

<i>ALLERTE ALIMENTARI, RITIRI, RICHIAMI</i>	<i>1</i>
<i>ANDAMENTO E DISCUSSIONE CLASSI DI RISCHIO</i>	<i>6</i>
<i>AGGIORNAMENTO LEGISLATIVO</i>	<i>8</i>

ALLERTE ALIMENTARI, RITIRI, RICHIAMI

01 Marzo 2016

Auchan di Rescaldina: ritiro prodotti freschi di pasticceria per sospetto corpo estraneo






COMUNICATO ALLA CLIENTELA

Si avvisano i gentili consumatori che è stato deciso
il **RITIRO** dalla vendita i seguenti prodotti
realizzati nel punto vendita di Auchan Rescaldina

PRODOTTI DI PASTICCERIA FRESCA CON CREMA E PANNA

PRODOTTI IL GIORNO 29/02/2016

per possibile presenza di un oggetto estraneo

L'Auchan di Rescaldina (Milano) ha comunicato il ritiro di tutti i prodotti di pasticceria fresca con crema e panna, realizzati il 29 febbraio scorso nel punto vendita. [Il ritiro](#) è avvenuto per via cautelativa, per possibile presenza di un oggetto estraneo. Per questo in consumatori che avessero acquistato questo tipo di prodotto sono invitati a non consumarli e a restituirli al punto vendita per la sostituzione.

L'Auchan mette a disposizione un numero telefonico per chiunque volesse ottenere dettagli e precisazioni: 0331/475375

Esselunga ritira le salsicce in vaschetta per presenza di frammenti metallici



COMUNICATO DA AIA 25.02.2016

Gentile Consumatore,

La informiamo che nel prodotto:

SALSICCIA PUNTA DI COLTELLO: salsiccia fresca di puro suino a macina grossa, imballata in vaschetta con film plastico trasparente, peso netto 300/400 g ca.

PRODOTTO DA: AGRICOLA TRE VALLI SOC. COOP. nello stabilimento IT 207 M CE, successivamente porzionato e preincartato da ESSELUNGA presso i punti vendita

ETICHETTATURA: Marchio ESSELUNGA

DATA DI PREINCARTO: dal 12/2/16 al 23/2/16

E' STATA SEGNALATA LA PRESENZA ACCIDENTALE DI FRAMMENTI METALLICI

La preghiamo pertanto qualora Lei fosse in possesso di una delle suddette confezioni di NON CONSUMARE IL PRODOTTO ma di riportarlo al punto vendita ove Le sarà rimborsato.

Scusandoci per il disagio ringraziamo per la collaborazione.

Per ulteriori informazioni contatti il numero di telefono di AIA 045/8794111

Esselunga comunica il ritiro da tutti i punti vendita del prodotto salsiccia punta di coltello, confezionata in vaschetta e del peso di 300/400 grammi (netto). Il ritiro è stato

disposto a causa della presenza di frammenti metallici avvenuta accidentalmente. I consumatori dovrebbero controllare che la data di incarto corrisponda a quella del prodotto in questione (dal 12 al 23 febbraio) e riconsegnarlo al supermercato per il rimborso. L'azienda ha ribadito più volte di non consumare il prodotto per pericoloso di lesioni.

La salsiccia è stata prodotta da AIA presso lo stabilimento AGRICOLA TRE VALLI SOC. COOP, mentre le porzioni e il preincarto sono state effettuate nei punti vendita Esselunga.

15 Marzo 2016

Sicurezza alimentare, casi di Sindrome Emolitico Uremica (SEU) da consumo di prodotti a base di latte dalla Romania

Attraverso il sistema di allerta RASFF è stata pubblicata la NEWS 16-811 riguardante il ritiro volontario per misura precauzionale di diversi alimenti a base di latte prodotti dalla ditta **SC BRADET (Romania)**. Tale informazione è stata diramata in relazione a casi di Sindrome Emolitico Uremica (SEU) associati ad infezione da Escherichia Coli O26:H11 avvenuti in Romania. I prodotti ritirati sono stati distribuiti in alcuni Paesi europei tra cui l'Italia.

