



LABORATORIO CHIMICO  
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

# TRACCIABILITÀ, RITIRI E RICHIAMI

*Paolo Vittone*

*11 dicembre 2025*

*Focus nazionale - Le allerte alimentari*


 MENU LA RIVISTA CONTATTI CORSI EDAGRICOLE LIBRI

**terro è vivo** L'agricoltura firmata Edagricole, dal 1937

Home > Ortofrutta > Salmonella, pomodorini siciliani sotto accusa ma le analisi smentiscono

Ortofrutta

## Salmonella, pomodorini siciliani sotto accusa ma le analisi smentiscono

Di *Angela Sciortino* 3 Novembre 2025





**Da:** Ministero della Salute – Ufficio Stampa

**Inviato:** venerdì 5 dicembre 2025 11:15

**A:** [CG] Redazione Report

**Cc:** Giulia Innocenzi

**Oggetto:** R: Richiesta informazioni da Report - Rai3\_ Ministero della Salute

Gentilissimi,

in riferimento alla notifica di allerta trasmessa dalla Regione Lombardia al sistema RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) in data 25 novembre 2025, relativa a carni bovine congelate riconfezionate presso lo stabilimento Bervini Primo S.r.l., l'intera filiera di commercializzazione è **risultata limitata al circuito professionale B2B (Business to Business)**, e non ha riguardato la grande distribuzione. Non si tratta, dunque, di un caso di "richiamo al consumatore finale" e pertanto **non ricorre l'obbligo di pubblicazione sul portale ministeriale dedicato ai richiami**.

Si segnala che la notifica RASFF, **convalidata dalla Commissione Europea** con numero 2025.9673, è **visibile sul portale pubblico RASFF Window**.

<https://webgate.ec.europa.eu/rasff-window/screen/notification/806504>

Tutti gli operatori coinvolti sono stati raggiunti dall'allerta. I prodotti sono stati **bloccati o ritirati** dalla distribuzione, che ha riguardato la ristorazione e la produzione di alimenti per animali da compagnia, e sono tuttora in corso ulteriori accertamenti da parte delle autorità sanitarie territoriali competenti (Emilia-Romagna, Piemonte, Lombardia).

Le forniture verso il canale della ristorazione risultano distribuite prima dell'attivazione dell'allerta e sono in corso verifiche da parte delle ASL locali sulla loro effettiva gestione. Le carni destinate a strutture fuori dal territorio nazionale sono state oggetto di tracciabilità e **segregazione preventiva**, con quantitativi non utilizzati messi in sicurezza.



### POSITION STATEMENT

Bolton Food, produttore di carne in scatola in gelatina a marchio Simmenthal, precisa che la materia prima proveniente da Bervini Primo S.r.l. rappresenta il 6,6% del volume totale di carne acquistata nel 2025 e che, come tutte le altre materie prime utilizzate nelle proprie produzioni, è sottoposta a rigorosi sistemi di controllo interni ed esterni, in linea con i più elevati standard di sicurezza alimentare, con criteri e frequenze definiti sulla base di rigorosi processi interni. Ogni lotto di materia prima ricevuta dai fornitori viene analizzato rispetto a parametri organolettici e chimici, mentre i lotti di prodotto finito sono sottoposti a controlli interni di incubazione e a verifiche organolettiche.

In via precauzionale e in attesa di ulteriori chiarimenti sulla vicenda, l'azienda ha deciso di sospendere temporaneamente il suddetto fornitore relativamente a tutti gli stabilimenti di trasformazione collegati.

## LATINATODAY

---

CRONACA PONTINIA

Controlli dei carabinieri, sequestrati 150 chili di alimenti senza tracciabilità. Attività multata

Il servizio

## CASERTANEWS

---



CRONACA AVERSA

Alimenti senza tracciabilità messi in vetrina: sospeso bar-ristorante vicino al tribunale

Blitz di polizia

## AGRIGENTONOTIZIE

---



I CONTROLLI / FAVARA

Alimenti non tracciati e in cattiva conservazione: sequestrati oltre 100 chili di prodotti e sanzioni per oltre 6.500 euro

Ispezioni dei carabinieri del Centro anticrimine natura e del Nil. In una delle attività è stato anche trovato un lavoratore irregolare



Redazione  
25 novembre 2023 11:06

24/04/2018

## Il Messaggero (ed. Latina)

Pagina 36

Argomento: Agroalimentare

EAV: € 15.528  
Lettori: 384.276

### Conservati male e privi di tracciabilità sequestri del Nas in tre ristoranti

In un primo caso sono stati trovati alimenti conservati in maniera promiscua, nell'altro cibi per i quali non è stato possibile certificarne la provenienza. Sono, quindi, scattati sequestri e multe. Prosegue senza sosta

e Sanità di Salerno prosegue nella sua attività di controllo anche nel settore alimentare, intensificando l'attività di contrasto alla commercializzazione di prodotti non tracciati e conservati in cattivo stato di conservazione,

24/04/2018

## Il Mattino (ed. Salerno)

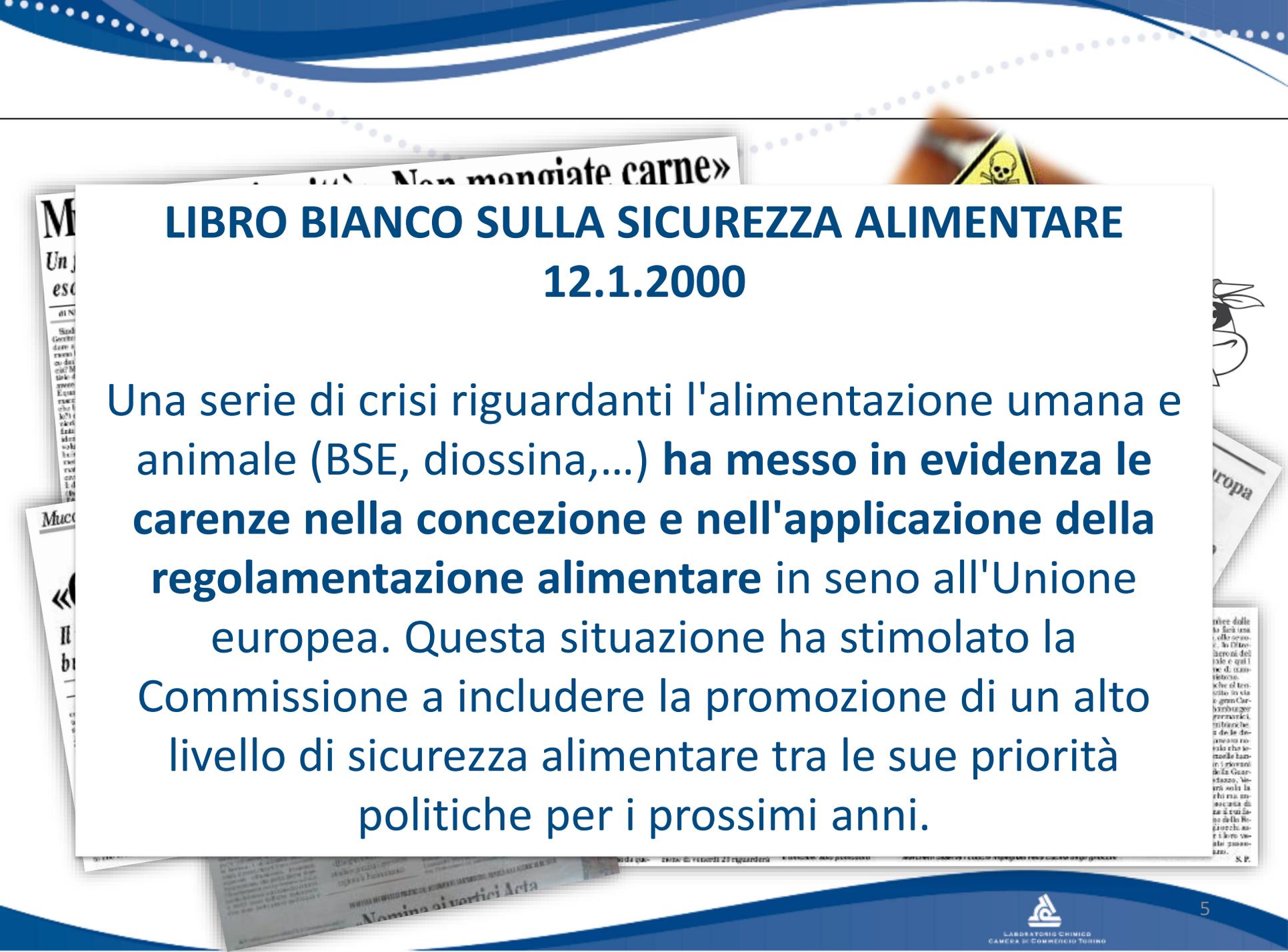
Pagina

Argomento: Agroalimentare

EAV: € 5.528  
Lettori:

