

NORMATIVA	1
ALLERTE ALIMENTARI	3
ANDAMENTO E DISCUSSIONE CLASSI DI RISCHIO	7

NORMATIVA

Intolleranze alimentari: modifiche al Reg. (UE) 1169/2011

Il Regolamento Delegato (UE) N. 78/2014 pubblicato oggi sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea modifica alcuni punti del regolamento (UE) n. 1169/2011 per quanto riguarda determinati cereali che provocano allergie o intolleranze e prodotti alimentari addizionati di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli e/o esteri di fitostanolo.

Le modifiche riguardano l'allegato II e l'allegato III.

Nell'allegato II del regolamento (UE) n. 1169/2011 figura un elenco di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze. Al punto 1 di tale allegato sono elencati, tra gli altri, il «kamut» e il «farro». Tuttavia, essendo il «kamut» un marchio registrato di un tipo di grano, noto come «grano khorasan», e anche il farro è un tipo di grano la modifica prevede che entrambi vadano indicati come tipi di grano.

E' un motivo di chiarezza importante, e che serve da un certo punto di vista anche a tutelare i consumatori di fronte a nuovi prodotti, che si ammantano di supposte proprietà di "leggerezza" o "salubrità" non adeguatamente consolidate da un punto di vista scientifico. In particolare il kamut, ha ricevuto in questi anni una crescente attenzione da parte del pubblico, in particolare sulla sua adeguatezza per celiaci: cosa non vera e che è bene mettere in luce. Il Kamut infatti contiene glutine al pari dei cereali e non è perciò indicato per la dieta dei celiaci.

L'allegato III del regolamento (UE) n. 1169/2011 stabilisce l'elenco degli alimenti la cui etichettatura deve comprendere una o più indicazioni complementari. Al punto 5.1 di tale allegato si dispone che l'etichettatura di prodotti o ingredienti alimentari addizionati di fitosteroli, esteri di fitosterolo, fitostanoli o esteri di fitostanolo contenga, tra le altre, una segnalazione in cui si precisa che l'alimento è destinato esclusivamente alle persone che intendono ridurre il livello di colesterolo nel sangue. Tale segnalazione, associata alle indicazioni sulla salute autorizzate per tali prodotti o ingredienti alimentari, potrebbe potenzialmente indurre i consumatori che non hanno necessità di controllare il livello di colesterolo nel sangue ad utilizzare il prodotto. La modifica adottata dal Reg. (UE) n. 78/2014 prevede che venga

segnalato che il prodotto non è destinato alle persone che non hanno necessità di controllare il livello di colesterolo nel sangue.

Alimentazione animale: autorizzato un nuovo additivo per mangimi a base di selenio

Con il Regolamento di Esecuzione (UE) n.121/2014 pubblicato sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea dell' 8 febbraio 2014 la Commissione europea ha autorizzato l'impiego della L – seleniomethionina - un composto organico di selenio- quale additivo nei mangimi destinati a tutte le specie animali.

A seguito della domanda di autorizzazione lo scorso 2 maggio l'Efsa ha espresso un parere sulla sostanza. L'Authority alimentare ha concluso che, alle condizioni d'impiego proposte, la L-seleniomethionina non produce effetti dannosi per la salute animale e umana o l'ambiente e che il suo impiego può essere considerato una valida fonte di selenio per tutte le specie animali. L'Autorità ritiene che non siano necessarie prescrizioni specifiche per il monitoraggio successivo all'immissione sul mercato. Essa ha esaminato anche la relazione sul metodo di analisi dell'additivo per mangimi negli alimenti per animali presentata dal laboratorio di riferimento istituito dal regolamento (CE) n. 1831/2003.

Dalla valutazione della sostanza risulta che sono soddisfatte le condizioni di autorizzazione di cui all'articolo 5 del regolamento (CE) n. 1831/2003, pertanto la Commissione europea conformemente al parere del Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali ne ha autorizzato l'impiego secondo determinate modalità:

- 1) L'additivo è incorporato nei mangimi in forma di premiscela.
- 2) Sicurezza dell'utilizzatore: durante la manipolazione utilizzare dispositivi di protezione respiratoria, guanti e occhiali di sicurezza;
- 3) Additivi tecnologici o materie prime contenute nella preparazione dell'additivo devono garantire un potenziale di polverizzazione < 0,2 mg di selenio/m³ di aria;
- 4) Nelle istruzioni per l'uso dell'additivo e della premiscela occorre indicare le condizioni di magazzinaggio;
- 5) Integrazione con selenio organico massima: 0,20 mg Se/kg di mangime completo con un tasso di umidità del 12 %;
- 6) Nel caso in cui il preparato contenga un additivo tecnologico o materie prime per mangimi per i quali è fissato un tenore massimo o che siano soggetti ad altre restrizioni il fabbricante dell'additivo per mangimi è tenuto a informarne i clienti.

