

**ALLERTE ALIMENTARI.....1**

**ANDAMENTO E DISCUSSIONE CLASSI DI RISCHIO.....5**

## **ALLERTE ALIMENTARI**

### **ALLERTA BOTULINO IN CONDIMENTO AL TARTUFO**

Data emissione: 24 Giugno

Il Ministero della Salute ha lanciato un'allerta per la presenza sul mercato europeo di un prodotto a rischio per la possibile presenza di tossina botulinica. Si tratta del "Szarvasgomba pesto", un condimento a base di funghi, tartufo, olio e sale, della marca Gourmand Company proveniente dall'Ungheria.

Sul sito dell'azienda è in vendita il prodotto in vasetto di vetro da 90 grammi (vedi foto sotto).

Le Autorità francesi hanno segnalato la sospetta presenza di tossina botulinica in correlazione ad episodi di botulismo verificatisi in Georgia, uno dei quali ha portato a un ricovero in Francia.

Il Ministero invita, a scopo precauzionale, a non consumare il prodotto in questione.



### **Fino al 15% della carne bovina italiana è trattata con anabolizzanti**

Data emissione: 17 Giugno

Fino al 15% della carne bovina italiana è trattata con steroidi anabolizzanti, corticosteroidi e altre sostanze vietate. Questo è quanto emerge dai test istologici realizzati in Italia per individuare gli effetti delle sostanze vietate su alcuni organi dei bovini. Con questa tecnica si individuano percentuali decisamente più elevate rispetto ai valori dei test

chimici che sono sempre molto tranquillizzanti. In alcuni casi si arrivano a toccare punte del 15%. Sono i preoccupanti risultati dall'ultima relazione del piano di monitoraggio compilata 12 giorni fa dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta che Il Fatto Alimentare è riuscito a visionare.

La questione non è nuova. Possiamo dire tranquillamente che il trattamento illecito dei bovini è una costante negli ultimi 40 anni non solo in Italia ma anche in Europa. L'ultimo caso risale al 31 dicembre 2013 con un'inchiesta firmata da Valentina Murelli dove si stimava che il 15% dei capi macellati in Italia sono trattati. La percentuale deriva da indagini condotte con un metodo biologico alternativo alle metodiche chimiche, il metodo istologico rapido ed efficace ma non ancora riconosciuto ufficialmente. Dallo screening erano emersi 968 campioni giudicati "sospetti".

"Quando vengono utilizzate queste tecniche i risultati sono molto diversi rispetto ai dati estremamente rassicuranti che emergono dai vari piani nazionali. Gli esperti dell'Efsa citano due studi secondo i quali anomalie istologiche imputabili a trattamenti con ormoni anabolizzanti si troverebbero in un numero piuttosto elevato di campioni: dal 5 al 15% in un caso e dall'11,7% al 31,9% nell'altro. Secondo quanto era stato riferito dal Centro di referenza nazionale per le indagini biologiche sugli anabolizzanti animali, in Italia il 15% dei campioni esaminati con metodo istologico mostrerebbe non conformità".

| <b>BOVINI SOSPETTI PER CORTICOSTEROIDI</b>   |                     |
|--|---------------------|
| Conformi: <b>514</b>                         | Sospetti: <b>72</b> |
| <b>BOVINI SOSPETTI PER STEROIDI SESSUALI</b> |                     |
| Conformi: <b>576</b>                         | Sospetti: <b>12</b> |
| <b>BOVINI DUBBI PER CORTICOSTEROIDI</b>      |                     |
| Conformi: <b>512</b>                         | Dubbi: <b>74</b>    |

Dai rilevamenti effettuati in 18 Regioni (**vedi** tabella) risulta che l'esame istologico condotto su 72 bovini rispetto ad un totale di 514 sono stati classificati come "sospetti" per la presenza di corticosteroidi. Per quanto riguarda il trattamento illecito con ormoni steroidei sessuali i casi "sospetti" sono stati 12 rispetto a un totale di 576 capi esaminati. L'ultimo dato riguarda i casi "dubbi" per trattamento illecito a base di corticosteroidi: 74 su 512 capi.

