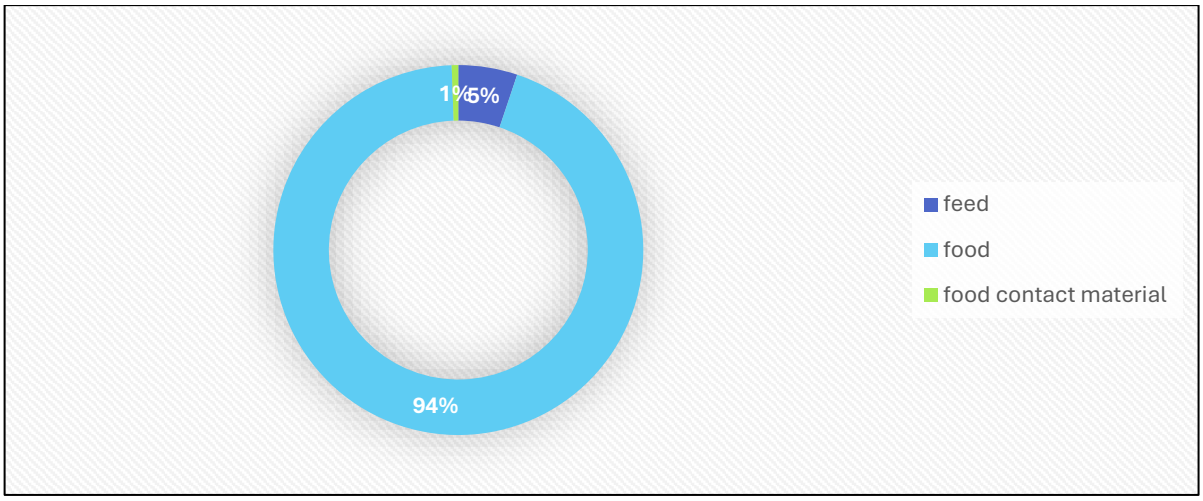


Figura 14 - Notifiche nazionali riguardanti Alimenti/Mangimi/ MOCA nell'anno 2025

Per quanto riguarda la base delle notifiche, la maggior parte deriva da controlli ufficiali (226, pari al 64,8%), seguiti dagli autocontrolli degli OSA (63, pari al 18,1%), dalle lamentele dei consumatori (29, pari al 8,3%), dai piani di monitoraggio e sorveglianza (20, pari al 5,7%) e dalle tossinfezioni alimentari (11, pari al 3,2%). Vedasi Figura 15.

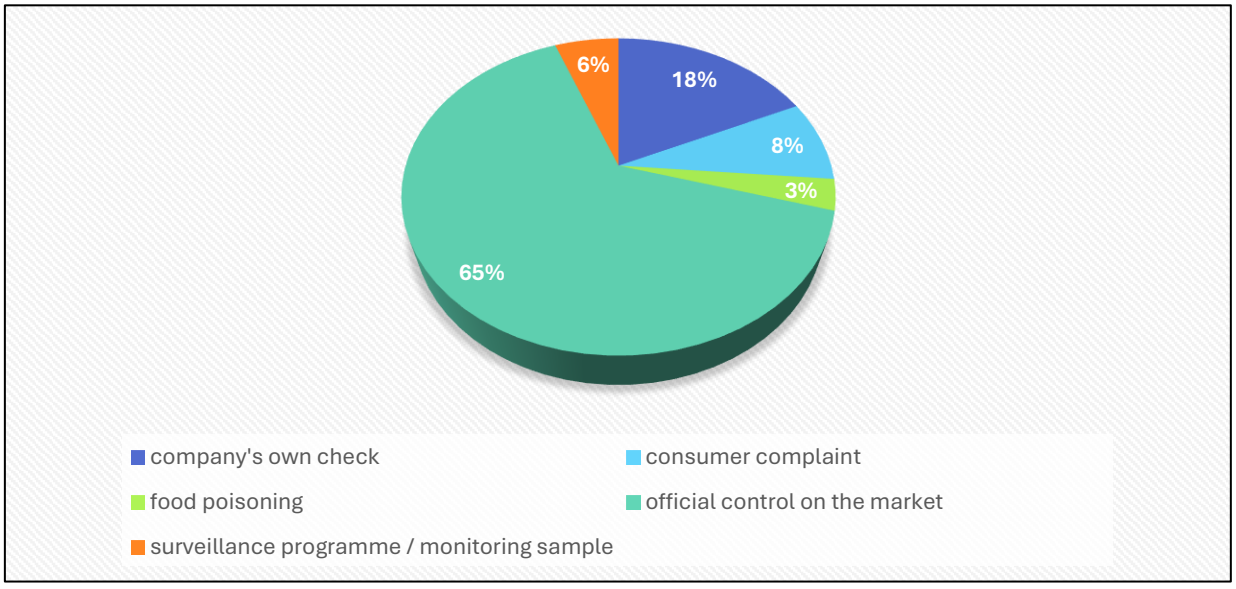


Figura 15 – Base delle notifiche nazionali trasmesse nell'anno 2025

In relazione alla classificazione delle notifiche invece, la maggior parte è costituita da notifiche d'informazione per attenzione (188, pari al 53,9% delle notifiche), seguite

dalle allerte (95, pari al 27,2% delle notifiche), dalle notifiche d'informazione per follow-up (63, pari al 18,1%) e dalle news (3, pari allo 0,9%). Vedasi Figura 16.

