

<i>ALLERTE ALIMENTARI, RITIRI, RICHIAMI</i>	<i>1</i>
<i>ANDAMENTO E DISCUSSIONE CLASSI DI RISCHIO</i>	<i>5</i>
<i>AGGIORNAMENTO LEGISLATIVO</i>	<i>7</i>

ALLERTE ALIMENTARI, RITIRI, RICHIAMI

3 Dicembre 2015

Reggio Emilia: ritirato olio di palma del Ghana con colorante cancerogeno Sudan IV. Scatta allerta in Europa



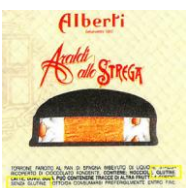
Il prodotto ritirato dalla ASL di Reggio Emilia

Dopo l'appello del [Ministero della salute](#) del 12 novembre scorso ad aumentare i livelli di attenzione, anche in Italia sono scattati i primi ritiri di olio di palma vergine importato dal Ghana, additivato con il colorante cancerogeno Sudan IV. Le prime segnalazioni erano partite dal Belgio e dai Paesi Bassi e indicavano il coinvolgimento dell'Italia nella distribuzione del prodotto. Il Ministero aveva allertato gli Assessorati alla sanità delle Regioni e Province autonome per effettuare gli accertamenti e adottare i provvedimenti di competenza (ritiro/richiamo). Ieri c'è stato il primo ritiro a Reggio Emilia. L'Asl ha riscontrato il colorante Sudan IV nel prodotto: "ZOMI OLIO DI PALMA 100% OLIO VERGINE" confezionato in bottiglia di plastica trasparente da un litro, prodotto da CARGEF GHANA LTD di Accra. La data di produzione riportata sulla bottiglia indica 16/02/2015 e TMC 15/02/2019.

Il prodotto, campionato il 26 novembre 2015 presso il punto vendita "Asia e Africa Market 2 di Sun Xuzhen snc" è stato importato da CHARSAH TRADING con sede legale in via Vaciglio Nord 62/4 Modena. A seguito della non conformità rilevata la ASL ha provveduto al blocco del prodotto invenduto (23 confezioni) e ad attivare il richiamo al consumatore delle confezioni già vendute presso il dettagliante.

Il caso è stato immediatamente segnalato al sistema di allerta rapido europeo (Rasff) e codificato come "serio". Con molta probabilità partite di olio di palma vergine contaminato con il colorante Suda IV (considerato cancerogeno e genotossico) sono state distribuite in una decina di Paesi europei dove sono in corso accertamenti.

8 Dicembre 2015



Si informa che la ditta Strega Alberti Benevento (SAB) SpA di Benevento ha provveduto a scopo precauzionale al ritiro del prodotto, consegnato da ottobre 2015, denominato ARALDI ALLO STREGA

confezionato in scatole da 300 g (come nella foto) ed in scatole di 4 Kg nonché in monoporzioni da vendersi sfuse.

Sull'etichetta di detto prodotto è riportata una indicazione contraddittoria per quanto concerne la presenza di GLUTINE: tra gli ingredienti ne viene evidenziata la presenza ma nella stessa etichetta è riportata erroneamente la dizione SENZA GLUTINE. **In effetti il prodotto contiene GLUTINE e pertanto si avvertono i consumatori affetti da celiachia, che lo avessero già acquistato, di non consumarlo.**

I codici di prodotto ed i lotti coinvolti sono:

Codici prodotto	Descrizione	Lotti
011104919	ARALDI STREGA x 4 Kg	2805/2825/2835/2865/2905/2965/2975/3045/3215/3305/3365
011104925	ARALDI STREGA 300 g	2805/2815/2825/2925/2995/3005/3065/3295/3305/3365
051000144	Espositore sfuso x 6 di Araldi allo Strega	2955/2965/2975/2995/3085/3135/3145/3295/3305

14 Dicembre 2015

Supermercati Cadoro: ritirati ravioli di zucca per presenza tracce di anacardi. Allerta solo per le persone allergiche



La catena di supermercati Cadoro ha deciso il ritiro da tutti i punti vendita dei "Ravioli alla Zucca" della linea Italia Mia in confezioni da 250 grammi. Il richiamo è dovuto al riscontro di tracce di anacardi e mandorle (frutta a guscio) non dichiarate in etichetta. L'allerta riguarda quindi solo le persone allergiche alla frutta a guscio. Per gli altri consumatori il prodotto non comporta alcun pericolo per la salute.

I lotti interessati sono: 540C – scadenza 01/12/15, 540E – scadenza 03/12/15, 542B – scadenza 14/12/15, 542E – scadenza 17/12/15, 544C – scadenza 29/12/15

16 Dicembre 2015

Coop ritira salsa di soia Kikkoman per un errore di etichettatura. La data di scadenza è sbagliata



La catena di supermercati [Coop](#) ha pubblicato online un avviso per il richiamo della salsa di soia Kikkoman nella confezione da 150 ml. Il prodotto è stato richiamato dalla stessa azienda distributrice, la Eurofood S.p.a., per un errore di etichettatura. Il ritiro riguarda esclusivamente il lotto numero L15331 e codice EAN 8715035110106.