ALLERTE ALIMENTARI

FORMAGGIO ROQUEFORT CON E.COLI ALTAMENTE PATOGENI

Il Ministero della Salute informa che la Commissione europea ha segnalato il riscontro di elevato contenuto di Escherichia coli ceppo STEC altamente patogeno in formaggio Roquefort Carrefour in confezioni da 100 gr con data di scadenza 19/04/2014.

La ditta di produzione è Prolaidis stabilimento n FR 59 343 030 CE.

Le autorità francesi hanno comunicato che la ditta ha ritirato dal mercato anche i seguenti lotti prodotti dalla medesima materia prima del lotto oggetto della notifica di allerta:

DM 0592 da consumare entro il 15/04/2014;
DN 0592 da consumare entro il : 16/04/2014;
DR 0591 da consumare entro il:19/04/2014;
DS 0591 da consumare entro il : 20/04/2014;
DV 0591 da consumare entro il : 20/04/2014;
DX 0591 da consumare entro il : 30/04/2014.

Sono state informate le Autorità regionali ed il Comando Carabinieri NAS per le operazioni di ritiro del prodotto dalla Commercializzazione.

Si avvisano, a scopo precauzionale, i consumatori che avessero acquistato il prodotto a non consumarlo e contattare i Carabinieri NAS o la ASL competente per territorio.

INFORMAZIONI RELATIVE AL RITIRO DI TONNO IN OLIO DI SOIA CON ELEVATO LIVELLO DI ISTAMINA RITIRATO IL 7/02/2014

Il 7 febbraio il *Sistema di allerta europeo* (Rasff) ha segnalato la vendita in Italia e in altri cinque paesi (Francia, Germania, Lettonia, Svizzera e Inghilterra) di una partita di pezzetti di tonno in olio di soia, con un quantitativo di istamina elevato (865mg/kg).

Il prodotto ritirato e richiamato dal mercato è confezionato dalla Drago Sebastiano di Giuseppe Drago di Siracusa. La partita ritirata è composta da vasetti di 550 g con numero di lotto L 298-013 e termine minimo di conservazione 31/12/2016.

Auchan ha diramato un comunicato per segnalare il ritiro dagli scaffali di due punti vendita siciliani (Siracusa Melilli e Porte di Catania) del tonno. Si tratta di *Pezzettini di tonno in olio di semi di soia* da 300 g, confezionati dalla stessa azienda conserviera. In questo caso cambia il formato del vasetto mentre i lotti sono quattro: L 246-013, L295-013, L298-013 e L 331-013. Il codice EAN è 8004899002179.

RICHIAMO PRODOTTO

Gentili clienti,
A titolo precauzionale e al fine di garantire la Vostra sicurezza, si procede ad un richiamo del seguente prodotto :



EAN 8004899002178
Pezzettini di Tonno all'olio di semi da 300 g
L. 246-013
L. 295-013
L. 298-013
L. 331-013

I CLIENTI CHE HANNO ACQUISTATO IL PRODOTTO SONO PREGATI DI NON CONSUMARLO/UTILIZZARLO E DI RIPORTARLO AL PUNTO VENDITA.

Ci scusiamo per il disagio

RITIRATO BUDINO PER PRESENZA DI ACQUA OSSIGENATA

Cameo ha ritirato dagli scaffali di 120 supermercati di tutte le catene sparse sul territorio (Esselunga, Iper, Bennet, Coop, Crai, Pam Panorama, Metro, Unes, Gs...) il budino "MUU MUU MINI BUDINO VANIGLIA CON MACCHIE AL CIOCCOLATO, per la presenza di acqua ossigenata. Il lotto contaminato è il n° 27.02.2014 22:01 022 con scadenza 27-02-2014. Secondo l'azienda sono state distribuite circa 31.000 confezioni. La notizia è stata anche segnalata nel *Sistema di allerta europeo* Rasff visto che il dessert è stato prodotto in Germania.

Il problema è stato evidenziato quando un consumatore dopo aver mangiato il budino ha avvertito forti bruciori alla gola. L'Asl ha condotto le analisi confermando la presenza di acqua ossigenata in 2 vasetti sui cinque rimasti. Cameo precisa che sono stati fatti altri controlli su campioni dello stesso lotto senza riscontrare alcun problema e di aver proceduto immediatamente al ritiro del prodotto dal mercato, prima ancora dell'attivazione dell'allerta. L'azienda ha spiegato che l'acqua ossigenata viene utilizzata per disinfettare i vasetti prima dell'utilizzo e che tutti i lotti limitrofi sono stati controllati senza riscontrare alcuna contaminazione.

