Importazione e sicurezza delle carni italiane sulla base dei dati RASFF (2015-2018)

A cura di Pietro Massimiliano Bianco: Responsabile del Comitato Scientifico di European Consumers

Cittaducale (Rieti), 23/02/2019

Fonte dei dati

Il sistema rapido di allerta comunitario, a cui partecipano la Commissione Europea, l'EFSA (Autorità per la sicurezza alimentare) e gli Stati membri dell'Unione notifica in tempo reale i rischi diretti o indiretti per la salute pubblica connessi al consumo di alimenti o mangimi[1].

Per avere una visione generale della situazione di rischio relativamente al comparto carne abbiamo considerato i dati di RASFF relativi al triennio 2015-2018. Riteniamo che tale statistica possa fornire informazioni utili al consumatore in partricolare per valutare i prodotti importati.

La carne ha già di per se un altissima impronta ecologica e il suo eccessivo consumo è una delle cause della cattiva distribuzione del cibo nel mondo. Motivo sufficiente per prestare particolare attenzione ai rischi per la propria salute e agli impatti ambientali dei prodotti scelti per il proprio consumo.

Importazioni ed esportazioni

Va innanzitutto premesso che l'Italia è una grande importatrice di carne. Secondo i dati di Assocarni[2] nel 2017 l'import ha riguardato in totale circa 382.000 tonnellate, di cui l'86 % fresca o refrigerata e l'11 % di origine extraeuropea[3]. La produzione italiana supera comunque i 2.000.000 di tonnellate. Da questo punto di vista è il mercato a determinare le importazioni non la necessità.

Più di 1/3 della carne congelata importata in Italia proviene dal Brasile e, se si considerano anche Uruguay e Paraguay quasi il 50 % proviene dal Sud America. L'Italia è stata nel 2015 il principale importatore europeo di carne bovina dal Brasile (fig. 1).

[1] Il sistema trova il fondamento giuridico nella Direttiva 92/59/ CEE del consiglio europeo recepita in Italia dal decreto legislativo 115/95e dalla Direttiva 2001/95/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 3 dicembre 2001, relative alla sicurezza generale dei e nel Regolamento CE 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, 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] http://www.assocarni.it/archivio3_comunicati-ed-eventi_0_318_173.html

[3] http://www.ismeamercati.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/7625

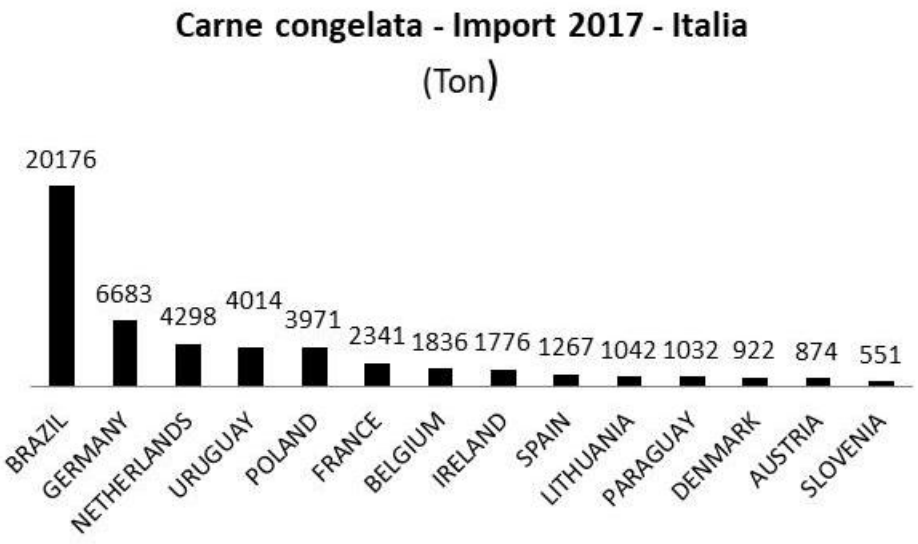

Figura 1. I principali importatori di Carne congelata in italia (Dati Rasff).

Per quanto riguarda la carne fresca e refrigerata le principali importazioni riguardano paesi dell'Unione Europea, con polonia, Francia e Olanda in testa (Figura 2).

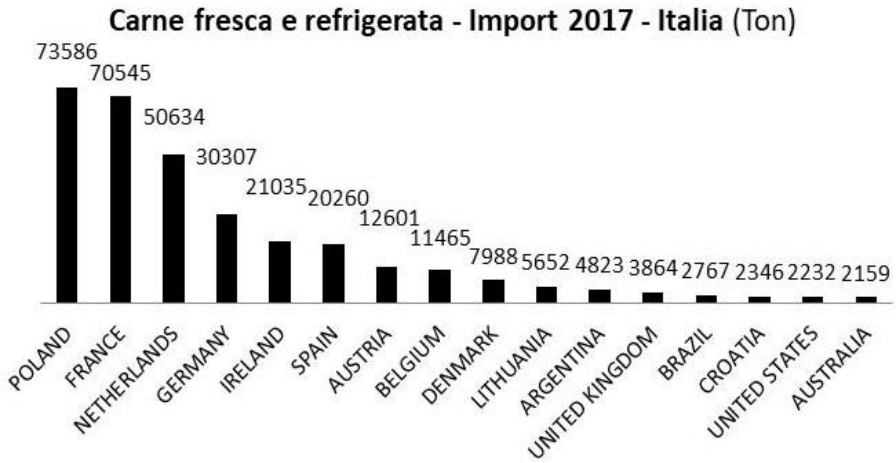

Figura 2. I principali importatori di carne fresca e refrigerata in Italia (Dati RASFF).

Notifiche RASFF 2015-2018 riguardanti l'Italia

In Italia si ha, oltre a un'elevato numero di autocertificazioni su prodotti destinati all'esportazione (30 su 57 allerte totali nel trienni 2015-2018), un record di notifiche di allerta alimentare per i prodotti brasiliani e polacchi che sono in effetti i più importati rispettivamente di carne congelata e carne fresca o refrigerata.

I prodotti brasiliani notificati comprendono principalmente carne bovina (soprattutto a causa shigatoxin da *Escherichia coli*) e tacchino (principalmente per *Salmonella*) congelati. La maggior parte delle notifiche dalla Polonia riguarda prodotti freschi o refrigerati a base di pollo e secondariamente bovino, cinghiale, tacchino per presenza di *Salmonell*e (fig. 3).

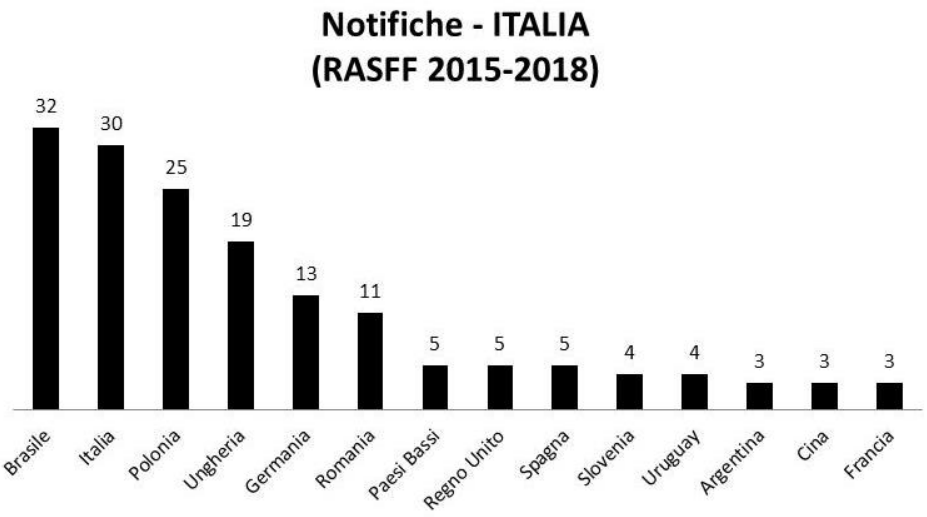

Figura 3. Le nazioni di maggior provenienza dei lotti di carni notificati in Italia per allerte alimentari.

Per il suino si registra l'unica significativa emergenza italiana con 29 notifiche di cui 11 per Salmonelle e 12 per *Listeria monocytogenes*. Si tratta prevalentemente di salumi (9 salami, 4 prosciutti, 2 pancette).

Per il pollo la principale emergenza è rappresentata dalla frequente segnalazione di *Salmonella* in lotti surgelati (15) e refrigerati (6) provenienti principalmente dalla Polonia e secondariamente da altri paesi europei.