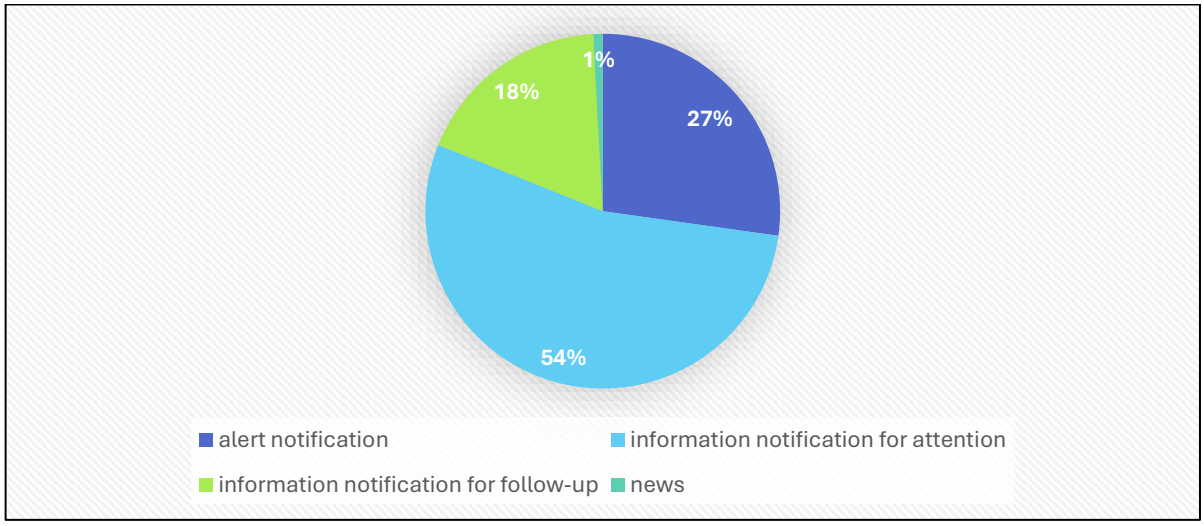


Figura 16 – Classificazione delle notifiche nazionali trasmesse nell'anno 2025

La Regione che ha inserito nel sistema il maggior numero di notifiche è il Lazio (48 notifiche, pari al 13,8% del totale), seguita dalla Lombardia (44 notifiche, pari al 12,6% del totale) e dal Veneto (35 notifiche, pari al 10,1 % del totale). In aggiunta, 1 notifica è stata inserita a seguito di controlli eseguiti da altre autorità (Nas di Torino). Vedasi Tabella 34 e Figura 17.

Regione notificante	N. di notifiche	%
Lazio	48	13,8
Lombardia	44	12,6
Veneto	35	10,1
Emilia-Romagna	31	8,9
Campania	25	7,2
Sicilia	21	6
Toscana	21	6
Umbria	21	6
Puglia	20	5,7

Marche	14	4,0
Piemonte	13	3,7
Liguria	11	3,2
Friuli-Venezia Giulia	10	2,9
Sardegna	10	2,9
Abruzzo	7	2,0
Basilicata	7	2,0
Trentino-Alto Adige	3	0,9
Valle d'Aosta	3	0,9
Calabria	2	0,6
Molise	2	0,6
Carabinieri Nas Torino	1	0,3

Tabella 34 – Numero di notifiche nazionali per Regione notificante anno 2025

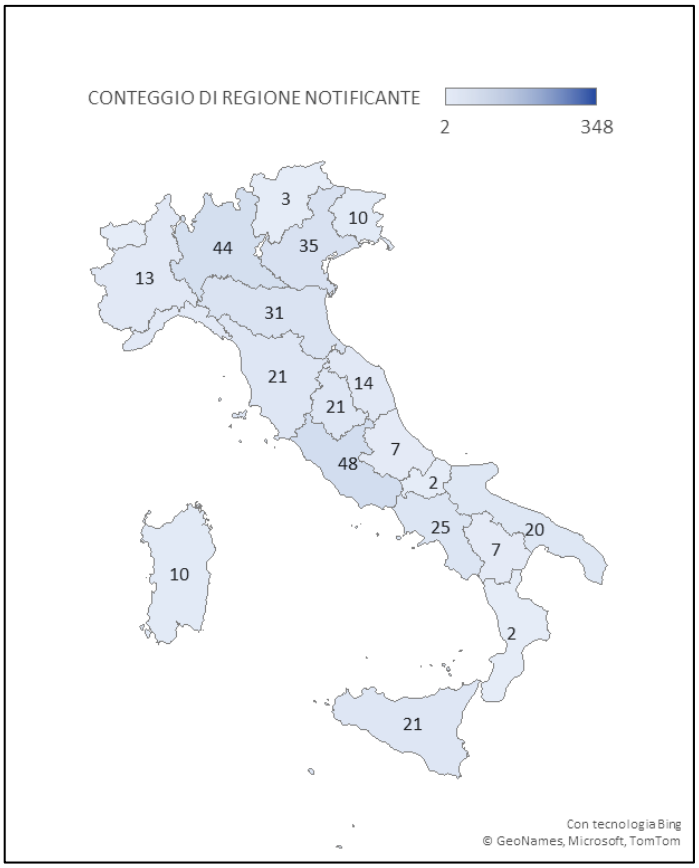


Figura 17– Numero di notifiche nazionali per Regione notificante anno 2025

La maggior parte dei prodotti notificati origina dalla Regione Veneto (77, pari al 22%), seguita dall'Emilia Romagna (76, pari al 21,7%) e dalla Lombardia (27, pari a 7,7%). Vedasi Tabella 35 e Figura 18.

Regione d'origine	N. di notifiche	%
Veneto	77	22,0
Emilia-Romagna	76	21,7
Lombardia	27	7,7
Campania	26	7,4
Marche	22	6,3
Puglia	18	5,1
Toscana	17	4,9
Umbria	14	4,0
Lazio	13	3,7
Sardegna	13	3,7
Piemonte	10	2,9
Sicilia	9	2,6
Abruzzo	7	2,0
Friuli-Venezia Giulia	5	1,4
Trentino-Alto Adige	5	1,4
Liguria	4	1,1
Basilicata	3	0,9
Calabria	3	0,9
Valle d'Aosta	1	0,3

