

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

ALLERTE ALIMENTARI, RITIRI, RICHIAMI

01 Gennaio 2016



ALLERGENE non dichiarato in “POLPO INDOPACIFICO”

Il sistema di allerta rapido della Regione Valle d’Aosta segnala il ritiro dagli scaffali dei supermercati

Il sistema di allerta rapido della Regione Valle d’Aosta segnala il ritiro dagli scaffali dei supermercati del POLPO INDOPACIFICO TAGLIATO E SCOTTATO CONGELATO, della PREPARAZIONE CONGELATA CONTENENTE POLPO INDOPACIFICO denominata "PENTOLACCIA" e del PREPARATO DI POLPO CON PATATE CONGELATO denominato "POLPO CON PATATE CONGELATO" distribuito dalla ditta **D.I.MAR. srl Via Enrico Mattei, 178/180 62014 Corridonia (MC)** . Si tratta rispettivamente dei lotti DR 08/15, lotto H 307/15 e lotto O 327/15. L'esercizio interessato in Valle D'Aosta è la **D.I.MAR srl - SAPORE DI MARE** Loc. Grand Chemin, 30 Saint-Christophe. Il motivo del ritiro, segnala Giovanni D'Agata, presidente dello “Sportello dei Diritti”, è la presenza di sostanze non dichiarate in etichetta, emerso nel corso di un controllo di routine. Il prodotto potrebbe infatti scatenare allergie nei consumatori che soffrono di ipersensibilità **all'anidride solforosa**, per la presenza accidentale di tracce indesiderate di questo componente nel cibo messo in vendita ma non riportato nella lista degli ingredienti. I sintomi che potrebbero essere scatenati in caso di allergia includono prurito e gonfiore a labbra, palato e gola, nausea o vomito, crampi e gonfiori addominali, diarrea, flatulenza, orticaria, difficoltà respiratorie e mal di testa. In caso di reazione allergica grave si può avere a che fare con uno shock anafilattico, situazione caratterizzata da seri problemi respiratori e brusche cadute di pressione che può portare anche alla perdita di coscienza. Nel caso in cui compaiano sintomi di questo tipo è importante cercare subito l'aiuto di un medico. In particolare, lo shock anafilattico è una situazione di emergenza che richiede il ricovero ospedaliero e in cui temporeggiare può risultare fatale. Da un punto di vista sanitario si tratta di una non conformità con un elevato indice di rischio per gli allergici o coloro i quali presentano un'intolleranza alle arachidi. Mentre non ci sono problemi per tutte le altre persone che possono utilizzare senza problemi il prodotto.

04 Gennaio 2016



Conad ritira Farina di mais Bramata per la presenza di micotossina oltre i limiti

Conad Soc. Coop. ha ritirato dagli scaffali dei suoi punti vendita la Farina di mais Bramata a marca Conad da un chilo. L'avviso riguarda le confezioni con codice EAN 8003170025066 e termine minimo di conservazione (da consumarsi preferibilmente entro il 28/08/2018).

Nella farina, prodotta per la catena di [supermercati](#) dall'azienda Molino Nicoli SpA, è stata riscontrata una **non conformità** (presenza di micotossina in quantità minima ma lievemente superiore ai parametri stabiliti).

Nel comunicato si legge che: “al fine di scongiurare qualsiasi possibile rischio per la salute, i clienti che fossero in possesso di confezioni appartenenti al medesimo lotto sono invitati a riportarle in qualsiasi punto di vendita Conad, che provvederà alla sostituzione con altro prodotto o al rimborso”.

09 Gennaio 2016

Coop ritira dal mercato ciucci per neonati: pericolo distacco tettarella

La Coop ha annunciato il ritiro dal mercato dei ciucci a marchio Coop (vedi foto sotto), perchè in alcuni casi si è riscontrata la possibilità di distacco della tettarella di plastica. La catena di supermercati ha annunciato di avere tolto in via precauzionale il prodotto dagli scaffali di tutti i punti vendita, e invita i consumatori che hanno acquistato il ciuccio a non utilizzarlo e restituirlo per il rimborso o la sostituzione.

Per ulteriori informazioni rivolgersi al numero verde 800-80558.



14 Gennaio 2016

NaturaSì ritira Hummus di ceci “Fonte della Vita” per la presenza di sesamo non dichiarata in etichetta



NaturaSì ha ritirato dagli scaffali dei suoi punti vendita il prodotto Hummus – crema spalmabile di ceci della marca Fonte della Vita. L'avviso riguarda le confezioni da 200 grammi.