Per quanto riguarda la esportazioni le notifiche per prodotti italiani da parte di altri paesi sono 29 di cui 21 per prodotti a base di carne di maiale, 5 di pollo, 1 di bovino, camoscio e cervo. Le segnalazioni per il maiale riguardano principalmente *Listeria monocytogenes* (12) e Salmonelle (8 allerte, di cui 4 *Salmonella* latu sensu, 3 *Salmonella enterica* ser. *Typhimurium*, 1 *Salmonella infantis*).

I contaminanti maggiormente nelle carni importate in Italia

La maggior parte delle notifiche riguarda contaminazioni batteriche e secondariamente antibiotici e loro metaboliti spesso utilizzati per contrastarli (fig. 4).

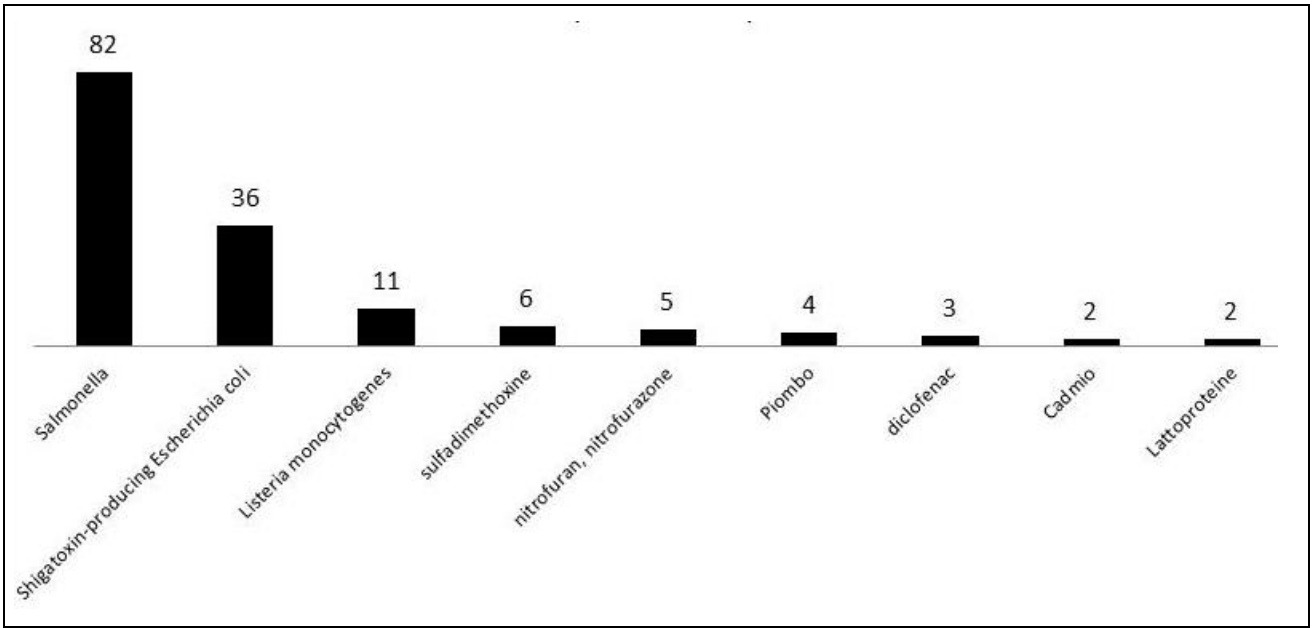

Figura 4. Notifiche frequenti provenienti dall'Italia per tipologie di allerta (RASFF, 2015, 2018).

Salmonella

La salmonella è l'agente batterico più comunemente isolato in caso di infezioni trasmesse da alimenti ed è la prima causa di epidemie compresi focolai epidemici per acqua contaminata nell'Unione europea.

La maggior parte dei sierotipi di *Salmonella* sono tolleranti all'essiccazione e capaci di colonizzare e persistere nei mangimifici. Inoltre, possono sopravvivere alle procedure di pulizia e disinfezione utilizzate negli allevamenti di pollame.

Le salmonelle rilevanti dal punto di vista medico appartengono alla specie *Salmonella enterica* suddivisa in 7 sottospecie: *enterica*, *arizonae*, *diarizonae*, *indica*, *salamae*, *bongori*, *houtenae*. Le sottospecie vengono suddivise nei cosiddetti serovars o sierotipi in base alla presenza di specifici antigeni di cui si conoscono più di 2000 varianti.

I vari sierotipi di Salmonella rappresentano circa il 63 % dei lotti segnalati da RASFF in Europa per superamento dei livelli di allerta nei 3 anni considerati. I ceppi più diffusi in Europa nell'uomo e nelle specie animali sono " *enteritidis*" e la "*typhimurium*".

Tabella 1. Patologie e Salmonelle

Patologia	***Batterio***
Febbri enteriche tifoidee	*Salmonella Typhi*
Febbri enteriche paratifoide	*Salmonella Paratyphi*
Salmonellosi, tossinfezioni alimentari	*Salmonella Typhimurium, Salmonella Enteritidis, vari sierotipi di Salmonella provenienti da feci animali*
Setticemia	*Salmonella Cholaeresuis*

La direttiva 92/117/CEE del Consiglio, del 17 dicembre 1992, riguardante le misure di protezione dalle zoonosi specifiche e la lotta contro agenti zoonotici specifici negli animali e nei prodotti di origine animale allo scopo di evitare focolai di infezioni e intossicazioni alimentari è stata adottata espressamente allo scopo di istituire sistemi di sorveglianza per talune zoonosi e misure di lotta contro la salmonella nel pollame.

Attualmente le salmonellosi sono regolamentate dalla Direttiva CE 2003/99, misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici e dal Regolamento CE 2160/2003 e successive modifiche ed integrazioni. In linea di principio, i controlli dovrebbero comprendere l'intera catena alimentare, dal campo alla tavola

La maggior parte delle persone infette da *Salmonella* sviluppa diarrea, febbre e crampi allo stomaco 12-72 ore dopo aver mangiato cibo contaminato. La malattia di solito dura dai 4 ai 7 giorni e la maggior parte delle persone guarisce senza trattamento.

Il serotipo *Typhimurium* causa diverse forme di gastroenterite nell'uomo a cui ci si riferisce generalmente con il nome di salmonellosi.

I ceppi MDR di *S. newport* sono stati registrati come resistenti ad ampicillina, cloramfenicolo, streptomicina, sulfonamidi e tetraciclina (ACSSuT) e molti di questi ceppi mostrano resistenza intermedia o completa a cefalosporine di terza generazione, kanamicina, sulfonamidi potenziate e gentamicina[4].

Le salmonelle non tifoidee sono nel mondo industrializzato responsabili di oltre il 50% del totale delle infezioni gastrointestinali. Queste infezioni possono verificarsi nell'uomo e negli animali domestici (polli, maiali, bovini, roditori, cani, gatti, pulcini) e selvatici, compresi i rettili domestici

[4] Proteomes - Salmonella newport (strain SL254) https://www.uniprot.org/proteomes/UP000008824

(iguane e tartarughe d'acqua). I principali serbatoi sono rappresentati gli animali e i loro derivati (come carne, uova e latte consumati crudi o non pastorizzati) e l'ambiente (acque non potabili).

Nonostante la salmonella sia un'infezione batterica il ricorso agli antibiotici viene sconsigliato, poiché potrebbe allungare i tempi di persistenza delle salmonelle nelle feci o indurre resistenza. L'ospedalizzazione e l'uso di antibiotici sono indicati solo nei casi gravi (con sintomi extraintestinali), nei neonati al di sotto dei 3 mesi di età e in soggetti con malattie cronico-degenerative.

Molto pericoloso son i sierotipi *Typhi* responsabile della febbre tifoide e la specie *Salmonela paratyphi*, di cui si riconoscono i serotipi a, b ,c. Questi microrganismi possono essere trasmessi per via oro-fecale ed espulso con le feci può contaminare acque e cibi. L'infezione si può determinare anche con il contatto diretto.

La Febbre tifoide, estremamente comune all'inizio del secolo, è ormai poco conosciuta negli USA e nei paesi del nord Europa ed è sempre meno frequente nei paesi mediterranei, come conseguenza di un'attenta politica sanitaria di sterilizzazione delle acque e di pastorizzazione del latte, e per la sempre maggiore disponibilità di sostanze attive contro *S. typhi*.

Nel contempo si è verificato il prevalere di nuovi patogeni alimentari, con un aumento notevole dell'incidenza delle infezioni da S. minori, ed in particolare *S. enteritidis* e *S. typhimurium*

In particolare, sono da considerarsi alimenti a rischio *Salmonella*:

- uova crude (o poco cotte) e derivati a base di uova
- latte crudo e derivati del latte crudo (compreso il latte in polvere)
- carne e derivati (specialmente se poco cotti)
- salse e condimenti per insalate
- preparati per dolci, creme
- gelato artigianale e commerciale
- frutta e verdura (angurie, pomodori, germogli di semi, meloni, insalata, sidro e succo d'arancia non pastorizzati), contaminate durante il taglio.