Tabella 35 – Numero di notifiche nazionali per Regione d'origine anno 2025

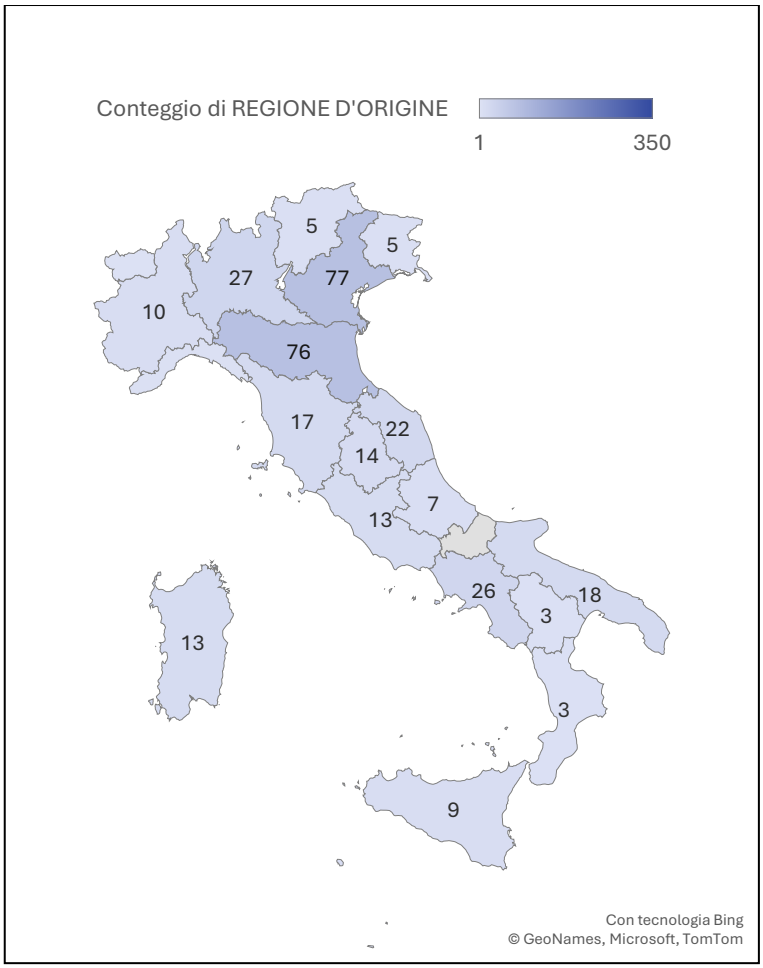


Figura 18 – Numero di notifiche nazionali per Regione d'origine anno 2025

La maggior parte delle notifiche create a livello nazionale è riferita a pericoli con rischio serio (229, pari al 65,6% del totale) e potenzialmente serio (67, pari al 19,2 % del totale), a seguire non conformità con rischio potenziale (29, pari al 8,3 % del totale) e non serio (24, pari al 6,9% del totale). Vedasi Figura 19.

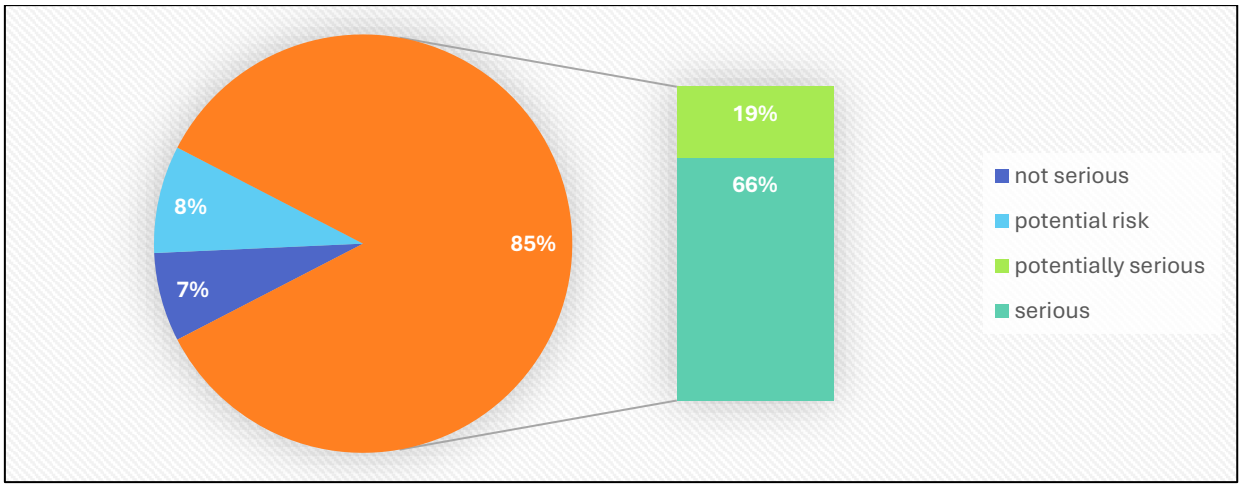


Figura 19 – Rischio associato alle notifiche nazionali trasmesse nell'anno 2025

L'impatto della maggior parte dei rischi è sulla salute umana (in 331 notifiche, pari al 94,8% del totale) ed il resto sulla salute animale (18, pari al 5,2 % del totale). Vedasi Figura 20.