La crema di ceci in questione contiene “tahini” un ingrediente costituito da semi di sesamo macinati. La catena di [supermercati](#) spiega che poiché tale specifica non è riportata in etichetta, le persone allergiche ai semi di sesamo non devono consumare il prodotto.

Da un punto di vista sanitario si tratta di una non conformità con un elevato indice di rischio per gli allergici. Mentre non ci sono problemi per tutte le altre persone che possono utilizzare senza problemi L'Hummus.

NaturaSì si scusa e invita i consumatori affetti da allergia, a non utilizzare e a restituire le confezioni eventualmente acquistate al punto di vendita per il rimborso.

15 Gennaio 2016

Esselunga ritira sugo al basilico per possibile presenza di frammenti di vetro. L'avviso arriva via mail e nei punti vendita ma non c'è sul sito



Il sugo Esselunga ritirato

Esselunga ha ritirato dagli scaffali dai punti vendita il sugo al basilico confezionato in barattoli di vetro da 400 grammi con il proprio marchio. L'avviso riguarda esclusivamente le confezioni che sull'etichetta riportano il numero di lotto L104S e indicano come termine minimo di conservazione il mese di aprile 2018 (*da consumarsi preferibilmente entro il 04/2018*).

C'è la possibilità che nei barattoli di sugo, prodotti per la catena di supermercati dall'azienda Delfino S.p.A. di Acerra (NA), siano finiti dei frammenti di vetro.



Il lotto ritirato: L104S con TMC 04/2018

Esselunga ha apposto dei cartelli nei punti vendita per avvisare i clienti del ritiro del prodotto e ha inviato delle mail alle persone che utilizzano il sistema di spesa online. Non sono invece presenti avvisi sul [sito](#) internet dell'azienda, a differenza di quanto fanno abitualmente molte altre catene di supermercati. Nel comunicato si invitano "i consumatori che avessero acquistato il prodotto a riportarlo in negozio e a non consumarlo".

Per ulteriori chiarimenti o segnalazioni si può contattare il numero verde messo a disposizione da Esselunga: 800666555.

18 Gennaio 2016



Pesce spada della marca Veneta Pesca ritirato da Simply a causa della presenza di Mercurio oltre il limite consentito.

Simply ha ritirato dagli scaffali le Trance di pesce spada sottovuoto (Xiphias Gladius) della marca Veneta Pesca. L'avviso è stato pubblicato sul sito internet dalla catena di supermercati il **18 gennaio** e riguarda esclusivamente il lotto 201265. Il prodotto è stato richiamato dalla stessa azienda distributrice, la Veneta Pesca srl, per la presenza Mercurio oltre il limite consentito. Tutti i consumatori che avessero delle confezioni di questo prodotto in casa, sono invitati a riportarle presso il punto vendita dove l'hanno acquistato, che provvederà al rimborso o alla sostituzione. Pertanto Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti", consiglia i consumatori, quando si va in pescheria, di preferire pesci mediterranei di piccole dimensioni, come alici e sardine, ricchi di nutrienti e meno a rischio di estinzione. Il buonsenso e le linee guida dei nutrizionisti suggerirebbero di non superare i 100 grammi alla settimana di pesce spada o tonno, mentre per le altre specie complessivamente si può consumare fino a 300-400 grammi di pesce alla settimana, alla luce dei grandi benefici per la salute che ne derivano. L'importante è variare molto le specie da portare in tavola, seguendo la stagionalità anche per il pesce e preferendo il mercato ittico locale. Inoltre, per quanto riguarda questa partita di pesce, chiunque avesse acquistato questi prodotti è invitato a non consumarli e a consegnarli al rivenditore o al Servizio igiene degli alimenti e nutrizione della ASL locale.

20 Gennaio 2016

Thermos con amianto ritirato dal mercato. Ennesimo caso segnalato dal Ministero della salute



Il thermos per vivande ritirato

È scattata una nuova segnalazione di allerta da parte del Ministero della salute per la presenza sul mercato di thermos cinesi con amianto. Dopo i numerosi casi registrati nel 2014 e nel 2015, un altro prodotto è stato scoperto dai Nas di Treviso nel punto vendita M.P. Market via Vecellio 71/1 di Belluno. Le forze dell'ordine hanno sequestrato una partita di thermos con una capacità di 1,4 litri, con esterno in plastica, e manico superiore a secchiello (vedi foto a lato) destinata a contenere alimenti. L'oggetto riporta la marca DayDays e codice a barre numero: 8301182614705 ed è stato importato dalla Cina dalla società INTE di Padova.