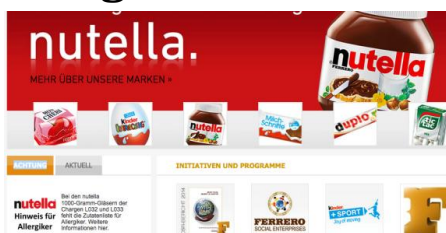
Il Ministero della Salute ha prontamente avvisato gli Assessorati alla Sanità delle Regioni coinvolte nelle liste di distribuzione che coinvolgono Lazio, Toscana e Campania per la verifica sulla distribuzione dei prodotti coinvolti e per l'adozione delle misure sanitarie di competenza. Non si escludono successive distribuzioni in altre regioni.

In data odierna la Regione Toscana, a seguito delle verifiche effettuate dalla ASL di Pistoia, ha comunicato un caso di probabile Sindrome Emolitico Uremica, clinicamente diagnosticata, in un bambino di 14 mesi ricoverato presso l'Ospedale Mayer di Firenze. In base alle informazioni disponibili, il bambino avrebbe consumato un formaggio a pasta molle della summenzionata ditta rumena. La USL3 della Toscana ha effettuato un comunicato stampa per informare i cittadini.

In attesa di ulteriori accertamenti analitici, e a scopo precauzionale, si invita chi avesse acquistato i prodotti della ditta rumena BRADET indicati in allegato a non consumarli e a riconsegnarli all'esercizio dove sono stati acquistati.

13 Marzo 2016

Nutella ritira in Germania due lotti di crema alla nocciole perchè sull'etichetta mancano indicazioni corrette su allergeni



Nutella: la Ferrero in Germania ha ritirato due lotti perchè le etichette non indicavano gli allergeni

La **Ferrero** in Germania ha ritirato due lotti di Nutella. L'azienda ha diramato un avviso per informare i consumatori che sulle etichette dei vasetti di Nutella da 1 kg mancano le indicazioni corrette riferite a tre ingredienti allergenici (nocciole latte in polvere e soia). I lotti di crema alle

nocciole ritirata dagli scaffali sono due (L032 con termine minimo di conservazione 2017/01/31 e L033 con termine minimo di conservazione 2017/01/029.



The poster features the Nutella logo at the top right. Below it, a navigation bar includes 'Start', 'Rund um ... das Produkt', 'Rund um ... das Frühstück', 'Rund um ... I love nutella', and 'Rund um ... aus leer mach mehr!'. The main text is titled 'Hinweis für Allergiker:' and provides information about allergen labeling for L032 and L033 batches. A red warning triangle with an exclamation mark is placed next to the text. To the right, there is a cartoon illustration of a man and a woman at a table with a clock showing 17:09 and the date 'So 13. März'.

L'avviso pubblicato da Ferrero per allertare i consumatori allergici

I consumatori allergici a: nocciole, latte e soia sono invitati a non consumare la crema. L'azienda ha messo a disposizione un numero verde e invita i consumatori allergici a restituire il prodotto che nel frattempo è stato ritirato dagli scaffali dei punti vendita. Nessun problema per le persone che non soffrono di allergie. L'annuncio è stato rilanciato anche dal sito dell'Ufficio federale della sicurezza alimentare tedesco. Il problema sembra riguardare solo i lotti distribuiti in Germania.

24 Marzo 2016

Simply ritira dai punti vendita del Lazio, salsiccia con cinghiale prodotta dal Salumificio LANZI perché non conforme ai parametri di sicurezza alimentare



La salsiccia con cinghiale del Salumificio LANZI ritirata

Simply market ha ritirato, a titolo precauzionale, dagli scaffali dai punti vendita di tutto il Lazio, la salsiccia con cinghiale prodotta dal Salumificio [LANZI](#) S.r.L. perché risultata non conforme ai parametri di sicurezza alimentare stabiliti.

L'avviso riguarda esclusivamente il Lotto 365 con data di scadenza 28/03/2016.

L'azienda si scusa e invita tutti coloro avessero acquistato il prodotto, a non consumarlo né utilizzarlo e a restituire le confezioni al punto di vendita per il rimborso.

L'azienda invita a non consumare il prodotto

Per ulteriori chiarimenti o segnalazioni si prega di contattare l'Ufficio Qualità Salumificio LANZI S.r.l. Tel. 0743 816119

EUROSPIN RITIRA PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITÀ ITALIANO Take Away 120 g - PORTAMIVIA



Scadenza: 03.04.16 **Stabilimento di:** Via delle Industrie, 95 - Bellizzi (SA)

Il lotto sopra indicato è stato ritirato dalle vendite a scopo preventivo per **probabile presenza di listeria**.

