



Ministero della Salute

Direzione Generale della Sanità veterinaria e degli Alimenti UFFICIO VI

Prot DGVA-VI-2512/P/I 2.b.d/3

Roma, 25.1.2005

Oggetto: Sistema di allerta. Relazione dell'attività anno 2004.

1-Sistema di allerta

Complessivamente, nell'anno 2004, sono state trattate 2626 notifiche (delle quali 63 riguardanti la sola alimentazione animale), pervenute sia dalla commissione europea, tramite il sistema "circa", sia da parte degli uffici periferici e degli Assessorati alla Sanità. La Commissione Europea, a seguito di ulteriori valutazioni sul rischio, ha trasformato 2 segnalazioni di informazioni in allerta, mentre è stata cancellata una notifica.

Nel corso dell'anno 2004 sono state, altresì, revocate 34 notifiche che sono state escluse, successivamente, dal sistema circa, e dal conteggio sopra riportato. Di queste 2626 notifiche, 692 sono state delle segnalazioni di allerta (Alert notification) e 1897 sono state delle informazioni (Information), riguardanti per la maggior parte dei casi respingimenti e prodotti non sul mercato.

Inoltre, sono pervenuti numerosi addendum relativi sia alle notifiche di allerta (1098 addendum) che alle informazioni (878 addendum).

Nel corso dell'anno la Commissione Europea ha trasmesso le segnalazioni di irregolarità per le aflatossine in forma di riepiloghi settimanali e non più per singole notifiche.

Si precisa che varie notifiche inoltrate da questa Amministrazione, dopo una valutazione dei servizi della Commissione, non sono state accettate. Questa differenza è riferibile, nella maggior parte dei casi, ad una non armonizzazione dei limiti e ad una diversa norma nazionale rispetto a quella di altri Paesi Membri.

Ciò ha comportato, in alcuni casi, una differenza nel numero di notifiche effettuate dall'Italia, soprattutto per alcuni respingimenti.

Per quel che concerne l'attività di vigilanza in ambito nazionale, sono giunte 123 segnalazioni dagli Assessorati alla Sanità, dalle ASL e dai Carabinieri per la Sanità.

Gli Uffici periferici del Ministero della salute hanno notificato, nell'anno 2004, 494 irregolarità. Tra queste, 109 notifiche sono giunte dai PIF (22.1 %), 167 dagli UVAC (33.8%) e 218 notifiche dagli USMA (44.1%).

L'incremento dell'attività degli UVAC è correlabile all'aumento del numero dei Paesi membri comunitari nell'anno 2004.

Questo ufficio ha inoltre effettuato, nel corso dell'anno, 111 segnalazioni di allerta agli Assessorati alla Sanità delle regioni e province autonome di Trento e Bolzano, per l'adozione dei provvedimenti di competenza, a seguito di allerta comunitarie che hanno interessato il territorio nazionale. Sono state, inoltre, inviate alle suddette amministrazioni trenta comunicazioni rinforzate per aumentare, in taluni casi, il livello di attenzione e di controllo.

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

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

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

	<i>TOTALE</i>	<i>ALERT</i>	<i>INFORMATION</i>
MICOTOSSINE	881	44	837
CONTAMINAZIONI MICROBIOLOGICHE	516	215	301
RESIDUI DI FARMACI VETERINARI	142	41	101
METALLI PESANTI	96	14	82
ALTRI CONTAMINANTI CHIMICI	636	273	363
RESIDUI DI PESTICIDI	48	7	41
ETICHETTATURA NON REGOLAMENTARE	20	2	18
CORPI ESTRANEI	40	19	21
RADIAZIONI	23	8	15
PARASSITI	57	26	31
ALTERAZIONI ORGANOLETTICHE	12	2	10
CONFEZIONAMENTO	18	2	16
REAZIONI ALLERGICHE	9	3	6
BIOTOSSINE	9	7	2
ADULTERAZIONI	0	0	0
ALTRO	68	29	39

Nella voce altro sono inclusi le notifiche relative ai test BSE non correttamente eseguiti e a MSR nei bovini.

1.1-Contaminanti microbiologici

In relazione alle notifiche pervenute sono riassunti i principali contaminanti microbiologici, spesso riscontrati insieme in alcune notifiche:

CONTAMINANTE	NOTIFICHE
ENTEROBATTERI	6
BACILLO CEREUS/LICHENIFORMIS	8
BIOTOSSINE ALGALI DSP	9
CAMPYLOBACTER	18
CLOSTRIDI SOLFITO RIDUTTORI O SPOROGENES	3
E. COLI- COLIFORMI FECALI	31
ISTAMINA	41
LISTERIA	109
LARVE DI ANISAKIS	45
ALTRI PARASSITI	11
SALMONELLE	224
STAFILOCOCCI	3
TOSSINA BOTULINICA	2
VIBRIO CHOLERAЕ-VIBRIO PARAHAEMOLYTICUS	40

I maggiori contaminanti microbiologici riguardano le Salmonelle , la Listeria, il Vibrio Parahaemolyticus -Vibrio Cholerae e la presenza di elevati livelli di istamina.

La maggior parte delle notifiche per istamina, è correlata alla presenza di quest'ultima in tranci di tonno, che l'anno precedente ha causato, in Italia, diversi casi di istaminosi. Questi episodi sono, probabilmente, correlati al trattamento del tonno con monossido di carbonio.

Si segnala, inoltre, dall'analisi delle notifiche comunitarie, la presenza di diverse segnalazioni riguardanti in particolare il riscontro di larve di Anisakis in prodotti della pesca e di Campylobacter, per lo più in prodotti a base di carne.

Alcune delle notifiche relative alle Salmonelle e Campylobacter, si riferiscono a rucola e insalate miste italiane. Recentemente, infatti, alcuni paesi scandinavi (Svezia e Norvegia), hanno notificato presso la Commissione europea il riscontro di questi contaminanti, come verrà descritto nel seguito di questo rapporto. Relativamente al Clostridium Botulinum in un caso si è trattato di una problematica solamente nazionale, nell'altro si è trattato di un solo caso sospetto, non confermato dalle analisi di laboratorio.

Si segnala, infine, anche il riscontro di Enterobatterio Sakazakii in un prodotto per la prima infanzia che ha causato, soltanto in Francia, alcuni casi mortali in lattanti.