Le analisi effettuate mediante microscopia elettronica a scansione (SEM) eseguite dall'[Arpa](#) (Agenzia Regionale Prevenzione e Protezione Ambientale del Veneto del Dipartimento Provinciale di Verona), hanno evidenziato la presenza di piccoli corpi di forma cilindrica di colorazione grigio biancastra costituiti da materiale fibroso compresso di amianto crisotilo posti nell'intercapedine del doppio involucro in vetro dei thermos, con funzione di distanziatori.



Il pericolo per i consumatori è di tipo chimico, perché nel caso di rottura potrebbero liberarsi fibre di amianto (cancerogene per inalazione classe 1 IARC).

Il Ministero della Salute ha disposto il ritiro del thermos e ricorda che in Italia l'importazione, la commercializzazione, nonché la produzione e l'esportazione di prodotti con amianto è vietata dal 1994 alla luce di quanto previsto dalla legge 257/92.

28 Gennaio 2016



Thermos con amianto: nuovi ritiri a Pescara. L'allerta lanciata dal Ministero della salute per due prodotti cinesi

È scattata una nuova segnalazione di allerta da parte del [Ministero della Salute](#) per la presenza sul mercato di thermos cinesi con amianto. Dopo i numerosi casi registrati nel 2014 e nel 2015, altri due prodotti sono stati scoperti dai Nas di Pescara nel punto vendita Maxilandia- Iper Xiang Gang s.a.s, di Pescara. Le forze dell'ordine hanno sequestrato tre lotti di thermos destinati a contenere bevande, uno con manico superiore ed erogatore a pressione, l'altro con forma a caraffa, entrambi con esterno in plastica. Gli oggetti della marca CASA MIA DAZIRAN, tutti importati dalla Cina, sono:

Art 18486, codice barre 8665111184869;

Art 11657, codice barre 8665111116570;

Art 11662 codice barre 8665111116624.

Le analisi di identificazione qualitativa fibre (MOLP) eseguite dall'Arpa (Agenzia Regionale Prevenzione e Protezione Ambientale Distretto Provinciale di Teramo), hanno evidenziato la presenza di piccoli corpi di forma cilindrica di colorazione grigio biancastra costituiti da materiale fibroso compresso di amianto crisotilo posti nell'intercapedine del doppio involucro in vetro dei thermos, con funzione di distanziatori.

Il pericolo per i consumatori è di tipo chimico, perché nel caso di rottura potrebbero liberarsi fibre di amianto (cancerogene per inalazione classe 1 IARC).

Il Ministero della Salute ha disposto il ritiro dei thermos e ricorda che in Italia l'importazione, la commercializzazione, nonché la produzione e l'esportazione di prodotti con amianto è vietata dal 1994 alla luce di quanto previsto dalla legge 257/92.

29 Gennaio 2016



Alce nero ritira Crema di riso per bambini per possibile presenza di glutine. L'avviso online dei supermercati Carrefour

Carrefour ha ritirato dagli scaffali dei suoi punti vendita il prodotto [Crema di riso](#) Baby Food della marca Alce Nero nella confezione da 250 grammi.

Il preparato per bambini in questione potrebbe contenere farina di farro (con glutine).

Il lotto richiamato è il numero 343/15 con data di scadenza il 9/12/2016 dell'azienda Alce Nero SpA.

Da un punto di vista sanitario si tratta di una non conformità con un elevato indice di rischio per i celiaci o gli intolleranti al glutine e/o frumento. Mentre non ci sono problemi per tutte le altre persone che possono utilizzare senza problemi la crema di riso.

L'azienda si scusa e invita i consumatori affetti da allergia o intolleranza, a non utilizzare e a restituire le confezioni eventualmente acquistate al punto di vendita per il rimborso e a contattare per ulteriori informazioni i numeri: 051 6540218 e 051 6540225 o gli indirizzi mail: info@alcenero.it controlloqualita@alcenero.it.