La referenza in questione è **venduta** nei punti vendita delle regioni: EMILIA ROMAGNA, TOSCANA, MARCHE, UMBRIA.

Il prodotto restituito verrà rimborsato o sostituito.

25 Marzo 2016



AVVISO AI CONSUMATORI

Fratelli Averna S.p.A. ha deciso volontariamente di richiamare in via precauzionale alcuni lotti di bottiglie di amaro Averna da 0,7l e 1,0l

Per Fratelli Averna S.p.A. la qualità dei prodotti e la sicurezza dei consumatori sono prioritari e questa procedura cautelativa è attuata con questo intento.

Nei lotti interessati, il dosatore in plastica potrebbe risultare danneggiato a seguito di un possibile difetto di produzione avvenuto nella fase di chiusura delle bottiglie. Qualora una di queste bottiglie venisse aperta per versare il prodotto, alcuni pezzi di plastica potrebbero staccarsi dal dosatore e cadere all'interno del bicchiere. Tutti i consumatori che hanno acquistato una bottiglia appartenente ai lotti coinvolti e tutti coloro che dovessero avere dubbi circa l'integrità di una bottiglia Averna in loro possesso, sono pregati di non consumare il prodotto e contattare l'azienda all'indirizzo e-mail consumatori@averna.it.

Una volta forniti numero del lotto della bottiglia, data di nascita, numero del documento di identità (a dimostrazione della maggiore età) e indirizzo di riferimento, il consumatore riceverà una nuova bottiglia di amaro Averna in sostituzione. Il richiamo riguarda esclusivamente i lotti indicati e il difetto è limitato al dosatore della bottiglia e non al liquido contenuto all'interno di essa.

Fratelli Averna S.p.A. è dispiaciuta per l'eventuale inconveniente arrecato ai propri consumatori.

***Lotti coinvolti:**

LCN/DJ 29, LCN/DK19, LCN/DK20, LCN/DL01, LCN/DL03, LCN/ DL04, LCN/EA19, LCN/EA20, LCN/EA21, LCN//EA22, LCN/EA25, LCN/EB10, LCN/EB11, LCN/DK18, LCN/DL02, LCN/EB09

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 Febbraio 2016 e Marzo 2016

	GEN	FEB	MAR
alcoholic beverages		BASSO	BASSO
animal by-products			
bivalve molluscs and products thereof	MEDIO	ALTO	MEDIO
cephalopods and products thereof		MEDIO	MEDIO
cereals and bakery products	MEDIO	MEDIO	ALTO
cocoa and cocoa preparations, coffee and tea	BASSO	MEDIO	MEDIO
compound feeds	BASSO		
confectionery	MEDIO		MEDIO
crustaceans and products thereof	BASSO	BASSO	MEDIO
dietetic foods, food supplements, fortified foods	ALTO	MEDIO	MEDIO
eggs and egg products		BASSO	
fats and oils	BASSO		BASSO
feed additives			
feed materials	ALTO	MEDIO	MEDIO
feed premixtures			
fish and fish products	MEDIO	ALTO	MEDIO
food additives and flavourings			
food contact materials	MEDIO	MEDIO	MEDIO
fruits and vegetables	ALTO	ALTO	ALTO
gastropods			
herbs and spices	MEDIO	ALTO	MEDIO
honey and royal jelly			
ices and desserts			
meat and meat products (other than poultry)	MEDIO	MEDIO	MEDIO
milk and milk products	MEDIO	MEDIO	MEDIO
non-alcoholic beverages			BASSO
nuts, nut products and seeds	ALTO	ALTO	ALTO
other food product / mixed	BASSO	BASSO	BASSO
pet food	MEDIO	MEDIO	MEDIO
poultry meat and poultry meat products	MEDIO	ALTO	MEDIO
prepared dishes and snacks	MEDIO	MEDIO	MEDIO
soups, broths, sauces and condiments	BASSO	MEDIO	MEDIO
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 Febbraio 2016 e Marzo 2016.

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

- Molluschi bivalvi, in cui le allerte scendono in generale da 18 a 14 e si nota una significativa diminuzione di allerte per presenza di patogeni,

- Erbe e spezie, in cui le allerte scendono 22 a 8 e nello specifico passano da 12 a 6 quelle relative alla presenza di patogeni, da 6 ad 2 quelle relative alla presenza di micotossine,

Per la categoria Pesce e Carni avicole la diminuzione di classe di rischio non è imputabile a variazione netta del numero di una specifica tipologia di allerta ma solo ad una diversa distribuzione matematica delle stesse.