1.2- Contaminanti Chimici

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

CONTAMINANTE	NOTIFICHE
<i>Metalli pesanti</i>	96
<i>Residui di fitofarmaci</i>	48
<i>Micotossine (*)</i>	881 (*)
<i>Presenza di metaboliti di nitrofurani</i>	47
<i>Altri residui di farmaci</i>	142
<i>3-MPCD</i>	15
<i>Colorante Sudan I, III, IV</i>	273

() Micotossine. Nel corso dell'anno 2004 la Commissione Europea ha trasmesso le segnalazioni di irregolarità per le aflatoossine in forma di riepiloghi settimanali e non più per singole notifiche. Il totale di micotossine notificate quindi da tutti gli Stati Membri è pari a 881.*

Nella classe micotossine sono comprese le aflatoossine, la ocratossina A e le fumonisine.

I maggiori contaminanti chimici riguardano la presenza di micotossine, metalli pesanti e del colorante Sudan. Relativamente alla problematica del Sudan, si sono avute 273 notifiche riguardanti il riscontro del colorante in peperoncino e altri prodotti alimentari. Si è pertanto separato il colorante Sudan dal conteggio relativo ad altri additivi e coloranti non ammessi.

La presenza del colorante Sudan in peperoncino piccante ha coinvolto, attraverso il sistema di allerta comunitario, numerosi prodotti nazionali, su cui si relazionerà nel seguito di questo rapporto.

Tra gli inibitori batterici sono stati riscontrati principalmente i nitrofurani e loro metaboliti, il cloramfenicolo e altri derivati diazinici-sulfamidici o macrolidi.

Tra i metalli pesanti, i maggiori contaminanti riscontrati sono stati il Mercurio, il Cadmio e il Piombo.

Tra le micotossine, si segnala, in particolare, il riscontro di Ocratossina A (29 notifiche) e Fumonisine (14 notifiche).

Si segnala, inoltre, nel corso dell'anno 2004, il riscontro in prodotti alimentari del contaminante 3-MPCD (15 notifiche) in salse di soia.

1.3 -Altre irregolarità

Le altre irregolarità, segnalate nell'anno 2004, riguardano in modo preponderante merce con etichettatura non regolamentare dal punto di vista sanitario, assenza di certificazioni sanitarie, presenza di corpi estranei o in cattivo stato di conservazione. In quest'ultimo caso le irregolarità sono state segnalate attraverso controlli all'importazione.

Le principali irregolarità sono riassunte per tipologie nella tabella seguente.

ALTRE IRREGOLARITA'	NUMERO DI NOTIFICHE
<i>Corpi estranei</i>	40
<i>Additivi non autorizzati</i>	38
<i>Etichettatura non regolamentare</i>	20
<i>Novel Food non autorizzati</i>	9
<i>Solfiti in elevati livelli</i>	98
<i>Test BSE non correttamente eseguito</i>	18

Tra queste notifiche si segnala, oltre a merce con etichettatura non regolamentare, la presenza di corpi estranei in alimenti, immissione sul mercato di novel food non autorizzati e test BSE non correttamente eseguiti. Inoltre in alcuni casi è stato segnalato l'uso di vari additivi non autorizzati e la presenza di elevati livelli di solfiti, spesso riscontrati in gamberi e scampi cotti e/o congelati.

2 - Analisi dei flussi

Relativamente alle segnalazioni di irregolarità pervenute è stato impostato un database elettronico e si è avviata una raccolta di tutti i flussi. Ciò ha permesso di mantenere in tempo reale un riscontro sui diversi contaminanti in relazione alla loro incidenza.

E' stata effettuata una raccolta dei dati pervenuti, anche per consentire una rete di sorveglianza per le irregolarità riscontrate nell'ambito del sistema di allerta.

Nell'ambito delle classi analizzate di contaminanti, emergono alcuni dati significativi, riassunti in tabella (confrontabili con quanto riscontrato nell'anno 2003, nel corso del quale vi sono state 2310 notifiche).

CONTAMINANTE	ANNO 2004 INCIDENZA TRA TUTTE LE SEGNALAZIONI %	Confronto anno 2003 %
<i>Salmonelle</i>	8.5 ↓	10.2
<i>Listeria</i>	4.1 ↑	3.1
<i>Metalli pesanti</i>	3.6 ↓	9.6
<i>Colorante Sudan</i>	10.4 ↑	6.9
<i>Vibrio Parahaemolyticus -Vibrio Cholerae</i>	1.5 ↓	2.5
<i>Istamina</i>	1.6 ≈	1.1

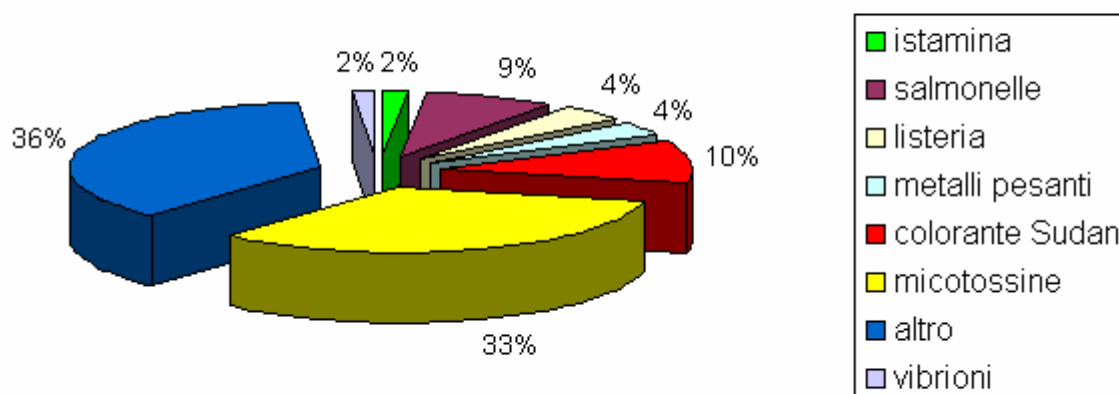
Tra le varie problematiche sanitarie, come già accennato, si segnala in particolare l'aspetto del Vibrio Parahaemolyticus -Vibrio Cholerae nei prodotti della pesca, della Listeria, delle alte concentrazioni di istamina in tonno e del colorante Sudan .

Questi dati permettono di istituire gruppi ad hoc anche in vista di predisporre, in ambito nazionale, appositi piani di monitoraggio. In questo anno sono stati attivati due gruppi di lavoro, rispettivamente sulla Listeria e sul Vibrio parahaemolyticus.

