



Newsletter

AREA FOOD - ALS Italia

NOVEMBRE 2022

ALLERTE ALIMENTARI PRINCIPALI

Data		Alimento o prodotto	Origine
12/9	Istamina oltre i limiti	Filetti di acciughe	Albania
12/9	Corpi estranei metallici	Formaggio	Francia
12/9	Uso non autorizzato di materiali non idonei	Stoviglie	Cina
12/9	Cadmio	Asparagi verdi	Perù
13/9	Migrazione di formaldeide	Tazze di melamina	Turchia
13/9	Corpi estranei (vetro)	Insalata di patate	Austria
13/9	Passaporti errati	Cavalli macellati	Paesi Bassi
14/9	3-MCPD ed esteri glicidilici	Biscotti marshmallow ricoperti di fragola	Turchia
14/9	Cadmio	Carne di cozza cotta	Cile
14/9	Salmonella	Halva aromatizzata alla vaniglia	Turchia
16/9	Migrazione di cromo	Coltelli da tavola inox	Cina
16/9	Allergene senape non dichiarato	Sostituto dell'uovo strapazzato	Germania
19/9	Cadmio	Spinaci	Belgio
20/9	Salmonella	Carni suine separate meccanicamente	Spagna
20/9	Paraquat	Lupini	Australia
20/9	Residui di pesticidi	Riso	India
22/9	Salmonella	Sottoprodotti origine animale destinati a mangimi	Germania
22/9	Allergene lupino non dichiarato	Pizzoccheri pronti al consumo	Italia
23/9	Muffe	Torta	Italia
26/9	Contenuto elevato di acido fumarico	Orsetti gommosi	Turchia
27/9	Ossido di etilene	Integratore alimentare Thyroid Energy	Stati Uniti
27/9	Corpi estranei	Cibo per cani	Germania
29/9	Listeria	Formaggio raclette	Francia
29/9	Pesticidi Lufenuron, Clorpirifos e Imidacloprid	Fiori di rosa	Pakistan
30/9	Allergene nocciola cruda non dichiarato	Birra	Svezia
3/10	Clorotalonil	Lamponi surgelati	Italia
3/10	Perclorato	Te alla menta	Austria
4/10	Pesticidi oltre i limiti	Te verde	Cina
4/10	Mercurio oltre i limiti	Pesce spada	Sri Lanka
4/10	Listeria	Pancake al cioccolato	Francia
5/10	Salmonella	Filetto di petto d'anatra surgelato	Polonia
6/10	Listeria	Burrata ripiena	Italia



10/10	Sospetta contaminazione da mandragora	Spinaci IV gamma	Italia
10/10	Possibile presenza frammenti metallici	Fosfato tricalcico	Germania, Israele
10/10	Polvere di Maca		Germania
11/10	Salmonella	Carne di tacchino	Ungheria
12/10	Pesticidi (Clorpirifos)	Asparagi	Perù
12/10	Escherichia coli	Venere verrucosa	Francia
14/10	Nuovo alimento non autorizzato	Tisana	Italia
14/10	Corpi estranei metallici	Arachidi e mandorle	Spagna
17/10	Salmonella	Cozze	Spagna
18/10	Aminoflubendazolo	Carne suina	Paesi Bassi
18/10	Salmonella	Farina di soia OGM	Germania
19/10	Livelli oltre i limiti per levamisolo	Carcasse di suini	Paesi Bassi
20/10	Clorpirifos	Semi di cumino	India
20/10	Verde malachite	Gamberetti	Bangladesh
20/10	Cipermetrina oltre i limiti	Foglie di malva verde	Egitto
21/10	Solfiti non dichiarati	Polpo congelato	Spagna
24/10	Salmonella	Cozze	Spagna
24/10	Mercurio oltre i limiti	Pesce spada congelato	Spagna

NEWS

- A settembre, la Commissione Europea ha pubblicato la Raccomandazione (UE) 2022/1342 in merito al monitoraggio per la presenza di **mercurio e metilmercurio in pesce, crostacei e molluschi**; le informazioni del monitoraggio andranno poi combinate con i dati relativi alle abitudini di consumo, per una valutazione esaustiva del livello di esposizione dei consumatori al mercurio. La raccomandazione riguarda sia prodotti di allevamento che quelli da cattura allo stato selvatico. L'esortazione verso gli stati membri è a elaborare raccomandazioni e consigli specifici sul consumo di pesce, crostacei e molluschi, in considerazione degli effetti benefici sulla salute.
- È entrato in vigore, dal 10 ottobre, il Regolamento (UE) 2022/1616 sull'impiego in sicurezza della **plastica riciclata negli imballaggi per alimenti**, con particolare riferimento a:
 - Imballaggi e oggetti realizzati con materia prima plastica proveniente da rifiuti
 - Sviluppo di nuove tecnologie per il riciclaggio chimico per la produzione di plastica riciclata
 - Uso idoneo a contatto con i prodotti alimentari, di oggetti di plastica riciclata
 - Istituzione di un registro pubblico degli impianti di riciclaggio, riciclatori e processi di riciclaggio della plastica a contatto con gli alimenti
- Sempre a settembre, la Commissione Europea ha pubblicato la Comunicazione 2022/C 355/01 che ha l'obiettivo di armonizzare l'applicazione di requisiti in materia di attuazione di **sistemi di gestione per la sicurezza alimentare**, con riferimento particolare alle corrette prassi igieniche e le procedure basate sull'HACCP; nel documento, non giuridicamente vincolante, vengono trattati, tra l'altro, i principali concetti di GMP, PRP e PRP operativi, e la loro integrazione in un sistema di gestione per la sicurezza alimentare (FSMS)
- In ottobre, sono stati aggiornati i **livelli massimi di additivi antiossidanti** (acido ascorbico, ascorbato di sodio e ascorbato di calcio) nel tonno, ora portati a 300 mg/kg; questo valore limite è relativo alla somma dei contenuti di ciascuno dei singoli additivi, che sono indicati anche come E300, E301 e E302.
- Sono stati modificati, inoltre, i **limiti massimi di diossina e PCB ammessi in carne, latte e uova**, tramite il Regolamento (UE) 2022/2002; queste modifiche non si applicano a prodotti commercializzati prima del 1° gennaio 2023, i quali potranno rimanere sul mercato fino al raggiungimento del TMC o della data di scadenza.

MAGGIORI INFORMAZIONI: ALS Italia | consulenze.zpp@alsglobal.com | 0434 638 206