### Sequestrati alimenti per oltre un milione





«Non mangiate carne»

# LIBRO BIANCO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

## 12.1.2000

Una serie di crisi riguardanti l'alimentazione umana e animale (BSE, diossina,...) **ha messo in evidenza le carenze nella concezione e nell'applicazione della regolamentazione alimentare** in seno all'Unione europea. Questa situazione ha stimolato la Commissione a includere la promozione di un alto livello di sicurezza alimentare tra le sue priorità politiche per i prossimi anni.

# Mucca pazza in città: «Non mangiate carne»

Un finto volantino dell'Azienda sanitaria esorta la gente ad evitare anche il pesce

di NICOLA GUARNIERI

Stadrozze da macerare pazze? Gente che mangia volentieri trancio e scotta? I figli perché bevono il latte e mangiano il pesce? Ma cosa hanno dimenticato? La notizia di questi giorni si rivolge a tutti, non solo ai bovini. E quando il panico si diffonde a macchia d'olio e si sempre parlare di "macerazione" (che non ha nulla a che fare con la macerazione del fieno) volentieri che una non ben identificata organizzazione ha ideato il finto volantino per allarmare la folla da buona notizia, e di avvertimento, per il pesce. Il finto volantino, con un'immagine di un pesce, recita: «Non mangiate carne».

**L'AZIENDA**  
L'Azienda provinciale per i servizi sanitari, presieduta da Giuseppe Di Stefano, ha convocato il consiglio di amministrazione per il 20 gennaio. L'ordine del giorno prevede la discussione di un progetto di legge che prevede la creazione di un'azienda pubblica di servizi sanitari, con il compito di gestire i servizi sanitari e di fornire i servizi di assistenza sanitaria.

Il giorno, tenuto da un'ingegnere, è stato presieduto dal presidente dell'azienda, Giuseppe Di Stefano. L'ordine del giorno prevede la discussione di un progetto di legge che prevede la creazione di un'azienda pubblica di servizi sanitari, con il compito di gestire i servizi sanitari e di fornire i servizi di assistenza sanitaria.



Un finto volantino di Azienda sanitaria e Comune di Rovereto invita a non mangiare la carne, dopo l'infetto da morbo della mucca pazza

## Diossina, sos alle procure

I comitati: «Anche a Baciocavallo limiti superati»

Un gruppo di comitati... ha denunciato la presenza di diossina nei prodotti di Baciocavallo. I comitati chiedono che le autorità competenti intervengano per limitare la produzione e la distribuzione di questi prodotti.

Il sindaco di Baciocavallo ha respinto le richieste dei comitati, sostenendo che i prodotti sono conformi alle norme vigenti. Tuttavia, i comitati continuano a insistere per una maggiore trasparenza e controllo.

## Questo pomeriggio presso la Farmacia Europa Focus sulla sindrome "mucca pazza"

La come "mucca pazza"

Il convegno è organizzato dalla Farmacia Europa e dal dottor Sergio Rinaldi. Il relatore è il veterinario, dirigente Asl della provincia di Trento, che parlerà di "I consigli della Asl per la prevenzione del morbo della mucca pazza".

### Mucca pazza

Sono circa 2.300 i capi di bestiame autoctoni nell'area. Ogni mucca viene marchiata dalla nascita e ha un numero di identificazione. Sono circa 2.300 i capi di bestiame autoctoni nell'area. Ogni mucca viene marchiata dalla nascita e ha un numero di identificazione. Sono circa 2.300 i capi di bestiame autoctoni nell'area. Ogni mucca viene marchiata dalla nascita e ha un numero di identificazione.

# «C9», allevamenti senza problemi

Il veterinario è tranquillo: buoni i controlli e la carne

di STEFANO RICHA

Alcuni allevatori di bovini... hanno denunciato la presenza di diossina nei prodotti di Baciocavallo. Il veterinario è tranquillo: buoni i controlli e la carne.

## Diossina nelle uova e nel latte? L'Arpab: «Analisi mai fatte»

I controlli non sono previsti: dall'iva della Siderpatenza. Ai valori inferiori ai limiti

Il presidente dell'Arpab, Alessandro... ha denunciato la mancanza di controlli sulla presenza di diossina nelle uova e nel latte.



L'ARPA... ha denunciato la mancanza di controlli sulla presenza di diossina nelle uova e nel latte.

Marchetti, responsabile... ha denunciato la presenza di diossina nei prodotti di Baciocavallo. Il veterinario è tranquillo: buoni i controlli e la carne.

## Carnevale, bandita la carne di manzo

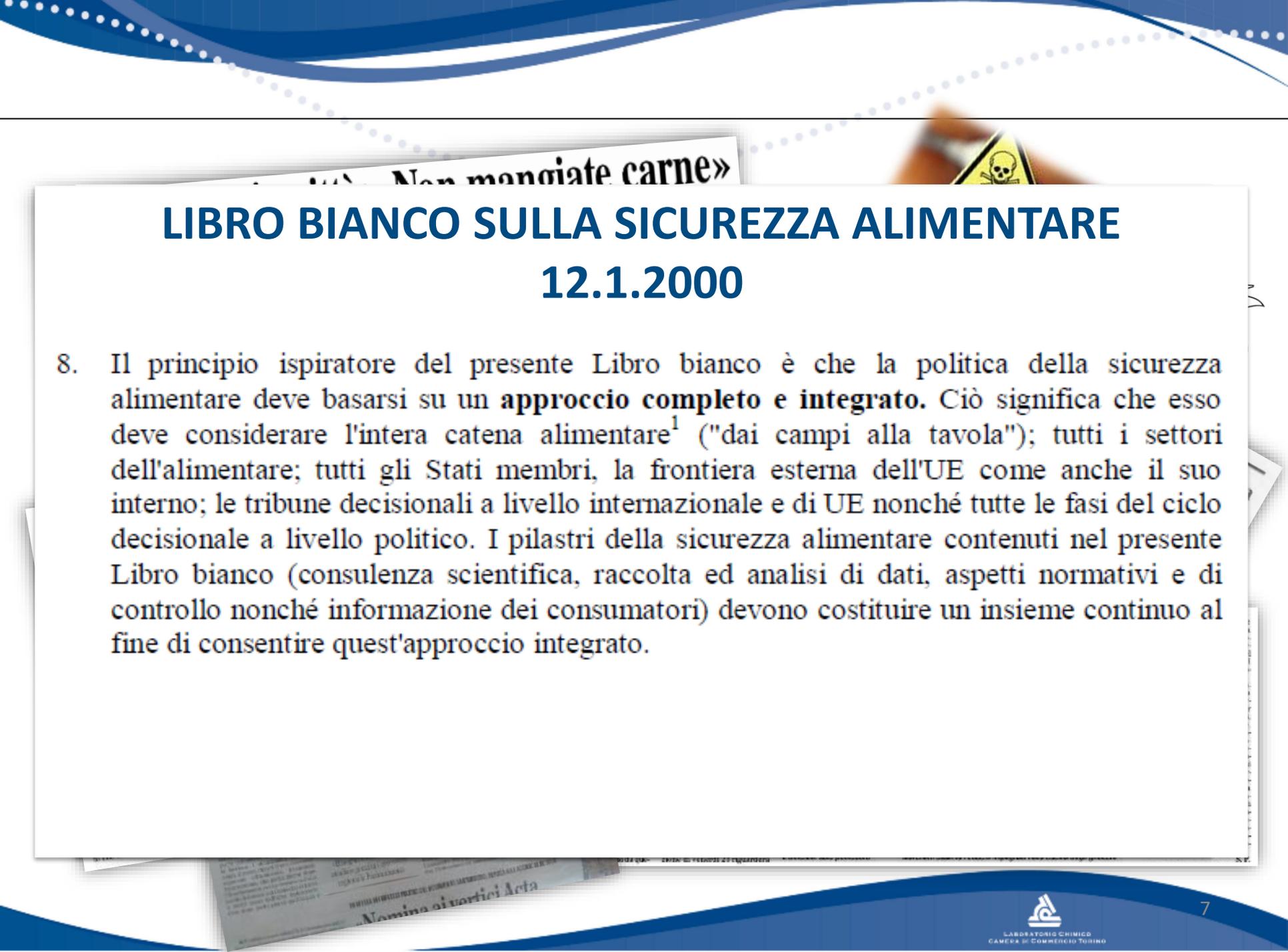
Gnocchi: Marchetti per il pomodoro, Benedetti per il solito ragù

