

<i>ALLERTE ALIMENTARI, RITIRI, RICHIAMI</i>	<i>1</i>
<i>ANDAMENTO E DISCUSSIONE CLASSI DI RISCHIO</i>	<i>9</i>
<i>AGGIORNAMENTO LEGISLATIVO</i>	<i>10</i>

29 ottobre 2015

Pesce spada della marca Mesa ritirato da **Auchan** a causa della presenza di Mercurio oltre il limite consentito



Come riconoscere le confezioni

Non tutte le confezioni presentano lo stesso problema, ma hanno un codice lotto preciso. Ecco come riconoscere quelle interessate:

- **Confezione:** 1 kg
- **Codice lotto:** 1509247901
- **Codice EAN:** 8032749548156
- **Scadenza:** 24/03/2017

I rischi del mercurio

La presenza di mercurio nei pesci di grossa taglia (come spesse spada e tonno) è un rischio noto.

Il **mercurio** è presente nell'ambiente in tre diverse forme. La più tossica è quella organica, il metilmercurio che si accumula lungo la catena alimentare, soprattutto in alcune specie ittiche.

Il **metilmercurio** è in grado di attraversare la placenta, la barriera cerebrale e quella cerebrospinale, raggiungendo cervello e sistema nervoso centrale. Sono il sistema nervoso e, in particolare, il cervello in via di sviluppo gli organi umani che maggiormente risentono degli **effetti tossici** del metilmercurio: studi recenti hanno confermato il nesso tra l'esposizione fetale al metilmercurio e il ridotto sviluppo neurologico del bambino; mentre non sono stati evidenziati effetti negativi a livello neurologico nel caso della popolazione adulta.

29 ottobre 2015

Chips ai gamberetti Eurofood ritirate dai punti vendita **Auchan** per un errore di etichettatura. **Rischio per gli allergici**



Auchan ha ritirato dagli scaffali le patatine ai gamberetti Krupuk Chips della marca [Gon Tan](#). L'avviso è stato pubblicato sul sito internet dalla catena di supermercati il 28 ottobre e riguarda esclusivamente il lotto L5211-4 con scadenza il 15 marzo 2016, codice EAN 8710605046007. Il prodotto è stato richiamato dalla stessa azienda distributrice, la Eurofood S.p.a., per un errore di etichettatura. Non è indicata infatti la dicitura “contiene glutine”.

Tutti i consumatori, affetti da allergia o intolleranza al glutine 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.

Le Chips ai gamberetti non costituiscono ovviamente alcun rischio per chi non è allergico al glutine.

Per i consumatori è attivo il numero verde 02.44876

27 ottobre 2015

Ritirato “misto frutta secca bio” per tracce di arachidi non dichiarate in etichetta. È allerta per gli allergici



Attraverso un avviso ufficiale, l'azienda “La finestra sul cielo” ha annunciato di aver disposto il ritiro dalla vendita del prodotto “**Misto frutta secca bio**” in confezione da 200 grammi.

MOTIVO DEL RICHIAMO – Alla base di questo ritiro con urgenza dagli scaffali ci sono gravissimi rischi per la salute. Sono infatti state riscontrate tracce di arachidi, non indicate sull'etichetta, la cui presenza potrebbe provocare in soggetti allergici reazioni come prurito in bocca o nausea ma anche, in casi estremi, uno shock anafilattico. È tuttavia opportuno sottolineare che il prodotto richiamato non costituisce alcun rischio per chi non è allergico alle arachidi.

I LOTTI PERICOLOSI – Nello specifico, ad essere coinvolti sono i lotti del prodotto “Misto frutta secca bio” in confezione da 200 grammi con scadenza 25/09/2016. Come si legge nell'avviso dell'azienda, i consumatori sono invitati non consumarlo e a riportarlo al punto vendita.

26 ottobre 2015

Mascarpone cremoso Granarolo ritirato dai punti vendita di **Coop** e **Auchan** per un errore nella data di scadenza



Si tratta del lotto N5278C3, con bollo di identificazione e sede dello stabilimento: IT 03 144 CE, Via Cadriano 27/02, 40127 Bologna.

