



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

TRACCIABILITÀ, RITIRI E RICHIAMI

Paolo Vittone

11 dicembre 2025

Focus nazionale - Le allerte alimentari



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



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO

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: 384.276

Sequestrati alimenti per oltre un milione



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.

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 alimentare¹ ("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 facilmente rintracciabili. Tale politica deve anche agevolare tale rintracciabilit . Tale politica deve anche stabilire procedure adeguate per i mangimi e gli alimenti destinati al consumo umano e per i mangimi o gli alimenti destinati al consumo animale. Gli Stati membri devono stabilire procedure adeguate per ritirare i mangimi o gli alimenti che presentano un rischio per la salute dei consumatori. Gli Stati membri devono stabilire procedure adeguate per ritirare i mangimi o gli alimenti che presentano un rischio per la salute dei consumatori. Gli Stati membri devono stabilire adeguati registri dei fornitori di materie prime e dei fornitori di mangimi e alimenti. Gli Stati membri devono consentire di identificare la fonte di un problema e di ritirare i mangimi e gli alimenti che presentano un rischio per la salute dei consumatori. Gli Stati membri devono stabilire una comunicazione chiara dei percorsi dei mangimi e degli alimenti. Gli Stati membri devono stabilire una questione complessa che deve tenere conto dei 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

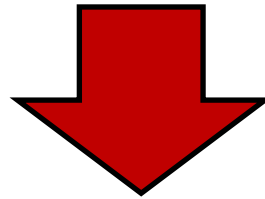
del 28 gennaio 2002

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)

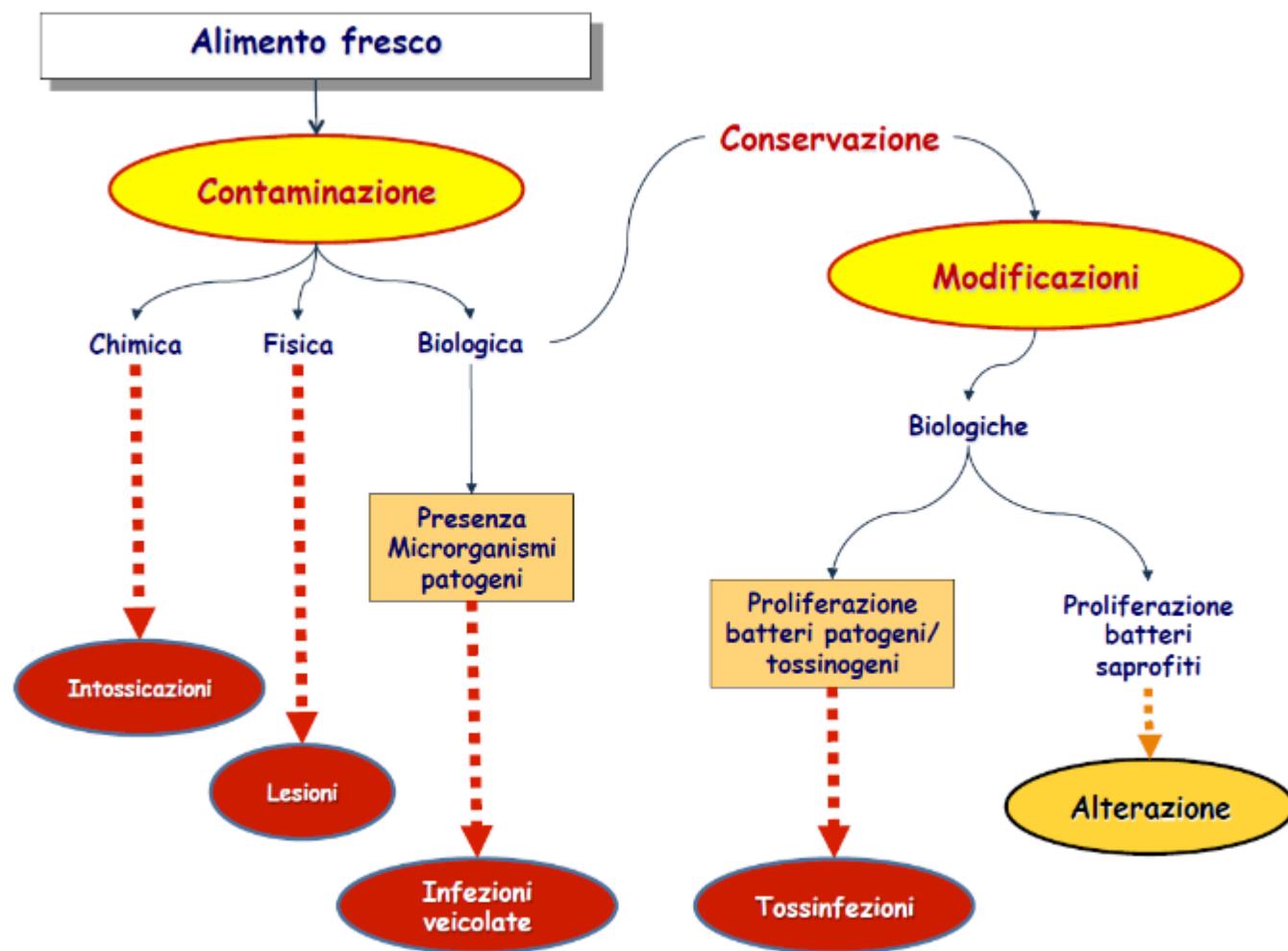
- (12) Per garantire la sicurezza degli alimenti occorre considerare tutti gli aspetti della catena di produzione alimentare come un unico processo, a partire dalla produzione primaria inclusa, passando per la produzione di mangimi fino alla vendita o erogazione di alimenti al consumatore inclusa, in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