Veicoli dell'infezione sono anche superfici e utensili, e qualsiasi alimento manipolato da persone infette.

La refrigerazione a temperatura inferiore ai 5° impedisce la moltiplicazione batterica senza uccidere i microorganismi. La congelazione impedisce la crescita e determina una moderata inattivazione delle salmonelle. Solo la cottura degli alimenti abbatte il rischio d'infezione, in quanto i batteri vengono distrutti dal calore. Ma le salmonelle possono anche trovarsi sui piani di cottura, posate e piatti, quindi trasferirsi ad altri alimenti durante le fasi di preparazione.

Le notifiche italiane sono state 82, per la maggioranza pollo (42), tacchino (16), suino (12), anatra.

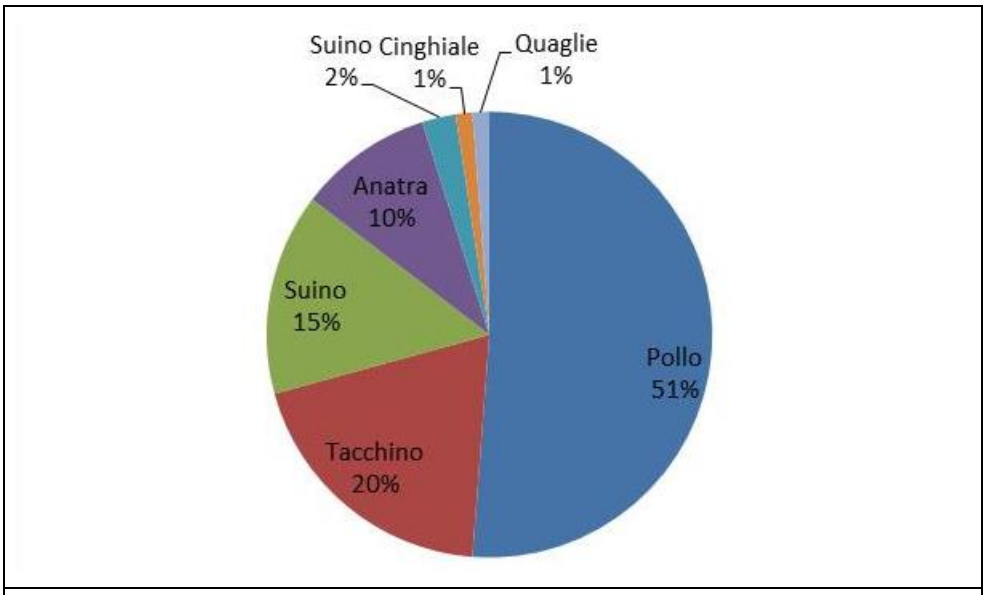

Figura 5. Tipologia delle carni contaminate da Salmonelle tra il 2015 e il 2018 (Dati RASFF).

La maggior parte delle segnalazioni per l'Italia provengono dalla Polonia (21), prevalentemente per *Salmonella enterica* ser. *Enteritidis* nella carne di pollo (14 allerte), 19 dall'Ungheria (pollo, anatra, tacchino, maiale), 12 dal Brasile (tutte per tacchino), 10 dalla Germania (maiale, pollo, tacchino, preparati per kebab), da cui provengono due segnalazioni di *Salmonella paratyphi* per pollo.

Sono da mettere in evidenza le 6 segnalazioni per Salmonella in salsicce e salami di produzione nazionale che conferma come questa sia la filiera più preoccupante tra le produzioni italiane.

Tabella 2. Numero di notifiche Italiane per Salmonella

Stato	**N° notifiche**	**Tipo di carne**
Polonia	**22**	
Salmonella enterica ser. *Enteritidis*	15	pollo
Salmonella enterica ser. *Infantis*	3	pollo
Salmonella enterica ser. *Newport*	2	pollo
Salmonella enterica ls	1	pollo
Salmonella enterica ser. *Abaetetuba*	1	pollo
Ungheria	**18**	
Salmonella enterica ser. *Infantis*	8	pollo
Salmonella enterica ser. *Enteritidis*	5	anatra (4), tacchino (1)
Salmonella enterica ser. *Typhimurium*	3	anatra
Salmonella enterica ls.	1	tacchino

Stato	N° notifiche	Tipo di carne
Salmonella ls	1	maiale
Salmonella enterica ser. *Newport*	1	anatra
Brasile	**12**	
Salmonella ls	5	tacchino
Salmonella enterica ls.	4	tacchino
Salmonella enterica ser. *Saintpaul*	2	tacchino
Salmonella enterica ser. *Bournemouth*,	1	tacchino
Germania	**10**	
Salmonella enterica ser. *Typhimurium*	4	maiale (2), pollo (1), tacchino (1)
Salmonella	2	kebab turco, pollo
Salmonella paratyphi B	2	kebab turco, pollo
Salmonella enterica ser. Derby	1	maiale
Salmonella enterica ser. *Infantis*	1	pollo
Italia	**7**	
Salmonella ls	3	maiale (salsicce e salame)
Salmonella enterica ser. *Typhimurium*	2	maiale, quaglie
Salmonella Brandenburg	1	maiale (salsicce)
Salmonella Panama	1	maiale (salame)
Paesi Bassi	**5**	
Salmonella enterica ser. *Typhimurium*	2	pollo
Salmonella Newport	2	pollo
Salmonella Münster	1	pollo
Spagna	**4**	
Salmonella enterica ser. *Typhimurium*	2	maiale (1 prosciutto)
Salmonella enterica ls		
Salmonella ls	1	maiale (salame chorizo)
Paesi Bassi	**2**	
Salmonella enterica ser. *Typhimurium*	2	pollo
Slovenia	**2**	
Salmonella enterica ser. *Infantis*	2	pollo
Cile	**1**	
Salmonella	1	pollo
Francia		
Salmonella anatum	1	tacchino
Lituania	**1**	
Salmonella	1	pollo
Romania	**1**	

Stato	N° notifiche	Tipo di carne
Salmonella enterica ser. *Enteritidis*	1	pollo
Polonia	**1**	
Salmonella enterica ser. *Typhimurium*	1	cinghiale

Per quanto riguarda i prodotti italiani esportati sono 18 le notifiche per Salmonella (tab. 2).

Tabella 2. Notifiche per Salmonelle esportate dall'Italia (dati RASFF 2015-2018)

Stato notificante	Numero di notifiche	Tipologia di prodotto
Francia	5	filetto di pollo congelato (2), carne di tacchino surgelata, carne bovina macinata congelata, salsicce congelate
Croazia	4	petto di tacchino refrigerato (2), petto di pollo refrigerato, hamburger di tacchino al rosmarino
Svezia	2	salame e salame di tartufo fresco
Austria	2	salame, petti di pollo marinati e refrigerati
Belgio	1	tacchino
Danimarca	1	filetto di petto di tacchino refrigerato
Irlanda	1	carne di tacchino refrigerata
Malta	1	hamburger di pollo surgelati
Romania	1	grasso di maiale congelato

Casi recenti

12 settembre 2018 - Il Ministero della salute ha pubblicato il richiamo di diversi lotti di uova fresche in guscio prodotte dall'azienda Ovo Fucens Soc. Sempl. nello stabilimento di Paterno di Avezzano, in provincia de L'Aquila (marchio di identificazione 006 AQ 702)per la presenza di Salmonella enteritidis rilevata durante le analisi di autocontrollo previste dal piano nazionale salmonellosi. Le uova interessate dal richiamo sono quelle con scadenza dall'11/09/2018 al 07/10/.

4 Ottobre 2018 - Il Ministero della salute ha diffuso il richiamo di un lotto di salsicce stagionate della Macelleria Partenzi, prodotte nello stabilimento di via Trento e Trieste 92 a Spoleto (PG), per la presenza di Salmonella spp. Il prodotto interessato è venduto sfuso, con il numero di lotto 29/2018 e il termine minimo di conservazione 15/10/2018.

18 ottobre 2018 - Il Ministero della salute ha diramato tre avvisi di richiamo per la possibile presenza di Salmonella Enteriditis in alcuni lotti di uova fresche da allevamento a terra appartenenti a due marchi differenti della stessa azienda agricola. Il ritiro «per rischio microbiologico» riguarda uova fresche di due marchi prodotti dalla stessa azienda agricola, la Avicola Sagittario di Galante &

C., nello stabilimento di Bugnara, in provincia dell'Aquila. Il ministero della Salute ha invitato «a riportare le confezioni nei punti vendita di acquisto»[5].

16 Gennaio 2019 - *Salmonella enterica* (ser. Enteritidis e ser. Infantis) in filetti di pollo refrigerati dalla Polonia. L'Austria segnala piombo Salmonella enterica (ser. Senftenberg) in farina di soia destinata a mangime dall'Italia.