Non vi sono stati significativi scostamenti sull'incidenza degli altri principali contaminanti, nel corso del biennio 2003 e 2004. Si segnala, comunque, una lieve diminuzione delle segnalazioni relative al riscontro di metalli pesanti e un incremento del colorante Sudan. Esso potrebbe essere messo in relazione all'identificazione dello stesso in altri prodotti alimentari diversi dal peperoncino macinato e alimenti piccanti (es. Olio di palma).

Per quanto riguarda invece le problematiche emergenti nel corso di questo anno, si è evidenziato il riscontro del Campylobacter in prodotti della carne e la recente segnalazione di contaminazioni (Salmonella e Campylobacter) microbiologiche in rucola e insalate miste di origine italiana.

La figura seguente, evidenzia le diverse incidenze.



Alcune di queste problematiche, ritenute significative, sono di seguito analizzate.

2.1- Salmonella e Campylobacter in rucola e insalate miste

Una problematica emersa nel corso dell'ultimo trimestre del 2004, riguarda il riscontro di Salmonella o Campylobacter in prodotti di rucola e insalate miste italiane. Il 26 novembre 2004 l'autorità Svedese ha notificato presso la Commissione europea il riscontro di Salmonella Thompson in rucola di origine italiana. In Norvegia si è verificata una tossinfezione che ha coinvolto numerosi consumatori e che è stata correlata al consumo di rucola.

Complessivamente nell'anno 2004 sono state ricevute 4 notifiche riguardanti il riscontro di diverse tipologie di Salmonella e 2 notifiche relative al riscontro di Campylobacter. Recentemente, ovvero il 5 gennaio 2005, è pervenuta una nuova allerta riguardante il riscontro di Campylobacter (Jejuni e Coli) in un rucola di origine italiana.

L'elenco delle notifiche ricevute è riassunto in tabella 1 e 2

Tabella 1- Anno 2004

<i>NUMERO</i>	<i>ALLERTE</i>	<i>INFORMAZIONI</i>	<i>CONTAMINANTE</i>	<i>ORIGINE</i>	<i>STATO MEMBRO</i>
1816	622 COW		SALMONELLA THOMPSON.	ITALIA	SVEZIA (CASI DI TOSSINFEZIONE SEGNALATI DALLA NORVEGIA)
1824	635		SALMONELLA TYPHIMURIUM	ITALIA	DANIMARCA
1834	644		SALMONELLA NAPOLI	ITALIA	SLOVENIA
1956	660		CAMPYLOBACTER	ITALIA	SVEZIA
1973	CTG		SALMONELLA TYPHIMURIUM E SALMONELLA ITAMI	ITALIA	SVEZIA
1981	682		CAMPYLOBACTER	ITALIA	SLOVENIA

Tabella 2- Anno 2005

<i>NUMERO</i>	<i>ALLERTE</i>	<i>INFORMAZIONI</i>	<i>CONTAMINANTE</i>	<i>ORIGINE</i>	<i>STATO MEMBRO</i>
7	AAZ		CAMPYLOBACTER J. E C.	ITALIA	SVEZIA

I paesi notificanti sono stati la Svezia (4 notifiche), la Slovenia (2 notifiche) e la Danimarca (1 notifica).

Dopo le prime notifiche, la Svezia ha comunicato i risultati analitici di altri prodotti analoghi, risultati però negativi per Salmonella e Campylobacter.

E' stato anche evidenziato, sulla base dei risultati delle autorità svedesi, che da uno stesso produttore di rucola vi sono stati differenti riscontri analitici (positivi e negativi).

Le prime indagini svolte sul territorio nazionale, hanno evidenziato per la maggior parte di questi prodotti la miscelazione di rucole provenienti da vari fornitori, rendendo di fatto assai complesso il meccanismo di rintracciabilità delle partite eventualmente contaminate. E' emerso, altresì, che i fornitori della rucola (aziende agricole) sono numerosi, rendendo l'analisi dei dati assai complessa.

Inoltre sono stati effettuati nuovi campioni su rucole di lotti diversi presso le medesime aziende italiane oggetto di allerta. Le analisi condotte fino ad oggi hanno fornito risultati negativi.

L'origine della rucola è italiana, proveniente da aree geografiche venete, lombarde e campane, anche se in un caso il fornitore era spagnolo.

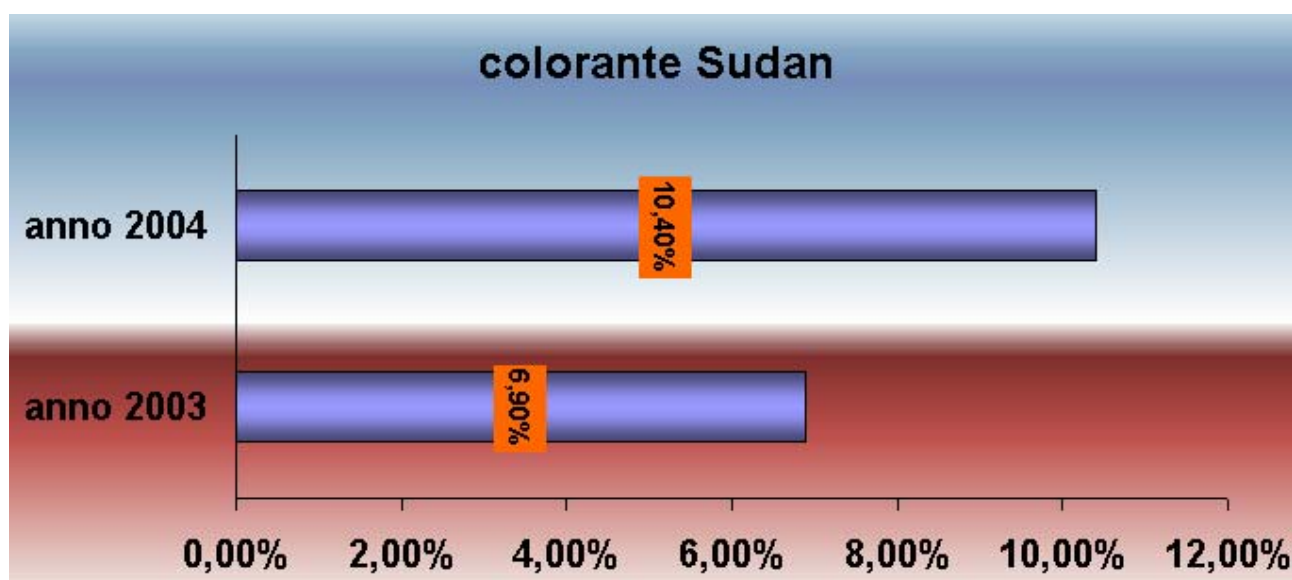
L'analisi dei dati risulta essere assai complessa. Per tale motivo è stato istituito un apposito gruppo di lavoro ad hoc, con la partecipazione di altri uffici della Direzione Generale, Istituto Superiore di Sanità, Laboratori del controllo ufficiale e regioni, che si è riunita nel mese di gennaio.