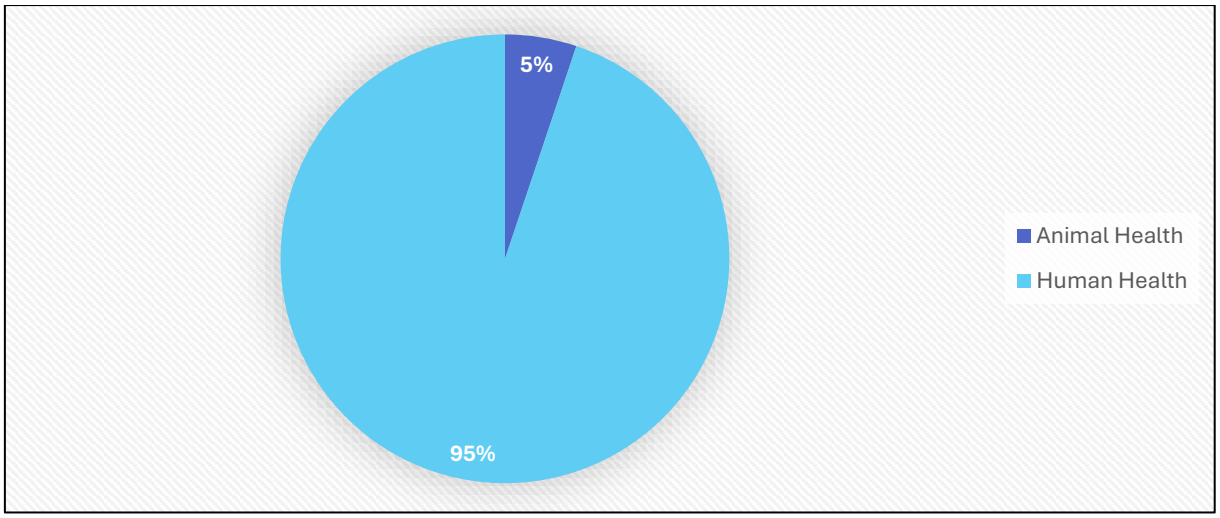


Figura 20 – Impatto dei rischi associati alle notifiche nazionali trasmesse nell'anno 2025

La tipologia di prodotti maggiormente notificata è rappresentata dalla carne e prodotti a base di carne di pollame (92 notifiche, pari al 26,4% del totale) seguita carne e prodotti a base di carne diversi dal pollame (47, pari al 13,5% del totale) e dai molluschi bivalvi (45, pari al 12,9% del totale). Vedasi Tabella 36.

Categoria di prodotto	N° di notifiche	%
Poultry Meat and Poultry Meat Products	92	26,4
Meat And Meat Products (Other Than Poultry)	47	13,5
Bivalve Molluscs and Products Thereof	45	12,9
Fruits And Vegetables	27	7,8
Milk And Milk Products	27	7,8
Cereals And Bakery Products	16	4,6
Fish And Products Thereof	15	4,3
Feed Materials	10	2,9
Natural Mineral Waters	9	2,6
Prepared Dishes and Snacks	9	2,6
Dietetic Foods, Food Supplements and Fortified Foods	7	2,0
Cocoa And Cocoa Preparations, Coffee and Tea	6	1,7
Eggs And Egg Products	6	1,7
Ices And Desserts	5	1,4
Soups, Broths, Sauces and Condiments	5	1,4
Other Food Product / Mixed	4	1,1
Pet Food	4	1,1
Animal-By Products	2	0,6
Compound Feeds	2	0,6
Crustaceans And Products Thereof	2	0,6
Food Contact Materials	2	0,6
Water For Human Consumption (Other)	2	0,6
Fats And Oils	1	0,3
Herbs And Spices	1	0,3
Nuts, Nut Products and Seeds	1	0,3
Wine	1	0,3

Tabella 36 – Numero di notifiche nazionali per categoria di prodotto anno 2025

La maggior parte dei pericoli notificati rientra nella categoria dei microorganismi patogeni (211 notifiche, pari al 60,6% del totale), seguiti dai corpi estranei (23, pari al 6,6% del totale) e dai pesticidi (20, pari al 5,7% del totale). Vedasi Tabella 37.

Categoria di pericolo	N. di notifiche	%
Pathogenic Micro-Organisms	211	60,6
Foreign Bodies	23	6,6
Pesticide Residues	20	5,7
Mycotoxins	13	3,7
Allergens	12	3,4
Biocontaminants	9	2,6
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	9	2,6
Heavy Metals	8	2,3
Non-Pathogenic Micro-Organisms	8	2,3
Residues Of Veterinary Medicinal Products	7	2,0
Food Additives And Flavourings	6	1,7
Biotoxins (Other)	4	1,1
Chemical Contamination (Other)	3	0,9
Migration	3	0,9
Poor Or Insufficient Controls	3	0,9
Environmental Pollutant	2	0,6
Not Determined (Other)	2	0,6
Composition	1	0,3
GMO / Novel Food	1	0,3
Organoleptic Aspects	1	0,3
Packaging Defective / Incorrect	1	0,3
Tses	1	0,3

Tabella 37 – Numero di notifiche nazionali per categoria di pericoli anno 2025

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 «notifica di notizie (News), definite come "una notifica nell'I-RASFF riguardanti un rischio dovuto ad alimenti, materiali a contatto con gli alimenti o mangimi, ai sensi dell'articolo 50 del Regolamento (CE) n. 178/2002 [1] e dell'articolo 29 del Regolamento (CE) n. 183/2005 [3], che proviene da una fonte informale, contiene informazioni non verificate o riguarda un prodotto non ancora identificato".

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

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

Del sistema RASFF fa parte anche l'EFSA che viene coinvolta dalla Commissione per una approfondita indagine scientifica che prevede la consultazione degli Stati membri coinvolti e la pubblicazione di specifici report sul caso in esame: in particolare il *Rapid Outbreak Assessment* (un'analisi approfondita di quanto contenuto in I-RASFF 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.

Focolai di botulismo

Nel corso dell'anno 2025, ci sono stati due estesi focolai di botulismo, occorsi nel mese di agosto, in Sardegna ed in Calabria con quattro decessi. In entrambi i casi si è trattato di prodotti alimentari somministrati attraverso ambulanti o nel corso di sagre.

A seguito di questi casi sono stati prontamente adottati i provvedimenti a tutela della salute pubblica, oltre a coordinare attraverso numerose riunioni le Autorità Competenti Reginali/Locali coinvolte. Sono stati predisposti anche i richiami dei prodotti coinvolti.