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

- Cereali in cui le allerte aumentano in generale da 9 a 13 ed in particolare aumentano da 1 a 4 le allerte per presenza di corpi estranei

- Crostacei in cui le allerte aumentano in generale da 1 a 8,

- Per le categorie Confetteria, Oli e grassi, Bevande non alcoliche l'incremento di classe di rischio non è imputabile a variazione netta del numero di una specifica tipologia di allerta ma solo all'assenza di allerte nel mese di Febbraio e ad alcune allerte nel mesi di Marzo.

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

Novel Food, nuovo regolamento CE

La Commissione Europea ha approvato il nuovo regolamento sui nuovi prodotti alimentari (novel food), per la cui entrata in vigore dovremo attendere l'adozione formale da parte del Parlamento europeo e dal Consiglio. Eccone un'anticipazione.

Il nuovo regolamento si propone di creare un contesto più favorevole affinché l'industria agroalimentare possa introdurre con più facilità prodotti alimentari nuovi e innovativi sul mercato dell'UE, mantenendo allo stesso tempo un elevato livello di sicurezza alimentare per i consumatori europei. Il nuovo regolamento prevede la creazione di un sistema di autorizzazione centralizzato che garantirà una maggiore sicurezza ai richiedenti e nello stesso tempo semplificherà e velocizzerà il processo di autorizzazione, la cui durata attuale è di circa 3 anni e mezzo.

Processo autorizzativo

L'uso di nuovi prodotti alimentari nell'UE verrà approvato solo se questi non presentano rischi per la sanità pubblica, il loro uso non è svantaggioso dal punto di vista nutrizionale quando sostituiscono un prodotto alimentare simile e non sono fuorvianti per il consumatore. Prima di venire autorizzati devono essere sottoposti a una valutazione scientifica che ne garantisca la sicurezza da parte dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa). L'autorizzazione definisce le condizioni per il loro uso, la loro designazione come prodotti o ingredienti alimentari e i requisiti di etichettatura. La Commissione si occuperà della gestione dei fascicoli di ogni richiedente e della presentazione delle domande di autorizzazione dei novel food risultati sicuri. Per agevolare gli scambi di alimenti tradizionali provenienti da paesi extraeuropei, considerati novel food nell'UE, il nuovo regolamento introduce inoltre una procedura di valutazione più appropriata per gli alimenti nuovi per l'UE. Sarà possibile immettere sul mercato un alimento tradizionale dopo semplice notifica da parte dell'operatore del settore alimentare, nel caso in cui sia possibile dimostrare storicamente la sua sicurezza e gli Stati membri dell'UE o l'EFSA non esprimano timori sulla sua sicurezza. Il nuovo regolamento comprende anche disposizioni in materia di protezione dei dati. Le prove scientifiche recenti e i dati protetti da proprietà industriale non potranno essere utilizzati a beneficio di un'altra domanda per un periodo di 5 anni dopo l'autorizzazione di un nuovo prodotto alimentare.

Etichettatura

I nuovi prodotti alimentari sono soggetti alle norme generali in materia di etichettatura stabilite nel regolamento (CE) n.1169/2011. Per informare correttamente il consumatore possono inoltre applicarsi ulteriori requisiti specifici per l'etichettatura dei nuovi prodotti alimentari, come etichette di avvertimento che il nuovo prodotto alimentare non è adatto ad alcuni gruppi vulnerabili. L'etichetta deve indicare il nome del prodotto alimentare e, se del caso, precisarne le condizioni d'uso. Le indicazioni nutrizionali e sulla salute devono essere compatibili con il regolamento (CE) n.1924/2006 relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute.

Nanomateriali nei prodotti alimentari

I nanomateriali sono materiali ingegnerizzati a livello di atomi e di molecole. Il nuovo regolamento precisa che i nanomateriali ingegnerizzati definiti nella nuova normativa richiedono un'autorizzazione di nuovo prodotto alimentare prima di essere utilizzati nei prodotti alimentari. La loro sicurezza dovrà essere valutata da Efsa. I richiedenti devono inoltre dimostrare l'utilizzo dei metodi di prova più aggiornati per testare i nanomateriali ingegnerizzati per cui si richiede l'autorizzazione.