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 per il mese di Dicembre 2015 e Gennaio 2016

	DIC	GEN
alcoholic beverages	BASSO	BASSO
bivalve molluscs and products thereof	MEDIO	MEDIO
cephalopods and products thereof	BASSO	
cereals and bakery products	MEDIO	MEDIO
cocoa and cocoa preparations, coffee and tea	MEDIO	BASSO
compound feeds	BASSO	BASSO
confectionery	MEDIO	MEDIO
crustaceans and products thereof	MEDIO	BASSO
dietetic foods, food supplements, fortified foods	MEDIO	MEDIO
eggs and egg products		
fats and oils	MEDIO	BASSO
feed additives		
feed materials	MEDIO	MEDIO
feed premixtures		
fish and fish products	ALTO	ALTO
food additives and flavourings	BASSO	
food contact materials	MEDIO	MEDIO
fruits and vegetables	ALTO	ALTO
gastropods		
herbs and spices	MEDIO	MEDIO
honey and royal jelly	MEDIO	
ices and desserts	BASSO	
meat and meat products (other than poultry)	MEDIO	MEDIO
milk and milk products	MEDIO	MEDIO
non-alcoholic beverages	MEDIO	
nuts, nut products and seeds	ALTO	ALTO
other food product / mixed	MEDIO	BASSO
pet food	MEDIO	MEDIO
poultry meat and poultry meat products	MEDIO	MEDIO
prepared dishes and snacks	BASSO	MEDIO
soups, broths, sauces and condiments	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 non vi siano stati significativi incrementi o decrementi per la maggior parte delle categorie in esame per i mesi di Dicembre 2015 e Gennaio 2016.

Tuttavia per alcune categorie si segnala ugualmente un cambio di classe di rischio significativo.

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

- Cacao e sue preparazioni, caffè e the, in cui le allerte scendono in generale da 8 a 2 ed in particolare le allerte per residui di pesticidi passano da 5 a 0,
- Miele e pappa reale, in cui le 4 allerte di dicembre per residui di farmaci veterinari scendono a 0
- Bevande non alcoliche, in cui le allerte scendono in generale da 4 a 0,

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

[BSE: situazione notevolmente migliorata, cadono alcune prescrizioni](#)

Entreranno in vigore il 3 febbraio nuove disposizioni comunitarie per la prevenzione e l'eradicazione delle encefalopatie spongiformi trasmissibili.

Nuove modalità di rendicontazione annuale e modifiche alla disciplina delle proteine animali trasformate. Le prevede il nuovo Regolamento Europeo 2016/27 che entrerà in vigore in tutti gli stati dell'Unione il 3 febbraio 2016 e modifica gli allegati III e IV del Regolamento 999/2001. Le modifiche si inseriscono in un quadro normativo ed epidemiologico notevolmente evoluto rispetto a 15 anni fa.

MODIFICHE ALL'ALLEGATO III

Dalla Commissione all'EFSA- Il regolamento (CE) n. 999/2001 stabilisce (allegato III, capitolo B) che ogni anno gli Stati membri trasmettano alla Commissione le informazioni relative alla sorveglianza delle encefalopatie spongiformi trasmissibili nei loro territori, e la Commissione presenta una sintesi di tali informazioni al Comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi.

In seguito a un accordo tra la Commissione europea e l'Autorità europea per la sicurezza alimentare, l'elaborazione e la pubblicazione della relazione di sintesi annuale dell'Unione sulla sorveglianza e sulle prove eseguite sui ruminanti per rilevare la presenza di encefalopatie spongiformi trasmissibili saranno trasferite dalla Commissione all'Autorità europea per la sicurezza alimentare.

Viene quindi modificato con il Regolamento 2016/17 l'allegato III, capitolo B, del regolamento (CE) n. 999/2001 affinché rifletta queste nuove modalità.

MODIFICHE ALL'ALLEGATO IV

Trasporto delle farine di pesce- Il nuovo Regolamento 2016/27 interviene sull'allegato IV del regolamento (CE) n. 999/2001, che disciplina il divieto di somministrazione di proteine animali trasformate. Poiché la farina di pesce e i mangimi contenenti farine di pesce sono stati autorizzati per l'uso nei mangimi destinati a *tutti gli animali d'allevamento non ruminanti*, non si applicherà più la disposizione che ne prevedeva il trasporto in veicoli e contenitori non sono utilizzati per il trasporto di mangimi destinati a non ruminanti diversi dagli animali d'acquacoltura. Viene quindi modificato l'allegato IV, capitolo III, sezione A, punto 3, del regolamento (CE) n. 999/2001 al fine di escludere la farina di pesce.