La relazione conclude dicendo: "Dall'attività di controllo svolta dalle 18 Regioni aderenti al piano, emerge che il superamento della soglia di positività fissata coinvolge rispettivamente tre regioni nel caso dei tireostatici, sei regioni nel caso degli steroidi sessuali e 15 regioni nel caso dei corticosteroidi".

L'ultima nota riguarda la costante crescita delle positività negli ultimi cinque anni per quanto riguarda i corticosteroidi. L'incremento di cinque volte è notevole ma è probabilmente dovuto al progressivo miglioramento del sistema di monitoraggio. Questo concetto è importante, ma vuol dire che quasi il 15% dei capi presenti negli allevamenti italiani ha subito trattamenti illeciti negli ultimi 5 anni, anche se probabilmente il sistema va avanti da sempre e non è mai stato interrotto.

#### **ARRIVATA IN ITALIA UNA GROSSA PARTITA DI MAIS ALLA DIOSSINA DALL'UCRAINA**

Data emissione: 20 Giugno

Una nave Ucraina ha scaricato in Italia una grossa partita di mais contaminato da diossina, destinata ad essere utilizzata come mangime per animali. Le analisi sono state effettuate su campioni prelevati il 15 maggio 2014. Il lotto di mais contaminato è arrivato anche in Grecia e in Montenegro. I valori rilevati oscillano da 2,92 a 3,19 picogrammi di equivalente tossico (*TEQ toxicity equivalence*).

Secondo fonti accreditate, il lotto è sfuggito ai controlli e ora, a distanza di un mese, si teme che il mais sia arrivato in molti allevamenti. La questione è delicata perché la diossina (meglio sarebbe dire le diossine) è un inquinante pericoloso e sarà necessario ricostruire l'intera filiera di distribuzione per individuare dove è finita la partita di mais. In questi casi è importante fare un'analisi del rischio per valutare se la diossina ingerita dagli animali è riuscita a contaminare il cibo e in che quantità. Non è detto che si siano superati i livelli di soglia stabiliti dall'UE.

La questione è delicata ma va detto che l'allerta diossina è abbastanza frequente in Europa. Il Bollettino RASFF riporta ben 241 segnalazioni negli ultimi 15 anni, con quantità di diossine superiori ai limiti consentiti. In genere si tratta di segnalazioni sui mangimi

per animali e in minor misura cibi destinati all'alimentazione umana. Basta ricordare la vicenda del 2008 che coinvolse allevamenti suini in Irlanda. In Italia invece furono le mozzarelle a occupare le cronache. Andando indietro negli anni, ricordiamo la contaminazione del 2004 quando, all'inizio di novembre, si scoprirono mangimi contaminati e l'allarme alimentare colpì Olanda, Germania e Belgio. Ecco in dettaglio le più importanti allerta rilevate dal 1999 al 2011.

**1999** L'allarme mangimi contaminati dalla diossina coinvolge polli e uova. La contaminazione parte dal Belgio: la quantità di diossina scoperta negli animali da allevamento era 500 volte superiore a quella che l'Organizzazione mondiale della Sanità indica come "tollerabile" dall'organismo umano. Le fabbriche di mangimi "Verkest" e "Fogra" che si occupava di riciclaggio di grassi animali e vegetali alla base di tutto.

- **2002** Ancora diossina in mangimi per pesci. Sempre nel 2002 si scoprono supplementi di *fish oils* contaminati.

-**2003** Un'inchiesta su mangimi tedeschi rivela di nuove contaminazioni da livelli di diossina fino al 17 volte più elevati rispetto alla soglia accettabile. In Italia sequestrate migliaia di capi tra bovini, bufale e ovicaprini, nell'ambito dei controlli disposti dalla Regione Campania per la ricerca di tracce di diossina nel latte.

-**2004** All'inizio di novembre un nuovo allarme alimentare colpisce Olanda, Germania e Belgio, dove si scoprono mangimi contaminati.

-**2005** È coinvolta la Francia, ancora diossina in mangimi per pesci.

- **2006** Di nuovo supplementi di *fish oils* contaminati, provenienza Svizzera e Francia.

- **2007** È la gomma di guar importata dall'India a risultare contaminata. L'allerta coinvolge diverse aziende del settore caseario e vengono sequestrati vari tipi di yogurt in diversi paesi europei. Nello stesso anno si susseguono allerta che riguardano contaminazioni di fegato di merluzzo e olio di fegato di merluzzo provenienti dalla Danimarca.