Su questa tematica, sarà condotta nel corso dell'anno 2005, una specifica sorveglianza, volta sia a evidenziare una eventuale correlazione con specifiche zone geografiche, sia per aumentare il livello dei controlli.

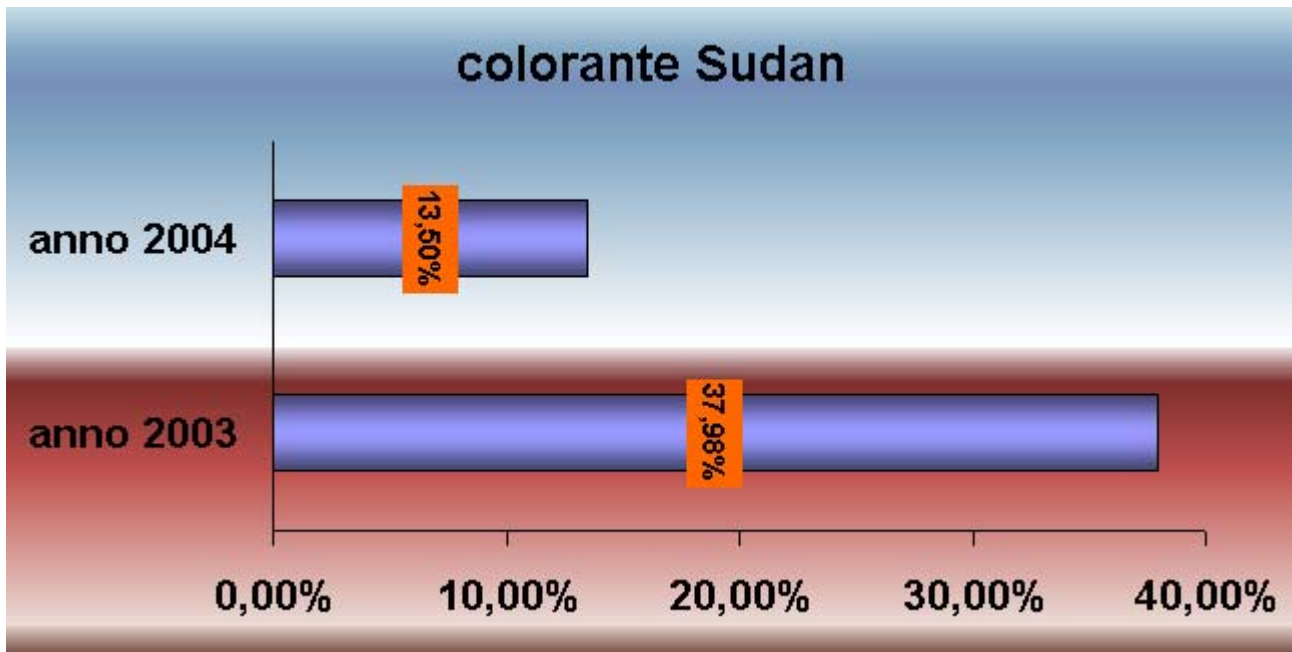
2.2 –Colorante Sudan

Complessivamente nell'anno 2003 sono state ricevute, relativamente alla presenza di colorante Sudan , 122 notifiche attraverso il sistema “Circa” della Commissione Europea. Alcune di queste notifiche, tramite alcuni addendum successivi, hanno riguardato prioritariamente i prodotti di ditte italiane. Sulla base di queste notifiche e addendum, nell'anno 2003 sono state trattate complessivamente 129 allerta (6.9% di tutte le segnalazioni); i prodotti italiani risultati positivi al colorante Sudan , commercializzati all'estero, sono risultati essere 49 (37.98%).

Nel corso dell'anno 2004 sono state invece ricevute complessivamente 273 notifiche (pari al 10.4% di tutte le segnalazioni); Tra queste 37 notifiche hanno riguardato i prodotti italiani commercializzati all'estero (13.5%).



L'incidenza delle notifiche riguardanti i prodotti italiani risultati positivi al colorante Sudan, per i due anni è mostrata in figura



Il prospetto, estrapolato dal database di questo ufficio, relativo ai prodotti italiani contaminati da Sudan è riportato in tabella .

<i>ALERT</i>	<i>INFORMATION</i>	<i>PRODOTTO</i>	<i>STATO NOTIFICANTE</i>	<i>VIGILANZA REGIONI ASL</i>
10		POMITO PIZZA PASTA SAECE E POMI' MARINARA SAUCE	ITALIA	ASL PARMA
25		PASTA AL PEPERONCINO	ITALIA	MARCHE
13		SUGO ALL'ARRABBIATA	GERMANIA	
24		SALSICCIA CALABRESE	GERMANIA	
56		PRODOTTI VARI	ITALIA	ASL TERAMO

43	SPAGHETTI AL PEPERONCINO	GERMANIA	
51	SPAGHETTI AL PEPERONCINO	AUSTRIA	
59	PASTA AL PEPERONCINO	GERMANIA	
66	SUGO ALL'ARRABBIATA	AUSTRIA	
78	PEPERONCINO PICCANTE	ITALIA	VENETO
75	SALSA DI POMODORO E BASILICO	GERMANIA	
77	SALSA DI POMODORO AL PEPERONCINO	GRAN BRETAGNA	
ALC	GNOCCHI DI PATATE AL PEPERONCINO	GERMANIA	
53	PRODOTTI A BASE CARNE	ITALIA	UMBRIA
8	ALICETTE AL PEPERONCINO	ITALIA	CALABRIA
9	PASTA DI SEMOLA GRANO DURO	ITALIA	TOSCANA
107	PASTA PENNE TRICOLORI	GERMANIA	
149	PASTA PENNE GRANO DURO	GERMANIA	
150	PASTA AL PEPERONCINO ROSSO	GERMANIA	
178	CIOCCHÉ DELL'ORTOLANO	GERMANIA	