***Focolaio in Calabria**: In riferimento alla informativa - pervenuta dal Nodo Regionale - relativa al caso sospetto di botulismo per consumo di panini con broccoli e salsiccia presso un venditore ambulante sito in Diamante (CS) nella stessa serata del 06.08.2025 le Autorità Competenti Locali (ACL) hanno individuato il venditore ambulante e hanno effettuato 19 campioni sulle diverse matrici alimentari presenti. Anche l'automezzo, con gli alimenti rimanenti, è stato sottoposto a blocco sanitario. Dalla dichiarazione dei pazienti/familiari ricoverati sembrava che l'alimento maggiormente coinvolto fosse rappresentato dai "friarelli" napoletani. A seguito delle successive indagini svolte dalla ACL sullo stabilimento di produzione è emerso che l'OSA ha provveduto al ritiro/richiamo dei prodotti a rischio commercializzati, oltre che in Italia, anche in Paesi europei e Paesi Terzi (notifica RASFF 2025.6073). L'attività produttiva è stata inoltre sospesa dalla ASL per non conformità di carattere igienico-sanitario, strutturale e documentale. In particolare, nel corso del mese di agosto 2025 sono stati segnalati 24 casi ricoverati in ospedale. L'epidemia è stata confermata in laboratorio, con 16 casi confermati. Sono in corso, inoltre, le indagini della Autorità Giudiziaria mentre i decessi risultano essere stati due.*

Le indagini epidemiologiche, come sopra riportato, hanno identificato i "friarielli" come il veicolo alimentare comune in tutti i casi. Sebbene non sia stato possibile testare i residui di questo prodotto, alcuni barattoli sigillati sono risultati negativi mentre diversi campioni alimentari campionati dall' ACL presso lo stabilimento sono risultati positivi al Clostridium botulinum di tipo B, con analisi condotte da IZSLT e IZS del Mezzogiorno, anche se non è stata rilevata la presenza della tossina botulinica. Il Clostridium botulinum di tipo B è stato inoltre identificato nel furgone dell'ambulante e negli altri alimenti campionati.

Inoltre, viste le criticità riscontrate dalla ACL, è stato disposto il ritiro/richiamo delle altre referenze che non garantirebbero la sicurezza alimentare.

Focolaio in Sardegna: *La sera del 30 luglio 2025, sia il Centro Antiveleni (CAV) di Pavia che l'Istituto Superiore di Sanità- Centro nazionale di riferimento per il botulismo- informavano di un focolaio di botulismo con 4 casi di intossicazione a seguito del consumo di "cibo messicano" alla sagra di Monserrato (Cagliari) denominata "Fiesta latina" svoltasi in data 22-24 luglio. Dalle prime informazioni ricevute si è anche appreso che questa sagra era itinerante, e dal 30 luglio si era spostata a Tortolì (Nuoro). Attraverso il sistema di allerta per alimenti e mangimi -Rapid Alert System food and feed (RASFF)- sono avvenuti numerosi scambi di informazioni che hanno evidenziato, in base a quanto comunicato dalle Autorità Competenti Locali e Regionali, che la salsa di guacamole (brand Avocado Pulp) era il prodotto ipotizzato quale responsabile del focolaio di botulismo. Inoltre, per ordinanza del sindaco e della ASL locale i prodotti presenti presso la sagra erano stati posti sotto sequestro cautelativo, così come lo stand di "Fiesta Latina". La tracciabilità ha evidenziato che il guacamole era costituito da confezioni di 1 Kg surgelate e prodotte per conto terzi da un Operatore del Settore Alimentare tedesco attraverso un intermediario olandese che lo importava dal Perù. In data 1° agosto, appena in possesso delle informazioni salienti, è stata attivata la notifica RASFF (2025.5866) inviata anche in Commissione europea per il coinvolgimento dei suddetti OSA europei ed extra europei. L'OSA a fini precauzionali ha attivato il ritiro e richiamo due lotti segnalati in notifica e ha provveduto alla pubblicazione dei cartelli di richiamo nel portale di questo Ministero, anche se la Regione Sardegna ha comunicato il lotto somministrato alla sagra di Monserrato poteva risultare diverso da quelli campionati a Tortolì. Si è anche appreso che la ASL Ogliastra, a seguito del controllo ufficiale presso il titolare dell'impresa Fiesta Latina, ha riscontrato non conformità relativamente all'assenza di pulizia ordinaria e straordinaria nel frigorifero di stoccaggio all'interno dello stand.*

Secondo i dati riportati dall'ISS, i casi riconducibili al focolaio sono stati otto e il focolaio è stato confermato per il riscontro in un campione biologico di un paziente del Clostridium botulinum di tipo A. Ci sono stati due decessi.

Focolaio di *Listeria monocytogenes* ST451

Nel corso dell'anno 2025, è stato oggetto di particolare attenzione un esteso focolaio di *Listeria monocytogenes* ST451 cluster genomico _208 (48 casi di listeriosi di cui 3 decessi) che ha coinvolto, alla data del 22/12/2025, 12 Regioni italiane (Emilia-Romagna, Lazio, Liguria, Lombardia, Molise, Piemonte, Puglia, Sardegna, Sicilia, Toscana, Umbria, Veneto).

Di seguito si sintetizzano le attività di coordinamento tra le Autorità competenti coinvolte, il supporto tecnico-scientifico fornito dai Centri di Referenza Nazionali e le successive misure di gestione del rischio applicate.

