

<i><b>ALLERTE ALIMENTARI, RITIRI, RICHIAMI .....</b></i>	<i><b>1</b></i>
<i><b>ANDAMENTO E DISCUSSIONE CLASSI DI RISCHIO .....</b></i>	<i><b>8</b></i>
<i><b>AGGIORNAMENTO LEGISLATIVO .....</b></i>	<i><b>10</b></i>

## ***ALLERTE ALIMENTARI, RITIRI, RICHIAMI***

**07 Aprile 2016**

**Coop ritira “Coppa di testa” e “Salsiccia passita” a marchio “Natural Salumi” perché non conformi ai parametri di sicurezza alimentare**



**La Natural Salumi invita a non consumare i prodotti**

L'azienda Natural Salumi ha chiesto a Coop di ritirare a titolo precauzionale da alcuni punti vendita situati in Emilia-Romagna e nella città di Pesaro, due prodotti a marchio *Natural Salumi* perché risultano non conformi ai parametri di sicurezza alimentare stabiliti.

L'avviso riguarda il salume “Coppa di testa” lotto numero L.11009B con scadenza il 15/05/16, e la “Salsiccia passita” lotto numero L.10715B.

La *Natural Salumi* si scusa per il disagio e invita tutti coloro avessero acquistato i prodotti, a non consumarli né utilizzarli e a restituire le confezioni al punto di vendita per il rimborso. Per ulteriori chiarimenti o segnalazioni si prega di contattare l'Ufficio Qualità dell'azienda produttrice: [controlloqualita@naturalsalumi.it](mailto:controlloqualita@naturalsalumi.it)

**08 Aprile 2016**

**Richiamati in Italia e in altri 40 Paesi i famosi biscotti danesi al burro Jacobsens Bakery. L'etichetta non indica il latte. Pericolo per gli allergici**



**I famosi biscotti al burro danesi** della Jacobsens Bakery, venduti in tutto il mondo, sono oggetto di una gigantesca campagna di ritiro e richiamo. Il provvedimento riguarda alcuni lotti di biscotti al cioccolato, venduti nelle tipiche confezioni di metallo che ripropongono le immagini dei famosi personaggi della Disney. I dolci sono stati ritirati perché contengono latte che però non è indicato sull'etichetta. Questo errore costituisce un serio pericolo per le persone allergiche o intolleranti al latte e ai derivati. Il ritiro ha assunto dimensioni mondiali visto che i biscotti Jacobsens Bakery con le etichette sbagliate sono stati distribuiti in 41 Paesi, tra cui l'Italia. Più precisamente si tratta di: Andorra, Arabia Saudita, Austria, Belgio, Bulgaria, Croazia, Egitto, Emirati Arabi, Irlanda, Estonia, Francia, Germania, Giappone, Grecia, Ungheria, Giappone, Hong Kong, Hungary, Kazakistan, Libano, Lituania, Malta, Moldavia, Nuova Zelanda, Norvegia, Oman, Paesi Bassi, Polonia, Qatar, Regno Unito, Repubblica Ceca, Romania, Slovacchia, Slovenia, Spagna, Svezia, Svizzera, Taiwan, Turchia, Ucraina.



I biscotti richiamati sono confezionati in scatole da 300 grammi, con codice a barre EAN 5776879012059. Oltre a questo gruppo il richiamo riguarda altri lotti in confezioni da 150 grammi con codici a barre: EAN 5776879010963, 5776879013728, 5776879013735. L'azienda precisa che il termine minimo di conservazione riportato sulle confezioni varia.

**La catena di supermercati Simply** ha pubblicato l'avviso del ritiro di quattro lotti dell'Articolo 101010 Disney con i personaggi di *Frozen* da 150 grammi codice EAN 5776879013735. I lotti coinvolti, tutti con data di scadenza 11-11-17, sono i seguenti: 10065298; 10065452; 10065298; 10065298.



In alcuni paesi, come Gran Bretagna, Grecia e Cipro, le autorità hanno informato i consumatori con il metodo adottato da Jacobsens Bakery. Sul sito del nostro ministero della Salute non c'è ancora alcuna informazione.



