

<i>Normativa</i> .....	<i>1</i>
<i>ALLERTE ALIMENTARI</i> .....	<i>3</i>
<i>ANDAMENTO E DISCUSSIONE CLASSI DI RISCHIO</i> .....	<i>7</i>

## **NORMATIVA**

### **Origine carne trasformata, l'analisi della Commissione**

E' stato pubblicato sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea il regolamento di esecuzione (Ue) n.1337/2013 che fissa le modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1169/2011 per quanto riguarda l'indicazione del paese di origine o del luogo di provenienza delle carni fresche, refrigerate o congelate di animali della specie suina, ovina, caprina e di volatili. Il regolamento che entra in vigore oggi, si applica a decorrere dal 1 aprile 2015. Non si applica alle carni che sono state legalmente immesse sul mercato dell'Unione prima del 1 o aprile 2015 fino a esaurimento delle scorte. Entro il Regolamento 1337/2013, è stata anche presentata la proposta per etichettare le carni trasformate. Chiarendo alcune opzioni, e cercando di correre ai ripari rispetto allo scandalo dell'Horsegate. Proprio tale frode alimentare, con carne di cavallo sostituita a carne equina e rinvenuta in diversi prodotti di marca, ha sollecitato poi la relazione del Parlamento Europeo sulle frodi alimentari. In tale relazione, sebbene si riconosca che l'origine della carne trasformata non sia in quanto tale uno strumento definitivo per la lotta alle frodi, se ne rileva l'utilità pratica nel rendere più trasparenti le filiere alimentari. Contribuendo ad una maggiore fiducia dei consumatori.

### **UE: approvate le modifiche al disciplinare dell'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia Dop**

Con il regolamento di esecuzione (UE) n.1279/2013 pubblicato ieri sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea la Commissione ha ufficialmente adottato alcune modifiche del disciplinare dell'aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia Dop. Le modifiche approvate riguardano la descrizione del prodotto e l'etichettatura.

### **Ue: Prosciutto di Parma Dop; la Commissione adotta le modifiche del disciplinare**

Con il regolamento di esecuzione (UE) n.1208/2013 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea la Commissione ha ufficialmente adottato alcune modifiche del disciplinare del Prosciutto di Parma Dop. La prima modifica riguarda i parametri di umidità e di sale che caratterizzano il prodotto. Se in generale la norma è stata semplificata per facilitarne l'applicazione, la modifica sostanziale riguarda la diminuzione dei limiti minimo e massimo del valore medio del parametro del sale: il limite massimo è stato ridotto da 6,9 % a 6,2 % mentre il limite minimo da 4,5 % a 4,2 %. Tale modifica - in linea con le indicazioni nutrizionali dell'Organizzazione Mondiale della Sanità - comporta che il valore medio di sale nel prodotto sia decisamente inferiore rispetto al passato.

La seconda modifica riguarda l'etichettatura del «Prosciutto di Parma» affettato e preconfezionato. Le disposizioni specifiche previste nel testo sono state sostituite da una dicitura più generale non contenente prescrizioni tecniche. Questa modifica è finalizzata a semplificare le eventuali future modifiche inerenti la veste grafica della confezione.

Anche la terza modifica è riferita alla veste grafica della confezione del Prosciutto di Parma affettato e preconfezionato. Per motivi di maggiore trasparenza commerciale, si prevede di inserire sotto la corona ducale, la sigla del confezionatore- affettatore anziché quella del produttore. Il confezionatore-affettatore è infatti il soggetto che per ultimo elabora il prodotto prima di immetterlo al consumo ed è lui che si assume le principali responsabilità nei confronti del consumatore. La normativa in materia di etichettatura prevede infatti di inserire come elemento obbligatorio la sede dello stabilimento di confezionamento. È necessario che, a fianco di questa indicazione, sia coerente indicare anche la sigla alfanumerica che identifica tale operatore all'interno del circuito tutelato della DOP «Prosciutto di Parma». In stretta relazione con quest'ultima modifica, sono le ulteriori modifiche riferite agli articoli 13 e 14 della direttiva affettamento inerente il «Prosciutto di Parma» affettato e preconfezionato. Tali modifiche sono finalizzate a rendere obbligatorio l'inserimento sulla confezione del «Prosciutto di Parma» affettato e preconfezionato del nome del produttore o del confezionatore, iscritti al sistema di controllo della DOP e sottoposti a tutte le procedure di controllo e certificazione previste da tale sistema della DOP «Prosciutto di Parma». Per far ciò, è stato integrato l'attuale articolo 13 con l'aggiunta dell'articolo 14.