Il Comitato Gnocchi di Arco... ha organizzato un evento per il carnevale. Marchetti preparerà i gnocchi con il pomodoro, mentre Benedetti preparerà il solito ragù.



Marchetti prepara i cuochi impegnati nella cucina degli gnocchi.





## LIBRO BIANCO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

### 12.1.2000

8. Il principio ispiratore del presente Libro bianco è che la politica della sicurezza alimentare deve basarsi su un **approccio completo e integrato**. Ciò significa che esso deve considerare l'intera catena alimentare<sup>1</sup> ("dai campi alla tavola"); tutti i settori dell'alimentare; tutti gli Stati membri, la frontiera esterna dell'UE come anche il suo interno; le tribune decisionali a livello internazionale e di UE nonché tutte le fasi del ciclo decisionale a livello politico. I pilastri della sicurezza alimentare contenuti nel presente Libro bianco (consulenza scientifica, raccolta ed analisi di dati, aspetti normativi e di controllo nonché informazione dei consumatori) devono costituire un insieme continuo al fine di consentire quest'approccio integrato.

# LIBRO BIANCO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

## 12.1.2000

10. Una politica alimentare efficace richiede la **rintracciabilità** dei percorsi dei mangimi e degli alimenti nonché dei loro ingredienti. Si devono introdurre procedure adeguate per agevolare tale rintracciabilità. Tra di esse vi è l'obbligo per le imprese del settore dei mangimi e degli alimenti di assicurare che vi siano procedure adeguate per ritirare i mangimi o gli alimenti dal mercato là dove si presenti un rischio per la salute dei consumatori. Gli operatori dovrebbero tenere inoltre adeguati registri dei fornitori di materie prime e di ingredienti in modo da consentire di identificare la fonte di un problema. Va ribadito tuttavia che l'identificazione chiara dei percorsi dei mangimi e degli alimenti e dei loro ingredienti è una questione complessa che deve tenere conto della specificità di diversi settori e prodotti.

# LIBRO BIANCO SULLA SICUREZZA ALIMENTARE

12.1.2000

10. Una politica alimentare efficace richiede che i mangimi e gli alimenti nonch  dei loro ingredienti siano rintracciabili. Tale rintracciabilit  deve essere agevole e deve riguardare i mangimi e gli alimenti destinati al consumo umano e animale. Le imprese del settore dei mangimi e degli alimenti devono adottare procedure adeguate per ritirare i mangimi o gli alimenti che presentano un rischio per la salute dei consumatori. Gli Stati membri devono adottare procedure adeguate per ritirare i mangimi o gli alimenti che presentano un rischio per la salute dei consumatori. Gli Stati membri devono adottare adeguati registri dei fornitori di materie prime e di prodotti finiti e consentire di identificare la fonte di un problema. La rintracciabilit  deve essere basata su una comunicazione chiara dei percorsi dei mangimi e deve essere una questione complessa che deve tenere conto di tutti i prodotti.

**REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO**  
**del 28 gennaio 2002**  
**che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorit  europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare**

# IMPORTANTE RICORDARE CHE SI CONSIDERA LA FILIERA, NON SOLO IL SINGOLO

REGOLAMENTO (CE) N. 178/2002 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO

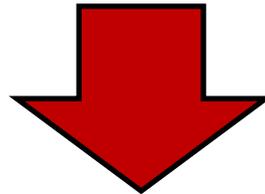
del 28 gennaio 2002

che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare

(GU L 31 del 1.2.2002, pag. 1)

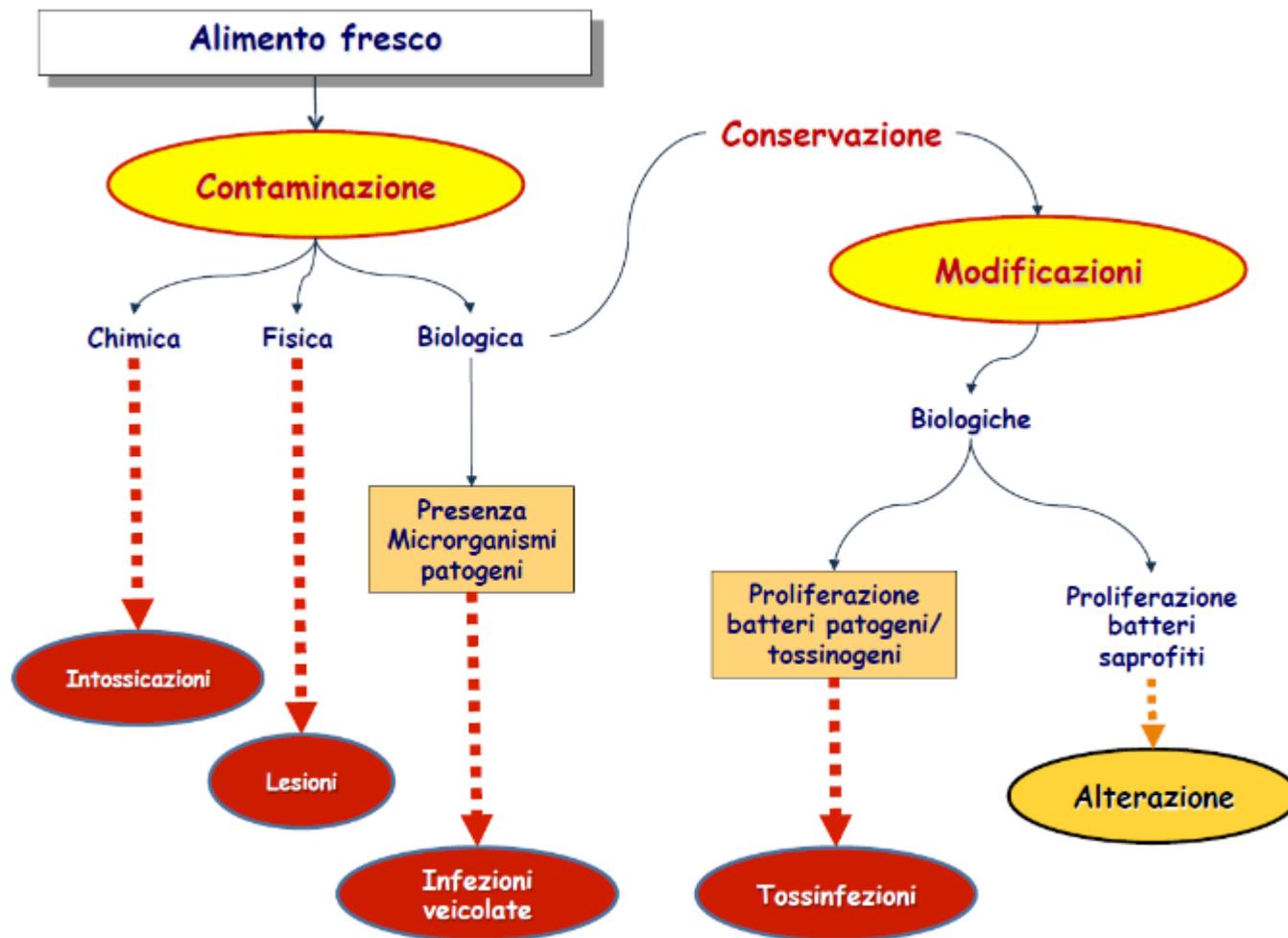
- (12) Per garantire la sicurezza degli alimenti occorre considerare tutti gli aspetti della catena di produzione alimentare come un unico processo, a partire dalla produzione primaria inclusa, passando per la produzione di mangimi fino alla vendita o erogazione di alimenti al consumatore inclusa, in quanto ciascun elemento di essa presenta un potenziale impatto sulla sicurezza alimentare.