I biscotti Jacobsens Bakery con le etichette sbagliate sono stati distribuiti in 38 Paesi, tra cui l'Italia

**13 Aprile 2016**

**L'azienda Michel & Augustin richiama due lotti di biscotti dai supermercati Carrefour per allergeni non dichiarati**



Carrefour ritira dagli scaffali biscotti Cookies

L'azienda francese Michel & Augustin ha chiesto al proprio distributore italiano Carrefour il ritiro e il richiamo in via precauzionale di due tipi di biscotti per la possibile presenza di allergeni (latte) non dichiarato in etichetta.

**Oggetto** del ritiro sono i biscotti Super Cookies Milk Choc. & Hazelnut venduti in confezione da 180 grammi, con codice a barre EAN 37122961708 e termine minimo di conservazione 31/12/2016, e i biscotti Super Cookies Smooth Heart Milk in confezione da 60 grammi, con codice a barre EAN 3760122961753 e termine minimo di conservazione 31/08/2016.



**Per entrambi i prodotti** il motivo del richiamo è la possibile presenza di mandorle non dichiarate in etichetta. Carrefour si scusa per il disagio e invita i consumatori allergici a mandorle e frutta a guscio a prestare particolare attenzione. Chi ha acquistato i biscotti può riconsegnare le confezioni al punto vendita per il rimborso.

**14 Aprile 2016**

**Richiamati Mini Croissant 7Days da supermercati Coop Campania, Lazio e Puglia per allergeni non correttamente evidenziati in etichetta**



CDD SpA ha chiesto di ritirare dai supermercati alcune confezioni di biscotti

**L'azienda CDD SpA ha chiesto** di ritirare dagli scaffali dei supermercati alcune confezioni di mini croissant per la presenza di allergeni non correttamente segnalati sulle confezioni. L'avviso di richiamo e ritiro è stato diramato dai punti vendita Coop di Quarto (Campania), Guidonia (Lazio) e della regione Puglia. L'operazione interessa anche altre catene locali e alcuni discount sparsi sul territorio nazionale.

Una nota del distributore precisa quali sono i prodotti interessati

- 7 DAYS MINI CROISSANT CACAO 60g e 185g
- 7 DAYS MINI CROISSANT CREMA MILLEFOGLIE / VANIGLIA 60g e 185g
- 7 DAYS MINI CROISSANT FRAGOLA 60g



Il ritiro è dovuto alla mancata evidenziazione degli allergeni

**Il motivo del ritiro** è la mancata evidenziazione con un carattere differente degli allergeni, all'interno dell'elenco ingredienti in lingua italiana. L'azienda precisa che si tratta di un problema meramente tipografico in quanto sulle etichette sono riportati tutti gli ingredienti compresi gli allergeni, ma questo non basta perchè secondo quanto previsto dalla norma di legge gli allergeni devono essere evidenziati in grassetto.

Si invitano in ogni caso i consumatori allergici, qualora in possesso di una delle suddette confezioni, a non consumare il prodotto e riportarlo presso il punto vendita. Il prodotto non presenta problemi per i consumatori non allergici.

Per qualsiasi chiarimento scrivere all'indirizzo [quality@cdd.it](mailto:quality@cdd.it) o telefonare al numero 0522915401

**21 Aprile 2016**

**Ritirato pepe nero macinato Italpepe dai supermercati Simply e Auchan per una presunta non conformità di natura microbiologica**



**L'azienda Italpepe**, specializzata in spezie ed erbe aromatiche, ha ritirato dal mercato a titolo precauzionale un lotto di pepe nero macinato. Il prodotto ha rispecchiato una presunta non conformità di natura microbiologica. Il richiamo riguarda la confezione da 30 grammi con termine minimo di conservazione 07/10/2018 corrispondente anche al numero di lotto e codice EAN 8 005525 022324.

**L'avviso** è stato rilanciato anche dalle catene di supermercati Auchan e Simply che sui loro siti hanno pubblicato la comunicazione del ritiro del medesimo lotto.