In data 29/04/2025, l'Istituto Superiore di Sanità, attraverso l'elaborazione di un algoritmo di identificazione generato dalla piattaforma IRIDA-ARIES, trasmetteva ufficialmente la segnalazione di un cluster genomico composto da diversi ceppi di Listeria monocytogenes ST451 isolati in pazienti in diverse Regioni (Lazio, Liguria, Lombardia, Piemonte, Puglia, Sicilia, Toscana, Umbria, Veneto), negli anni compresi il 2019 e il 2025. La Regione Lazio, in data 06/06/2025, condivideva con gli uffici di sanità pubblica e sicurezza alimentare del Ministero della Salute, l'ipotesi che i propri casi appartenenti al cluster_208 ST451, fossero di origine nosocomiale. In seguito a tale segnalazione venivano avviate prontamente dal Ministero della Salute, con il coinvolgimento dei Laboratori Nazionali di Riferimento per Listeria monocytogenes in ambito umano (Istituto Superiore di Sanità-ISS) e veterinario (Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Abruzzo e Molise - IZSAM), le successive indagini di carattere sia epidemiologico sia genomico, finalizzate ad individuare elementi utili per circoscrivere la possibile origine di tale prolungata contaminazione e porre le necessarie azioni di mitigazione del rischio. L'IZSAM, in data 19/06/2025, comunicava l'esito delle proprie analisi genomiche effettuate sulle sequenze non umane depositate presso il database nazionale e comparate con i ceppi clinici disponibili (umani). L'analisi di sorveglianza evidenziava tra le altre una correlazione tra le sequenze non umane e un isolato da un prodotto industriale a base di carne di suino stagionato (coppa) prelevato in provincia di Piacenza. Tale riscontro acquistava particolare valore alla luce dell'aggiornamento, fornito dall'ISS il 01/08/2025, in merito alle informazioni epidemiologiche disponibili e da cui si rilevava che gli insaccati/salumi risultavano essere tra gli alimenti maggiormente consumati, in particolar modo il prosciutto cotto (frequenza consumo 75%; 6/8 casi). Un successivo aggiornamento dell'ISS del 09/09/2025, legato alla

disponibilità di un numero maggiore di questionari epidemiologici, confermava l'alta percentuale di consumo degli insaccati/salumi (N = 14; 82,4%) e il consumo, tra i vari prodotti, anche della referenza coppa di suino (2/17 casi) riferita in un caso verificatosi in Veneto, ad un'esposizione alimentare nosocomiale. Alla luce delle precedenti analisi genomiche condotte dall'IZSAM, dalle quali emergeva un alto livello di similarità genetica con il ceppo di Listeria monocytogenes isolato da Coppa Piacentina, correlata alla elevata frequenza di esposizione alimentare alla categoria di prodotti insaccati/salumi, si rafforzava il sospetto del potenziale coinvolgimento di tale alimento quale veicolo di esposizione. In data 15/09/2025, veniva quindi attivava l'Autorità competente locale sul produttore, al fine di effettuare una verifica ispettiva presso lo stabilimento, con particolare riferimento ai processi produttivi con l'obbiettivo principale di accertare la presenza di una possibile contaminazione ambientale da Listeria monocytogenes. Gli accertamenti eseguiti dall'Autorità competente locale il 22/09/2025, presso lo stabilimento interessato, strutturati in una intensificata attività di prelievo sia con tamponi ambientali sulle linee di produzione, in fase operativa, sia su prodotto finito (salsiccia piccante affumicata), evidenziavano la positività per Listeria monocytogenes, stesso stipite di quello associato ai casi clinici (clone ST451). A seguito dei riscontri positivi veniva disposto contestualmente dall'Autorità competente locale il blocco preventivo dell'unica linea risultata positiva e l'attivazione di una notifica di allerta sul sistema RASFF (2025.8487), così da tracciare il prodotto risultato positivo e applicare le relative misure precauzionali di ritiro e richiamo dal mercato per la tutela della salute pubblica. Inoltre, l'Autorità competente locale comunicava in data 27/11/2025 gli aggiornamenti riguardo al rafforzamento delle verifiche eseguite in stabilimento il 29/10/2025 con sessione di campionamenti di oltre 60 tamponi ambientali (fase pre e post operativa) e prodotti finiti, compresa la tipologia di referenza di salsiccia piccante, senza rilevare positività per Listeria monocytogenes (clone ST451). Contestualmente venivano comunicate le misure migliorative già intraprese direttamente dall'operatore, consistenti in una intensificazione delle analisi eseguite in autocontrollo dalla ditta in fase pre-operativa e sui prodotti affettati aventi esito favorevole e l'affidamento del processo di sanificazione di tutto l'impianto ad una ditta esterna specializzata. Infine, l'ultimo aggiornamento fornito dall'ISS del 22/12/2025 ribadiva la natura eterogena del cluster (nosocomiale e non), la prevalenza dell'esposizione alimentare agli insaccati/salumi e il possibile ruolo delle operazioni di porzionatura/affettatura delle cucine ospedaliere nel ricircolo del patogeno per

contaminazioni crociate. Le considerazioni finali, tenendo conto delle evidenze derivanti dalla tracciabilità, dai consumi alimentari, nonché dalle analisi microbiologiche e di tipizzazione genomica (WGS), valutano fondato il ruolo epidemiologico di diffusione del patogeno svolto dai salumi/insaccati, pur non essendo possibile dimostrare una sorgente comune per tutti i casi coinvolti nel cluster.

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 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 2025, il Punto di Contatto nazionale della rete RASFF ha ricevuto 66 segnalazioni di casi di malattie a trasmissione alimentare, a cui non è seguita una notifica nel sistema I-RASFF.

La maggior parte di quelle per cui è stato identificato l'agente patogeno (61) ha riguardato infezioni da Escherichia coli STEC (28, pari al 45,9% delle segnalazioni), seguiti da casi sospetti o confermati di botulismo (25, pari al 41% dei casi).

La maggior parte degli episodi si è verificata in Veneto 11, pari al 16,9% delle segnalazioni), seguito dalla Puglia (10, pari al 15,4% delle segnalazioni) e dal Lazio (9 casi, pari al 13,8% dei casi). Vedasi Figura 22.