Accordo scritto con il Paese Terzo di destinazione- Viene inoltre soppressa la disposizione (Allegato IV, capitolo V, sezione E, del regolamento (CE) n. 999/2001) che stabilisce l'obbligo di concludere un accordo scritto con il paese terzo di destinazione come prerequisito per l'esportazione di proteine animali trasformate derivate da non ruminanti, e di prodotti contenenti tali proteine, e il divieto di utilizzare questi prodotti in paesi terzi per l'alimentazione di animali d'allevamento, ad eccezione degli animali d'acquacoltura. Tale disposizione era originariamente volta a controllare la diffusione dell'encefalopatia spongiforme bovina (BSE) in un momento in cui la BSE era epidemica nell'Unione e il continente europeo era la principale parte del mondo colpita dall'epidemia.

Da allora - recita il Regolamento 2016/27- la situazione della BSE nell'Unione è tuttavia notevolmente migliorata. Nell'Unione sono stati segnalati sette casi di BSE nel 2013 e undici casi nel 2014, mentre nel 2001 e 2002 ne erano stati segnalati rispettivamente 2.166 e 2.124. Tale miglioramento della situazione della BSE nell'Unione è illustrato dal fatto che venti Stati membri sono ormai riconosciuti come aventi un rischio di BSE trascurabile.

Esportazioni di alimenti per animali da compagnia e farine di pesce - Poiché gli alimenti per animali da compagnia e le farine di pesce sono prodotti in impianti di trasformazione esclusivamente adibiti rispettivamente alla produzione di alimenti per animali da compagnia e alla

produzione di prodotti derivati da animali acquatici diversi dai mammiferi marini, viene eliminata - relativamente a questi casi - la disposizione che stabilisce che le esportazioni sono consentite solo da stabilimenti in cui vengono rispettate le disposizioni che erano dettagliate all'allegato IV, capitolo IV, sezione D, del regolamento (CE) n. 999/2001 (i.e. separazione completa tra materiali derivati da ruminanti e materiali derivati da non ruminanti in ciascuna fase della catena di produzione e richiedono prelievi e analisi regolari per verificare l'assenza di contaminazioni incrociate).

[Regolamento \(UE\) 2016/27](#) della Commissione, del 13 gennaio 2016, che modifica l'allegato III e l'allegato IV del regolamento (CE) n. 999/2001 del Parlamento europeo e del Consiglio recante disposizioni per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di alcune encefalopatie spongiformi trasmissibili

[Guida all'autorizzazione degli health claims in etichetta](#)



L'EFSA ha aggiornato la documentazione per chiedere l'approvazione di 'health claims', indicazioni nutrizionali da apporre sui prodotti alimentari.

Oltre a rivedere il documento-guida generale sugli [health claims](#), l'EFSA ha aggiornato anche la guida specifica alle indicazioni per il sistema immunitario e il tratto gastro-intestinale. I documenti sono stati aggiornati alla luce della valutazione di quasi 3 000 indicazioni "funzionali generiche" e più di 250 altre richieste di valutazione nel corso degli ultimi anni. Ma l'aggiornamento segue anche una precisa sollecitazione degli addetti ai lavori che hanno chiesto maggiore chiarezza su questioni generali comuni a tutte le richieste e, in particolare, alle indicazioni relative a funzione intestinale e immunitaria.

Vengono forniti esempi concreti tratti da precedenti richieste di autorizzazione, per guidare i candidati nella dimostrazione della loro fondatezza scientifica in ambiti particolari. EFSA ha tenuto conto dei suggerimenti pervenuti dai vari stakeholders tramite le consultazioni pubbliche. I due nuovi documenti adesso includono anche:

- una spiegazione dettagliata di ogni fase del processo di valutazione - caratterizzazione del cibo o ingrediente, caratterizzazione degli effetti attribuiti, individuazione di pertinenti studi sull'uomo - illustrati con esempi concreti tratti dalle valutazioni precedenti.

- una differenziazione esplicita tra i principi applicati alle valutazioni delle indicazioni sulla salute in base all'essenzialità delle sostanze nutritive e quelli previsti per altre indicazioni. Tali differenze riguardano la definizione dell'effetto attribuito, la solidità scientifica dell'indicazione e le condizioni di utilizzo.

- esempi di richieste valutate con esito favorevole per indicare il numero, il tipo e la qualità degli studi che possono essere necessari per dimostrare la fondatezza di un'indicazione.

- esempi di richieste valutate con esito sfavorevole per illustrare il tipo di mancanze che possono impedire il riconoscimento della fondatezza di certe indicazioni.

- raccomandazioni sui principali passaggi e aspetti scientifici di cui il richiedente dovrebbe tenere conto durante la preparazione di un fascicolo di richiesta.