**La Italpepe** si scusa per il disagio e invita tutti coloro avessero acquistato il prodotto, a non consumarlo né utilizzarlo e a restituire le confezioni al punto di vendita per la sostituzione.

Per ulteriori chiarimenti o segnalazioni si prega di contattare l'Ufficio Qualità dell'azienda produttrice: +39-06-9345040-41, [info@italpepe.com](mailto:info@italpepe.com)

## ANDAMENTO CLASSI DI RISCHIO 2016

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 srl per il mese di Marzo 2016 e Aprile 2016

	GEN	FEB	MAR	APR
alcoholic beverages		BASSO	BASSO	BASSO
animal by-products				
bivalve molluscs and products thereof	MEDIO	ALTO	MEDIO	MEDIO
cephalopods and products thereof		MEDIO	MEDIO	
cereals and bakery products	MEDIO	MEDIO	ALTO	MEDIO
cocoa and cocoa preparations, coffee and tea	BASSO	MEDIO	MEDIO	BASSO
compound feeds	BASSO			
confectionery	MEDIO		MEDIO	MEDIO
crustaceans and products thereof	BASSO	BASSO	MEDIO	MEDIO
dietetic foods, food supplements, fortified foods	ALTO	MEDIO	MEDIO	ALTO
eggs and egg products		BASSO		BASSO
fats and oils	BASSO		BASSO	MEDIO
feed additives				
feed materials	ALTO	MEDIO	MEDIO	ALTO
feed premixtures				BASSO
fish and fish products	MEDIO	ALTO	MEDIO	ALTO
food additives and flavourings				BASSO
food contact materials	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO
fruits and vegetables	ALTO	ALTO	ALTO	ALTO
gastropods				BASSO
herbs and spices	MEDIO	ALTO	MEDIO	ALTO
honey and royal jelly				
ices and desserts				BASSO
meat and meat products (other than poultry)	MEDIO	MEDIO	MEDIO	ALTO
milk and milk products	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO
non-alcoholic beverages			BASSO	
nuts, nut products and seeds	ALTO	ALTO	ALTO	ALTO
other food product / mixed	BASSO	BASSO	BASSO	BASSO
pet food	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO
poultry meat and poultry meat products	MEDIO	ALTO	MEDIO	ALTO
prepared dishes and snacks	MEDIO	MEDIO	MEDIO	MEDIO
soups, broths, sauces and condiments	BASSO	MEDIO	MEDIO	BASSO
wine				

NB Le caselle con campo vuoto sono quelle in cui non è possibile determinare un valore effettivo in quanto matematicamente il conteggio non è possibile (es: divisione per zero quando non vi sono state allerte nel periodo preso in esame)



Dalla tabella sopra riportata si nota come vi siano stati significativi interessanti incrementi o decrementi per alcune delle categorie in esame per i mesi di Marzo 2016 e Aprile 2016.

In particolare la DIMINUIZIONE della classe di rischio è SIGNIFICATIVO per :

- Cefalopodi, in cui le allerte scendono in generale da 8 a 0 e si nota una significativa diminuzione di allerte per presenza di metalli pesanti,
- Cereali, in cui le allerte scendono da 13 a 10 con una diminuzione generale delle varie tipologie di allerta,
- Cacao, in cui le allerte scendono in generale da 7 a 2 e si nota un'assenza di allerte per presenza di pesticidi,
- Zuppe, brodi, salse e condimenti, in cui le allerte scendono in generale da 6 a 1 e si nota una diminuzione di allerte per presenza di allergeni ed additivi,

In particolare l'AUMENTO della classe di rischio è SIGNIFICATIVO per :