La modifica è motivata dal fatto che il disciplinare non prevedeva l'obbligo di inserire in etichetta o sulla confezione del prodotto il nominativo del produttore e del confezionatore, lasciando aperta la possibilità (prevista dalla normativa nazionale e comunitaria) che il nominativo indicato sia semplicemente quello del soggetto che distribuisce o commercializza il prodotto. Tale ultimo soggetto è chiaramente escluso da ogni attività di produzione, verifica e confezionamento del prodotto e dal controllo dell'organismo di certificazione della DOP «Prosciutto di Parma».

Al fine di aderire ai principi stabiliti dal regolamento (UE) n. 1169/2011 anche se in via preventiva rispetto alla definitiva entrata in vigore della norma si è ritenuto di individuare un «operatore del settore alimentare responsabile delle informazioni sugli alimenti» (figura prevista specificamente dal suddetto regolamento) che sia realmente in grado di garantire la corrispondenza tra prodotto Prosciutto di Parma e indicazioni inserite in etichetta. Tali soggetti sono esclusivamente i produttori che hanno elaborato e verificato i prodotti e gli affettatori-confezionatori che hanno effettuato l'operazione di affettamento e confezionamento. Entrambi questi soggetti, intervenendo sul prodotto, sono in grado di fornire una garanzia sostanziale circa le informazioni indicate sullo stesso e, pertanto, possono legittimamente essere considerati «responsabili» nei confronti del consumatore. In questo contesto, prevedere l'obbligo di inserire in etichetta il solo nome del produttore potrebbe risultare una discriminazione non giustificata. In secondo luogo, tale modifica è finalizzata ad individuare, come soggetti responsabili delle informazioni relative al prodotto, solo quelli inseriti nel sistema ufficiale di controllo dell'organismo di certificazione della DOP «Prosciutto di Parma». Per questi motivi, si è ritenuto necessario prevedere la duplice possibilità di inserire il nome del produttore o quello dell'affettatore-confezionatore. Inoltre, la presenza sulla confezione della ragione sociale aziendale completa (che

sostituisce l'uso di sigle alfanumeriche e codici) rende il sistema di tracciabilità e rintracciabilità del prodotto maggiormente trasparente e facilmente accessibile anche ad un consumatore mediamente informato. Nei casi in cui sotto il triangolo nero viene riportato il nome dell'affettatore-confezionatore, il produttore ha la facoltà di inserire tra gli altri dati riportati in etichetta e sulla confezione anche il proprio marchio o la ragione sociale dell'azienda. L'inserimento della ragione sociale dei suddetti soggetti nella parte frontale della confezione è finalizzato a garantire il consumatore circa la corrispondenza tra il prodotto «Prosciutto di Parma» e le informazioni indicate nelle etichette. Una ulteriore modifica riguarda sempre la direttiva affettamento e si riferisce ad una revisione, razionalizzazione e semplificazione dell'articolo 12 della direttiva stessa che prevede le norme in materia di Termine Minimo di Conservazione (TMC) del «Prosciutto di Parma» affettato e preconfezionato. E' stata rivista la tabella che prevede i termini per le varie categorie di prodotto e le diverse tipologie di tecnologie di confezionamento. Infine, l'ultima modifica si riferisce alle prescrizioni relative all'allevamento di suini destinati alla produzione di «Prosciutto di Parma». Nel definire le tecniche di allevamento, viene specificato che esse «sono finalizzate ad ottenere un suino pesante, obiettivo che deve essere perseguito assicurando moderati accrescimenti giornalieri, nonché la produzione di carcasse incluse nelle classi centrali della classificazione CEE». La normativa italiana, oltre a distinguere tra suino pesante (H) e leggero (L), prevede (come stabilito dalla normativa comunitaria) una griglia di classificazione suddivisa dalle lettere EUROP. Il «Prosciutto di Parma» può essere prodotto utilizzando esclusivamente cosce di suino pesante (H) appartenenti alle classi centrali della griglia comunitaria ovvero quelle classificate con le lettere «U», «R» e «O», mentre le carcasse identificate con le lettere «E» e «P» sono escluse. Tale scelta sottolinea come le caratteristiche delle cosce appartenenti alle carcasse certificate come «E» e «P» non siano compatibili con le esigenze produttive del «Prosciutto di Parma».