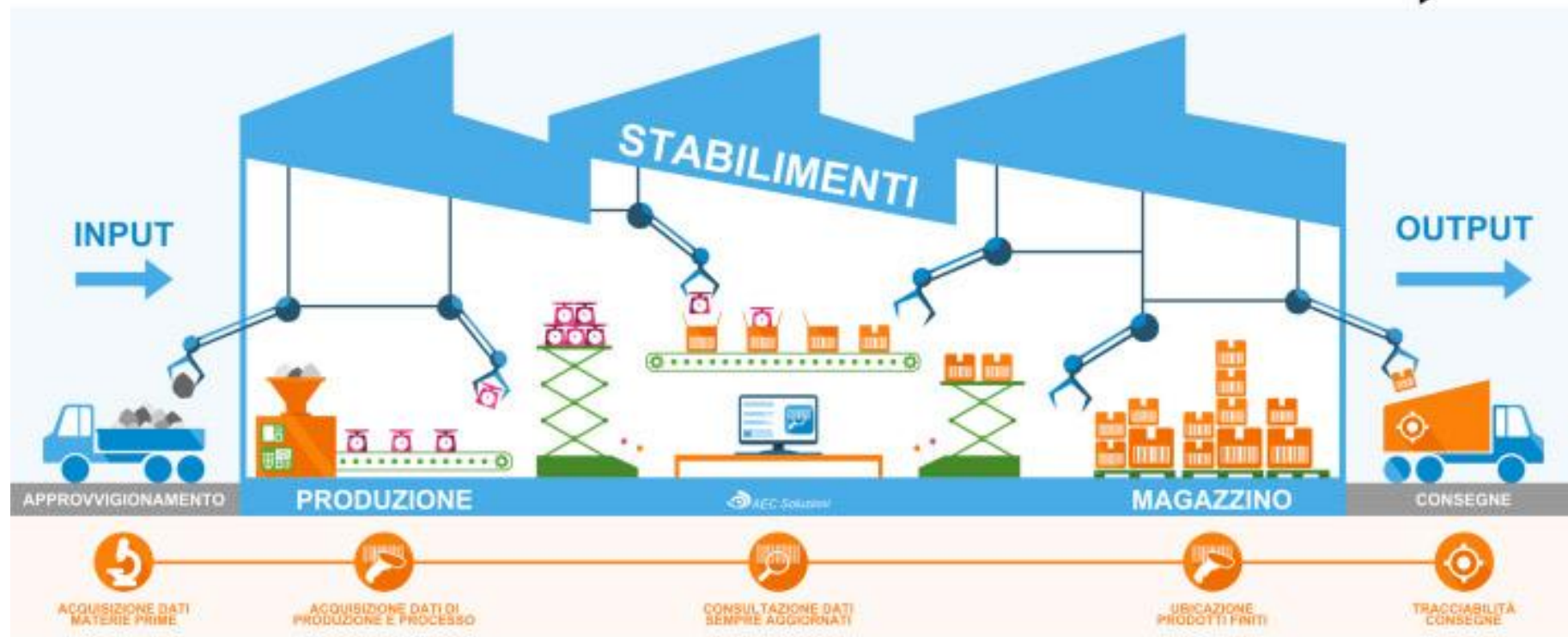
Lo scopo della tracciabilità è quello di far sì che **tutto ciò che entra nella catena alimentare conservi traccia della propria storia**, seguendone il percorso che va dalle materie prime fino alla erogazione al consumatore finale.