Il motivo del ritiro sarebbe nella scadenza. La stessa azienda ha comunicato che la data di scadenza sulle confezioni, 08/12/2016 anziché 08/12/2015, è errata.

L'azienda si scusa e invita gli acquirenti a non consumare il prodotto oltre la corretta data di scadenza, cioè 08/12/2015. Per ulteriori informazioni contattare il numero verde di Granarolo: 800-848015.

20 ottobre 2015

Vivibio ritira muesli al farro e alla frutta per presenza arachidi non dichiarate in etichetta. Problemi per gli allergici.

Per il momento i prodotti sono stati richiamati dai supermercati **Auchan**, **Simply** e **GrosCidac**

	<u>MUESLI SUPER FARRO BIO 500g</u> EAN 8032077001330 scadenze: 28/01/2017 - 29/01/2017 - 11/03/2017
	<u>MUESLI SUPERFRUTTA BIO 500g</u> EAN 8032077001804 scadenze: 16/12/2016B-17/12/2016-08/01/2017-29/01/2017-11/03/2017

Vivibio ha promosso una campagna di richiamo e di ritiro dagli scaffali di due confezioni di muesli, perché possono contenere tracce di arachidi e questa avvertenza non compare sulle etichette. Il richiamo riguarda solo le persone allergiche alle arachidi.

Si tratta del **Muesli Super Farro Bio** da 500 g, codice Ean 8032077001330. In questo caso i lotti sottoposti a richiamo sono tre e riportano come termine minimo di conservazione sull'etichetta le seguenti date: 28/01/2017; 29/01/2017; 11/03/2017.

Il secondo prodotto ritirato è il Muesli Superfrutta Bio da 500 g, con codice Ean 8032077001804. In questo caso i lotti sottoposti a richiamo sono cinque e riportano come termine minimo di conservazione sull'etichetta le seguenti date: 16/12/2016B; 17/12/2016; 08/01/2017; 29/01/2017; 11/03/2017,

Le persone che hanno acquistato il prodotto possono restituirlo al punto vendita per la sostituzione o il rimborso.

16 ottobre 2015

Cameo ritira Torta Pistacchio e Cioccolato per la presenza accidentale di tracce di arachidi. Rischio per gli allergici



Il 15 ottobre 2015 la Cameo s.p.a. ha disposto il ritiro da tutti i punti vendita del Preparato per Torta Pistacchio e Cioccolato, dopo che approfonditi controlli interni hanno evidenziato la presenza accidentale di tracce di arachidi non dichiarate in etichetta. Per proteggere i soggetti allergici alle arachidi da possibili rischi per la salute, è stato disposto anche il richiamo del prodotto.

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.

La Torta Pistacchio e Cioccolato non costituisce ovviamente alcun rischio per chi non è allergico alle arachidi.

La Cameo si scusa con tutti i suoi consumatori per quanto accaduto e desidera rassicurarli in merito al fatto che ulteriori controlli e misure preventive sono già stati messi in atto affinché episodi del genere non si possano più verificare in futuro. L'avviso è presente anche sul [sito dell'azienda](#).

Per i consumatori è attivo il numero verde 800-829170 (lun-ven 8,30-18,30; sab 9,00-13,00), email: internet@cameo.it

09 ottobre 2015

Allerta per gli allergici all'uovo. **Eurospin** ritira bistecche di carne suina congelate per possibile presenza di tracce nel prodotto



Eurospin ha ritirato dagli scaffali dei suoi punti vendita le “4 Steaks”, bistecche di carne suina congelate. L'avviso è stato pubblicato sul sito internet della catena di supermercati l'altro ieri riguarda esclusivamente il lotto 5133 con scadenza a maggio 2016. Le bistecche in confezioni da 340 grammi, sono state vendute in tutte le regioni d'Italia ad eccezione della Sicilia. Il prodotto è stato richiamato dalla stessa azienda produttrice, la Alcass S.p.A., per possibile presenza di tracce di uova nel prodotto.

Da un punto di vista sanitario si tratta di una non conformità con un elevato indice di rischio per gli allergici o colori i quali presentano un'intolleranza alle uova. Mentre non ci sono problemi per tutte le altre persone che possono utilizzare senza problemi il prodotto. Invitiamo i consumatori affetti da allergia o con intolleranza alle uova, a non utilizzare e a restituire le confezioni eventualmente acquistate al punto di vendita per la sostituzione.