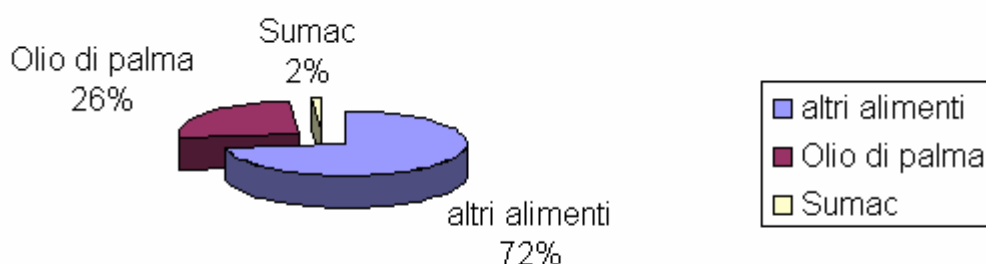
185	PASTA AL PEPERONCINO	GERMANIA	
188	PAPRIKA FORTE EXTRA	GERMANIA	
210	PEPERONCINO PICCANTE SEMOLATO	ITALIA	VENETO
305 BKM	SUGO ALL'ARRABBIATA	ITALIA	ASL 18 ALBA
322	SALSICCIA E SPIANATA PICCANTE	ITALIA	CALABRIA
<i>2003.377 addendum</i>	FAGIOLI IN BARATTOLI	ITALIA	CAMPANIA
353	SPEZIE PICCANTINA	DANIMARCA	
354	SPEZIE MISCELA	DANIMARCA	
359	BOMBA SIBARITA	ITALIA	CALABRIA
362	PASTA AL PEPERONCINO	ITALIA	ASL TERAMO
376	PENNE RIGATE AL PEPERONCINO	GERMANIA	
383	SALSA PASTA DI PEPERONCINO	GRAN BRETAGNA	
464	SPAGHETTI AL PEPERONCINO	GERMANIA	
478	SPAGHETTI AL PEPERONCINO	GERMANIA	
497	PASTA COLORATA	AUSTRIA	
620	SALSA PICCANTE IN OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA	ITALIA	LIGURIA
679	PICCANTINA SIBILLINA	ITALIA	MARCHE

Di queste notifiche 15 sono state fatte dalla Germania, 3 dall'Austria, 2 dalla Gran Bretagna, 2 dalla Danimarca. L'Italia, nel corso dell'attività di vigilanza svolta dalle ASL e Assessorati alla sanità, ha notificato, invece, 15 allerta su prodotti italiani, risultati positivi al colorante Sudan, e commercializzati in ambito Europeo e/o extra Europeo.

Tabella 2

PAESE DI NOTIFICA	NUMERO DI NOTIFICHE
<i>AUSTRIA</i>	3
<i>GERMANIA</i>	15
<i>GRAN BRETAGNA</i>	2
<i>DANIMARCA</i>	2
<i>ITALIA</i>	15

Sulla base delle notifiche ricevute la tipologia degli alimenti riscontrati positivi al Sudan I, III e IV è eterogenea, comprendendo sia miscele di spezie e condimenti (tra cui paprica e pepe) sia prodotti alimentari quali sughetti piccanti, salami, pesti rossi, pasta piccante. E' inoltre emerso il riscontro del colorante in prodotti diversi quali Olio di palma (71, pari al 26%) e Sumac (4, pari a 1.5%).



I prodotti alimentari contenenti Sudan hanno avuto diversa provenienza. L'origine del peperoncino è risultata essere indiana, nella maggior parte dei casi appurati. Relativamente all'Olio di palma esso sembra provenire da paesi dell'Africa (Ghana e Nigeria). L'Italia, attraverso l'attività di controllo, ha riscontrato 8 irregolarità nell'olio di palma (pari all' 11.3% di queste segnalazioni). Di queste 5 sono state effettuate dalla regione Piemonte, una dalla regione Friuli Venezia Giulia, mentre due sono stati i respingimenti ai porti.

L'Italia ha effettuato 28 notifiche relativamente al riscontro di colorante Sudan 1 in prodotti di origine estera.

Il prospetto è riportato in tabella

<i>PRODOTTO</i>	<i>PROVENIENZA</i>
<i>PEPERONCINO MACINATO</i>	CINA
<i>PEPERONCINO</i>	EGITTO
<i>PAPRICA DOLCE</i>	EGITTO
<i>PAPRICA PICCANTE</i>	EGITTO
<i>PEPERONCINO ROSSO MACINATO</i>	EGITTO
<i>PEPERONCINO POLVERE</i>	EGITTO
<i>OLIO DI PALMA</i>	GHANA
<i>OLIO DI PALMA</i>	GHANA
<i>OLIO DI PALMA</i>	GHANA
<i>CURRY CONDIMENTO</i>	GIORDANIA
<i>OLIO DI PALMA BEU BAY</i>	GRAN BRETAGNA
<i>PEPERONCINO ROSSO</i>	INDIA
<i>CURRY IN POLVERE</i>	INDIA
<i>PEPERONCINO POLVERE</i>	INDIA
<i>PEPERONCINO MACINATO</i>	INDIA
<i>OLIO DI PALMA</i>	Non Conosciuta (*)
<i>OLIO DI PALMA</i>	Non Conosciuta (*)
<i>OLIO DI PALMA</i>	Non Conosciuta(*)
<i>CHILLI POLVERE EXTRA HOT</i>	PAKISTAN
<i>CHILLI IN POLVERE</i>	PAKISTAN/DUBAI
<i>PEPERONCINO MACINATO</i>	SPAGNA
<i>PEPERONCINO FRANTUMATO</i>	SPAGNA

<i>POLVERE PEPERONCINO</i>	SPAGNA
<i>PAPRICA FORTE</i>	SPAGNA
<i>PAPRICA DOLCE</i>	TURCHIA
<i>SALSA TABASCO</i>	USA
<i>OLIO DI PALMA</i>	AFRICA
<i>OLIO DI PALMA</i>	AFRICA

Note (*) merce campionata in negozi etnici

Sulla base dei dati si evidenzia, nonostante la persistenza e incidenza di questa problematica, un calo di segnalazioni sui prodotti di origine italiana e un aumento del riscontro del colorante su altri prodotti. La sorveglianza condotta da questo ufficio per il Sudan, ha portato ad una analisi più approfondita della problematica, in base alla quale l'ufficio V ha predisposto, nel corso dell'anno 2004, un piano di monitoraggio a livello nazionale.