## PERDITA DI QUALITÀ IGIENICA



POSSIBILE PRESENZA DI PERICOLI PER LA SALUTE DEL CONSUMATORE

Per pericolo o elemento di pericolo si intende la presenza di un agente fisico, chimico o biologico in un alimento o mangime conseguente a una contaminazione o a una modificazione, o la condizione in cui un alimento o un mangime si trova, in grado di provocare un effetto nocivo alla salute del consumatore



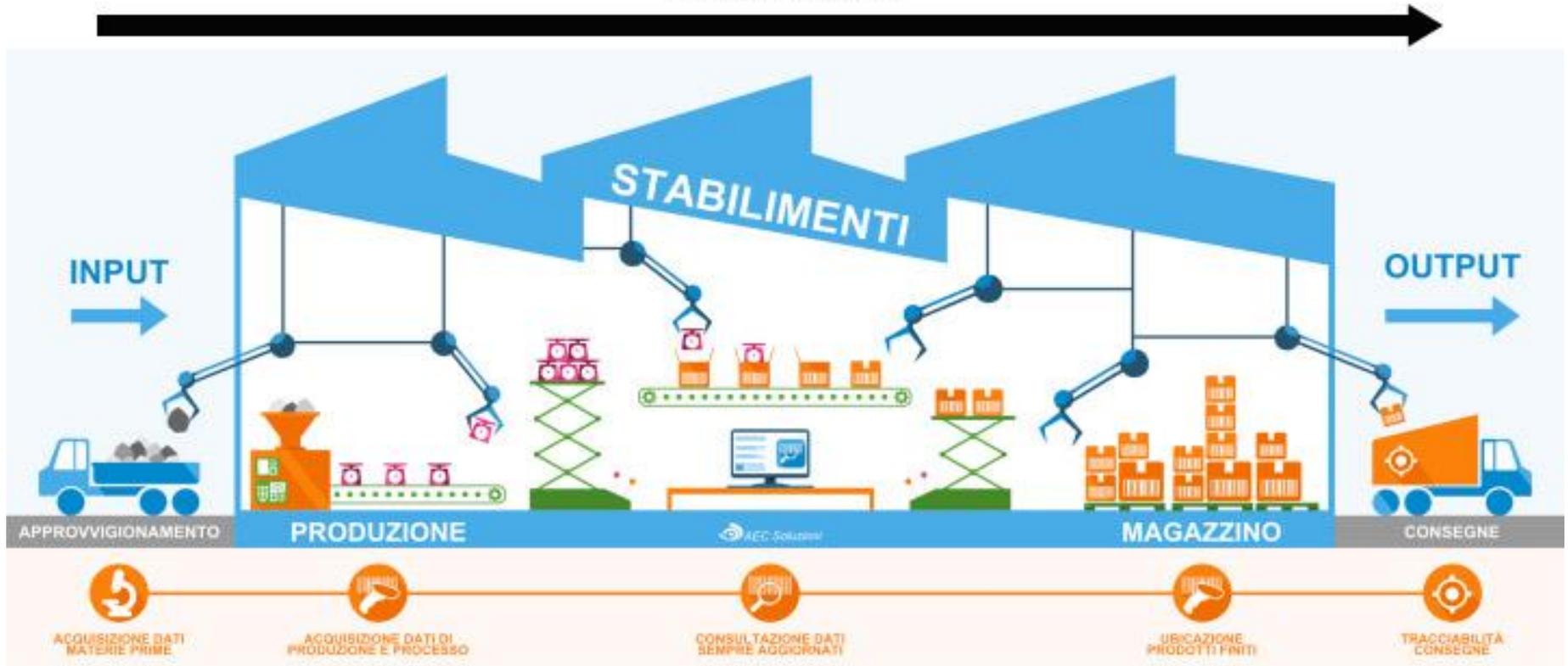
Lo scopo della tracciabilità è quello di far sì che **tutto ciò che entra nella catena alimentare conservi traccia della propria storia**, seguendone il percorso che va dalle materie prime fino alla erogazione al consumatore finale.



La rintracciabilità consiste nell'utilizzare le "impronte", ovvero la documentazione raccolta dai vari operatori coinvolti nel processo di produzione, per **isolare un lotto produttivo in caso di emergenza (o problema non solo sanitario)**, e consentire al produttore e agli organi di controllo che hanno il dovere di vigilare sulla sicurezza alimentare del cittadino, di **gestire e controllare eventuali situazioni di pericolo attraverso** la conoscenza dei vari processi produttivi (flussi delle materie prime: documentazione di origine e di destinazione ecc.).



## Tracciabilità



## Rintracciabilità

Ricordiamo che i principi fondanti sono quindi:

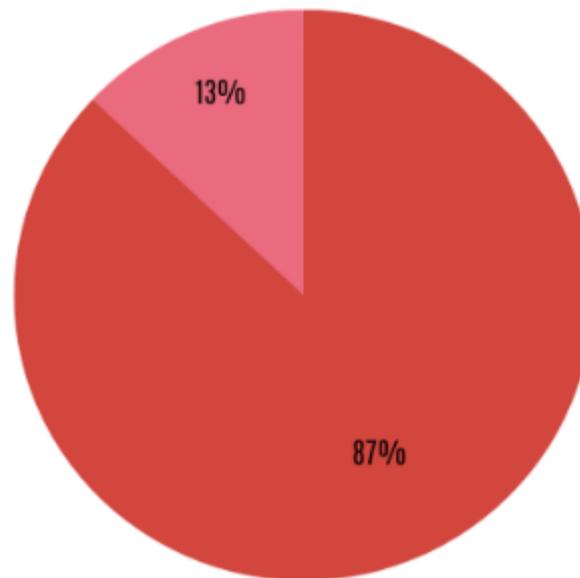
- che sia garantita la libera **circolazione di alimenti sani e sicuri** nel mercato interno
- che sia mantenuto un **elevato livello** di tutela della vita e **della salute umana**

Le attività da svolgersi nell'ambito della rintracciabilità devono rispettare due criteri guida:

**PRECAUZIONE e TRASPARENZA**



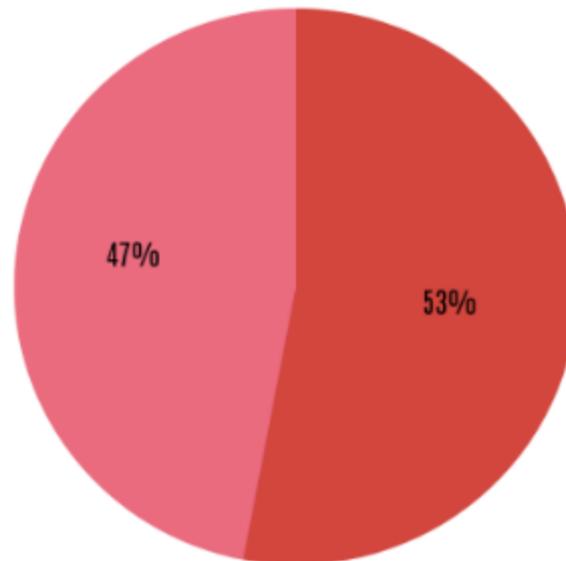
# Sensibilità degli italiani verso la sicurezza alimentare