- Alimenti dietetici, in cui le allerte aumentano in generale da 10 a 14 ed in particolare aumentano da 1 a 9 le allerte per presenza di OGM/Novel food
- Materie prime per mangimi, in cui le allerte aumentano in generale da 12 a 15 ed in particolare aumentano da 4 a 9 le allerte per presenza di patogeni,
- Pesce, in cui le allerte aumentano in generale da 24 a 31 ed in particolare aumentano da 6 a 12 le allerte per presenza di metalli pesanti,
- Erbe e spezie, in cui le allerte aumentano in generale da 8 a 16 ed in particolare aumentano da 2 a 8 le allerte per presenza di micotossine,
- Carni e derivati (escluse carni di pollo), in cui le allerte aumentano in generale da 8 a 14 ed in particolare aumentano da 5 a 9 le allerte per presenza di patogeni,
- Carni avicole, in cui le allerte aumentano in generale da 13 a 23 ed in particolare aumentano da 10 a 18 le allerte per presenza di patogeni,

Le altre variazioni di classe di rischio sono imputabili a piccole modifiche dei valori ottenuti dal confronto dei dati aggregati e che determinano la variazione di posizione rispetto al limite fissato per il cambio di classe di rischio ma che non sono nella sostanza dovuti a significative variazioni del quadro di riscontro delle allerte.

## ***AGGIORNAMENTO LEGISLATIVO***

In questo ultimo periodo notevole risonanza ha avuto il problema delle aflatossine nel latte e prodotti derivati.

Tale problematica si è ovviamente poi allargata al comparto dei mangimi e dei cereali in genere considerati fonte di iniziale contaminazione in quanto possibili apportatori nel ciclo produttivo di alimenti di tossine prodotte dai funghi.

Molte sono le azioni intraprese dagli Organi Ufficiali di controllo sul territorio così come i documenti di riferimento tecnico e legale che sono stati emanati dal Ministero e dalle Giunte Regionali al fine di disciplinare le attività produttive ed organizzare i controlli relativi.

Di seguito si riportano i principali documenti :



### **LINEE GUIDA PER IL CONTROLLO DELLE MICOTOSSINE NELLA GRANELLA DI MAIS E DI FRUMENTO - INDICAZIONI TECNICHE -**

#### **Scopi e funzioni delle Linee Guida [estratto..]**

Le Linee Guida riassumono, con finalità operative, i punti critici e gli interventi volti a ridurre la probabilità di incorrere in elevate contaminazioni da micotossine nella granella di mais e di frumento. A tale fine sono evidenziati le condizioni e gli interventi che maggiormente permettono di contenere tali contaminanti in modo indiretto (gestione delle micotossine - *mycotoxin management*) e diretto (controllo della micotossine - *mycotoxin control*).

Le micotossine sono contaminanti naturali prodotte da funghi diffusi nell'ambiente; la presenza di tali tossine, quindi non è completamente attribuibile all'azione dell'uomo e non è mai del tutto eliminabile e controllabile. Pertanto l'approccio al loro controllo è di tipo sistemico e prevede l'adozione di più misure in tutte le fasi del sistema che interagiscono con l'infezione e con l'accumulo delle tossine nella granella dal campo al post-raccolta, fino alla trasformazione in prodotti finiti.

Le Linee Guida si concentrano sulle micotossine attualmente normate a livello comunitario (UE) o internazionale.

**emanato/a da:** Regione Lazio

**pubblicato/a su:** Bollettino Uff. Regione del 19 aprile 2016, n. 31

**Determinazione del Dirigente (reg.) 12 aprile 2016, n. G03567**

Indicazioni regionali per l'attuazione di procedure operative straordinarie per la prevenzione e la gestione del rischio contaminazione da aflatossine nella filiera lattiero-casearia e nella produzione del mais destinato all'alimentazione animale, a seguito di condizioni climatiche estreme.

**emanato/a da:** Regione Lombardia

**pubblicato/a su:** Bollettino Uff. Regione del 18 aprile 2016, n. 16

**Delib. Giunta Reg. 11 aprile 2016, n. X/5012**

Piano straordinario di campionamento sul latte crudo introdotto in Lombardia, ai sensi della dgr n. X/4984 del 30 marzo 2016 recante «Piano regionale straordinario di sorveglianza del rischio aflatossine nella catena alimentare di produzione del latte e dei prodotti a base di latte»