28 Gennaio 2019 - *Salmonella pooma* trovata in latte in polvere, al suo interno. La marca incriminata è Modilac, prodotta dalla spagnola Sodilac. Quattro casi di intossicazione segnalati. Attraverso il sistema di allerta RASFF è stata comunicata una tossinfezione alimentare avvenuta in Francia causata da *Salmonella poona*, diffusione resa possibile dal consumo di latte di riso per la prima infanzia[6].

16 Febbraio 2019 - *Salmonella enterica* (ser. *Typhimurium*) in anatra intera con frattaglie, congelata dall'Ungheria, via Austria[7].

Shigatossine da Escherichia coli

Escherichia coli (*E. coli*) è un batterio appartenente alla famiglia delle *Enterobacteriaceae*, che include varie altre specie batteriche (es. *Salmonella, Klebsiella, Yersinia ecc.*), il cui *habitat* è rappresentato dall'intestino dell'uomo e di altri animali.

Gli Escherichia coli sono componenti della normale flora batterica intestinale di cui esistono centinaia di ceppi diversi. Finché non acquisiscono elementi genetici che li mettono in grado di diventare virulenti, rimangono commensali benigni.

Nel 1982 è stato identificato il primo ceppo di E. Coli in grado di provocare intossicazioni alimentari e la principale causa di intossicazioni negli Stati Uniti: l'O157:H7. La principale fonte è il bestiame domestico, ma questi batteri si trovano anche in altri animali domestici o selvatici.

L'E. Coli O157:H7 e altri ceppi pericolosi detti "produttori di Shiga-tossine" (STEC) o "verocitotossici" (VTEC), producono uno o più tipi di tossine (Shiga-tossine) in grado di danneggiare gravemente mucose intestinali e reni. Gli STEC possono appartenere a più di un centinaio di differenti sierotipi, ma la gran parte dei casi di infezione riportati nell'uomo risultano causati da *E. coli* appartenenti a 5 sierotipi (O157, O26, O111, O103 e O145).

---

[5] Il primo avviso riguarda i lotti 08111, 1211, 1511 e 1911 di uova fresche allevate a terra del marchio Galantuomo, con scadenza 08/11/18, 12/11/18, 15/11/18 e 19/11/2018. Il secondo ritiro riguarda i lotti 151118/3, 171118/3 e 191118/3 delle uova da allevamento in batteria del marchio Avicola Sagittario con scadenze 15/11/18, 17/11/18 e 19/11/18. Il terzo richiamo riguarda i lotti 081118/3, 111118/3 e 131118/3 del marchio Avicola Sagittario, con scadenze al 08/11/18, 11/11/18 e 13/11/18. https://www.corriere.it/salute/malattie_infettive/18_ottobre_30/uova-fresche-la-salmonella-ritirati-lotti-contaminati-1836e92e-dc19-11e8-8bd6-c59ffaae6497.shtml?refresh_ce-cp

[6] https://www.investireoggi.it/news/latte-in-polvere-con-salmonella-ce-lallerta-del-ministero-della-salute/

[7] https://www.investireoggi.it/news/allarme-salmonella-82-segnalazioni-e-9-prodotti-ritirati-dal-mercato-italiano/

Provocano febbre, vomito, nausea, crampi addominali, diarrea con tracce di sangue, affaticamento e possono causare insufficienza renale nei bambini o nei pazienti con sistema immunitario compromesso. I sintomi di norma si presentano da 3 a 4 giorni dopo l'ingestione dell'alimento o della bevanda contaminata (tempo d'incubazione), possono durare per 8 giorni e guarire completamente.

La sindrome emolitico-uremica (HUS o SEU) è una seria complicazione che può provocare insufficienza renale, anemia e piastrinopenia con una mortalità del 20 %. I bambini sono particolarmente soggetti a complicanze renali ed è la causa più frequente di insufficienza renale nell'America del nord. Per curare questa pericolosa patologia sono necessarie trasfusioni di sangue e dialisi. L'8% circa dei pazienti affetti dalla sindrome emolitico-uremica soffrirà per tutta la vita di altre complicazioni, come ipertensione, convulsioni, cecità, paralisi e conseguenze dell'asportazione di parte dell'intestino.

L'*Escherichia Coli* produttore di Shiga-tossine (STEC) si trasmette mediante consumo di alimenti o bevande contaminati; in passato sono stati causa di epidemie: latte non pastorizzato, formaggi, hamburger, Preparati a base di carne cruda o poco cotta, insaccati stagionati, verdure (spinaci, lattuga, germogli, latte, succo di mela, sidro non pastorizzati), maionese, succhi di frutta, acqua contaminata da pozzi o da zone frequentate dai animali.

I bovini rappresentano il più importante serbatoio naturale di STEC, frequentemente presenti anche in altri ruminanti domestici e selvatici (pecore, capre, cervi, caprioli, ecc), spesso senza causare alcun sintomo di malattia evidente.

L'*Escherichia Coli* produttore di Shiga-Tossine può contaminare l'uomo oltre che per consumo di alimenti, acqua o ghiaccio contaminati anche a causa di mani non lavate bene con acqua e sapone, contatto con animali infetti o escrementi, con una persona infetta, per immersione in acqua contaminata. Si consiglia di sottoporre ai relativi esami chiunque manifesti un'improvvisa diarrea con feci contenenti sangue.

Gli STEC sono sensibili ai trattamenti termici e quindi una adeguata cottura è in grado di eliminare gli eventuali germi presenti, riducendo il rischio d'infezione per il consumatore. I maggiori rischi provengono da alimenti conservati quali insaccati e formaggi stagionati.

L'European Food Safety Authority (EFSA) e l'European Centre for disease Prevention and Control (ECDC), nel 2011 hanno pubblicato una valutazione dei rischi legati all'esposizione dei consumatori a STEC/VTEC e ha proposto alcune raccomandazioni sui possibili modi di contenere i rischi (https://www.efsa.europa.eu/it/press/news/110601a) a seguito della comparsa, in Germania nel 2011, di focolai di infezione da STEC O104:H4.

Malgrado le numerose misure in vigore, i consumatori possono essere esposti agli agenti di contagio attraverso cibi contaminati, in particolare crudi o non interamente cotti. Si possono tuttavia adottare alcune semplici precauzioni che riducono il rischio di contagio attraverso alimenti o

animali potenzialmente contaminati o persone ammalate. Spesso i consumatori possono ridurre il rischio di contagio a casa seguendo buone prassi di manipolazione dei cibi e di attenta pulizia delle mani.

Consigli per una scrupolosa pulizia delle mani

Lavare le mani accuratamente con il sapone, risciacquarle attentamente e asciugarle usando carta da cucina o asciugamani di tessuto (da lavare con regolarità a 60°C)

- prima di preparare, servire o mangiare i cibi;
- dopo essere stati in bagno o aver cambiato i pannolini;
- dopo aver manipolato ortaggi crudi, ortaggi a radice o carne;
- dopo essere stati a contatto con animali da fattoria o dopo aver visitato una fattoria;
- dopo qualsiasi contatto con le feci di animali domestici.

Manipolazione degli alimenti

- Tutte le persone affette da diarrea o vomito devono evitare di manipolare gli alimenti.
- La carne, anche quella tritata, deve essere completamente cotta.
- Tutta la frutta con la buccia deve essere sbucciata e sciacquata sotto l'acqua potabile corrente.
- Tutti gli ortaggi devono essere lavati accuratamente sotto l'acqua potabile corrente, soprattutto quelli che non saranno consumati cotti.
- Tutti gli ortaggi a radice devono essere sbucciati e sciacquati sotto l'acqua potabile corrente.
- Una completa cottura degli ortaggi e della carne distrugge i batteri e i virus all'origine della malattia.
- Evitare la contaminazione incrociata, ovvero la diffusione dei batteri da un alimento crudo ad un alimento pronto per il consumo o cotto, ad esempio usando taglieri separati per la carne cruda e cotta o le verdure fresche e lavandoli con detersivo dopo aver manipolato cibi crudi e prima di manipolare cibi pronti per il consumo.

Tra il 2015-2018 in Italia ci sono state 32 allerte di cui ben 20 di bovino dal Brasile (tab. 3).