MAXI RITIRO DI CARNE NEGLI STATI UNITI

Quattro milioni di chili di carne sono stati ritirati dal mercato americano: ciò che è successo ai prodotti dell'azienda Rancho Feeding Corporation, a Petaluma, in California che utilizzava allevamenti di animali malati. L'azienda non era stata sottoposta ai controlli e non aveva ottenuto il permesso da parte degli organi federali per produrre e commercializzare queste partite di carne. Per questo motivo il Food Safety and Inspection Service (FSIS) ha annunciato che questi prodotti adulterati, dannosi e non idonei per l'alimentazione umana, devono essere rimossi dal mercato. La carne incriminata è stata spedita ai centri di distribuzione e punti vendita al dettaglio in diversi Stati: California, Florida, Illinois, Oregon, Texas e Washington.

Il richiamo di carne ha coinvolto 18 prodotti tra cui intere carcasse bovine e frattaglie. Per ora i consumatori non hanno riportato alcun sintomo.

I 18 prodotti richiamati - tra cui intere carcasse bovine e varie frattaglie di manzo confezionate in scatole da 9-27 Kg - sono state preparate e distribuite tra il 1° e il 7 gennaio. Il FSIS non ha ricevuto alcuna segnalazione di malattie collegate all'utilizzo di questi prodotti, tuttavia l'ente invita chiunque abbia qualche sintomo sospetto e ha consumato quella carne a rivolgersi all'assistenza sanitaria.

L'azienda Rancho Feeding Corporation ha sospeso l'attività, mentre il FSIS sta portando avanti una indagine sull'azienda e continua ad aggiornare la lista dei prodotti e dei punti vendita interessati.

RITIRATO SALAME FIORUCCI CONTAMINATO DA E.COLI VTEC

Il *Salame Milano affettato*, marchio Fiorucci, è stato ritirato da tutti i supermercati perché nel corso delle analisi di laboratorio è stato trovato l'*Escherichia coli* VTEC produttore di shiga tossina, un batterio pericoloso responsabile della famosa epidemia dei germogli di fieno greco che in Germania due anni fa ha colpito centinaia di persone e provocato oltre 50 morti.

Il ritiro è stato deciso volontariamente dalla società proprietaria del marchio Fiorucci, la *Campofrío Food Group*, durante dei controlli interni.

In Italia sono state richiamate le confezioni da 50g (lotto 2014, scadenza 21 aprile 2014) e da 60g e da 70g (lotto 2114, scadenza 6 maggio 2014) a seguito del rilevamento dell'E. coli in uno dei campioni analizzati, durante un controllo di routine in Austria.



Il salame Fiorucci, prodotto in Italia e confezionato in buste da 80 grammi, è stato distribuito in Austria, Olanda, Belgio e Malta. In Olanda sono state ritirate 4.230 confezioni.

Secondo l'azienda l'E.coli è stato trovato solo su uno dei campioni analizzati in laboratorio e non sull'intero lotto.

«La contaminazione della carne con Escherichia coli VTEC – precisa Alfredo Caprioli responsabile del *Laboratorio Nazionale ed Europeo di Riferimento per E.coli* presso l'ISS - è un problema emergente in Europa, anche per l'aumentato numero di controlli che vengono effettuati dopo il focolaio epidemico del 2011 in Germania, che ha causato oltre 50 morti ed è stato causato da un ceppo appartenente a questo gruppo di Escherichia coli patogeno.

Nel 2013, le segnalazioni di allerta del sistema europeo RASFF per contaminazione da VTEC in prodotti carnei sono state più di 50, rispetto alle 15 dell'anno precedente. Molti Paesi europei, inclusa l'Italia, hanno infatti inserito la ricerca di questi patogeni tra i controlli effettuati sui prodotti carnei, soprattutto quelli importati da paesi extra-europei».

«La contaminazione da Escherichia coli VTEC – prosegue Caprioli – può riguardare anche i formaggi ottenuti da latte non pastorizzato, come ha evidenziato il ritiro del formaggio Roquefort di Carrefour. Anche il latte bovino consumato crudo può costituire una fonte di infezione da VTEC. Per questo motivo il Ministero della salute italiano ha imposto che sui distributori automatici di latte crudo sia esposto l'invito a bollire il prodotto prima».

RITIRATI ALCUNI LOTTI DI BISCOTTI DELL'AZIENDA FIOR DI LOTO

Coop ha ritirato dagli scaffali di 11 supermercati del Trentino Alto Adige (vedi tabella sotto riportata) cinque lotti di "fior di biscotti CUORI DI MAIS" con mela e carota, distribuiti dall'azienda biologica Fior di Loto. I biscotti potrebbero contenere tracce di latte non indicate in etichetta. Il problema interessa solo le persone intolleranti al latte che, ignorando la presenza dell'ingrediente potrebbero avere problemi.

I biscotti sono confezionati in buste da 250 g con codice a barre 8016323073142.