2.3 - Vibrio Parahaemolyticus -Vibrio Cholerae

Sono state ricevute 40 segnalazioni relative al riscontro di Vibrioni in prodotti della pesca (47 nel 2003).

Di queste notifiche, 30 hanno riguardato il riscontro di Vibrio Parahaemolyticus (36 nel 2003), 6 il riscontro di Vibrio Cholerae (8 nel 2003), mentre in 3 casi si è avuto il riscontro di Vibrio Parahaemolyticus con Vibrio Cholerae, ed in un caso l'identificazione della specie Vibrio Algynoliticus.

La tipologia è eterogenea e ha coinvolto sia prodotti della pesca che mitili e molluschi, come riassunto in tabella

COZZE	2
CROSTACEI	1
GAMBERETTI	5
GAMBERI	22
GAMBERI CONG.	4
GAMBERI CODE	2
GAMBERI CONG.	1
GRANCHI	1
MOLLUSCHI COZZE	1
PRODOTTI PESCA	1

L'origine ha coinvolto diverse nazioni, con netta prevalenza della Malesia (13 segnalazioni) come riassunto nella tabella

BANGLADESH	2
BRASILE	2
COLOMBIA	2
EQUADOR	4
GRECIA	2
GROENLANDIA	1
INDIA	1
INDONESIA	2
MALESIA	13
NIGERIA	2
SURINAME	1
TAILANDIA	2
VENEZUELA	1
VIETNAM	5

Come visibile nella successiva tabella, i maggiori controlli e le notifiche di irregolarità sono state effettuate in Italia (con 24 notifiche, pari a circa il 59%) .

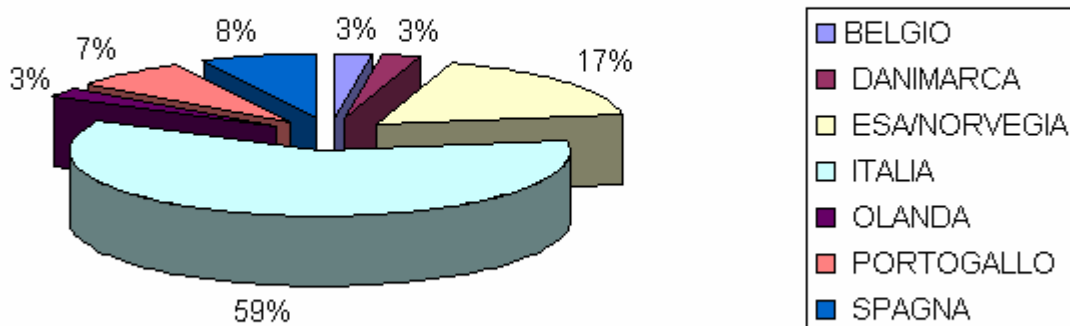
PAESE NOTIFICANTE	NUMERO DI NOTIFICHE
BELGIO	1
DANIMARCA	1
ESA/NORVEGIA	7
ITALIA	24
OLANDA	1
PORTOGALLO	3
SPAGNA	3

Nell'anno 2003 l'Italia aveva effettuato 32 notifiche pari al 68%.

PAESE NOTIFICANTE	NUMERO DI NOTIFICHE
ESA/NORVEGIA	6
FRANCIA	1
GRECIA	2
ITALIA	32
PORTOGALLO	5
SPAGNA	1

Nel corso dell'attività di sorveglianza, condotta attraverso il sistema di allerta della Commissione Europea, si è potuto evidenziare, per gli anni 2003 e 2004, un consistente numero di attivazioni del sistema di allerta per riscontro di *Vibrio parahaemolyticus* in prodotti della pesca. La maggior parte sono state effettuate dall'Italia.

Anno 2004 Paesi notificanti



Da una valutazione tecnica è emerso che molte di queste allerta italiane sono scaturite da un controllo di tipo qualitativo (effettuato sulla presenza-assenza), così come previsto dalla normativa vigente, e non previa identificazione del *Vibrio parahaemolyticus* tossigeno.

Un gruppo di lavoro ad hoc, istituito presso questa Direzione Generale nel corso del 2004, ha convenuto, dopo una serie di riunioni, che è necessario definire un protocollo per la determinazione della patogenità del *Vibrio parahaemolyticus*, eventualmente rilevato in sede di controllo ufficiale, al fine di evitare l'attivazione del sistema d'allerta in presenza di vibrioni non patogeni.

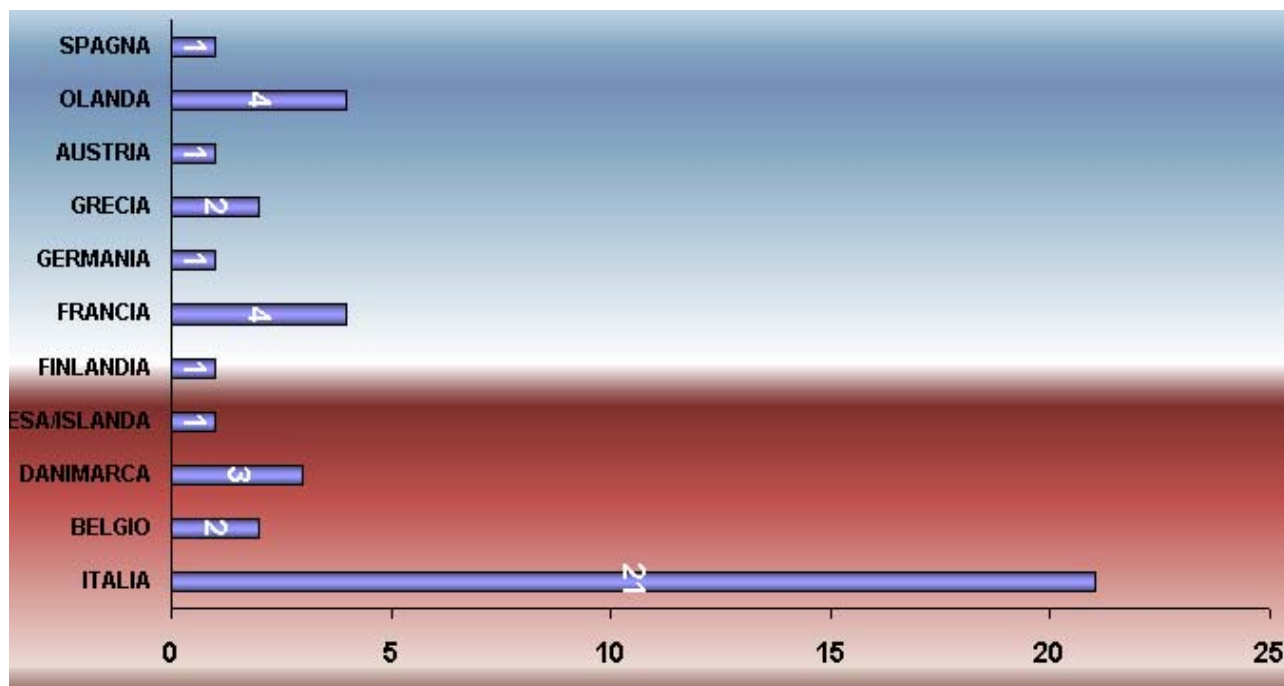
Per valutare l'entità della problematica, è stato deciso di istituire un piano di monitoraggio: parallelamente alle comuni analisi di routine, svolte dai laboratori per l'identificazione del vibrione, dovranno essere individuati i ceppi tossigeni, distinguendoli da quelli ambientali e non patogeni per l'uomo.