## **ALLERTE ALIMENTARI**

### **Tossina botulinica in una confezione aperta di olive nere dolci**

Per il tramite del sistema d'allerta per alimenti e mangimi è stato notificato un nuovo caso di botulismo da consumo di una conserva vegetale. Le indagini delle autorità competenti sono scattate il 26 novembre 2013, a seguito del ricovero d'urgenza, presso l'ospedale di Morgagni di Forlì, di una paziente con una grave sintomatologia ascrivibile a sospetta intossicazione da *Clostridium botulinum*.

Le analisi effettuate dall'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Lombardia ed Emilia Romagna hanno evidenziato, in una confezione aperta di Olive dolci nere 400 g, a Marchio Bel Colle, lotto L 95-13 - scadenza 25/12/2013, la presenza di tossina botulinica.

L'alimento era stato acquistato presso il supermercato Eurospin, via G Deledda 6, 47121 Forlì.

A seguito dell'allerta è stato disposto il ritiro dal mercato e il richiamo al consumatore di tutti i lotti e tutte le scadenze dei prodotti a Marchio Bel Colle fabbricati dalla ditta Magini Massinissa Liliana, presso lo stabilimento via Milano 35, 0065 Fiano Romano (RM).

Si invita chiunque avesse acquistato i seguenti prodotti a non consumarli e a consegnarli alla ASL locale:

Marchio Bel Colle

- Olive dolci nere 400 g - Codice articolo: 0080048401.01
- Olive nere piccanti 400 g - Codice Articolo: 0080048701.01

### Nuovo ritiro frutti di bosco surgelati confezionati

La problematica dei frutti di bosco surgelati contaminati dal virus dell'epatite A continua. È di oggi la notizia di un nuovo lotto ritirato dal mercato. La segnalazione è stata diffusa dal sistema di allerta europeo (Rasff), che ha registrato la notifica inviata ieri dalle autorità sanitarie italiane. Le uniche informazioni disponibili riguardano la materia prima proveniente dalla Polonia dalla Bulgaria, ma anche di origine italiana.

Notification detail - 2013.1602				
<b>hepatitis A virus (presence) in frozen mixed berries from Italy, with raw material from Bulgaria and Poland</b>				
Reference :	2013.1602			
Notification date :	03/12/2013			
Last update :	03/12/2013			
Notification type :	food - information for attention - food poisoning			
Action taken :	withdrawal from the market			
Notification from :	Italy (IT)			
Distribution status :	distribution restricted to notifying country			
Product :	frozen mixed berries			
Product category :	fruits and vegetables			
Follow-up :				
Reference	Follow-up from	Date	Follow-up type	Info
Hazards :				
Substance / Hazard	Category	Analytical result	Units	Sampling date
hepatitis A virus	pathogenic micro-organisms	presence		
Distributed to :				
Italy				
Origin :				
Bulgaria   Italy   Poland				