- 13%: italiani non sensibili alla sicurezza alimentare
- 87%: italiani sensibili alla sicurezza alimentare

<https://lodefood.com/tracciabilita-alimentare-scopriamo-la-sua-importanza/>

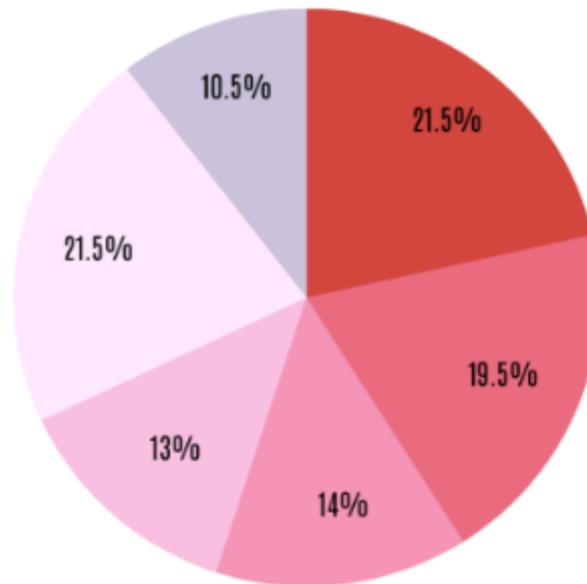
# Importanza della provenienza dei beni alimentari per i consumatori



- 47%: italiani che non ricercano la provenienza dei beni alimentari che comprano
- 53%: italiani che ricercano la provenienza dei beni alimentari che comprano

<https://lodefood.com/tracciabilita-alimentare-scopriamo-la-sua-importanza/>

# Drivers di scelta dei consumatori



- 21.5%: data di scadenza
- 19.5%: origine e provenienza del prodotto
- 14%: valori nutrizionali
- 13%: metodo di produzione
- 21.5%: modalità e riciclo di packaging
- 10.5%: impatto ambientale della confezione

<https://lodefood.com/tracciabilita-alimentare-scopriamo-la-sua-importanza/>

OBBLIGO  
O  
OPPORTUNITÀ?

**O.S.A. ATTENZIONE!**

La tracciabilità alimentare è legata a doppio filo con la garanzia della sicurezza alimentare, ma da sola **NON GARANTISCE** la sicurezza degli alimenti

Show search criteria

**28118 NOTIFICATIONS**



Reference	Category	Type	Subject	Date	Origin	Notifying	Classification	Decision
<a href="#">2025.9811</a>	Fruits and vegetables	food	Ochratoxin A in dried figs from Turkiye	8 DEC 2025	 Türkiye	 France	border rejection notification	<span>serious</span>
<a href="#">2025.9810</a>	Fruits and vegetables	food	Ochratoxin A in dried figs from Turkiye	8 DEC 2025	 Türkiye	 France	border rejection notification	<span>serious</span>
<a href="#">2025.9809</a>	Fruits and vegetables	food	Ochratoxin A in dried figs from Turkiye	8 DEC 2025	 Türkiye	 France	border rejection notification	<span>serious</span>
<a href="#">2025.9808</a>	Fruits and vegetables	food	Lambda-cyhalothrin and Acetamidriid in sweet peppers from Egypt	8 DEC 2025	 Egypt	 France	border rejection notification	<span>serious</span>

## NOTIFICATION 2025.9811

Ochratoxin A in dried figs from Turkiye

notified 8 DEC 2025 by  France | last update 8 DEC 2025  EC validated

### Organisations

 France (n)(op)  Türkiye (o)(op)

(n) Notifying | (o) Origin | (d) Distribution | (op) Operator  
(fup) Flagged for Follow-Up | (ffa) Flagged For Attention

**Date of notification** 08-12-2025

**Notifying country** France

**Product** Dried figs

**Product category** Fruits and vegetables

<b>Reference</b>	2025.9811	
<b>Subject</b>	Ochratoxin A in dried figs from Turkiye	
<b>Notification type</b>	Food	
<b>Notification basis</b>	Border control - consignment detained	
<b>Classification</b>	Border rejection notification	

### Risk

<b>Risk decision</b>	<b>Serious</b>	
<b>Hazards observed</b>	Not defined	
<b>Nb. persons affected</b>	---	
<b>Symptoms / Illness</b>	Unknown	

### Measures taken

Country	Action	Product name	URL
 France	Product (to be) redispached or destroyed	Dried figs	None

Items per page:

Showing 1–1 of 1



### Follow-ups

No follow-ups for this notification.

### Products

Category 	Name 	Distribution status 	Hazard	Measures taken
Fruits and vegetables	Dried figs	Product not (yet) placed on the market		

Items per page:    
Showing 1–1 of 1



### Hazards

Sampling 	Hazard 	Category 	Analytical results	Maximum
24 NOV 2025	Ochratoxin A - mycotoxins	Mycotoxins	38±12 µg/kg - ppb	8,0 µg/kg - ppb

Items per page:    
Showing 1–1 of 1



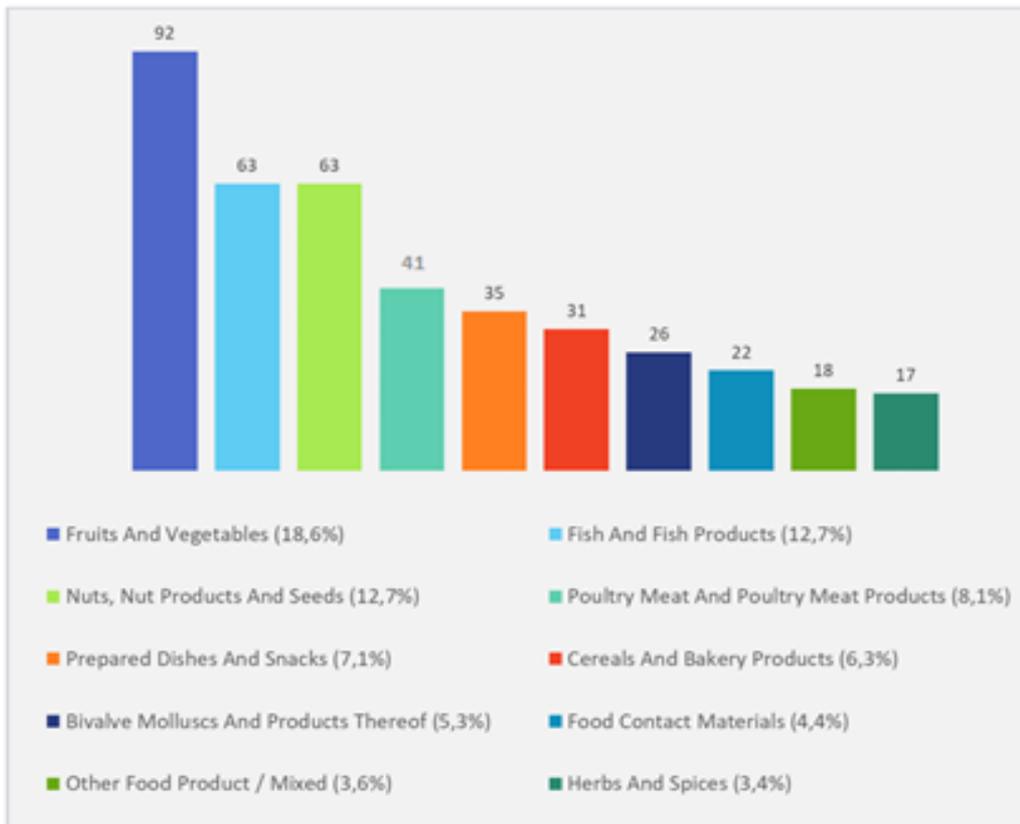


Figura 6 - Tipologia dei principali prodotti alimentari/mangimi/MOCA notificati dall'Italia nell'anno 2024