2.4– Istamina

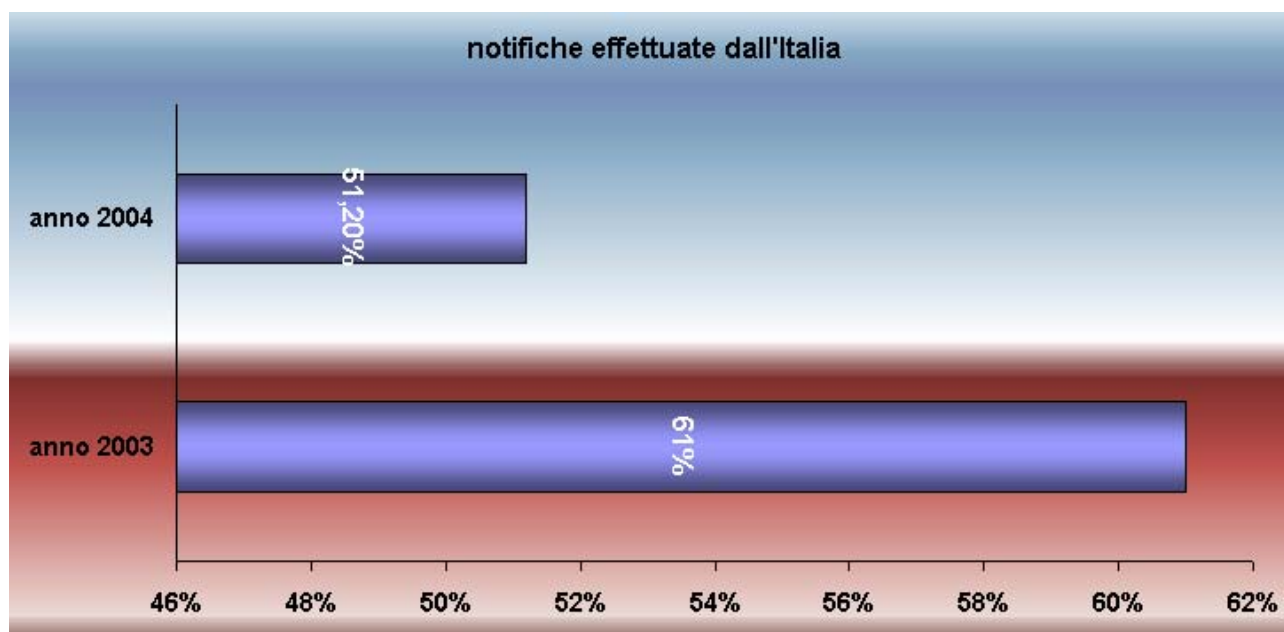
Sono state ricevute 41 segnalazioni relative al riscontro di istamina in prodotti della pesca. Di queste notifiche 21 (pari al 51.2%) sono state effettuate dall'Italia, come riassunto nella tabella seguente

ITALIA	21
BELGIO	2
DANIMARCA	3
ESA/ISLANDA	1
FINLANDIA	1
FRANCIA	4
GERMANIA	1
GRECIA	2

AUSTRIA	1
OLANDA	4
SPAGNA	1



Nel corso dell'anno precedente si erano registrate 21 segnalazioni, delle quali 13 erano state effettuate dall'Italia (pari al 61%).



Nell'anno 2003, infatti, ci furono dei casi di istaminosi per consumo di tonno in tranci, che hanno coinvolto diversi consumatori in Italia. Il tonno era di origine Indonesiana, via Olanda. Le successive indagini svolte hanno evidenziato una possibile correlazione tra il rilascio di istamina ad

elevati livelli, una volta aperta la confezione, ed il trattamento subito dall'alimento (monossido di carbonio).

Tra tutte le segnalazioni del 2004, 33 riguardano il tonno.

Prodotti	segnalazioni
ACCIUGHE OLIO	1
MERLUZZO FETTE	1
PRODOTTO DELLA PESCA	1
SARDINE	1
SARDINE FILETTI	1
SARDINE SALATE	1
SGOMBRI	1
SGOMBRO IN FILETTI	1
TONNO	13
TONNO A PINNE GIALLE	1
TONNO CONG.	1
TONNO FILETTI	3
TONNO FRESCO	5
TONNO IN FILETTI	8
TONNO IN OLIO D'OLIVA	1
TONNO PINNE GIALLE	1

L'origine, nelle notifiche totali, ha coinvolto diverse nazioni, con prevalenza dell' Indonesia, come riassunto nella tabella

ORIGINE	NUMERO DI NOTIFICHE
DANIMARCA	1
EQUADOR	3
FILIPPINE	1
GRECIA	1
INDONESIA	20
IRLANDA	1
ITALIA	1
MADAGASCAR	1
MAROCCO	2
MAURITIUS	1
OLANDA	2
PORTOGALLO	2
SPAGNA	2
SRI LANKA	3