### RITIRATI 1200 KG DI FUNGHI PORCINI SECCHI CINESI CONTAMINATI DA INSETTICIDA

Il Sistema di allerta rapido europeo (Rasff) segnala che in Italia sono stati ritirati dal mercato 1.200 chili di funghi porcini secchi importati dalla Cina perché contenevano un quantitativo elevato dell'insetticida Propoxur e un altro pesticida non ammesso in Europa, la tetrametrina. Si tratta di pacchetti da 30 grammi confezionati dalla *Fenix Food Srl* di Castel San Giovanni (Piacenza). I funghi sono stati venduti nei punti vendita della catena ECU discount e nei supermercati LD discount del gruppo Lombardini.

I supermercati discount ECU che fanno capo al gruppo Sigma, hanno confermato di avere ritirato il prodotto dagli scaffali il 26 novembre e di avere esposto dei cartelli nei punti vendita per avvisare la clientela. Si tratta dei Funghi Porcini Sottobosco in confezione da 30 g con scadenza 26 ottobre 2014, codice EAN: 8013547003047. Anche sul sito [EcuDiscount.it](http://EcuDiscount.it) della catena è stato pubblicato un annuncio in evidenza che invita a non consumare i funghi e a restituire il prodotto alle casse per il rimborso.

I Supermercati LD coinvolti nella vicenda hanno ricevuto dalla Fenix Food lotti con scadenza 18 e 23 ottobre 2014, confezionati nei giorni immediatamente precedenti rispetto a quelli sotto accusa. La catena di supermercati, su invito del fornitore, ha ritirato in modo cautelativo i sacchetti di funghi porcini da 30g con il marchio LD con questi lotti.

## **RITIRATO DAL MERCATO FORMAGGIO DI PECORA CONTAMINATO DA LISTERIA MONOCYTOGENES**

Il Lussemburgo ha lanciato un'allerta il 10 dicembre 2013 ritirando dal commercio un formaggio di pecora contaminato dal batterio *Listeria monocytogenes*. I lotti sotto accusa sono stati venduti anche in Francia, Svezia, Italia, Austria, Belgio, Germania, Irlanda, Olanda, Spagna, Svizzera e Inghilterra. 4 giorni prima il governo francese aveva diramato un'allerta sanitario per lo stesso prodotto, ritirando tutti i lotti confezionati dopo il 1 settembre 2013

Si tratta del formaggio Petit Méjean, Méjean, Claousou et Sounal prodotto e confezionato dalla Fromagerie de Hyelzas e con scadenze comprese tra il 23 dicembre 2013 e il 4 gennaio 2014. Le autorità sanitarie francesi invitano le persone incinte e gli anziani che hanno mangiato il formaggio e rilevano sintomi di febbre e mal di testa di rivolgersi a un medico.



## **NUOVO SCANDALO SULLA CARNE DI CAVALLO IN FRANCIA**

La macellazione di cavalli, per i quali non è prevista la possibilità di destinazione al consumo umano, non pare essere cessata dopo la crisi che qualche mese fa ha coinvolto alcuni Paesi Europei tra cui l'Italia. L'ultima scoperta è avvenuta in Francia nei giorni scorsi ed è culminata con una vasta operazione nel sud ovest della Francia che, in data 16 dicembre 2013, ha portato all'arresto di 21 persone tra le quali anche macellatori, commercianti e anche alcuni medici veterinari.

Tra i cavalli avviati al macello anche alcuni cavalli utilizzati per la produzione di farmaci (ad esempio siero antitetanico) e a fine carriera ceduti a circoli ippici da parte della multinazionale del farmaco SANOFI-Pasteur che ha collaborato alle indagini.

Le carni ottenute venivano congelate e commercializzate come carni di equide anche in altri Paesi Europei. Si escludono al momento pericoli per la salute pubblica e le indagini sono ancora in corso.

Non è coinvolta al momento l'Italia dove sono state adottate misure severe sull'identificazione degli equidi mediante la creazione di una anagrafe sanitaria che però risulta al momento utilizzata in modo diverso a seconda delle Regioni.