## Tipologia dei principali prodotti alimentari/mangimi/MCA notificati dall'Italia nel 2024



Danger	Non-Compliance
Pathogenic MicroOrganisms	110
Mycotoxins	109
Pesticide Residues	67
Heavy Metals	52
Allergens	28
Adulteration / Fraud	27
Composition	13
Migration	18
Foreign Bodies	12
Labelling Absent/Incomplete/Incorrect	9
Biological Contaminants	7
Food Additives And Flavourings	8
Novel Food	7
Poor or Insufficient Controls	7
Parasitic Infestation	6
Environmental Pollutants	5
Natural Toxins (Other)	5
NonPathogenic MicroOrganisms	5
Organoleptic Aspects	2
Chemical Contamination (Other)	1
Industrial Contaminants	1

Tabella 3 - Categorie di pericoli oggetto delle notifiche effettuate dall'Italia nel RASFF nell'anno 2024

## Tipologia dei principali prodotti alimentari/mangimi/MCA notificati dall'Italia nel 2024



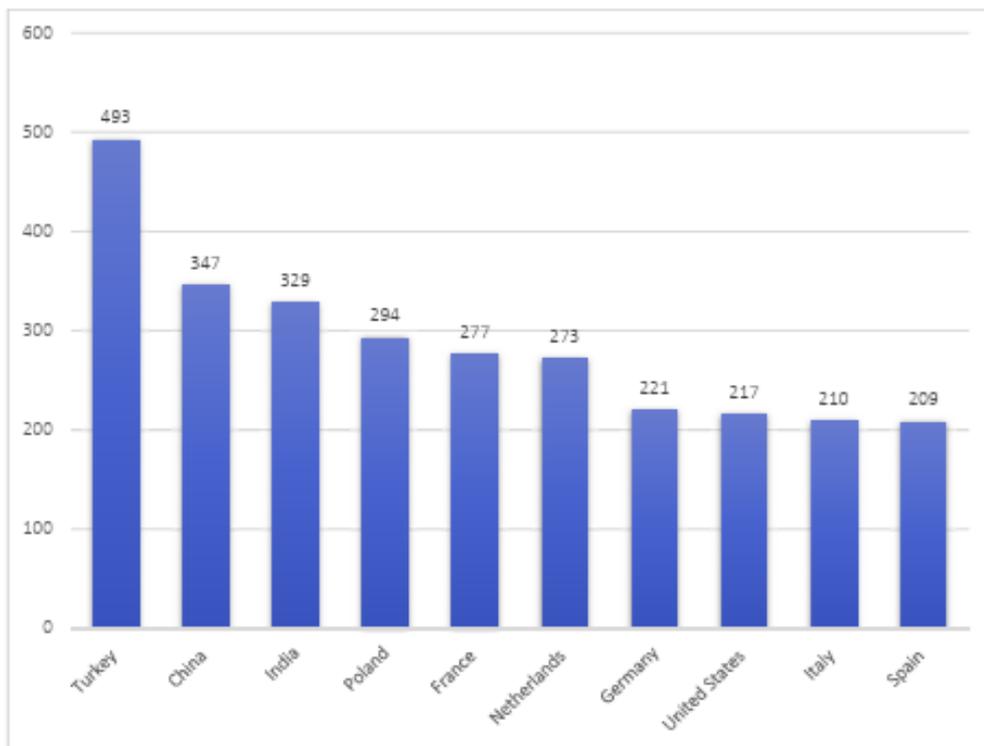
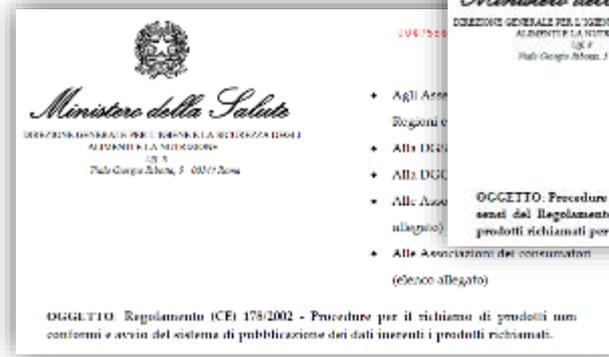


Figura 7 - I principali Paesi di origine dei prodotti non conformi nell'anno 2024

## Tipologia dei principali prodotti alimentari/mangimi/MCA notificati dall'Italia nel 2024



OBBLIGO  
O  
OPPORTUNITÀ?



**MA AGLI O.S.A. È CHIARO COSA FARE E COME GESTIRE UN RITIRO O UN RICHIAMO?**

31 maggio 2016



*Ministero della Salute*

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI  
ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

*Uff. 8*

*Viale Giorgio Robbota, 5 - 00144 Roma*

-Agli Assessorati alla Sanità delle Regioni e  
Province Autonome

-Alla DGSI - Ufficio 4

-Alla DGCOREI - Ufficio 4

-Alla DGSAF - Ufficio 7

-Alle Associazioni di categoria (elenco  
allegato)

-Alle Associazioni dei consumatori (elenco  
allegato)

**OGGETTO:** Procedure per il richiamo, da parte degli OSA, di prodotti non conformi, ai sensi del Regolamento (CE) 178/2002 e successiva pubblicazione dei dati inerenti i prodotti richiamati per una corretta tutela del consumatore.



Ministero della Salute

Ministero della Salute  
 via G. Ribotta 5  
 Roma  
 Italia  
 00144  
 Tel: +39123456789  
 Fax: +39123456789  
 www.salute.gov.it

**Modello di RICHIAMO**

Data:  Marchio del prodotto:

Denominazione di vendita:

Nome o ragione sociale dell'OSA a nome del quale il prodotto è commercializzato:

Lotto di produzione:

Marchio di identificazione dello stabilimento/del produttore:

Nome del produttore:

Sede dello stabilimento:

Data di scadenza o termine minimo di conservazione:

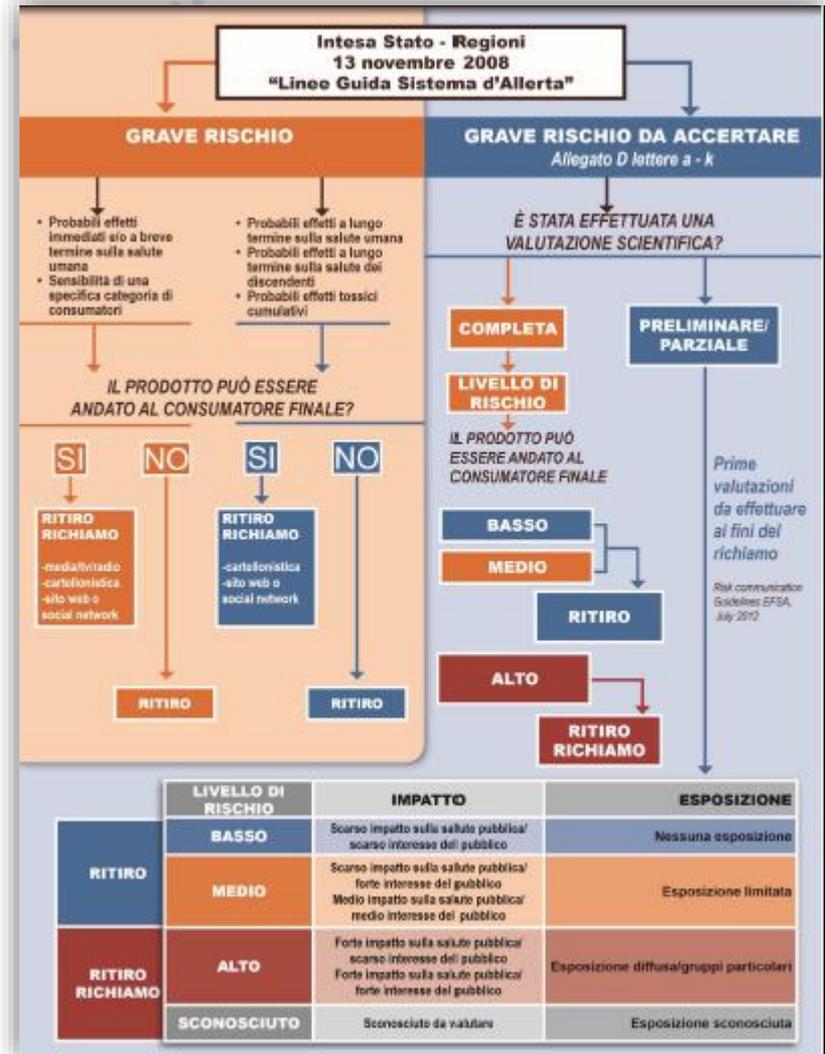
Descrizione peso/volume unità di vendita:

Motivo del richiamo:

Avvertenze:

Inserire immagine uno:

Inserire immagine due:



15 dicembre 2016



*Ministero della Salute*

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI  
ALIMENTI E LA NUTRIZIONE

*Uff. 8*

*Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma*

0047556-15/12/2016-DGISAN-MDS-P

- Agli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province Autonome
- Alla DGSISS - Ufficio 4
- Alla DGCOREI - Ufficio 4
- Alle Associazioni di categoria (elenco allegato)
- Alle Associazioni dei consumatori (elenco allegato)

**OGGETTO:** Regolamento (CE) 178/2002 - Procedure per il richiamo di prodotti non conformi e avvio del sistema di pubblicazione dei dati inerenti i prodotti richiamati.

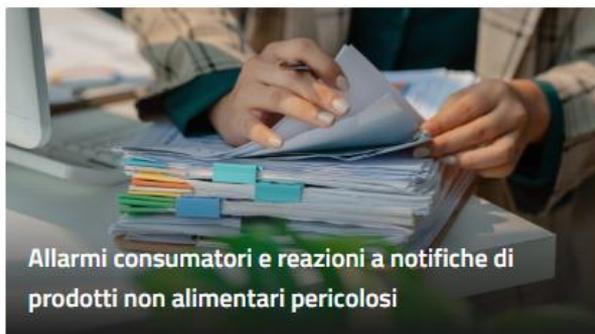
<https://www.salute.gov.it/new/it/avvisi-di-sicurezza-0/>

## Avvisi di sicurezza

### In questa sezione



Avvisi e richiami di prodotti alimentari



Allarmi consumatori e reazioni a notifiche di prodotti non alimentari pericolosi



Avvisi sui medicinali veterinari



Note su eventi epidemici all'estero



Avvisi di sicurezza su dispositivi medici e dispositivi medico-diagnostici in vitro

# Avvisi e richiami di prodotti alimentari



CONDIVIDI

Sicurezza alimentare

## Avvisi del Ministero

## Richiami degli operatori

Si tratta di avvisi con i quali il Ministero provvede ad informare i cittadini in caso di alimenti pericolosi quando le misure adottate dall'Operatore del Settore Alimentare (OSA) e, successivamente, dalle autorità competenti possono rivelarsi non del tutto sufficienti a salvaguardare la salute del consumatore (ad esempio nei casi di vendita attraverso internet di alimenti o integratori alimentari contenenti sostanze pericolose). Gli avvisi di sicurezza possono essere predisposti anche in caso di focolaio di malattia a trasmissione alimentare ove sia stata accertata la correlazione almeno epidemiologica con un alimento.



### FILTRI DI RICERCA

Anno

Tutti

Ricerca per prodotto



Inserisci un termine

Ricerca per sostanze evidenziate

Inserisci un termine



Testo da cercare

[Resetta filtri](#)



## Bustine monodose di tè

**Prodotto:** Bustine monodose di tè

**Marca:** Meridetox e Ozlex

**Sostanza/Rischio:** sibutramina

**Paese di origine:** Turchia

**Numero lotto:** 2025.8591

**News/Avviso:** [25/11/2025](#)

### Allegati:

#### [Meridetox e Ozlex](#)

25/11/2025 - JPG (2.77 Mb)

#### [Meridetox e Ozlex -1](#)

25/11/2025 - JPG (3.44 Mb)

#### [Meridetox e Ozlex -2](#)

25/11/2025 - JPG (2.55 Mb)



Sicurezza alimentare

[Avvisi del Ministero](#)

[Richiami degli operatori](#)

Gli operatori del settore alimentare (OSA) hanno l'obbligo di informare i propri clienti sulla non conformità riscontrata negli alimenti da essi posti in commercio e a ritirare il prodotto dal mercato.

In aggiunta al ritiro, qualora il prodotto fosse già stato venduto al consumatore, l'OSA deve inoltre provvedere al richiamo cioè deve informare i consumatori sui prodotti a rischio, anche mediante cartellonistica da apporre nei punti vendita, e a pubblicare il richiamo nella specifica area del portale del Ministero della Salute.

La pubblicazione del richiamo nel portale internet del Ministero è a cura della Regione competente per territorio, che lo riceve direttamente dall'OSA, previa valutazione della ASI.

Oltre ai richiami di prodotti alimentari, sono pubblicate on line anche le revoche dei richiami successivi a risultati di analisi favorevoli, scadenza o per altri motivi. Sono autentici e assolvono agli obblighi di informazione ai consumatori soltanto i richiami e loro revoche pubblicati nel portale del Ministero della Salute. Il Ministero della salute non è responsabile di avvisi non pubblicati nel portale e di eventuali manipolazioni o falsi diffusi on line, per i quali si riserva denuncia all'autorità giudiziaria.

## FILTRI DI RICERCA

Anno	Tipo segnalazione	Motivo segnalazione
<b>Tutti</b> ▼	<b>Tutte</b> ▼	<b>Tutti</b> ▼
Ricerca per marchio	Ricerca per denominazione	
Inserisci un termine	Inserisci un termine	<input type="text" value="Testo da cercare"/>

[Resetta filtri](#)



**Data pubblicazione:** 9 dicembre 2025

**Marca:** ARMATORE

**Denominazione:** COLATURA DI ALICI RISERVA 100ml

**Motivo della segnalazione:** Richiamo per rischio chimico

### Documentazione

[Modello di richiamo ARMATORE - COLATURA DI ALICI RISERVA 100ml](#)  (PDF 0.23 Mb)

## RICHIAMO

Data: 05/12/2025 Marchio del prodotto: ARMATORE

Denominazione di vendita: COLATURA DI ALICI RISERVA 100ml

Nome o ragione sociale dell'OSA a nome del quale il prodotto è commercializzato: ARMATORE S.R.L.

Lotto di produzione: CLV7/23

Marchio di identificazione dello stabilimento/del produttore: IT U6W7B CE

Nome del produttore: CONSORZIO BLUEFISH

Sede dello stabilimento: VIA TERRE RISAIE 29 - 84131 SALERNO

Data di scadenza o termine minimo di conservazione: 01-07-2027

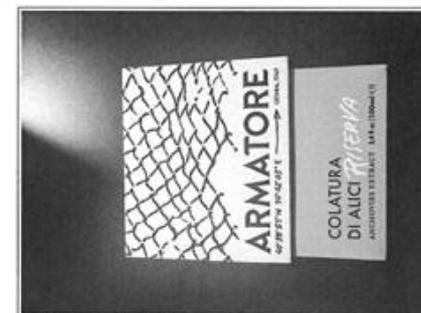
Descrizione peso/volume unità di vendita: BOTTIGLIA IN VETRO 100ml CONTENUTA IN UN PACKAGING

**Motivo del richiamo:**  
PRESENZA DI UN TASSO DI ISTAMINA SUPERIORE AI LIMITI CONSENTITI DALLA LEGGE.

**Avvertenze:**  
NON CONSUMARE IL PRODOTTO E RIPORTARLO AL PUNTO VENDITA  
PER INFORMAZIONI E URGENZE CHIAMARE IL NUMERO +39 089301183  
elledellamonica@gmail.com



Inserire immagine uno:



Inserire immagine due:

**Nota Ministeriale 10 ottobre 2025, n. 41318**

**Raccomandazioni per la corretta pubblicazione dei richiami da parte degli OSA**

Doc. **525K10OT.000\_00** di Origine Nazionale  
emanato/a da: **Ministero della Salute**

Si fa riferimento alla pubblicazione dei richiami da parte degli Operatori del Settore Alimentare (OSA) per fornire raccomandazioni ed indirizzi operativi a seguito di alcuni problemi rilevati nell'ultimo periodo.

