

# Alimenti e mangimi nella Ue Si rafforza il sistema di allarme

La relazione annuale 2010 indica un aumento dell'8% delle notifiche

[ DI MASSIMO DAMOCLE ]

Il sistema istituito dall'Ue per lo scambio rapido di informazioni sui rischi associati agli alimenti e mangimi, che è uno strumento prezioso, soprattutto in tempi di crisi, è diventato ancora più importante nel 2010 secondo il rapporto annuale dedicato ad esso.

La relazione annuale 2010 sul sistema di allarme rapido per gli alimenti e i mangimi, conosciuto con l'acronimo Rasff, indica che sono state complessivamente 3.358 le notifiche fatte da parte degli Stati membri. Questo dato rappresenta un aumento dell'8% rispetto al 2009, quando il numero di notifiche era stato leggermente inferiore a 3.000. Questo aumento, che viene osservato per il terzo anno consecutivo, è in gran parte spiegato con il rifiuto di lotti di prodotti alimentari effettuato ai confini dell'Ue a

seguito del rafforzamento del sistema di controllo (Reg. CE n. 669/2009) per cui le importazioni sono risultate più sicure.

Le notifiche di avviso di gravi rischi associati ai prodotti già sul mercato sono state 576 con un leggero aumento rispetto al 2009. Tra i rischi più segnalati tramite questi avvisi si ritrovano quelli sulla presenza di microrganismi patogeni, di metalli pesanti, sostanze allergizzanti e micotossine. Le notifiche informative vengono inviate quando il rischio è stato identificato ma non è necessario un intervento immediato da parte degli altri Stati membri, sia perché il prodotto non è ancora o non più sul mercato, sia perché il rischio non è grave.

Il Rasff è uno strumento che permette un rapido ed efficace scambio di in-

formazioni tra Stati membri e la Commissione quando un rischio per la salute umana viene rilevato nella catena alimentare umana o animale. Tutti i membri del sistema (Ue-27, la Commissione, l'Efsa, l'Asa, Norvegia, Liechtenstein, Islanda e Svizzera) forniscono servizio 24 ore su 24 per garantire che le notifiche urgenti siano inviate, ricevute e trattate nel più breve tempo possibile.

Il sistema di allerta rapido a livello comunitario è stato creato sotto forma di rete, a cui partecipano la Commissione europea, l'Efsa (Autorità per la sicurezza alimentare di Parma), e gli Stati membri.

Nel caso di rischio grave e immediato (es. tossina botulinica), la procedura di emergenza oltre a disporre immediatamente il sequestro dei prodotti tramite

## [ LATTE Denominazioni ammesse

Il 19 novembre scorso sono entrate in vigore le norme che danno attuazione alle direttive 2007/61/CE e 2001/114/CE, relative a taluni tipi di latte conservato parzialmente o totalmente disidratato destinato all'alimentazione umana così come previste dal Dlgs. 8 ottobre 2011 (G.U. 4/11/11). Il provvedimento dà così completa attuazione alle Direttive comunitarie in materia stabilendo le denominazioni dei vari tipi di latte disidratato e cosa deve intendersi con tali denominazioni. Viene anche introdotto un regime sanzionatorio che prevede multe fino a 18mila euro per le varie tipologie di violazioni.

In particolare le tipologie di latte disidratato previste, sono quelle di latte parzialmente o totalmente disidratato con o senza aggiunta di zucchero e quindi le rispettive denominazioni di vendita. Per consentire poi una corretta

commercializzazione dei prodotti ottenuti in altri Stati membri che circolano in Italia con la denominazione di vendita in lingua originale, viene riportato in un allegato al provvedimento legislativo, per ciascun prodotto estero, i corrispondenti requisiti che il prodotto deve avere.

Viene poi precisato che è consentito correggere nei limiti previsti dalla normativa Ue, il tenore proteico del latte. Per quanto riguarda la conservazione e trattamento del latte disidratato è permesso a seconda della tipologia di prodotto e relativa denominazione di vendita:

- trattamento termico di sterilizzazione o trattamento UHT e simili per i prodotti senza aggiunta di zucchero;
- aggiunta di zucchero per i prodotti che prevedono tale aggiunta;
- disidratazione per i prodotti che prevedono l'aggiunta di zucchero;
- aggiunta di lattosio per i prodotti che lo consentono, in quantità non superiore allo 0,03% in peso.

■ M.D.

l'intervento del Comando Carabinieri della Sanità e degli Assessorati regionali, può essere integrata con comunicati stampa con i quali vengono informati i cittadini sul rischio legato al consumo di un determinato prodotto e sulle modalità di riconsegna dell'alimento alla Asl territorialmente competente.