- **2008** Quest'anno è ricordato soprattutto per mangimi contaminati e allevamenti suini in Irlanda. Ma è quello che abbiamo saputo noi consumatori. Ai primi dell'anno diossine vengono rilevate in mangimi per pesci in Danimarca. In Italia scattano indagini sulle mozzarelle campane. A fine anno segnalazioni di diossina in olio d'oliva proveniente dalla Tunisia e nel solfato di rame dalla Russia.

- **2009** Ai primi dell'anno di nuovo diossine in mangimi per pesci in Danimarca. Nei mesi successivi ricompare la diossina in olio di fegato di merluzzo proveniente dalla Polonia e in campioni di fegato di coda di rospo (*Lophius piscatorius*) dagli USA.

- **2010** A febbraio diossine vengono rilevate in olio di palma idrogenato dalla Spagna. A giugno è la volta delle uova biologiche in Germania. La diossina viene trovata anche nel palmitato della vitamina A proveniente dalla Cina e usato per integrare mangimi in Germania. In Italia si scoprono semi contaminati di girasole destinati alla produzione di mangimi. Allerta per uova contaminate in Francia, un mese prima erano proseguite le allerta sull'olio di fegato di merluzzo proveniente dalla Polonia e in sardine congelate.

-**2011** Di nuovo mangime contaminato perché è stato utilizzato olio che non dovrebbe essere impiegato nella filiera agroalimentare.

## AGGIORNAMENTO SUL MAIS ALLA DIOSSINA

Data emissione: 24 Giugno

Dopo la nota pubblicata in cui si dava notizia dell'arrivo in Italia dall'Ucraina di un carico di mais ad uso zootecnico contaminato dalla diossina, il Ministero della salute ha pubblicato un comunicato in cui conferma la notizia. Il testo dice che questo mais viene normalmente miscelato con altri componenti in una percentuale variabile, a seconda della specie animale a cui è destinato, per la produzione dei mangimi completi.

Secondo il Ministero l'11 giugno 2014 sono state attivate tutte le procedure per rintracciare e bloccare il lotto contaminato ed è stata inviata una comunicazione al Sistema di allerta rapido europeo Rasff qui sotto riportata.

## Notification details - 2014.0799

**dioxins (2.92; 3.19 pg WHO TEQ/g) in corn from Ukraine**

Reference:

2014.0799

Notification type:

feed - information for follow-up - official control on the market

Notification date:

12/06/2014

Action taken:

informing authorities

Last update:

20/06/2014

Distribution status:

distribution to other member countries

Notification from:

Italy (IT)

Product:

corn

Classification

information for follow-up

Product category:

feed materials

Un altro provvedimento importante deciso dal Ministero è stato il blocco cautelativo di alimenti provenienti da animali che hanno consumato mangime contenente mais ucraino. Attraverso la tracciabilità del mais si dovrebbe sapere dove è stato venduto e se è stato consumato dagli animali. Sulla base di queste informazioni si potrebbe stabilire una mappa eventuale del cibo contaminato in commercio è ritirarlo immediatamente dal commercio. Si tratta di un'eventualità plausibile visto che il carico è arrivato un mese fa, e in questo periodo è stato sicuramente consumato dagli animali.

**Presenza di DON in soffietto di mais bio ritirato dal mercato**

Data emissione = 17 Giugno

| Tipo di prodotto      | Ditta produttrice / distributrice   | Lotto interessato / data di scadenza o produzione  |
|-----------------------|---|--|
| Soffiette di Mais Bio | Produttore: Ditta GRANCO – Belgio<br>Grossista: LA FINESTRA SUL CIELO<br>Via Rondissone, 26<br>10030 Villareggia (TO) | TMC 16/12/2014<br>TMC 17/02/2015<br>TMC 27/01/2015 |

**ANDAMENTO CLASSI DI RISCHIO 2014**

Di seguito è mostrato l'andamento delle classi di rischio per le macro categorie di alimenti valutate nell'Osservatorio Alimenti creato e curato da Fit Italia per il mese di Giugno 2014.