Tabella 3. Allerte RASFF per Shigatoxin da Escherichia coli 2015-2018

Nazione	**Tipo di carne**	**Numero notifiche**
Brasile	Bovino	20
Regno Unito	Ovino	4
	Capriolo	1
Uruguay	Bovino	4
Argentina	Bovino	3
Germania	Bovino	1
	Cervo	1
Irlanda	Bovino	1

Polonia	Bovino	1

Casi recenti

28 Febbraio 2018 - allerta per presenza di tossina di Shiga, prodotta da Escherichia coli, in "Salame di montagna della Carinzia" dall'Austria a marca Friess (lotto L39543, in confezione da 500 grammi o 1 chilo).

maggio 2018 - riscontrata la presenza di tossina di Shiga, prodotta da Escherichia coli, in formaggio di pecora a latte crudo e in formaggio Camembert de Normandie provenienti dalla Francia[8].

giugno 2018 - allerta per la presenza di tossina di Shiga, prodotta dal gruppo Escherichia coli, in costine d'agnello congelate dal Regno Unito[9].

Listeria monocytogenes

È un batterio presente nel suolo, sull'acqua e nella vegetazione che può contaminare latte, verdura, formaggi molli, carni poco cotte ed è responsabile della listeriosi. Può causare due sindromi: la diarroica che si manifesta nel giro di poche ore dall'ingestione e l'invasiva o sistemica, che si diffonde attraverso i tessuti intestinali e il flusso sanguigno e sviluppa sepsi, encefaliti e meningiti. In quest'ultimo caso tra ingestione e esordio dei sintomi possono passare fino a 90 giorni.

Il batterio è molto pericoloso perché arriva a contaminare piani di lavoro o macchinari delle industrie alimentari e contaminare i prodotti alimentari a qualunque livello della catena di produzione e consumo. L'infezione è particolarmente insidiosa, perché il batterio resiste anche in frigorifero, come conferma il rinvenimento piuttosto frequente in formaggi, surgelati e altri cibi della catena del freddo.

In Europa, negli corso degli ultimi cinque anni, i casi di *Listeria monocytogenes* registrati sono in continuo aumento. Nel 2015 i casi di infezione da *Listeria monocytogenes*, nei 27 paesi aderenti al network europeo, sono stati 2.224, con una mortalità del 18,8% (Van Walle et al., 2018).

Le notifiche italiane nel triennio considerato sono state 11 di cui 8 provenienti dall'Italia (6 maiale, 1 tacchino e bovino), le altre 3 da Romania e Ungheria (maiale), Francia (anatra). Quattro autonotifiche riguardano i salumi (coppiette, prosciutto affumicato, pancetta affumicata, coppa).

[8] Tossina di Shiga in formaggio di pecora dalla Francia e Salmonella in petto di pollo… Ritirati dal mercato europeo 71 prodotti. https://ilfattoalimentare.it/tossina-di-shiga-formaggio-di-pecora.html; Salmonella in cosce di pollo congelate e tossina di Shiga in formaggio Camembert de Normandie… Ritirati dal mercato europeo 60 prodotti. https://ilfattoalimentare.it/salmonella-tossina-camembert.html

[9] Tossina di Shiga in costine d'agnello congelate e Listeria in formaggi di latte vaccino… Ritirati dal mercato europeo 59 prodotti. https://ilfattoalimentare.it/tossina-di-shiga-costine-rasff.html

Per quanto riguarda le notifiche di altri paesi per l'Italia ve ne sono 5 dalla Francia, 1 dalla Germania, tutti per salumi.

Mentre una buona cottura è in grado di uccidere la Listeria nelle carni bovine o avicole essa rappresenta un rischio nei salumi per le modalità di consumazione. Questa situazione, seppur limitata a pochi lotti, è però ripetuta nel tempo per cui appare opportuna una maggiore attenzione alle filiere locali e alle modalità di trasporto e conservazione di questi prodotti.

Casi recenti

18 aprile 2018 - richiamato un lotto di Spianata Romana dall'Italia per presenza di *Listeria*.

24 Maggio 2018 - Lidl ha segnalato il richiamo di un lotto di tartare di bovino adulto Scottona per la presenza di *Listeria monocytogenes*, un batterio alimentare. Il prodotto interessato dal richiamo è venduto in confezioni da 200g con in scadenza il 27/05/2018.

07 luglio 2018 - Findus ritira diversi lotti di 4 tipi di minestroni per il rischio di contaminazione da batterio Listeria[10].

22 novembre 2018 - Il Ministero della salute pubblica il richiamo di un lotto di vitello tonnato a marchio Gastronomia d'Italia, prodotto per Sma Spa dall'azienda La Sorgente Srl, nello stabilimento di via Aldo Moro 6 a Pessano con Bornago, in vaschette da 230 grammi con il numero di lotto 18048 e le date di scadenza 24/11/2018 e 26/11/2018, per la possibile presenza di Listeria monocytogenes[11].

23 novembre 2018 - Il Ministero della salute ha diffuso il richiamo di un lotto di coppa di testa di maiale farcita a marchio Gastronomia delle Marche, prodotta dall'azienda Antica Gastronomia Srl nello stabilimento di via Enrico Fermi 1, a Mogliano, in provincia di Macerata (marchio di identificazione IT 1725L CE) per la "rilevazione di contaminazione in quantità minimale" di *Listeria monocytogenes*. Il prodotto coinvolto è venduto in confezioni da 2,5 kg e 3,5 kg, identificabili dal numero di lotto H0610 con scadenza a 45 giorni[12].

[10] Lo ha annunciato l'azienda sul suo sito web, annunciando che è in corso un richiamo volontario in via del tutto precauzionale dei seguenti lotti di produzione: Minestrone Tradizione 1 KG L7311 L7251 L7308 L7310 L7334; Minestrone Tradizione 400g L7327 L7326 L7304 L7303; Minestrone Leggeramente Sapori Orientali 600g L7257 L7292 L7318 L8011 Minestrone Leggeramente Bontà di semi 600g L7306. Vedi: Ritirate dal mercato confezioni di minestrone. Cosa sapere sul batterio Listeria https://www.agi.it/cronaca/listeria_infezione_listeriosi_batterio_findus_lidl-4125183/news/2018-07-08/

[11] Richiamato vitello tonnato Gastronomia d'Italia: possibile presenza di Listeria monocytogenes. Richiamo n°123 del 2018 https://ilfattoalimentare.it/richiamo-vitello-tonnato-listeria.html

[12] Listeria monocytogenes: richiamata la coppa di testa farcita Gastronomia delle Marche. Il batterio presente "in quantità minimale. https://ilfattoalimentare.it/richiamo-coppa-testa-listeria.html

26 novembre 2018. Il Ministero della Salute ha richiamato un prodotto alimentare, con un lotto di ciauscolo di Visso Igp a marchio Vissana Salumi Srl di via Cesare Battisti numero 57 a Visso, in provincia di Macerata, per rischio microbiologico per Salmonella spp e *Listeria monocytogenes*[13].

12 Dicembre 2018. Il Ministero della salute ha diffuso il richiamo di un lotto di salame morbido a marchio Rovetano per la presenza di Listeria monocytogenes. Il prodotto interessato dal provvedimento è distribuito sfuso in pezzi da circa 550 grammi l'uno, con il numero di lotto 40.18 e la data di scadenza 06/08/2019, ed è stato venduto unicamente tra il 21 novembre e l'11 dicembre 2018. Il salame morbido richiamato è stato prodotto da Regoli Ivano Snc di Regoli Igino, nello stabilimento di via Molino 55 a Monte San Martino, in provincia di Macerata (marchio di identificazione IT9 390 L CE)[14].

Sulfadimethoxine

Sulfadimethoxine è un antibiotico della classe sulfonamide che agisce sfruttando il fabbisogno cellulare di acido folico della cellula batterica. L'acido folico, fondamentale per la divisione cellulare, è costituito dall'acido para-amino benzoico (PABA) attraverso un processo graduale che coinvolge due enzimi. I farmaci sulfa bloccano il primo enzima rendendo la cellula incapace di produrre acido folico.

In quantità normali non è un problema per gli animali domestici perché mammiferi, uccelli e rettili non hanno bisogno di produrre acido folico, ma lo mangiano nella loro dieta sotto forma di piante verdi. In sostanza, il farmaco priva i batteri dell'acido folico di cui hanno bisogno senza interferire con l'acido folico disponibile per l'ospite.

Ma in quantità eccessive è sospettata di provocare il cancro, di nuocere alla fertilità o al nascituro. Per contatto o inalazione questa sostanza provoca gravi irritazioni agli occhi, reazioni allergiche e irritazione della pelle e delle vie respiratorie[15].

Sono state trovate in quantità non regolari in carni italiane di coniglio (2015, 2017), cinghiale (2016) e maiale (2017, 2018). Desta sorpresa la presenza nel Cinghiale essendo Sulfadimethoxine normalmente utilizzato per la profilassi veterinaria degli animali allevati.

Nitrofuran, nitrofurazone

I nitrofurani sono una classe di farmaci tipicamente usati come antibiotici o antimicrobici. Il nitrofurazone è un composto organico antimicrobico appartenente alla classe nitrofuran utilizzato contro i batteri gram-positivi, i batteri gram-negativi e usato nel trattamento della tripanosomiasi.

