

ALIMENTAZIONE . NON SOLO MOZZARELLE BLU: IN EUROPA OGNI SETTIMANA SCOPERTE E BLOCCATE DECINE DI PRODOTTI RISCHIOSI

Quanta sicurezza c'è nei nostri piatti - R. La Pira - Corriere della Sera - 18-07-10

Come funziona il sistema di allerta Ue. E perché qualche volta non basta

Pezzi di metallo in gelati e dessert made in Italy, un caso di mozzarella blu, questa volta italiana, una ricotta contaminata da *Bacillus cereus*. Sono alcune delle 19 segnalazioni fatte pervenire al Sistema di allerta rapido per cibo e mangimi (Rasff) di Bruxelles, dal 5 al 14 luglio, dal nostro ministero della Salute. Complessivamente, nello stesso periodo, le segnalazioni arrivate da tutta l'Europa sono state 75. L'elenco proveniente dall'Italia prosegue con filetti di pesce portoghese e spigole dell'Argentina contaminati da larve di parassiti *Anisakis*, alghe provenienti dalla Danimarca con troppo acido benzoico e una partita di pesce spada congelato portoghese con un eccesso di mercurio. Una sequela allarmante di casi, che comportano rischi più o meno gravi per i consumatori europei, arginati dal Rasff, la struttura collegata in tempo reale con gli organismi di controllo dei diversi Stati che riceve e rilancia ogni giorno notifiche sui prodotti ritirati dal mercato e sulle partite bloccate alle frontiere. Il flusso di segnalazioni è senza sosta: 60-70 alla settimana. Ma quali sono gli alimenti che riservano il maggior numero di brutte sorprese? Stando alla classifica del Sistema rapido d'allerta, dovremmo guardare con circospezione innanzitutto alla frutta secca importata da paesi extra-Ue, respinta al mittente per eccesso di micotossine (sostanze tossiche sviluppate da funghi durante lo stoccaggio). Si tratta di un problema diffuso, tanto che da qualche anno tutti i lotti vengono analizzati dai «Punti d'ispezione doganale» prima di varcare i confini europei. Al secondo posto della classifica europea, il settore ittico. I problemi riguardano le contaminazioni microbiologiche da *Listeria* e *Salmonella* e la presenza di metalli pesanti (mercurio nel pesce spada, cadmio nei crostacei), oltre alle larve di parassiti facilmente presenti anche nel pesce azzurro nazionale. Un capitolo a parte riguarda i residui di farmaci veterinari usati negli allevamenti extra-Ue. Le contaminazioni da *Salmonella* e *Listeria* interessano anche le carni, mentre il problema maggiormente rilevato nella frutta e nella verdura è la presenza di pesticidi. «Il Rasff - spiega l'avvocato Dario Dongo di Federalimentare - costituisce un'utilissima banca dati, perché in ogni notifica si specifica il Paese da cui le merci a rischio provengono, quello in cui sono state individuate e il tipo di rischio (per esempio, contaminazione fisica, chimica, biologica). In questo modo le aziende possono attivare controlli mirati sulle materie prime in ingresso e su quelle stoccate, e adottare misure correttive, per affrontare con tempestività i rischi che emergono». Non sempre, però, tutto funziona come dovrebbe. Nel caso delle mozzarelle blu la prima segnalazione risale al 9 giugno e riguarda partite di formaggio, della società tedesca Milchwerk Jager GmbH & Co, vendute a Verona. L'azienda, però non ha provveduto al ritiro immediato e il caso è diventato pubblico il 17 giugno, quando una consumatore di Torino ha fotografato il «corpo del reato». I tedeschi, nonostante l'avvio della procedura di allerta, e tre richieste di chiarimenti spedite dal nostro ministero della Salute, hanno dunque aspettato due settimane per diramare un comunicato con i marchi delle mozzarelle contaminate vendute in tredici Paesi.

Quando scatta l'allarme

IL SOSPETTO Un consumatore trova un prodotto con odore e colore sospetti e si rivolge alla

1 propria Asl

LE PRIME ANALISI Le ASL svolgono controlli su altre confezioni del prodotto e confermano la presenza

2 di rischio sanitario

IL RITIRO L'Asl attiva le procedure di allerta e il produttore organizza il ritiro immediato delle confezioni dai punti vendita in Italia

3 e all'estero

L'ALLARME IN EUROPA Il ministero della Salute avvisa il sistema di allerta rapido per consentire alle autorità degli altri Paesi di ritirare il

4 prodotto dai punti vendita

IL PARERE SCIENTIFICO L'Efsa (Autorità europea per la sicurezza alimentare) fornisce un parere scientifico sui rischi, quando la tossicità della sostanza contaminante è poco conosciuta

5

L'UNITA' DI CRISI del ministero insieme ad Asl, Regione, Nas, ISS, Agenzia per l'ambiente dispone interventi straordinari e informa la popolazione quando le misure adottate non sono sufficienti a contenere il rischio

6

IL CESSATO PERICOLO L'allerta cessa quando il prodotto pericoloso non è più in circolazione e il produttore dimostra di aver eliminato il problema

7

In Italia

«Errori» spesso innocui

Il sistema Rasff riguarda gli alimenti commercializzati in Italia e negli altri Paesi europei. L'elenco dei prodotti non conformi venduti solo in Italia non è pubblico (l'anno scorso sono stati 2.487 e solo in pochissimi casi gravi è stato diramato un comunicato per avvisare i consumatori). La scelta di non dare tutte le notizie è motivata dalla volontà di evitare ai consumatori timori inutili relativi a lotti ritirati prima di arrivare sugli scaffali, o che non rappresentano un rischio. D'altra parte, grandi catene di supermercati ritirano 400-500 prodotti ogni anno e solo una minima parte rientra nell'elenco Rasff. Gli interventi riguardano nel 15/20% dei casi problemi minori, come errori di etichettatura. Il ritiro spesso è richiesto dal produttore, o è imposto dagli organi di controllo per l'emergere di un problema (per es. latte con elevata carica microbica, o la chiusura imperfetta della confezione).