In altri 12 casi è stato riscontrato il monossido di Carbonio, come riassunto nella sottostante tabella

PRODOTTO	ORIGINE	VIA	PAESE NOTIFICANTE
TONNO FILETTI	SRI LANKA		GERMANIA
TONNO FILETTI	EMIRATI ARABI UNITI		GERMANIA
TONNO CONG.	VIETNAM		ITALIA
TONNO FILETTI	INDONESIA		GERMANIA
TONNO CONG.	VIETNAM	OLANDA	GERMANIA
TONNO IN FILETTI	INDONESIA		ITALIA
TONNO FRESCO	SPAGNA		ITALIA
TONNO FRESCO	SPAGNA		ITALIA
TONNO A FILETTI	INDONESIA	OLANDA	DANIMARCA
TONNO A FILETTI GIALLO	INDONESIA	OLANDA	DANIMARCA
TONNO	VIETNAM	OLANDA	DANIMARCA
TONNO FILETTI	SPAGNA		ITALIA

2.5- Listeria Monocytogenes

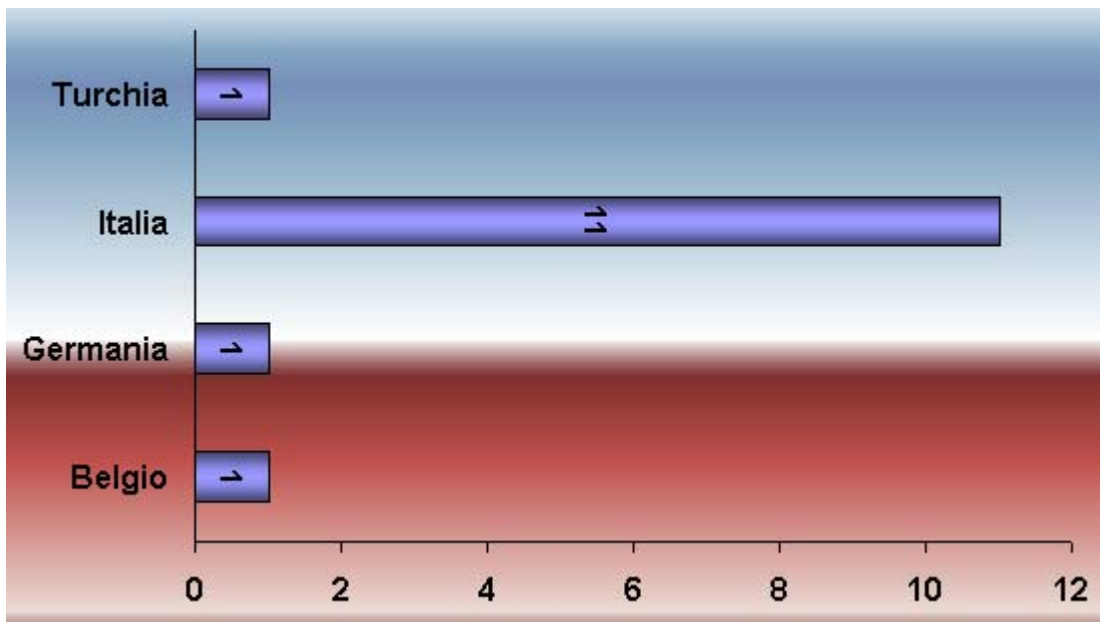
Complessivamente si sono avute 109 notifiche (57 segnalazioni nel 2003). Il contaminante è stato riscontrato in prodotti di diversa origine e di diversa tipologia (salmone, prodotti a base di latte, pollame e altri prodotti a base di carne). Tra queste notifiche, 9 hanno riguardato le ditte italiane.

PRODOTTI	PAESE NOTIFICANTE
TRAMEZZINI AL SALMONE	AUSTRIA
GORGONZOLA FORMAGGIO	ESA/NORVEGIA via DANIMARCA
FORMAGGIO (GORGONZOLA+MASCARPONE)	FRANCIA
POLLO IN QUARTI	ROMANIA
GORGONZOLA	ESA/NORVEGIA
GORGONZOLA	AUSTRIA
GORGONZOLA	ESA/NORVEGIA via FRANCIA
GORGONZOLA	ESA/NORVEGIA via DANIMARCA
TALEGGIO DOP	ITALIA

Relativamente alla problematica della Listeria, come nell'anno 2003, le maggiori notifiche riguardano il gorgonzola. Tale problematica permane, quindi, all'attenzione del gruppo di lavoro che attiverà un monitoraggio specifico.

2.6- Fumonisine

Nel corso dell'anno, sono pervenute 14 notifiche relative al riscontro di fumonisine, di cui 11 relative a prodotti italiani (pari al 78.6%).



La tabella seguente riporta in dettaglio la tipologia degli alimenti risultati contaminati da alti livelli di fumonisine, l'origine del prodotto e lo Stato membro notificante.

PRODOTTO	ORIGINE	PAESE NOTIFICANTE
FARINA DI MAIS	ITALIA	OLANDA
MAIS SEMOLA PER POLENTA	GERMANIA	GERMANIA
FARINA DI MAIS	ITALIA	OLANDA
FARINA MAIS	ITALIA	AUSTRIA
FARINA DI MAIS	ITALIA	AUSTRIA
POLENTA	ITALIA	GERMANIA
POLENTA	ITALIA	GERMANIA
POLENTA	ITALIA	GERMANIA

<i>FARINA DI MAIS</i>	<i>ITALIA</i>	<i>OLANDA</i>
<i>FARINA DI MAIS</i>	<i>TURCHIA</i>	<i>AUSTRIA</i>
<i>CORNFLAKES</i>	<i>ITALIA</i>	<i>AUSTRIA</i>
<i>FARINA DI MAIS</i>	<i>AUSTRIA</i>	<i>GERMANIA</i>
<i>FARINA DI MAIS</i>	<i>BELGIO</i>	<i>GERMANIA</i>
<i>FARINA DI MAIS</i>	<i>ITALIA</i>	<i>GERMANIA</i>

Sarà condotta un' attenta sorveglianza su questa problematica.

A fronte della mancata armonizzazione sui limiti, sono state ricevute dagli Assessorati regionali diverse richieste di indirizzo, opportunamente inoltrate all'ufficio competente di questa Direzione.

Il Direttore Ufficio VI
D.ssa Paola Picotto