Gli insetti sono novel food?

Gli insetti sono già ampiamente consumati nel mondo. Nell'UE gli insetti rientrano nella definizione di nuovo prodotto alimentare come ingredienti alimentari isolati a partire da animali.

Anche le parti di insetti (come cosce, ali, teste ecc.) rientrano in tale definizione. La nuova normativa precisa che anche gli animali interi, e quindi gli insetti interi, se non usati in misura significativa per il consumo umano nell'UE prima del 15 maggio 1997 (data limite del regolamento) rientrano nella definizione di nuovi prodotti alimentari.

Domande in fase di valutazione

Le domande di autorizzazione di nuovi prodotti alimentari, la cui valutazione non è stata ultimata al momento dell'applicazione del nuovo regolamento, saranno disciplinate dal nuovo regolamento. Ciò significa che la Commissione completerà la valutazione di tali richieste.

Armonizzazione del regolamento

Il regolamento sui nuovi prodotti alimentari stabilisce misure armonizzate per l'autorizzazione dei nuovi prodotti alimentari; questo significa che, una volta approvato per la commercializzazione nell'UE, un prodotto alimentare può essere venduto in qualsiasi Stato membro. Uno Stato membro può tuttavia sospendere o limitare provvisoriamente l'immissione sul mercato e l'uso di qualsiasi nuovo prodotto alimentare se ritiene che esso possa costituire un pericolo per la salute in base alle disposizioni di salvaguardia della legislazione alimentare generale. In questo caso le autorità degli Stati membri devono informarne la Commissione, che svolgerà un'indagine sulla misura di protezione dello Stato membro. Qualora un prodotto alimentare risulti costituire un rischio per i consumatori, la Commissione può immediatamente sospendere l'autorizzazione alla commercializzazione nell'UE.

Cosa si intende per novel food?

Viene definito "novel food" un alimento che non veniva consumato in misura significativa nell'UE prima del maggio 1997, ovvero quando è entrata in vigore la prima normativa sui nuovi prodotti alimentari). Può trattarsi di prodotti alimentari nuovi e innovativi o derivati dall'applicazione di nuovi processi di produzione e tecnologie, nonché di alimenti tradizionalmente consumati al di fuori dell'UE. Tra i nuovi prodotti alimentari recentemente approvati figurano l'olio ottenuto da *Buglossoides arvensis*, la proteina di semi di colza e l'olio di semi di coriandolo.

Quanti novel food sono stati approvati fino ad oggi?

Dal 1997 al 2014 delle 170 domande presentate, finora è stato autorizzato l'uso di circa 90 nuovi prodotti alimentari. I nuovi prodotti alimentari autorizzati comprendono prodotti tradizionalmente consumati in paesi extraeuropei, come i semi di chia (ricchi di acidi grassi omega-3), e alimenti ottenuti utilizzando le più recenti innovazioni tecnologiche, come i prodotti lattieri trattati termicamente fermentati con *Bacteroides xylanisolvens* (DSM 23964). Altri esempi includono il "salatrim", un grasso a valore calorico ridotto, un olio ad alto tenore di DHA derivato dalle microalghe e un succo di frutta prodotto ad alta pressione (esempio di alimento derivato da nuovi processi di produzione).

Per scaricare l'elenco completo dei novel food clicca [qui](#)

Via libera del Ministero all'acqua ossigenata per abbellire l'aspetto dei molluschi: nessun problema per la salute dicono gli esperti



La miscela con acqua ossigenata verrà usata solo per molluschi cefalopodi come totani, seppie e polpo

La Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione del Ministero della salute ha deciso di autorizzare – previo parere da parte del Consiglio Superiore di Sanità – l'uso di «una soluzione contenente perossido di idrogeno (acqua ossigenata) nei prodotti della pesca destinati al consumo alimentare umano». La [nota ministeriale](#) muta completamente le norme contenute nel precedente [documento del 2010](#), dove si diceva che l'acqua ossigenata non poteva essere «in alcun modo utilizzata sul pesce fresco né essere posta a contatto con esso mediante diluizione in soluzione acquosa». L'operazione è resa possibile grazie all'utilizzo di una miscela denominata Aquactive 3S contenente acqua ossigenata, acido citrico e citrato di sodio. Il prodotto è destinato solo al trattamento dei molluschi cefalopodi, una specie che comprende: seppie, polpi, calamari, totani e moscardini.