L'azienda si scusa e invita gli acquirenti a non consumare il prodotto e a restituire le confezioni ai punti vendita che provvederanno al rimborso o al cambio. Per ulteriori informazioni contattare il Servizio Clienti 800.595.595.

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 Settembre e Ottobre 2015.

Percentuale Allerte per Categoria										
	Gennaio	Febbraio	Marzo	Aprile	Maggio	Giugno	Luglio	Agosto	Settembre	Ottobre
alimentazione animale	9,09%	4,46%	6,45%	5,88%	7,73%	6,23%	5,75%	6,28%	9,68%	9,73%
altro	0,41%	1,34%	1,43%	1,38%	1,93%	1,83%	0,38%	0,52%	0,00%	1,33%
bevande	4,13%	3,57%	1,79%	3,11%	1,93%	3,66%	3,45%	3,14%	4,61%	3,10%
carne escluso pollame	4,55%	7,59%	3,94%	4,84%	4,35%	7,33%	6,13%	6,28%	7,37%	2,65%
cereali e derivati	1,65%	4,46%	5,38%	2,77%	3,86%	5,86%	2,68%	5,76%	4,15%	5,31%
dietetici e integratori	3,31%	6,25%	7,17%	5,54%	3,38%	3,66%	3,83%	3,14%	2,76%	3,98%
erbe e spezie	4,13%	3,57%	5,02%	3,81%	4,35%	5,86%	5,75%	7,33%	7,83%	4,42%
frutta e vegetali	26,45%	20,98%	22,94%	16,61%	19,81%	16,48%	22,22%	16,23%	19,35%	18,58%
frutta secca	18,18%	21,88%	16,85%	19,38%	18,84%	14,29%	13,41%	20,42%	12,90%	14,16%
gelati e dolciumi	0,83%	0,45%	1,43%	1,38%	0,00%	1,83%	0,77%	0,52%	1,38%	1,77%
grassi ed oli	0,83%	0,45%	0,36%	0,35%	0,48%	1,47%	0,77%	0,52%	0,46%	0,88%
latte e derivati	1,24%	1,34%	2,87%	1,73%	4,83%	2,20%	1,15%	3,14%	0,46%	2,65%
mat. destinato al contatto con alimenti	4,55%	3,57%	5,38%	7,61%	3,86%	3,66%	5,36%	5,24%	4,15%	5,75%
miele e pappareale	0,00%	0,45%	0,00%	0,00%	0,00%	0,00%	0,77%	0,00%	0,00%	0,00%
pollame	6,20%	4,91%	5,73%	10,38%	8,70%	5,49%	6,51%	5,24%	5,07%	4,87%
prodotti della pesca	13,22%	12,95%	11,83%	13,84%	11,59%	18,32%	16,86%	14,14%	16,13%	17,70%
snack	0,00%	0,89%	0,36%	1,04%	3,38%	0,37%	0,77%	0,00%	1,38%	1,33%
uova	0,00%	0,00%	0,72%	0,00%	0,48%	0,37%	1,53%	0,52%	0,92%	1,33%
zuppe e brodi	1,24%	0,89%	0,36%	0,35%	0,48%	1,10%	1,92%	1,57%	1,38%	0,44%

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 settembre ed ottobre 2015.

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

In particolare :

- AUMENTO della classe di rischio per LATTE E DERIVATI (aumento rilevazione microrganismi patogeni), UOVA (aumento adulterazioni e frodi), ALTRO
- RIDUZIONE della classe di rischio per ZUPPE E BRODI

AGGIORNAMENTO LEGISLATIVO

OGM: tutto da rifare dopo la bocciatura del Parlamento Europeo

Respinta la proposta di regolamento che avrebbe permesso ai singoli Stati membri di vietare l'uso di alimenti e mangimi OGM.