L'errore di etichettatura riporta sul tappo una data di scadenza, già passata, non corretta, perché corrisponde alla data di produzione (27/11/2015).

29 Dicembre 2015

Allerta europea per salmonelle nei biscotti di natale weihnachtskekse

Lo segnala l'Agenzia per la sicurezza alimentare austriaca



Il comunicato diffuso ieri ed oggi (29-30.12) dall'Agenzia austriaca per la sicurezza alimentare (AGES) è molto chiaro e non lascia spazio a dubbi. Nei biscotti di Natale venduti dalla catena di supermercati alimentari della HOFER, azienda controllata dalla **società ALDI**, la più grande catena di supermercati discount in Germania, con oltre **10 mila punti vendita in 17 Paesi, tra cui anche l'Italia**, è stata accertata la presenza di salmonelle. Non possono essere esclusi rischi per la salute. I supermercati a loro volta dovrebbero avere sbandierato un cartello per avvisare i clienti. Le autorità raccomandano di non consumare il prodotto, che è stato nel frattempo già stato ritirato dal mercato. L'AGES ha già informato il Sistema di allarme rapido per gli alimenti e i mangimi dell'Unione europea (UE). Poiché i biscotti di Natale "Weihnachtskekse" in questione sono venduti tramite i negozi on line, è stato subito disposto il loro ritiro dal commercio, puntualizza la nota. L'Agenzia per la sicurezza alimentare ha inoltre specificato che la Salmonella è stata rilevata in un campione durante l'esame di laboratorio. Il prodotto si presenta sotto forma di confezione da 250 grammi ciascuna il cui numero del lotto è 1.548.304 e la data di scadenza 24 gennaio 2016. Le salmonelle sono batteri, sottolinea Giovanni D'Agata, presidente dello "Sportello dei Diritti" che possono provocare problemi intestinali: entro le 6-72 ore causano dolori al ventre accompagnati da febbre, vomito e dissenteria.

ANDAMENTO CLASSI DI RISCHIO 2015

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 Novembre e Dicembre 2015.

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

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 Novembre e Dicembre 2015.

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

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

- Miele e pappa reale, in cui le allerte per presenza di residui di farmaci salgono da 0 a 4,

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

- **Controlli ufficiali su molluschi destinati al consumo umano**



Regolamento (UE) 2015/2285 della Commissione, dell'8 dicembre 2015, che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 854/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano per quanto riguarda taluni requisiti per i molluschi bivalvi vivi, gli echinodermi, i tunicati e i gasteropodi marini, nonché l'allegato I del regolamento (CE) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

[Fonte](#)

- **AFMS, cosa sono gli alimenti a fini medici speciali?**

Le nuove norme in materia di alimenti a fini medici speciali (AFMS) entreranno in vigore a luglio del 2016. Consumo solo sotto controllo medico.

Gli AFMS sono alimenti destinati a pazienti che, a causa di una malattia, un disturbo o una condizione medica particolari, hanno esigenze nutrizionali che non possono essere soddisfatte con il consumo di alimenti normali. Più precisamente, secondo la legislazione UE, sono destinati a pazienti con capacità limitata, disturbata o alterata di assumere, digerire, assorbire, metabolizzare o eliminare alimenti comuni o determinate sostanze nutrienti o metaboliti, oppure con altre esigenze nutrizionali determinate da condizioni cliniche e la cui gestione dietetica non può essere effettuata esclusivamente con la modifica della normale dieta.

Gli AFMS devono essere utilizzati solo sotto controllo medico e devono recare in etichetta informazioni sull'uso a cui sono destinati. L'EFSA ha già prodotto delle [linee guida scientifiche e tecniche](#) -che aggiornerà alla luce delle esperienze acquisite - affinché un prodotto possa rientrare o meno nella categoria degli AFMS. Inoltre, l'EFSA ha già fornito alla Commissione pareri scientifici su:

-[composizione essenziale delle formule per lattanti e di proseguimento](#)

-[sostituti dell'intera razione alimentare per il controllo del peso.](#)

Secondo quanto riferito dagli Stati membri, i prodotti immessi sul mercato come AFMS sono sempre più numerosi ma, in molti casi, gli stessi Stati nutrono dubbi circa l'effettiva rispondenza di tali prodotti alla definizione giuridica di AFMS. Di conseguenza, l'applicazione del quadro legislativo previsto per gli AFMS diventa sempre più problematica e ciò potrebbe dare origine a differenti interpretazioni e approcci applicativi nei diversi Stati membri: ad esempio, un prodotto potrebbe essere classificato come un integratore alimentare in uno Stato ed essere invece considerato un AFMS in un altro Stato. Per ovviare a questa situazione, nel regolamento è stata inserita una nuova disposizione giuridica che si applicherà in futuro agli AFMS nell'UE per garantire un approccio più coerente ai fini della loro classificazione.