Il consumatore non riesce a distinguere tra pesce trattato e non trattato

A richiedere l'ok al Ministero della salute per l'Aquactive 3S è stata [Assoittica, l'associazione di categoria che racchiude tutte le imprese operanti nel settore](#). L'appello è stato accolto, purché il prodotto sia usato «come coadiuvante tecnologico» soltanto per la «lavorazione dei molluschi cefalopodi eviscerati da commercializzare decongelati o congelati», a patto che «il contenuto di acqua ossigenata sia inferiore all'otto per cento e quello di acido citrico e citrato di sodio non superiore al quindici per cento». Sull'etichetta dell'Aquactive 3S devono essere indicati il «tempo di contatto» con gli alimenti e le «modalità di risciacquo con acqua prima della commercializzazione al consumatore finale» per «garantirgli un elevato livello di protezione». Ma quali strumenti ha il consumatore o il gestore di una pescheria per riconoscere un calamaro trattato? «Non ci sono strumenti – precisa Vittorio Maria Moretti, direttore della scuola di specializzazione in allevamento, igiene, patologia delle specie acquatiche e controllo dei prodotti derivati all'Università Statale di Milano – perché visivamente mancano segni per distinguere i molluschi trattati con una miscela diluita di acido citrico e citrati dagli altri. Questa aggiunta, però, non modifica i caratteri tipici relativi alla freschezza del pescato come la rigidità cadaverica e l'odore».



L'utilizzo della nuova miscela secondo gli esperti non comporta problemi di sicurezza alimentare

L'impiego di Aquactive 3S non comporta rischi sanitario, così si esprime un [documento diffuso dalla Regione Piemonte](#) quando scrive che «...non si ritiene sia violata alcuna norma, né di tipo sanitario né di tipo commerciale, in quanto non è compromesso l'obiettivo di sicurezza alimentare, quello di informazione per il consumatore». L'Aquactive 3S potrà essere utilizzato soltanto nei molluschi cefalopodi e secondo Alberto Mantovani, dirigente di ricerca presso il dipartimento di sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare dell'Istituto Superiore di Sanità, «in queste specie non esiste il rischio di produzione di alte dosi di istamina». Quanto all'acido citrico, «l'Efsa l'ha valutato come una sostanza di minima tossicità, che in breve tempo viene metabolizzata in anidride carbonica e acqua». Quasi da escludere è anche il rischio che alcuni consumatori sviluppino una forma di allergia nei confronti dei tre componenti del prodotto. «Acido citrico e citrati sono additivi ammessi e non sono riportati episodi allergici, resta comunque l'obbligo di dichiararli in etichetta – afferma Cristian Bernardi, ricercatore in ispezione degli alimenti di origine animale all'Università Statale di Milano -. Mentre il perossido di idrogeno (acqua ossigenata) se usato come coadiuvante tecnologico, non lascia residui al termine della lavorazione dei cefalopodi». Trattandosi di un acido, però, esiste una possibile preoccupazione per l'azione irritante su occhi, pelle e mucose. «Potrebbe essere opportuno un uso cauto e con protezioni anche per gli operatori che “spruzzano” il prodotto sul pescato», prosegue Mantovani.



L'acqua ossigenata ha solo un effetto sbiancante

L'Aquactive 3S è la soluzione per andare oltre i limiti del Cafodos (un altro prodotto non commercializzabile in Italia, ma facilmente reperibile online): il suo utilizzo era stato proibito sei anni fa dopo averne scoperto l'impiego (in tonni, sardine, alici) «per ottenere nel pesce fresco un effetto conservante e sbiancante e, nel pesce azzurro, un effetto brillante». Il Cafodos rappresentava il mezzo per garantire lunga vita al pescato visto che l'acqua ossigenata ha infatti il pregio di rendere più bianche le carni (dall'esterno). In realtà il suo utilizzo non controllato può essere ingannevole, «perché il fenomeno di degradazione interna prosegue», chiosa Mantovani. «Il suo impiego ha inoltre rappresentato un rischio per la salute dei consumatori, perché il deperimento del pesce è innescato da un'aumentata produzione di istamina da parte delle masse muscolari e l'intossicazione da sgombroidi è provocata da un'eccessivo introito di istamina, che in persone anziane o cardiopatiche può risultare molto grave». Da qui la stretta imposta nel 2010 dal Ministero della salute e soltanto parzialmente rivista adesso, con l'ok all'utilizzo dell'Acquactive 3S, ma solo per i cefalopodi dove non c'è il problema dell'istamina.