I lotti ritirati hanno come termine minimo di conservazione queste date:

24/07/2014 , 17/10/2014, 19/11/2014,

In via cautelativa Fior di Loto ha chiesto di ritirare anche le scadenze 16/9/2014 e 09/12/2014.



ANDAMENTO CLASSI DI RISCHIO 2014

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 il mese di Febbraio 2014.

Categoria	gen-14	feb-14	mar-14	apr-14	mag-14	giu-14	lug-14	ago-14	set-14	ott-14	nov-14	dic-14
Carne escluso pollame	ALTO	ALTO										
Pollame	ALTO	ALTO										
Prodotti della pesca	ALTO	ALTO										
Piatti pronti e preparazioni gastronomiche	ALTO	ALTO										
Latte e derivati	ALTO	ALTO										
Uova	BASSO	BASSO										
Zuppe, brodi, salse	BASSO	BASSO										
Frutta e vegetali	ALTO	ALTO										
Frutta secca	MEDIO	MEDIO										
Cereali e derivati	MEDIO	MEDIO										
Erbe e spezie	MEDIO	MEDIO										
Gelati e dolci	MEDIO	MEDIO										
Miele e pappa reale	BASSO	BASSO										
Grassi ed oli	BASSO	BASSO										
Dietetici e integratori, Additivi	BASSO	BASSO										
Bevande	MEDIO	MEDIO										
Materiale al contatto con alimenti	MEDIO	MEDIO										
Alimentazione animale	MEDIO	ALTO										
Altro	MEDIO	MEDIO										

Dalla tabella sopra riportata si può osservare come vi sia stata una variazione di classe di rischio relativa alla categoria "alimentazione animale" che da classe MEDIO passa ad ALTO.

A cosa è dovuta tale variazione di classe di rischio?

E' sostanzialmente dovuta al maggior numero di segnalazioni di allerta ottenute dalla fonte RASFF per la categoria in questione relativamente al mese di Febbraio 2014 (321 per il mese in esame contro 286 per il mese precedente)

E' opportuno ricordare che tale fonte di aggiornamento dell'Osservatorio viene aggiornata con cadenza mensile, confrontando i dati dell'anno in corso (28/02/2013-28/02/2014) con quelli dell'anno precedente (28/02/2012-28/02/2013). 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 (Febbraio 2014)

Per il mese di Febbraio 2014 sono da segnalare le seguenti allerte alimentari:

Gen 2014	Feb 2014	Esempio di Segnalazione	
Frequenza	Frequenza	Country	Subject
5	4	IT, NE, DE, FR, SWE	shigatoxin-producing Escherichia coli in varies meat and meat products from Argentina, Austria, Brazil
13	9	ES, PO, IT, NE, CZ, DE	varies species of Salmonella in frozen poultry meat and products thereof from Brazil, France, Poland, Denmark
12	6	IT, ES, FR, GR	too high levels of mercury in varies fish and fish products from Spain, Greece, Sri Lanka, Vietnam, Ecuador, Portugal
21	15	NE, DE, IT, SLO, FR, ES	Too high levels of aflatoxins in varies nuts, nut products and seeds
14	4	FINLAND, ITALY	Too high levels of migration of heavy metals from varies food contact materials
1	0	ITALY, SPAIN	Too high levels of Diarrhoeic Shellfish Poisoning (DSP) toxins - okadaic acid in chilled mussels (Mytilus Galloprovincialis) from Spain
31	29	BE, FI, IT, NE, UK, SE, BG, FR, RO	Too high levels of pesticide residues in varies fruits and vegetables from varies contry
2	1	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
2	2	France, Spain	too high levels of carbon monoxide treatment of varies fish species from Spain, France
7	7	Tunisia, Vietnam, Netherlands	norovirus in live clams, cooked clams, frozen clams, chilled oysters from Tunisia, Vietnam, Netherlands

- Leggera diminuzione di segnalazioni per quanto riguarda la casistica delle segnalazioni di allerta relative alla presenza di E. coli produttrice di tossina shiga in vari tipi di carni.
- Diminuito il numero di segnalazioni relative alla presenza di Salmonella in carni avicole.
- Forte diminuzione dei livelli di migrazione di metalli pesanti da differenti materiali a contatto con gli alimenti.
- Diminuzione delle segnalazioni di aflatoxine in frutta secca.
- Invariato il numero dei casi per la presenza di alti livelli di monossido di carbonio in varie specie di pesci provenienti da Spagna e Francia.

- Leggera diminuzione delle segnalazioni relative a residui pesticidi in vari tipi di frutta e verdura
- Invariate le segnalazioni di allerta riguardanti la presenza di Norovirus in vongole dalla Tunisia e ostriche fresche dalla Spagna
- Nessuna segnalazione relativa alla presenza di tossine DSP in vongole provenienti dalla Spagna