La Commissione europea ha istituito sul proprio sito uno spazio apposito per la consultazione on line delle notifiche settimanali, degli allerta pervenuti dai vari Stati membri in modo che tali situazioni possano essere immediatamente conosciute da tutti e consentire l'adozione di provvedimenti cautelativi. La mobilità delle merci consente di ipotizzare che le merci pericolose possano aver raggiunto mercati lontani da quelli di produzione e provocare danni ai consumatori di tali mercati. Ai fini dell'attivazione del sistema di allerta viene fatta la seguente classificazione:

- alimenti che rappresentano un grave rischio per la salute del consumatore e per i quali è richiesto un intervento immediato. Per tale tipologia è prevista l'attivazione del sistema di allerta;

- alimenti che pur presentando non conformità alle norme, non rappresentano grave rischio per il consumatore, e/o non richiedono interventi immediati.

A titolo esemplificativo non costituiscono grave rischio per la salute pubblica, e pertanto non comportano l'attivazione del sistema di allerta, gli alimenti:

- nei quali sia stata riscontrata la presenza di additivi o di residui di sostanze autorizzate ma in quantitativi superiori a quanto consentito dalla normativa, qualora il quantitativo di tali sostanze consenta di escludere ragionevolmente la pericolosità per la salute pubblica;

- nei quali sia stata riscontrata la presenza di microrganismi potenzialmente patogeni in prodotti intermedi, che subiranno uno o più trattamenti tali da garantire la distruzione dei microrganismi patogeni, prima della commercializzazione in alimento;

- nei quali sia stata riscontrata la presenza di germi indicatori di igiene o indice contaminazione superiori ai limiti

## ETICHETTA VINO Sostanze allergeniche

**S**i allunga la lista delle indicazioni obbligatorie da riportare nelle etichette del vino e l'ultima aggiunta riguarderà le sostanze allergeniche utilizzate nelle varie fasi della produzione del vino. Al momento il settore del vino fruisce fino a giugno 2012, di una proro-

ga all'obbligo di indicare in etichetta la presenza di residui di sostanze capaci di provocare fenomeni allergici nei consumatori fatta eccezione per l'anidride solforosa che deve essere menzionata riportando l'espressione "Contiene solfiti" o altre espressioni simili scelte tra quelle consentite. Tre pareri dell'Efsa, l'Agenzia europea per la sicurezza alimentare, diffusi alla fine di ottobre 2011, hanno aperto la strada per rendere obbligatoria l'indicazione relativa alla presenza nel vino di derivati del latte e delle uova in quanto non è stato dimostrato che il ricorso a sostanze come albumina, caseina e lisozima, possa scongiurare il fatto che residui di tali sostanze possano provocare fenomeni allergici in soggetti sensibili.

I pareri dell'Efsa spengono quindi ogni speranza in coloro che speravano che la proroga della deroga si trasformasse in un'esenzione permanente, estesa ovviamente anche all'anidride solforosa con l'abolizione della menzione "Contiene solfiti" che viene già considerata un elemento negativo nella grafica di un'etichetta.



Questo tipo di indicazioni vengono infatti considerate dai produttori come un ulteriore elemento per allontanare i consumatori che di fronte ad indicazioni che non facilmente comprensibili sono quindi presi da un generico senso di timore per cui si astengono dal consumo. D'altra parte occorre precisare che ovoalbumina, caseina e lisozima oltre all'anidride solforosa sono ampiamente utilizzati nei processi di vinificazione per cui l'obbligo di indicare in etichetta la loro presenza colpirebbe quasi tutti i vini con danni d'immagine incalcolabili.

Il parere su albumina e caseina era stato richiesto dall'Oiv mentre quello sul lisozima era stato sollecitato da Oenopia, ma ad entrambi l'Efsa ha risposto in maniera negativa affermando che gli studi effettuati non hanno fornito prove tali da scongiurare in via definitiva la possibilità che il ricorso a tali sostanze possa provocare effetti allergici su individui sensibili. Le ovoalbumine e le caseine sono utilizzate largamente nella produzione dei vini come chiarificanti a ragione del loro potere filtrante in quanto trattengono attraverso la precipitazione le sostanze che si vogliono eliminare dal vino. Le albumine e le caseine vengono comunque eliminate una volta che si è conclusa la precisazione ma ciò non toglie che possano trovarsi residui nel vino stesso.

Nella vinificazione, lisozima è utilizzato per il controllo dei batteri lattici, ed è considerato essenziale per ottenere una qualità costante ed elevata. Il lisozima può essere utilizzato in diverse fasi della produzione del vino e, in diverse dosi, e non vengano adottate misure specifiche per rimuovere lisozima dal vino.

■ M.D.

consentiti o a valori guida disponibili;  
- nei quali l'agente biologico potenzialmente pericoloso risulta non vitale;  
- nei quali si sia riscontrata una frode

commerciale (adulterazioni, sofisticazioni, contraffazioni, che non rappresentano un pericolo attuale o potenziale per il consumatore). ■