---

[13] Ritirato salame per *Salmonella* spp e *Listeria monocytogenes* , ecco marca e lotto. https://www.notizieora.it/salute-benessere/ritirato-salame-per-salmonella-spp-e-listeria-monocytogenes-ecco-marca-e-lotto/

[14] Salame morbido Rovetano richiamato per presenza di *Listeria monocytogenes*. Richiamo n°135 del 2018 https://ilfattoalimentare.it/richiamo-salame-morbido-listeria.html

[15] https://echa.europa.eu/it/substance-information/-/substanceinfo/100.004.113

L'attività/tossicità dei nitrofurani è dovuta alla loro capacità di formare radicali liberi che reagiscono con l'ossigeno molecolare per formare anione superossido, perossido di idrogeno e radicale idrossile.

La generazione di queste specie reattive dell'ossigeno (ROS) avviene più rapidamente nelle cellule batteriche e protozoarie rispetto alle cellule di mammifero, spiegando la tossicità selettiva dei nitrofurani nei confronti di batteri e tripanosomi. Allo stesso modo, la mutagenicità dei nitrofurani aumenta nei batteri perché mancano i normali meccanismi di riparazione dell'escissione del DNA.

In base alla classificazione fornita dall'ECHA Nitrofuran è nocivo se ingerita e per contatto con la pelle, è dannoso se inalata e si sospetta che possa provocare il cancro[16].

Il nitrofurazone è un sospetto cancerogeno, mutageno, tossico per la riproduzione, pericoloso per l'ambiente acquatico e persistente nell'ambiente (ECHA all. 3).

Nel periodo considerato tre notifiche provengono dalla Cina, due per budelli di maiale essiccati e una per carne di coniglio congelata. Una notifica per ovino importato dalla Turchia. Vi è anche un autonotifica italiana per bovino destinata all'esportazione.

Piombo

Per il piombo le notifiche europee riguardano anche l'Italia con 2 notifiche del 2018 da parte dell'Austria per salami ottenuti con carni di cervo e camoscio. Notifiche del 2016 e del 2017 riguardano carni di cinghiale dalla Slovenia. Un'altra notifica del 2016 riguarda salame di cervo spagnolo e una del 2015 carne di manzo dalla Polonia.

Data	Notifica	Tipo di prodotto	Nazione di provenienza	Elemento
28/10/2015	Italia	carne di manzo refrigerata	Polonia	Piombo
29/01/2016	Austria	salame di cervo	Spagna	Piombo
28/09/2016	Italia	carne di maiale congelata	Paesi Bassi	Piombo
09/11/2016	Italia	spezzatino di cinghiale selvatico congelato	Slovenia	Piombo
19/01/2017	Italia	cinghiale congelato	Slovenia	Piombo
19/10/2018	Austria	salame di cervo	Italia	Piombo
19/10/2018	Austria	salame di camoscio fresco	Italia	Piombo
03/11/2017	Italia	Carne di cavallo	Romania	Cadmio
22/06/2018	Italia	Carne di cavallo	Romania	Cadmio

La presenza di piombo nella cacciagione è probabilmente dovuta alle metodologie di caccia e alla cattiva qualità dei proiettili utilizzati con dispersione nell'organismo dell'animale ucciso.

[16] https://echa.europa.eu/substance-information/-/substanceinfo/100.154.393

Cadmio

Viene ormai utilizzato in moltissime produzioni industriali:, i principali responsabili dello spargimento nell'ambiente sono i pesticidi, ma è largamente impiegato nelle industrie in cui si lavorano i metalli ed utilizzato negli elettrodomestici, spesso smaltiti illegalmente nell'ambiente. È componente comune anche delle pile.

L'eccessiva esposizione per via orale a lungo termine comporta lesioni ai tubuli prossimali renali con conseguente proteinuria a basso peso molecolare, effetti sull'osso (osteoporosi), sul fegato, sul sistema emopoietico e sul sistema immunitario.

Per quanto riguarda le notifiche italiane nel 2017 e nel 2018 cadmio in eccesso è stato rinvenuto in carne di cavallo refrigerata proveniente dalla Romania. A livello europeo si segnala nel 2016 fegato di cavallo refrigerato dalla Bulgaria.

Boldenone

È un farmaco androgeno e steroidi anabolizzanti (AAS) che in passato era usato anche negli esseri umani, ma attualmente viene utilizzato in medicina veterinaria, soprattutto nei cavalli. Tuttavia un'allerta del 9 luglio 2015 è un autonotifica italiana per carne di manzo refrigerata.

Secondo la classificazione fornita dalle società all'ECHA questa sostanza è sospettata di provocare il cancro[17].

Cefapirin

Utilizzata in campo veterinario per combattere i più comuni patogeni mammari causa di mastiti . In particolare il farmaco viene utilizzato per la cura dei bovini per la produzione del latte.

Questa sostanza può causare sintomi allergici o asmatici o difficoltà respiratorie se inalata e può causare una reazione allergica cutanea[18]. È sospetto persistente nell'ambiente e pericoloso per l'ambiente acquatico.

Il 14 ottobre 2016 un auto-notifica italiano ha riguardato lotti di carne di manzo refrigerata destinata all'esportazione in Spagna[19] ed è stata riferita ad animali che non hanno subito periodi di sospensione sufficienti per i medicinali veterinari.

Dexamethasone

Il Desametasone in associazione al Prednisolone viene utilizzato in medicina veterinaria come potente farmaco anti-infiammatorio (Opticortenol-S), anti-infiammatorio, antiallergico e antitossico.

Questa sostanza è sospettata di nuocere alla fertilità o al nascituro e può causare danni agli organi in caso di esposizione prolungata o ripetuta[20]. Sospetto mutageno (ECHA, all. 3).

È stato rinvenuto al di sopra del Limite Massimo di Residuo in un lotto di vitelli da macello italiane, (28 aprile 2015), in carne di cavallo dalla Spagna importata attraverso il Belgio (05 marzo 2018), in carne di cavallo e asino dalla Romania (05 marzo 2018).

Diclofenac

Appartiene al gruppo degli antinfiammatori non steroidei (FANS). L´Agenzia europea per i medicinali (Ema) ha emanato una raccomandazione alla Commissione europea sull'uso veterinario del diclofenac in Europa. Non è attualmente concesso in licenza per uso veterinario nella maggior

[17] https://echa.europa.eu/substance-information/-/substanceinfo/100.032.734
[18] https://echa.europa.eu/substance-information/-/substanceinfo/100.040.409
[19] https://ilfattoalimentare.it/cereali-per-la-colazione-rasff41.html
[20] https://echa.europa.eu/substance-information/-/substanceinfo/100.000.004

parte dei paesi dell´Unione Europea ed è stato vietato per l'uso veterinario in diversi paesi dell´Asia meridionale ma la Spagna e l'Italia autorizzano dal 2013 la commercializzazione di diclofenac come farmaco veterinario per l´uso in bovini, suini e cavalli. Il Diclofenac, ma è stato recentemente approvato per l´uso in Spagna e in Italia.

L´uso di diclofenac in campo veterinario in Spagna e Italia sta mettendo a rischio le popolazioni di avvoltoi e aquile in Europa e dovrebbe essere vietato (Swan et al., 2006; Margalida & Vidal, 2017).

Tracce di diclofenac in carcasse di bestiame sono letali per gli avvoltoi e le aquile che le mangiano, e la contaminazione di meno dell´1% degli animali morti ha portato alla quasi estinzione di tre specie asiatiche di avvoltoi. La maggior parte degli avvoltoi in Europa è già in via di estinzione e queste specie sono quindi particolarmente vulnerabili a questa minaccia.

Le tre notifiche (1 nel 2017 e 2 nel 2018) riguardanti l'Italia sono da riferire comunque a importazioni di carni equine da Polonia, Belgio e Romania.

Oxytetracycline

Nei suini sono impeigate per trattamento delle malattie batteriche intestinali e respiratorie da germi sensibili alla ossitetraciclina (Coli, Salmonelle, Micoplasmi, Stafilococchi, Streptococchi, Pasteurelle, Actinomiceti, Rickettsie e taluni protozoi); nei polli da carne e tacchini per il trattamento delle malattie batteriche respiratorie, gastro-intestinali e dell'apparato genitale, setticemie batteriche da agenti sensibili alla ossitetraciclina (Coli, Salmonelle, Micoplasmi, Chlamydie, Stafilococchi, Streptococchi, Pasteurelle, Actinomiceti, Rickettsie e taluni protozoi); nei conigli per colibacillosi, salmonellosi, pasteurellosi.

Un'auto-notifica per l'Italia del 9 luglio 2018 ha riguardato un lotto di carne di coniglio.