Nuove linee guida sui criteri microbiologici applicabili agli alimenti

Intesa raggiunta in Conferenza Stato-Regioni: comportamenti uniformi su tutto il territorio nazionale per migliorare i controlli ufficiali. Nella seduta del 15 marzo è stata [sancita l'Intesa](#) tra il Governo e le Regioni sull'applicazione in Italia del [Regolamento 2073/2005](#). L'intesa riguarda in particolare le *Linee Guida relative all'applicazione del Reg 2073/2005 (e successive modificazioni e integrazioni) sui criteri microbiologici applicabili agli alimenti* nel testo trasmesso dal Ministero della Salute a febbraio. Si tratta di un aggiornamento delle precedenti Linee guida del 2007, dovuto alle successive modifiche dello stesso regolamento che ne hanno in parte variato e in parte ampliato i contenuti.

Il Regolamento in questione potenzia l'attività svolta dalle strutture preposte al controllo ufficiale stabilendo l'obbligo per gli operatori alimentari di provvedere a che gli alimenti siano conformi a criteri di sicurezza e a criteri di igiene del processo e prevedendo che le predette strutture di controllo ne verifichino il rispetto anche mediante il campionamento e l'analisi dei prodotti alimentari nell'ambito dell'attività di vigilanza.

Nella premessa dell'Intesa del 15 marzo è scritto che "L'aggiornamento dei criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari costituisce un normale processo che risponde alla necessità del loro adeguamento a seguito delle mutate condizioni e delle accresciute conoscenze in materia di tecnologia e microbiologia alimentare, come chiaramente riportato nel considerando 26 del Regolamento ("I criteri microbiologici fissati nel presente regolamento devono poter essere riveduti e modificati, se necessario, per tenere conto dell'evoluzione nei settori della sicurezza alimentare e della microbiologia degli alimenti, ossia dei progressi scientifici, tecnologici e metodologici, dei cambiamenti nei livelli di prevalenza e contaminazione e nella percentuale di consumatori sensibili, nonché degli eventuali risultati che emergono dalla valutazione dei rischi").

Oltre all'aggiornamento dei criteri microbiologici, le osservazioni mosse dagli ispettori comunitari nell'ambito degli audit del Food Veterinary Office (FVO) e l'esperienza acquisita in questi anni di applicazione del Regolamento, "suggeriscono l'opportunità, se non la necessità, di procedere a un aggiornamento delle linee guida emanate a suo tempo in modo da assicurare una gestione omogenea dei controlli sanitari sugli alimenti e sugli stabilimenti di prodotti alimentari in ambito nazionale".

Le nuove Linee guida- che sostituiscono quelle del 2007- permettono inoltre di applicare uniformemente sul territorio nazionale quanto disposto dalla normativa europea e dai conseguenti obblighi in capo agli Stati Membri.

 [NUOVE LINEE GUIDA INTESA E TESTO INTEGRALE.pdf](#) 2.67 MB

Nuovo prodotto alimentare: consentita l'immissione sul mercato del pane trattato con raggi UV (Decisione UE n. 398/2016)

La Commissione Europea ha autorizzato quale nuovo prodotto alimentare, l'immissione sul mercato del pane trattato con raggi UV.

La Commissione Europea, con la Decisione UE del 16 marzo 2016 n. 398, ha autorizzato l'immissione sul mercato, quale nuovo prodotto alimentare, del **pane trattato con raggi UV**.

La nuova Decisione UE dispone che il pane trattato con raggi UV, inteso il pane e i panini lievitati con lievito (senza guarniture) ai quali si applica, dopo la cottura, un trattamento con radiazioni ultraviolette al fine di convertire l'ergosterolo in vitamina D2 (ergocalciferolo), può essere immesso sul mercato in qualità di nuovo prodotto alimentare, se contiene una quantità massima di vitamina D2 pari a 3 µg per 100 g di prodotto.

Il processo d'irraggiamento UV deve avvenire con raggi ultravioletti a una lunghezza d'onda compresa tra i 240 e i 315 nm per un massimo di 5 secondi con un apporto di energia di 10-50 mJ/cm².

La denominazione autorizzata da riportare nell'etichettatura del pane trattato è: “**contiene vitamina D prodotta attraverso trattamento UV**”.