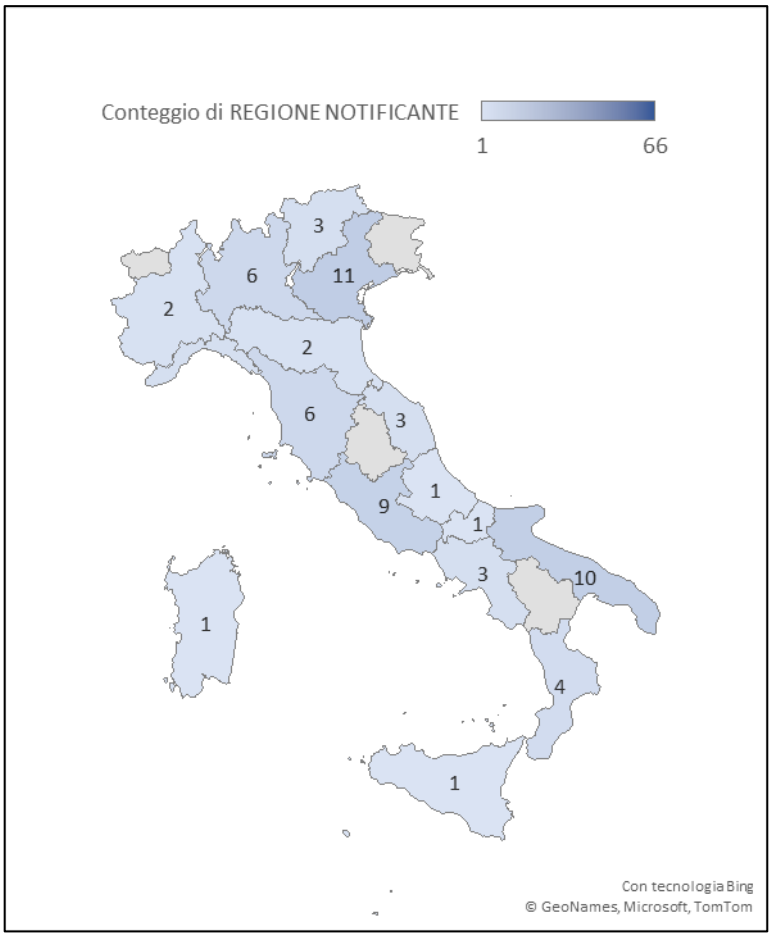


Figura 22– Numero di segnalazioni di MTA per Regione notificante anno 2025

Inoltre, un episodio relativo a casi di listeriosi con sospetto consumo di prodotti italiani è stato segnalato dal Regno Unito ed uno, inerente a casi di infezione da Escherichia coli STEC in persone che avevano soggiornato in Italia, dalla Polonia. Vedasi Figura 23.

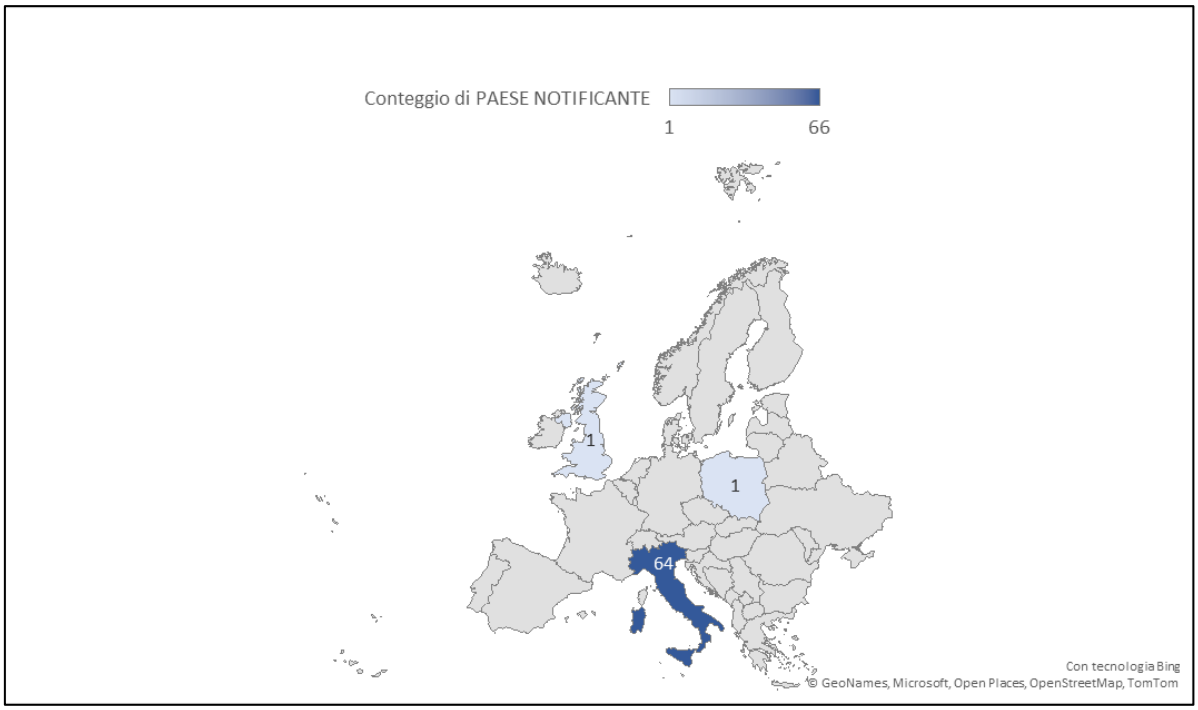


Figura 23– Numero di segnalazioni di MTA per Paese notificante anno 2025

In 23 casi (pari al 34,8% del totale) è stato possibile individuare un alimento sospetto o accertato di aver provocato la malattia. Le categorie alimentari maggiormente coinvolte sono rappresentate da latte e prodotti a base di latte (6 casi, pari al 9% del totale) e prodotti a base di carne diversi dal pollame (6 casi, pari al 9% del totale).

11. Conclusioni

Nel corso dell'anno le notifiche pervenute attraverso il RASFF sono state 5206 a fronte delle 5268 dell'anno scorso.

Tra le 5206 notifiche del 2025, 1401 sono state le Border Rejection, 1415 le notifiche di allerta e 2377 le notifiche di informazione (1351 riguardano informazioni per attenzione e 1026 informazioni per follow up). Complessivamente, 4777 notifiche hanno riguardato l'alimentazione umana, 261 l'alimentazione animale e 167 i MOCA. Va ricordato che il sistema di allerta è attivato anche a seguito di non conformità rilevate dall'operatore del settore alimentare nell'ambito delle attività di autocontrollo. Nel 2025 tali notifiche sono state 1405 (pari al 27%).