La bocciatura di ieri al Parlamento Europeo è una delle più significative sconfitte mai subite dalla Commissione le cui proposte difficilmente vengono rigettate in toto dagli eurodeputati. Invece ieri, il Parlamento ha chiesto alla Commissione di presentare un nuovo progetto di legge, respingendo la [proposta formulata a marzo di quest'anno](#). Il Commissario europeo per la salute e la sicurezza alimentare **Vytenis Andriukaitis** ha fatto presente che la Commissione europea non ritirerà la proposta legislativa, ma ora dovrà essere ridiscussa dai ministri europei.

Le ragioni del no- "Il voto inviato alla Commissione europea un chiaro segnale- ha affermato il relatore **Giovanni La Via** (PPE, IT) la cui [raccomandazione di respingere la proposta](#) è stata approvata con ben 579 voti favorevoli, 106 voti contrari e 5 astensioni. "Questa proposta - ha ribadito La Via- potrebbe andare contro ciò che si è ottenuto con il mercato unico e con l'unione doganale".

Il relatore ha anche spiegato che sono state espresse serie preoccupazioni circa la mancanza di qualsiasi analisi d'impatto, sulla compatibilità della proposta con il mercato unico e ne è stata anche messa in discussione la sua reale attuazione. "Non è stata fornita nessuna valutazione sulle potenziali conseguenze o su altre opzioni percorribili. Credo che questa proposta potrebbe avere conseguenze negative sull'agricoltura comunitaria, che dipende fortemente dalle forniture di proteine provenienti da fonti OGM- ha concluso- e potrebbe anche avere effetti negativi indiretti sulle importazioni. Infine, sussistono preoccupazioni circa la possibilità che questa proposta possa essere applicata, poiché non ci sono controlli alle frontiere nell'UE".

Scenari possibili- La scelta di consentire agli Stati Membri di limitare o vietare la vendita e l'utilizzo sul proprio territorio di alimenti o mangimi OGM già approvati a livello UE è parsa "irrealizzabile" al Parlamento Europeo, oltre che un viatico alla reintroduzione di controlli alle frontiere tra i Paesi favorevoli e quelli contrari agli OGM.

La Commissione ha suggerito che questa proposta dovrebbe essere modellata sulla falsariga di un'altra legislazione europea, quella sulla coltivazione degli OGM, che è entrata in vigore a inizio aprile di quest'anno. Tali norme permettono agli Stati membri di vietare la coltivazione sul proprio territorio degli OGM approvati a livello europeo.

La differenza è che, mentre la coltivazione ha luogo necessariamente sul territorio di uno Stato membro, il commercio di OGM supera le frontiere nazionali. Questo significa che un divieto nazionale "sulla vendita e sull'utilizzo" potrebbe essere difficoltoso o impossibile da far rispettare, senza reintrodurre controlli alla frontiera sulle importazioni.

Miele: in arrivo la nuova legge su OGM, origine e ingredienti. Coldiretti non è d'accordo con gli apicoltori

Il Consiglio dei ministri il 12 ottobre 2015 ha esaminato preliminarmente la direttiva europea 2014/63/UE sul miele, in attesa dell'approvazione definitiva delle Commissioni competenti di Camera e Senato. In etichetta i consumatori non noteranno grandi cambiamenti perché rimane l'obbligo di indicare il Paese di origine in cui il miele è stato raccolto e, nel caso si tratti di miscela di mieli provenienti da più Paesi, specificare se si tratti di nazioni Ue, extra Ue o entrambi.

La vera novità riguarda la proibizione eliminare o aggiungere qualunque componente specifica del miele, incluso il polline e a definire quest'ultimo. Nel testo della direttiva infatti viene espressamente specificato che il polline, solitamente presente nel prodotto in misura poco rilevante (0,5% circa), non è "un ingrediente" ma una "componente naturale" del miele. Si legge: *"le api sono all'origine della presenza di polline nel miele. I granuli pollinici cadono nel nettare raccolto dalle api. Nell'alveare, il nettare raccolto e contenente granuli pollinici è trasformato in miele dalle api. Stando ai dati disponibili, il polline aggiuntivo nel miele può provenire dal polline sui peli delle api, dal polline nell'aria all'interno dell'alveare e dal polline immagazzinato dalle api in celle e rilasciato in seguito all'apertura accidentale di tali celle durante l'estrazione del miele da parte degli operatori alimentari."*