Tilmicosin, lincomycin-spectinomycin

La tilmicosina è un antibiotico macrolide usato in medicina veterinaria per il trattamento delle malattie respiratorie dei bovini e della polmonite enzootica causata dalla *Mannheimia* (*Pasteurella*) *haemolytica* negli ovini. Secondo la classificazione fornita dalle società all'ECHA nelle notifiche CLP questa sostanza è molto tossica per la vita acquatica con effetti a lungo termine, è pericolosa se ingerita, provoca grave irritazione agli occhi, è nociva se inalata, può provocare danni agli organi in caso di esposizione prolungata o ripetuta , può causare una reazione allergica cutanea e può causare sintomi allergici o asmatici o difficoltà respiratorie se inalato.

La lincomicina è un farmaco antibiotico appartenente, con la clindamicina, alla famiglia delle lincosamidi e viene utilizzato nel trattamento di ostiomieliti strafilococciche, è efficace anche con batteri produttori di penicillasi, sono suscettibili alla lincomicina anche *diplococcus pneumoniae*, *streptococcus pyogenes*, *streptococcus viridans*, *bacillus anthracis*, *bacterioides fragilis*, *Neisseria*, *Heamophilu*s ed enterococchi. Secondo la classificazione fornita dalle società all'ECHA nelle

registrazioni REACH questa sostanza provoca grave irritazione agli occhi, provoca irritazione della pelle e può causare irritazione alle vie respiratorie.

La spectinomicina è un antibiotico inibitore della sintesi proteica prodotto dal batterio *Streptomyces spectabilis*. Il 19 maggio 2016, l'Agenzia europea per i medicinali (l'Agenzia) ha portato a termine una revisione della sicurezza, dell'efficacia e della resistenza antimicrobica dei medicinali veterinari contenenti un'associazione di lincomicina e spectinomicina per somministrazione orale a suini e/o pollame. Il comitato per i medicinali veterinari dell'Agenzia (CVMP) ha concluso che il rapporto rischi/benefici complessivo per le premiscele per mangimi medicati e polveri da somministrare nel mangime contenenti un'associazione di lincomicina e spectinomicina è negativo, poiché l'uso di questi prodotti ai regimi posologici raccomandati comporta un rischio elevato di selezione e sviluppo della resistenza, dovuto all'esposizione a bassi livelli antimicrobici per periodi prolungati[21].

Il 21/02/2017 un auto allerta italiana per queste tre sostanze ha riguardata un lotto di vitello refrigerato destinato all'esportazione ed è stata riferita ad animali che non hanno subito periodi di sospensione sufficienti per i medicinali veterinari.

Conclusioni

Dai dati relativi all'importazione si osserva un particolare rischio per i prodotti importati dal Brasile per Shigatoxin da *Escherichia coli* nella carne bovina e *Salmonella* in quella di tacchino. La Polonia per Salmonella e l'Ungheria dove è stata rinvenuta anche in preparazioni a base di anatra. Le allerte che riguardano prodotti italiani sono soprattutto relative a *Listeria monocytogenes* e *Salmonella* e i salumi risultano i prodotti più a rischio.

Antibiotici al di sopra dei Livelli Massimi di Residuo continuano ad essere identificati in lotti provenienti sia dall'Italia che dai paesi esteri. Questa immissione di antibiotici nella catena alimentare sta determinando un aumento della resistenza dei patogeni negli organismi umani e animali.

La carne è notoriamente un prodotto che di per se ha un grande peso ecologico, che può essere solo aggravato da importazioni a causa del consumo di carburanti sotteso. Inoltre la filiera da paesi lontani aumenta il rischio di sviluppo di infestazioni e contaminazioni come dimostrato ampiamente dai dati RASFF. Per cui come Associazione invitiamo a comprare solo carne biologica italiana gestita in ambiti estensivi. Meglio mangiare poca carne ma buona, abbassando per altro la propria impronta ecologica, che avvelenarsi con prodotti contaminati.

[21] Domande e risposte sui medicinali veterinari contenenti un'associazione di lincomicina e spectinomicina per somministrazione orale a suini e/o pollame Esito di una procedura di deferimento ai sensi dell'articolo 35 della direttiva 2001/82/CE (EMEA/V/A/110)

A livello di import-export devono essere aumentati i controlli intra-europei a livello di filiere locali stante una particolare pericolosità soprattutto per le carni di pollo. Per quanto riguarda l'Italia deve essere aumentato il controllo sulla filiera dei salumi, anche per la sua notevole importanza economica.

I ristoranti e i venditori al dettaglio non dovrebbero servire o vendere prodotti di carne bovina richiamati e dovrebbero controllare gli alimenti e i congelatori in relazione alle notifiche RASFF. Se non lo fanno compiono un reato mettendo a rischio la salute dei clienti. Fate quindi attenzione ai sintomi successivi a pasti fuori casa e denunciateli prontamente.

Ricordiamo che, vista la destinazione produttiva di molte delle carni estere, anche i surgelati precotti vanno sottoposti ad adeguata cottura. Ma a nostro parere è meglio evitarli.

Al fine di evitare la contaminazione dei cibi in ambiente domestico è necessario il rispetto delle basilari norme d'igiene raccomandate per la manipolazione degli alimenti, in particolare:

- Igiene delle mani;
- Rispetto della catena del freddo;
- Lavaggio periodico di utensili come taglieri e piatti;
- Separazione delle carni e di altri prodotti crudi dagli altri alimenti;
- Adeguata cottura dei cibi.

Abbreviazioni

CEE, Comunità economica europea

CLP, Classification, Labelling and Packaging, regolamento (CE) n. 1272/2008

ECDC, European Centre for Disease Prevention and Control

EEA, European Environment Agency

EFSA, European Food Safety Authority

EU, European Union

ISMEA, Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare

RASFF, Rapid Alert System for Food and Feed

REACH, regolamento (CE) n. 1907/2006, concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (Registration, Evaluation, Authorisation and restriction of Chemicals)

Bibliografia

EFSA/ECDC, 2011. Joint EFSA/ECDC technical report: Shiga toxin/verotoxin-producing Escherichia coli in humans, food and animals in the EU/EEA, with special reference to the German outbreak strain STEC O104. https://www.efsa.europa.eu/it/supporting/pub/en-166

ISMEA, 2017. Tendenze Bovino da Carne. Mercato ancora in crisi …. ma con flebili segnali di ripresa. http://www.ismeamercati.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/7625

Margalida A., Oliva-Vidal Pilar, 2017. The shadow of diclofenac hangs over European vultures. Nature Ecology & Evolutionvolume 1, page1050.

Swan G. E., Cuthbert R., Quevedo M., Green R. E., Pain D. J., Bartels P., Cunningham A. A., Duncan N., Meharg A. A., Oaks J. L., Parry-Jones J., Shultz S., Taggart M. A., Verdoorn G., … Wolter K., 2006. Toxicity of diclofenac to Gyps vultures. Biology letters, 2(2), 279-82.

Van Walle I., Björkman J. T., Cormican M., Dallman T., Mossong J., Moura A., Pietzka A., Ruppitsch W., Takkinen J., 2018. European Listeria WGS typing group. Retrospective validation of whole genome sequencing-enhanced surveillance of listeriosis in Europe, 2010 to 2015. Euro Surveill. 2018;23(33):pii=1700798. https://doi.org/10.2807/1560-7917.ES.2018.23.33.1700798

Riferimenti normativi

Direttiva 92/59/CEE del Consiglio, del 29 giugno 1992, relativa alla sicurezza generale dei prodotti Direttiva 2001/95/CE. https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/?uri=CELEX%3A31992L0059

Direttiva 92/117/CEE del Consiglio del 17 dicembre 1992 riguardante le misure di protezione dalle zoonosi specifiche e la lotta contro agenti zoonotici specifici negli animali e nei prodotti di origine animale allo scopo di evitare focolai di infezioni e intossicazioni alimentari. http://zoonosi.izs.it/zoonosi/zoonosi_inf/1992/117_1992.pdf

Direttiva 2001/95/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 3 dicembre 2001, relativa alla sicurezza generale dei prodotti. https://eur-lex.europa.eu/legal-content/it/TXT/?uri=CELEX:32001L0095

Direttiva 2003/99/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 17 novembre 2003 sulle misure di sorveglianza delle zoonosi e degli agenti zoonotici, recante modifica della decisione 90/424/CEE del Consiglio e che abroga la direttiva 92/117/CEE del ConsiglioRegolamento CE 2160/2003. http://www.izs.it/IZS/Engine/RAServeFile.php/f/pdf_vari_grafica_/Dir_99del17.112003_GU_L325_12.12.2003.pdf

Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio2002 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. https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32002R0178&from=IT

Regolamento (CE) n. 1907/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio del 18 dicembre 2006 concernente la registrazione, la valutazione, l'autorizzazione e la restrizione delle sostanze chimiche (REACH), che istituisce un'agenzia europea per le sostanze chimiche, che modifica la direttiva 1999/45/CE e che abroga il regolamento (CEE) n. 793/93 del Consiglio e il regolamento (CE) n. 1488/94 della Commissione, nonché la direttiva 76/769/CEE del Consiglio e le direttive della Commissione 91/155/CEE, 93/67/CEE, 93/105/CE e 2000/21/CE. https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R1907R(01)&from=DE

Regolamento (CE) n. 1272/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008 , relativo alla classificazione, all'etichettatura e all'imballaggio delle sostanze e delle miscele che modifica e abroga le direttive 67/548/CEE e 1999/45/CE e che reca modifica al regolamento (CE) n. 1907/2006. https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32008R1272&from=IT

Sitografia

ECHA all. 3. Inventario di cui all'allegato III. https://echa.europa.eu/it/information-on-chemicals/annex-iii-inventory

RASFF Portal. https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/portal/?event=SearchForm&cleanSearch=1

European Consumers
L'ASSOCIAZIONE DELLE ASSOCIAZIONI

Perché iscriversi a European Consumers?