L'Italia quest'anno ha trasmesso attraverso il RASFF 485 notifiche e risulta il quarto Paese membro per numero di segnalazioni inviate. I prodotti italiani oggetto di allerta europea sono stati 226 (210 nel 2024 e 205 nel 2023).

Dall'analisi delle segnalazioni RASFF del 2025 si evidenzia che un elevato numero di notifiche riguarda la presenza di microorganismi patogeni (20%), seguiti dalla presenza di pesticidi (16%) e dalle micotossine (14%).

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

Relativamente ai prodotti, le maggiori non conformità riguardano frutta e vegetali (1033), frutta secca e semi (649), integratori e cibi dietetici (409) seguito da carne di pollame (386).

Per quanto concerne le non conformità riscontrate nei prodotti di origine italiana (226) le prime dieci categorie sono rappresentate da frutta e vegetali (48), cereali e prodotti da forno (29) seguita da carne e prodotti a base di carne diversa dal pollame (14).

Il maggior numero di irregolarità è dovuto a microorganismi patogeni (62), corpi estranei (33), residui di pesticidi (20).

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

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 I-RASFF nell'anno 2025 hanno quindi avuto come oggetto principalmente gli alimenti per uso umano (329, pari a 94,3%), 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 notificate a livello nazionale è stata rilevata nelle Regioni Lazio (48, pari a 13,8%) Lombardia (44, pari a 12,6%), Veneto (35, pari a 10,1%), 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 Veneto (77, pari al 22%), Emilia-Romagna (76, pari 21,7%), e Lombardia (27, pari 7,7%), probabilmente per l'alto numero di realtà produttive di grandi dimensioni, in quanto si sono classificate come tre delle sei Regioni con maggior valore di Prodotto Interno Lordo per abitante nel 2025 (Fonte CGIA) [15].

Comunicazione ai cittadini

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

In questo contesto, la pubblica amministrazione si fa parte attiva, anche attraverso l'utilizzo di strumenti digitali, tra i produttori, i consumatori e le autorità competenti, nel raggiungimento dell'obiettivo comune della tutela della salute. Il Ministero della salute ha reso operativa una specifica area del portale per la pubblicazione dei richiami degli OSA, per raggiungere con immediatezza i cittadini [16]. L'OSA dovrà compilare il Modello standard predisposto per i richiami, scaricabile dal Portale, 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/

Infine, attraverso due avvisi di sicurezza sono stati informati i consumatori per diverse problematiche. Un avviso di sicurezza pubblicato in data 19/11/2025 ha riportato che il punto di contatto Infosan ha informato gli Stati Membri di un'epidemia di botulismo infantile in corso negli Stati Uniti d'America, correlato al consumo di latte in polvere a marchio ByHeart Whole Nutrition. Le Autorità degli Stati Uniti - Centers for Disease Control and Prevention (CDC) hanno riportato 23 casi sospetti e confermati in 13 stati d'America, i bimbi coinvolti hanno avuto necessità di ricovero ospedaliero. La Food and Drug Administration (FDA) e CDC temeva che tutti i lotti di latte artificiale ByHeart Wole Nutrition potessero essere contaminati e causare botulismo infantile nei neonati. L'azienda ha ritirato dal mercato tutti i lotti prodotti di latte artificiale e ha informato che il latte è venduto anche attraverso piattaforme online.

Un secondo avviso di sicurezza ha 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, Meridetox Tea Premium e Ozlex tea, provenienti dalla

Turchia ed è stata segnalata dal Gruppo della Guardia di Finanza di Trieste e dalla Sezione Antifrode e Controlli della Dogana.

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.

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 (accesso in data 04/03/2026)

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 (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 16/03/2026)

15. CGIA. Stima del PIL delle regioni italiane. Anno 2025 - Ufficio Statistico - Regione Puglia https://www.regione.puglia.it/web/ufficio-statistico/-/stima-del-pil-delle-regioni-italiane.-anno-2025 (accesso in data 16/03/2026).

16. Avvisi di sicurezza alimentare (MDS)

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

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 thornapple (Datura Stramonium L) seeds, etc.

CHEMICAL CONTAMINANTS (OTHER): Xylene, etc.

COMPOSITION: 2,4-Dinitrophenol (DNP), Carbon monoxide treatment, Epigallocathechine 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), Fumonisins, 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, Difenoconazole, Ethephon, Flonicamid, Flubendiamide, Folpet, Imazalil, Imidacloprid, Lambda-cyhalothrin, Lufenuron, Oxamyl, Pirimiphos-methyl, Prohibited substance DDT, Propiconazole, Pyridaben, Thiamethoxam, Tebuconazole, Unauthorised substance anthraquinone, Unauthorised substance amitraz, Unauthorised substance carbendazim, Unauthorised substance chlorate, Unauthorised substance chlorpyrifos, Unauthorised substance cyhalothrin, Unauthorised substance diafenthiuron, Unauthorised substance dinotefuran, Unauthorised substance dithiocarbamates, Unauthorised substance ethion, Unauthorised substance ethylene oxide, Unauthorised Unauthorised feed additive E 324 – ethoxyquin, Unauthorised substance fenpropathrin, Unauthorised substance hexaflumuron, Unauthorised substance iprodione, Unauthorised substance matrine, Unauthorised substance methamidophos, Unauthorised substance prometryn, Unauthorised substance tetramethrin, Unauthorised substance tolfenpyrad, Unauthorised substance triazophos, Unauthorised substance tricyclazole, etc.

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

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

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

RESIDUES OF VETERINARY MEDICINAL PRODUCTS: Animals which have not undergone sufficient withdrawal period for veterinary medicine, Presence of antibiotics, Presence of bacterial inhibitor, Prohibited substance Chloramphenicol, Prohibited substance dapsone, Prohibited substance nitrofuran (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.

RASFF Highlights 2025

Estrazione dati del 04/03/2026
Fonte: IMSOC QlikSense – Registro nazionale Ufficio 8 DGISA