| Categoria                                  | gen-14 | feb-14 | mar-14 | apr-14 | mag-14 | giu-14 | lug-14 | ago-14 | set-14 | ott-14 | nov-14 | dic-14 |
|--|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|--------|
| Carne escluso pollame                      | ALTO   | ALTO   | ALTO   | ALTO   | ALTO   | ALTO   |        |        |        |        |        |        |
| Pollame                                    | ALTO   | ALTO   | ALTO   | ALTO   | ALTO   | ALTO   |        |        |        |        |        |        |
| Prodotti della pesca                       | ALTO   | ALTO   | ALTO   | ALTO   | ALTO   | ALTO   |        |        |        |        |        |        |
| Piatti pronti e preparazioni gastronomiche | ALTO   | ALTO   | ALTO   | ALTO   | MEDIO  | ALTO   |        |        |        |        |        |        |
| Latte e derivati                           | ALTO   | ALTO   | ALTO   | ALTO   | ALTO   | ALTO   |        |        |        |        |        |        |
| Uova                                       | BASSO  | BASSO  | BASSO  | BASSO  | BASSO  | BASSO  |        |        |        |        |        |        |
| Zuppe, brodi, salse                        | BASSO  | BASSO  | BASSO  | BASSO  | BASSO  | BASSO  |        |        |        |        |        |        |
| Frutta e vegetali                          | ALTO   | ALTO   | ALTO   | ALTO   | ALTO   | ALTO   |        |        |        |        |        |        |
| Frutta secca                               | MEDIO  | MEDIO  | MEDIO  | MEDIO  | MEDIO  | MEDIO  |        |        |        |        |        |        |
| Cereali e derivati                         | MEDIO  | MEDIO  | MEDIO  | MEDIO  | MEDIO  | MEDIO  |        |        |        |        |        |        |
| Erbe e spezie                              | MEDIO  | MEDIO  | MEDIO  | MEDIO  | MEDIO  | MEDIO  |        |        |        |        |        |        |
| Gelati e dolciumi                          | MEDIO  | MEDIO  | MEDIO  | MEDIO  | MEDIO  | MEDIO  |        |        |        |        |        |        |
| Miele e pappa reale                        | BASSO  | BASSO  | BASSO  | BASSO  | BASSO  | BASSO  |        |        |        |        |        |        |
| Grassi ed oli                              | BASSO  | BASSO  | BASSO  | BASSO  | BASSO  | BASSO  |        |        |        |        |        |        |
| Dietetici e integratori, Additivi          | BASSO  | BASSO  | BASSO  | BASSO  | BASSO  | BASSO  |        |        |        |        |        |        |
| Bevande                                    | MEDIO  | MEDIO  | MEDIO  | MEDIO  | MEDIO  | MEDIO  |        |        |        |        |        |        |
| Materiale al contatto con alimenti         | MEDIO  | MEDIO  | MEDIO  | MEDIO  | MEDIO  | MEDIO  |        |        |        |        |        |        |
| Alimentazione animale                      | MEDIO  | ALTO   | ALTO   | ALTO   | ALTO   | ALTO   |        |        |        |        |        |        |
| Altro                                      | MEDIO  | MEDIO  | MEDIO  | MEDIO  | MEDIO  | MEDIO  |        |        |        |        |        |        |

Da sopra si evidenzia una variazione di classe di rischio per la categoria “piatti pronti e preparazioni gastronomiche” relativamente al mese di Giugno 2014 che torna ad una classe di rischio ALTA dopo la breve parentesi del mese di Maggio 2014

A cosa è dovuta questa variazione di classe per la categoria in questione?

E' dovuta al maggior numero di segnalazioni di allerta, relativamente all' hazard adulteration fraud per la categoria in questione, differenza riscontrata dal confronto tra il periodo 30/6/2012-30/6/2013 (1 anno) CONTRO il periodo 30/6/2013-30/6/2014 (1 anno).

Nel primo anno in questione risultano essere 28 le segnalazioni di adulteration fraud in piatti pronti e preparazioni gastronomiche contro la singola segnalazione risultate nel periodo 30/6/2013-30/6/2014.

E' inoltre dovuta al maggior numero di segnalazioni di allerta, relativamente all' hazard allergens per la categoria in questione, differenza riscontrata dal confronto tra il periodo 30/6/2012-30/6/2013 (1 anno) CONTRO il periodo 30/6/2013-30/6/2014 (1 anno).