European Consumers ha tra gli obiettivi aiutare e sostenere i consumatori, gli utenti ed i risparmiatori a contrastare attività illegali di aziende sia di produzione che di gestione. Può condurre cause singole e collettive per i danni subiti da cose e persone per azioni di contaminazione ambientale e altri reati connessi alla cattiva gestione delle filiere in particolare alimentari, energetiche e dei trasporti.

L'associazione mette a disposizione esperti, conciliatori e consulenti legali per aiutare consumatori e utenti a risolvere contenziosi con produttori e rivenditori di beni e servizi pubblici e privati, con particolare attenzione ai settori dell'alimentazione, della gestione del territorio, della sostenibilità ambientale, dell' energia, delle comunicazioni, dei trasporti.

European Consumers può sottoscrivere accordi di Conciliazione e Convenzioni di collaborazione con istituzioni pubbliche e private per la tutela del consumatore e Protocolli di partnership con altre associazioni di consumatori e utenti per la realizzazione di specifiche iniziative e/o per il facilitare il raggiungimento dei propri fini associativi.

Rappresenta un sicuro punto di riferimento per la difesa degli utenti/consumatori, che desiderano tutelarsi a fronte della forza organizzativa delle controparti, organi pubblici o privati, al fine sia di far rispettare i loro diritti, che per ottenere un corretto funzionamento del mercato dal punto della qualità ambientale e della tutela della salute umana.

Chiunque può avere sostegno nella presentazione e divulgazione di petizioni e/o iniziative in accordo con lo Statuto dell'Associazione.

Ma la nostra associazione ha dei costi, anche legali, e i soli metodi che abbiamo per coprirli sono tesseramenti e donazioni. La vostra buona volontà e collaborazione ci aiuterà a crescere e a favorire lo sviluppo di una società realmente sostenibile.

L'iscrizione alla nostra associazione permettere di prendere parte alle attività dell'Associazione secondo le aree interessate fissate dallo statuto e di:

- Beneficiare della tutela legale offerta dall'Associazione;
- Beneficiare della formazione offerta dall'Associazione direttamente o in convenzione;
- Beneficiare delle pubblicazioni e del materiale prodotto dall'Associazione;

Tuteliamo i consumatori a livello individuale e collettivo, con la divulgazione della corretta informazione. Il consumatore informato è meno esposto a rischi, problemi e truffe.

Ne approfittiamo per ricordare i più recenti dossier di European Consumers liberamente scaricabili che tentano di dare una visione oggettiva di particolari questioni strategiche che riguardano salute umana e ambientale oltre che diritti dei consumatori,

Impatti ambientali e sulla salute dei LED

http://www.europeanconsumers.it/2018/10/14/pubblicato-il-dossier-di-european-consumers-sullimpatto-di-led-e-oled-su-salute-e-ambiente/

Cibi a rischio: dati RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) Micotossine 2013-2018

http://www.europeanconsumers.it/wp-content/uploads/2018/12/Micotossine-negli-alimenti_dati-rasff-2015-2018.pdf

Cibi contaminati da metalli pesanti secondo i dati RASFF

http://www.europeanconsumers.it/2018/11/19/cibi-contaminati-da-metalli-pesanti-secondo-i-dati-rasff/

Dossier Il "governo del Cambiamento" e la folle politica delle deroghe. http://www.europeanconsumers.it/wp-content/uploads/2018/10/Dossier_Deroghe-1.pdf

Analisi ecologica del protocollo DOCG prosecco 2018

https://www.researchgate.net/profile/Pietro_Bianco/publication/326352869_Analisi_ecologica_del_protocollo_DOCG_prosecco_2018/links/5b47555e0f7e9b4637cf13fa/Analisi-ecologica-del-protocollo-DOCG-prosecco-2018.pdf

Note sull'inquinamento da pesticidi in Italia

http://www.isde.it/wp-content/uploads/2018/01/2017.12.-Contaminazione-pesticidi-Italia-finale.pdf

Vulcano G., 2018, Spreco alimentare. Approccio sistemico e prevenzione strutturale

http://www.europeanconsumers.it/wp-content/uploads/2018/07/Spreco-alimentare.-Approccio-sistemico-e-prevenzione-strutturale.pdf

Ricordiamo anche l'impegno di European Consumers per stimolare le Autorità competenti in merito a legislazioni carenti o addirittura distruttive dal punto di vista ambientale:

Sul decreto foreste

https://www.freedompress.it/european-consumers-continua-la-lotta-contro-il-decreto-ammazzaforeste-informato-il-nuovo-governo/

https://it.thenatureworld.net/ecologia/bioregionalisti-in-difesa-dei-boschi-italiani-documento-di-european-consumers

Sullo spandimento di fanghi inquinati sui terreni agricoli

http://www.europeanconsumers.it/2018/11/01/freedom-pressfanghi-di-depurazione-european-consumers-critica-il-ministro-costa-speravamo-emendamenti-corre/

Sullo Scandalo Xylella

http://www.europeanconsumers.it/2019/01/10/european-consumers-scrive-al-ministro-costa-sul-decreto-xylella/

https://www.freedompress.it/ombre-dossier-xylella-european-consumers-chiede-ministro-costa-commissione-inchiesta/

Sulle autorizzazione di pesticidi nella Regione Toscana

http://www.europeanconsumers.it/2018/09/12/il-grande-bluff-del-puff-toscano/

Si prevede, al netto delle spese di gestione dell'Associazione, di effettuare analisi indipendenti presso laboratori di riferimento o da noi costituiti di prodotti alimentari e bevande per quanto riguarda la presenza di pesticidi, sostanze organiche, metalli pesanti e altri inquinanti e la sperimentazione diretta di detergenti ecocompatibili sia per la casa che per il corpo. Ove si constatassero irregolarità in termine di legge si provvederà a procedere legalmente per la tutela dei consumatori e per il risarcimento di danni a cose o persone sia a livello singolo che collettivo.

Per i rinnovi:

inviare via mail a marcotiberti@europeanconsumers.it:

– la richiesta di tesseramento Scarica il modulo

– la ricevuta del bonifico bancario per la quota di tesseramento.

Per le nuove iscrizioni compilare l'apposito modulo con la richiesta di adesione che trovate al link http://www.europeanconsumers.it/2018/09/07/tesseramento-donazioni-affiliazioni/.

Dopo averlo opportunamente riempito inviarlo via email a marcotiberti@europeanconsumers.it.

In tempi brevi vi sarà comunicata l'avvenuta adesione o il respingimento motivato della vostra richiesta. Dopo l'accettazione della richiesta di iscrizione si diventerà soci ordinari inviando:

– copia di un documento d'identità in corso di validità;

– la ricevuta del bonifico bancario per la quota di tesseramento, una volta approvata l'adesione.

Le iscrizioni pervenute entro dicembre 2018 sono inclusive di tutto il periodo dal 1 gennaio al 31 dicembre 2019.

I fondi raccolti dalle iscrizioni e dalle libere donazioni saranno esclusivamente utilizzati per il finanziamento delle attività associative per la cui conoscenza rimandiamo allo statuto.

1.Tesseramento a Socio di European Consumers

Socio Ordinario euro 30,00

Tesseramento anno solare: compreso tra il primo gennaio e il successivo.

2.Affiliazione di un'Associazione a European Consumers

Ente Affiliato euro 60,00

Affiliazione anno solare: compreso tra 1° gennaio e il 31 dicembre.

3.Donazione libera

Riferimenti Bancari

PERS.GIURIDICHE NSOC

Iban: IT27O0501803200000016746224

EUROPEAN CONSUMERS

BANCA ETICA