La procedura è molto articolata, per ammissione della stessa EFSA: "In ragione della complessità tecnica e scientifica delle procedure di richiesta di autorizzazione - ha dichiarato **Valeriu Curtui**, responsabile dell'Unità "Nutrizione" dell'Angenzia- per l'EFSA è sempre stata una priorità elaborare criteri chiari per comprovare la fondatezza scientifica delle indicazioni sulla salute ed emanare linee guida".

E sui passaggi più difficili da superare, Curtui aggiunge: "Ricevere richieste di valutazione di miglior qualità vorrà dire raggiungere un processo di valutazione più efficiente, che andrà a

vantaggio dei richiedenti, dei consumatori e dell'EFSA stessa". I richiedenti saranno inoltre seguiti da esperti di nutrizione dell'EFSA che li aiuteranno a decidere quale tipo di indicazioni presentare con i dati a loro disposizione".

Cosa sono gli health claims- Le indicazioni sulla salute apposte sui prodotti alimentari nell'UE sono disciplinate dal [Regolamento \(CE\) 1924/2006](#), in base al quale gli *health claims* che vantano proprietà di salute in relazione agli alimenti possono essere autorizzati per l'uso nell'UE solo dopo un'apposita valutazione scientifica da parte dell'EFSA.

I prodotti alimentari che vantano indicazioni nutrizionali e sulla salute sono sempre più diffusi sul mercato dell'UE. Un'indicazione nutrizionale afferma o suggerisce che un alimento ha proprietà nutrizionali benefiche del tipo "povero di grassi", "senza zuccheri aggiunti" oppure "ricco di fibre". Qualsiasi affermazione che figuri sull'etichetta, oppure impiegata a fini pubblicitari o commerciali, secondo la quale il consumo di un determinato alimento può essere benefico per la salute, è un'indicazione sulla salute, ad esempio l'affermazione che un prodotto alimentare può contribuire a rafforzare le difese naturali dell'organismo oppure migliorare la capacità di apprendimento.

[General scientific guidance for stakeholders on health claim applications](#)

[Guidance on the scientific requirements for health claims related to the immune system, the gastrointestinal tract and defence against pathogenic microorganisms](#)

Salmonelle non rilevanti e indicazioni di "adeguata cottura"

Circolare agli Assessorati e al NAS sull'etichetta di preparazioni e prodotti a base di carne di pollame, destinati ad essere consumate previa 'adeguata cottura'.

L'ha firmata il 15 gennaio il Direttore Generale della Sicurezza Alimentare, **Giuseppe Ruocco**, in seguito a richieste di chiarimenti sulla gestione di Salmonelle non rilevanti (diverse da *S. typhimurium*, *S. enteritidis* e *S. Typhimurium* variante monofasica) nella carne fresca di pollame, in stabilimenti diversi dal macello. La [nota](#) precisa che indicare in etichetta "*da consumarsi previa accurata e completa cottura ad almeno 75°C a cuore del prodotto*" è coerente con le disposizioni comunitarie, in particolare con l'articolo 14, punto 3, del [Regolamento 178/2002](#) che prescrive che sull'etichetta siano messe a disposizione del consumatore informazioni utili ad evitare effetti nocivi per la salute.

In alternativa, la Direzione Generale precisa che l'Operatore del Settore Alimentare (OSA) può definire, in base alla natura e alla composizione del prodotto, tempi e temperature riferiti alle modalità di cottura idonee a raggiungere lo stesso livello di sicurezza.

Il Ministero della Salute fa così chiarezza su quanto già disposto da una [precedente circolare](#) della DGISAN sulla "adeguata cottura". Con il parere favorevole del Consiglio Superiore di Sanità, la Direzione ministeriale disponeva che - per le carni fresche di pollame siano state impiegate per la produzione di preparazioni di carni, carne macinate, prodotti a base di carne destinate ad essere consumate previa "adeguata cottura"- tale indicazione debba essere chiaramente riportata etichetta con le specifiche indicazioni di cottura relativamente alla modalità, al tempo e alla temperatura, alla luce di quanto previsto dal Regolamento 178/2002.

Quando tale indicazione è chiaramente riportata in etichetta, l'OSA non dovrà procedere alle operazioni di ritiro e richiamo dal mercato, disposte dall'articolo 19 del medesimo regolamento. In mancanza, il prodotto dovrà essere *ritirato* o *richiamato* dal mercato; in caso di *ritiro*, i prodotti potranno essere- con il parere favorevole dell'autorità competente- essere sottoposti ad una trasformazione tramite adeguato trattamento termico ad alta temperatura; i prodotti *richiamati* dovranno invece essere distrutti.