## **RITIRATO LOTTO DI PISTACCHI PER ECCESSO DI AFLATOSSINE**

La società Murano Spa informa di avere chiesto ai supermercati di ritirare dagli scaffali il lotto C234 di pistacchi iraniani Snack Croccante a marchio Fatina Qualità & Convenienza, per l'eccessiva presenza di aflatoSSine. La società ha annunciato il ritiro in virtù del principio di precauzione, anche se il superamento dei limiti analitici rilevato è modesto ed è in corso una revisione delle analisi presso l'Istituto superiore di sanità. Il lotto di pistacchi sotto accusa, è stato distribuito alle piccole e medie catene di supermercati dislocate su tutto il territorio nazionale. I consumatori che hanno in casa confezioni di pistacchi con questo lotto sono invitati a non consumarli.

Il problema riguarda solo questa partita di Snack Croccante. Le altre confezioni di pistacchi con un altro numero di lotto e le confezioni di frutta secca a marchio Fatina Qualità & Convenienza possono essere commercializzate e consumate senza problemi.



#### **NATURASI' RITIRA DAGLI SCAFFALI FORMAGGIO DI CAPRA E PECORA HEKKING. IL LATTE NON E' BIO.**

Skal Biocontrol, ente olandese che certifica i prodotti biologici, ha ritirato la licenza alla società Hekking produttrice di formaggio di capra e di pecora biologico. L'invito a condurre accertamenti più precisi oltre agli abituali controlli, è arrivato dalla Germania, dove alcune analisi sul prodotto avevano evidenziato anomalie.

La società è accusata di avere miscelato latte biologico con latte convenzionale e di avere impiegato un additivo il cui utilizzo non è consentito nel formaggio bio. In seguito al provvedimento adottato dalla Skal tutti i prodotti del caseificio sono stati declassati, e potranno essere venduti come formaggi convenzionali, non avendo riscontrato problemi dal punto di vista igienico sanitario. In seguito alla decisione l'azienda ha invitato i punti vendita che in Europa e nel mondo commercializzano i suoi latticini a ritirarli dagli scaffali. La vicenda ha avuto dei riscontri anche in Italia dove diversi formaggi della Hekking sono venduti dai supermercati biologici NaturaSì.



Siamo di fronte ad un'adulterazione (impiego di latte non biologico) che non comporta alcuna implicazione di tipo sanitario, tant'è che il prodotto declassato potrà essere commercializzato come normale formaggio di capra e di pecora.

## ANDAMENTO CLASSI DI RISCHIO 2013

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 tutto il 2013.

Categoria	gen-13	feb-13	mar-13	apr-13	mag-13	giu-13	lug-13	ago-13	set-13	ott-13	nov-13	dic-13
Carne escluso pollame	ALTO											
Pollame	ALTO											
Prodotti della pesca	ALTO											
Piatti pronti e preparazioni gastronomiche	MEDIO	ALTO	ALTO									
Latte e derivati	ALTO											
Uova	BASSO											
Zuppe, brodi, salse	BASSO											
Frutta e vegetali	ALTO											
Frutta secca	MEDIO											
Cereali e derivati	ALTO	MEDIO	MEDIO									
Erbe e spezie	MEDIO	MEDIO	MEDIO	ALTO	MEDIO							
Gelati e dolciumi	BASSO	MEDIO	MEDIO	BASSO	MEDIO							
Miele e pappa reale	BASSO											
Grassi ed oli	BASSO											
Dietetici e integratori, Additivi	MEDIO	BASSO	BASSO	BASSO	BASSO	BASSO						
Bevande	MEDIO											
Materiale al contatto con alimenti	MEDIO											
Alimentazione animale	MEDIO											
Altro	BASSO	MEDIO	MEDIO									

Si può notare come vi sia stata nel mese di Dicembre 2013 una variazione di classe di rischio per la categoria gelati e dolciumi che torna ad assumere una classe di rischio media.