Nel primo anno in questione risultano essere 13 le segnalazioni di adulteration fraud in piatti pronti e preparazioni gastronomiche contro le 7 segnalazioni risultate nel periodo 30/6/2013-30/6/2014.

Ciò ha portato ad un' aumento della % di allerte per tale categoria di alimento comportando quindi un' aumento di classe di rischio.

**DISCUSSIONE ALLERTE MENSILI (Giugno 2014)**

Per il mese di Giugno 2014 sono da segnalare le seguenti allerte alimentari:

| % Giu/Mag | Mag 2014  | Giù 2014  | Esempio di Segnalazione              |   |   |                            |
|-----------|-----------|-----------|--------------------------------------|---|---|----------------------------|
|           | Frequenza | Frequenza | Country                              | Subject   | ProductCategory                             | Hazard                     |
| 108       | 12        | 13        | IT,NE,DE,FR,SVE                      | shiga toxin-producing Escherichia coli in varies meat and meat products from Argentina, Austria, Brazil                                 | meat and meat products (other than poultry) | Pathogenic micro-organisms |
| 100       | 14        | 14        | ES,PO,IT,NE,CZ,DE                    | varies species of Salmonella in frozen poultry meat and products thereof from Brazil, France, Poland, Denmark                           | poultry meat and poultry meat products      | Pathogenic micro-organisms |
| 0,48      | 21        | 10        | IT,ES,FR,GR                          | too high levels of mercury in varies fish and fish products from Spain,Greece, Sri Lanka, Vietnam, Ecuador, Portugal                    | fish and fish products                      | Heavy metals               |
| 0,81      | 16        | 13        | NE, DE, IT, SLO,FR,ES                | Too high levels of aflatoxins in varies nuts, nut products and seeds  | nuts, nut products and seeds                | Mycotoxins                 |
| 0,54      | 13        | 7         | FINLAND,ITALY                        | Too high levels of migration of heavy metals from varies food contact materials   | food contact materials                      | Migration                  |
| 0,50      | 2         | 1         | ITALY,SPAIN                          | Too high levels of Diarrhetic Shellfish Poisoning (DSP) toxins - okadaic acid in chilled mussels (Mytilus Galloprovincialis) from Spain | bivalve molluscs and products thereof       | Biotoxins (other)          |
| 2,18      | 21        | 46        | BE,FI,IT,NE,UK,SE,EG,FR,PO           | Too high levels of pesticide residues in varies fruits and vegetables from varies contry  | fruits and vegetables                       | Pesticide residues         |
| 1,00      | 2         | 2         | Turkey,Greece,Vietnam,Croatia,France | too high count of Escherichia coli (1130;2230;3230;8230 MPN/100g) in varies bivalve molluscs from Turkey,Greece,Vietnam,Croatia,France  | bivalve molluscs and products thereof       | Pathogenic micro-organisms |
| 0,00      | 0         | 0         | France, Spain                        | too high levels of carbon monoxide treatment of varies fish species from Spain,France   | fish and fish products                      | Composition                |
| 0,80      | 5         | 4         | Tunisia, Vietnam, Netherlands        | norovirus in varies bivalve molluscs from Tunisia, Vietnam, Netherlands   | bivalve molluscs and products thereof       | Pathogenic micro-organisms |
| 0,00      | 1         | 0         | Germany                              | hepatitis A virus (H8.3 copies) in frozen strawberries from Morocco, via Spain  | fruits and vegetables                       | Pathogenic micro-organisms |

Rispetto al mese di Maggio non sussistono marcate differenze nelle allerte alimentari sopra indicate, se si esclude:

- L'elevato livello di residui di pesticidi in frutta e vegetali provenienti da differenti paesi: da 21 segnalazioni si passa a 46 segnalazioni (più del doppio).
- Notevole diminuzione per le segnalazioni relative agli elevati livelli di mercurio presenti in differenti specie di pesci e prodotti ittici: da 21 segnalazioni si passa a 10 .
- Dimezzamento del numero di allerte relative agli alti livelli di migrazione di metalli pesanti da differenti materiali a contatto con gli alimenti.