Le procedure che regolano il sistema di allerta, incluse le misure del ritiro e del richiamo da parte dell'OSA, sono riportate nell'Intesa Stato Regioni del 5 maggio 2021, repertorio atti n. 50

<https://www.trovanorme.salute.gov.it/norme/renderNormsanPdf?anno=2021&codLeg=80792&parte=1%20&serie=null>

Nota Ministeriale 10 ottobre 2025, n. 41318

Raccomandazioni per la corretta pubblicazione dei richiami da parte degli OSA

Doc. 525K10OT.000\_00 di Origine Nazionale  
emanato/a da: Ministero della Salute

Il capitolo "Richiamo dei prodotti alimentari, mangimi e MOCA" a pagina 20 recita:  
*"Quando un alimento/mangime/MOCA a rischio, oggetto di notifica, è ancora sul mercato ed ha raggiunto il consumatore, l'OSA deve provvedere, oltre agli adempimenti sulla tracciabilità e di ritiro, anche al richiamo.*

*Sul sito del Ministero della Salute è pubblicata la nota relativa alle procedure di richiamo dei prodotti oggetto di notifica e il modello di comunicazione di richiamo. Sarà cura dell'Autorità sanitaria locale competente sul produttore o titolare del marchio verificare che il richiamo presente nei punti vendita sia contestualmente pubblicato sul sito del Ministero della Salute."*

L'articolo 19 del Regolamento 178/2002, al comma 3, riporta che **"Gli operatori del settore alimentare informano immediatamente le autorità competenti [...]"**.

**Nota Ministeriale 10 ottobre 2025, n. 41318**

**Raccomandazioni per la corretta pubblicazione dei richiami da parte degli OSA**

Doc. 525K100T.000\_00 di Origine Nazionale  
emanato/a da: **Ministero della Salute**

L'importanza di utilizzare correttamente le procedure previste per la pubblicazione dei richiami da parte dell'OSA è richiamata anche dalla Nota numero di protocollo 0047556 del 15/12/2016 e dalle informazioni essenziali riportate nella pagina del portale di questo Ministero

....

Tutto ciò premesso, sono state ravvisate di recente alcune anomalie nell'attuazione di queste procedure.

**Nota Ministeriale 10 ottobre 2025, n. 41318**

**Raccomandazioni per la corretta pubblicazione dei richiami da parte degli OSA**

Doc. 525K10OT.000\_00 di Origine Nazionale  
emanato/a da: **Ministero della Salute**

Tra queste segnaliamo:

a) **Divergenze tra la data segnata sul cartello redatto dall'OSA e la data della pubblicazione dello stesso cartello sul Portale del Ministero della salute, che spesso avviene anche con 15 giorni di ritardo** rispetto alla data riportata sul cartello e dunque in contrasto con quanto previsto dalle norme.

In base all'articolo 19 del Regolamento 178/2002, comma 3, gli operatori del settore alimentare devono informare immediatamente le autorità competenti quando ritengano o abbiano motivo di ritenere che un alimento da essi immesso sul mercato possa essere dannoso per la salute umana. Pertanto, il cartello di richiamo trasmesso alla ASL deve riportare la data corrispondente a quella della comunicazione dell'OSA e la stessa Autorità competente deve pubblicare il modello sul sito del Ministero in modo tempestivo o comunque non oltre le 48 ore. Si chiede quindi di verificare non solo la correttezza della data riportata sul cartello di richiamo, ma di non procrastinare la pubblicazione sul portale che deve avvenire in modo sollecito.

**Nota Ministeriale 10 ottobre 2025, n. 41318**

**Raccomandazioni per la corretta pubblicazione dei richiami da parte degli OSA**

Doc. 525K10OT.000\_00 di Origine Nazionale  
emanato/a da: **Ministero della Salute**

Tra queste segnaliamo:

b) **Pubblicazione multipla di uno stesso cartello sul portale, con date diverse e con incongruenze sul motivo** (spesso apparso come "Altro motivo di revoca" senza che vi sia stata alcuna revoca della notifica RASFF e neanche la scadenza del prodotto).

c) **Un eventuale errore di caricamento non deve mai dare luogo alla pubblicazione di un motivo di revoca del richiamo.** L'unica procedura corretta per la sua cancellazione è la depubblicazione attraverso NSIS per poi verificare l'avvenuta cancellazione dello stesso sul sito del Ministero a riprova anche del corretto funzionamento del sistema informatico..

**La tracciabilità  
alimentare  
oggi**

**Può essere  
anche  
un'opportunità,  
oltre a  
soddisfare un  
obbligo**

## Crai, un passaporto per tracciabilità e percezione del consumatore

Quali sono le reazioni del consumatore quando può verificare direttamente e comodamente la **tracciabilità** di filiera, certificata da un ente indipendente, di un prodotto che vorrebbe comprare? E quali conseguenze comporta una tale consapevolezza sulle sue scelte di acquisto? A questi e ad altri quesiti risponderà l'indagine "Tracciabilità di filiera certificata e registrata in ...

28 Luglio 2023 ARTICOLI

## Rovagnati punta sulla tracciabilità della filiera

... di salumi (e non solo) e un ristorante (Officina del Gusto), il Managing director e Board member Gabriele Rusconi presenta, infatti, l'implementazione di un sistema di **tracciabilità** applicato ai prodotti. Attraverso un Qr-code stampato sulle confezioni il consumatore può ora accedere a informazioni su tutta la filiera produttiva. "Lo scopo del nostro nuovo ...

15 Novembre 2022 ARTICOLI

## Tracciabilità, Coricelli si affida a IBM Food Trust

Pietro Coricelli, azienda olearia umbra tra le più grandi in Europa e brand tra i più distribuiti a livello globale, aderisce al progetto IBM Food Trust per tracciare il proprio olio extra vergine di oliva con la tecnologia blockchain. Coricelli è la prima industria olearia italiana a puntare sulla blockchain per offrire ai consumatori la ...

1 Luglio 2021 ARTICOLI

## Coop Italia, il successo della tracciabilità

Nel 2017 abbiamo avuto ottimi riscontri su Linea Origine, basata sulla **tracciabilità** totale lungo tutta la filiera di produzione del prodotto ha spiegato ai microfoni di Food Roberto Nanni di Coop Italia, in occasione di Cibus 2018. La **tracciabilità** anche nella private label è, secondo Nanni, molto importante per il consumatore, perché la trasparenza diventerà ...

15 Maggio 2018 ARTICOLI

<https://www.foodweb.it/?s=tracciabilit%C3%A0>



L'attività dello Sportello Etichettatura e Sicurezza Prodotti ha come obiettivo il **supporto alle imprese del comparto alimentare e non alimentare** per fornire loro **informazioni di primo orientamento su tematiche correlate all'etichettatura ed alla sicurezza dei prodotti, al commercio internazionale ed alla tutela e valorizzazione della proprietà industriale ed intellettuale**, potenziando così i servizi camerati già in essere o creandoli dove non risultino presenti.

 **Crea la tua etichetta**

 **Inoltra il tuo quesito**

 **Alertgate**

 **Sportello Etichettatura**

 **Documenti normativi**

**ALIMENTARE**

**NON ALIMENTARE**

 **FAQ**

**ALIMENTARE**

**Trova lo Sportello più vicino a te**

Italia 





Grazie

[paolo.vittone@lab-to.camcom.it](mailto:paolo.vittone@lab-to.camcom.it)