A cosa è dovuta questa variazione di classi di rischio?

E' dovuta al maggior numero di segnalazioni contemplate dall'aggiornamento RASFF per la categoria di alimenti in questione relativa all'hazard "food additives and flavourings" (18 nell'aggiornamento del mese di Dicembre 2013 contro 0 nell'aggiornamento del mese di Novembre 2013).

Si ricorda in tale sede che tale fonte di aggiornamento dell'Osservatorio viene effettuata con **cadenza mensile**, confrontando i dati dell'anno in corso (es. 30/06/2012-30/06/2013) con quelli dell'anno precedente (es. 30/06/2011-30/06/2012). In tale modo vengono valutati anche i rischi emergenti. Le notifiche inoltrate alla Commissione europea tramite il sistema di allerta RASFF vengono conteggiate al fine di definire la frequenza a carico delle categorie di alimenti. In funzione della percentuale di allerte nell'anno in corso e della tendenza verso l'anno precedente vengono identificate le tre classi di rischio (ALTO,MEDIO,BASSO). Per i motivi sopra esposti (frequenza di aggiornamento e ampiezza della base dati), è la fonte che può provocare maggiori variazioni di classe di rischio da un aggiornamento all'altro.

## DISCUSSIONE ALLERTE MENSILI (Dicembre 2013)

Per il mese di Dicembre 2013 sono da segnalare le seguenti allerte alimentari:

Nov 2013 frequenz	Die 2013 Frequenza	Esempio di Segnalazione Country	Subject
0	1	IT	hepatitis A virus in frozen berries mix from Bosnia and Herzegovina, processed in Italy, with raw material from Poland, Serbia, Bulgaria, Chile, Lithuania and Belarus + in frozen blackberries from Romania.
1	4	IT,NE,DE,FR,SWE	shiga toxin-producing Escherichia coli in various meat and meat products from Argentina, Austria, Brazil
11	15	ES,PT,IT,NE,CZ,DE	various species of Salmonella in frozen poultry meat and products thereof from Brazil, France, Poland, Denmark
8	8	IT,ES,FR,GR	too high levels of mercury in various fish and fish products from Spain,Greece, Sri Lanka, Vietnam, Ecuador, Portugal
7	16	NE, DE, IT, SLO,FR,ES	Too high levels of aflatoxins in various nuts, nut products and seeds
0	7	FINLAND,ITALY	Too high levels of migration of heavy metals from various food contact materials
2	1	ITALY,SPAIN	Too high levels of Diarrhetic Shellfish Poisoning (DSP) toxins - okadaic acid in chilled mussels (Mytilus Galloprovincialis) from Spain
8	3	Turkey,Greece,Vietnam,Croatia,France	too high count of Escherichia coli (1130,2230,3230,5230 MPN/100g) in clams (Venus gallina) from Turkey,Greece,Vietnam,Croatia,France
4	11	France, Spain	too high levels of carbon monoxide treatment of various fish species from Spain,France

- Dalle segnalazioni sopra esposte si può notare come vi sia stata una segnalazione di allerta relativa ad un nuovo caso di virus di Epatite A in mix di frutti di bosco surgelati processati in Italia, con materie prime provenienti dalla Polonia, Bulgaria, Serbia, Cile, Lituania.
- Leggero aumento di segnalazioni (da 4 a 1) per quanto riguarda la casistica delle segnalazioni di allerta relative alla presenza di E. coli produttrice di tossina shiga in vari tipi di carni.
- Stessa situazione per la presenza di Salmonella in carni avicole.

- Aumento dei livelli di migrazione di metalli pesanti da differenti materiale a contatto con gli alimenti.
- Aumento delle segnalazioni di aflatossine (più del doppio) in frutta secca.
- Riduzione delle segnalazioni relativa alla presenza di tossina DSP in cozze provenienti dalla Spagna.
- Aumento dei casi di alti livelli di monossido di carbonio in varie specie di pesci provenienti da Spagna e Francia.