Il [regolamento \(UE\) n. 609/2013](#) sugli alimenti destinati a gruppi specifici ("regolamento FSG") si applica agli AFMS, alle formule per lattanti e di proseguimento, agli alimenti a base di cereali e agli altri alimenti per la prima infanzia, nonché ai pasti sostitutivi per il controllo del peso. Esso abroga e sostituisce la legislazione quadro esistente sui prodotti noti in precedenza come "prodotti alimentari destinati a un'alimentazione particolare" ed entrerà in vigore nel luglio 2016.

Una delle disposizioni del regolamento consente alla Commissione di prendere l'iniziativa e decidere se un particolare alimento rientri o meno nell'ambito di applicazione del regolamento e se debba essere classificato come un AFMS.

[Approfondimenti al sito del Ministero della Salute](#)

• Broccoli cinesi, sedano cambogiano e lamponi serbi a rischio: accresciuti i controlli ufficiali

Entro gli aggiornamenti di routine del reg. (UE) 669/2009, sull'accresciuto livello dei controlli per alimenti di origine animale, la Commissione europea rileva come diversi prodotti da diversi paesi hanno dimostrato problemi emergenti di sicurezza alimentare, ad esempio per il superamento dei livelli di guardia di residui di pesticidi o di micotossine.

Per questo motivo la Commissione ha aggiornato (come fa trimestralmente) la frequenza dei controlli sui prodotti da questi paesi.



Nella "black list" della Commissione- che va a modificare di risulta l'allegato del reg. 669, entrano a pieno titolo:

- **broccoli cinesi (50% delle partite** in importazione da controllare) per residui eccessivi di pesticidi;
- **sedano, fagiolo asparago e melanzane dalla Cambogia (50% delle partite** in importazione da controllare) per residui eccessivi di pesticidi;
- **uva passa dall'Afghanistan (50% delle partite** in importazione da controllare) per Ocratossina A
- **tè cinese (10% delle partite** in importazione da controllare) per residui eccessivi di pesticidi
- **fragole e peperoni dall'Egitto (10% delle partite** in importazione da controllare) per residui eccessivi di pesticidi;
- **arachidi e preparati di arachidi dal Gambia e dal Sudan (50% delle partite** in importazione da controllare) per micotossine;
- **peperoncino dall'India (20% delle partite** in importazione da controllare) per micotossine;
- **lamponi e alimenti congelati dalla Serbia (10% delle partite in importazione da controllare) per norovirus;**

Foglie di coriandolo, Basilico, Menta, prezzemolo, nonché peperoni, dal Vietnam (50% delle partite in importazione da controllare) per residui di pesticidi;

• Il livello accresciuto di controlli è richiesto a partire dalla comparsa di recenti incidenti nel mercato degli alimenti, notificati mediante il sistema di allarme rapido per gli alimenti e i mangimi (RASFF), nonché dai risultati degli audit effettuati nei paesi terzi dall'Ufficio alimentare e veterinario, e dalle relazioni trimestrali sulle partite di mangimi e di alimenti di origine non animale presentate dagli Stati membri alla Commissione.

• Linee guida per la filiera ittica A ciascuno le sue responsabilità

Nell'ambito della pesca l'igiene e le norme di sicurezza sono fondamentali. Per questo esistono delle [linee guida](#), pubblicate sul sito del Ministero della Salute, che disciplinano il settore (anche ricreativo e sportivo), armonizzando i controlli ufficiali e dando indicazioni a tutti gli attori coinvolti sulle norme da rispettare.

La pubblicazione si struttura fornendo una serie di informazioni: prima di tutto viene stilato un glossario con i termini più utilizzati, in modo da rendere omogenea la comprensione del discorso. Si procede limitando i campi di applicazione e parlando delle regole che riguardano tutta la filiera, dal trasporto agli stabilimenti fino

alle norme sanitarie. Lo scopo è quello di fornire indicazioni sulle disposizioni contenute nella regolamentazione comunitaria e nazionale in materia di sicurezza alimentare, oltre che fornire elementi utili a migliorare la conoscenza, anche da parte degli operatori del settore, su ruoli e responsabilità.

Si parla quindi dei compiti e dei doveri di chi si occupa della pesca, delle caratteristiche delle imbarcazioni, dei controlli da parte degli operatori, dei controlli ufficiali, delle regole di conservazione ecc... Linee guida formali che devono essere seguite per garantire un pescato di qualità, abbassando il rischio di contaminazioni e problemi per la salute.