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

**OBBLIGO
O
OPPORTUNITÀ?**

Il consumatore cosa richiede?

Cosa si aspetta?

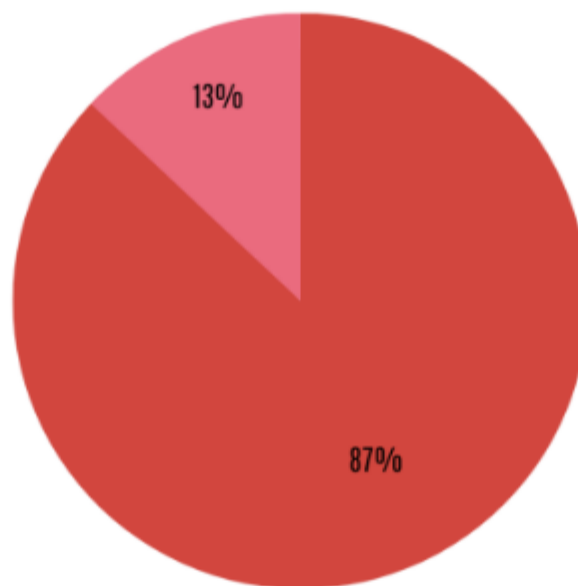
A cosa fa attenzione?

**L'OSA, oltre che il 178, può
soddisfare altri requisiti?**

Il Reg. 178/02 **definisce gli obiettivi** da realizzare, **ma non indica i metodi e gli strumenti necessari** al raggiungimento di tali obiettivi

Attenzione: esistono anche altre norme che parlano di rintracciabilità (ad es. Reg. (CE) 1831/2003 - mangimi, Reg. (CE) 1831/2003 - MCA)

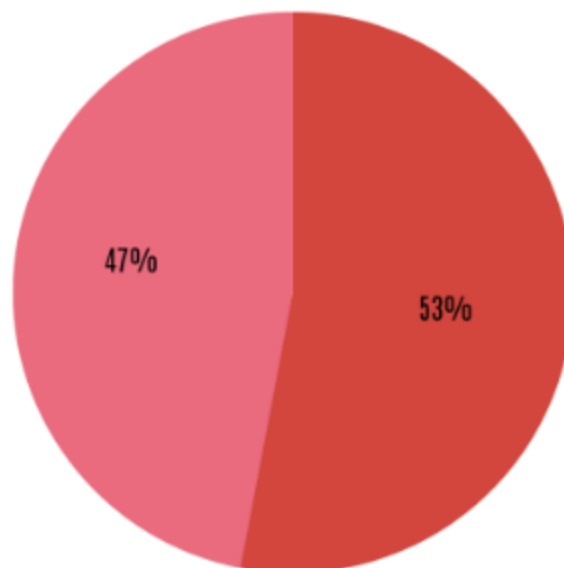
Sensibilità degli italiani verso la sicurezza alimentare



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

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

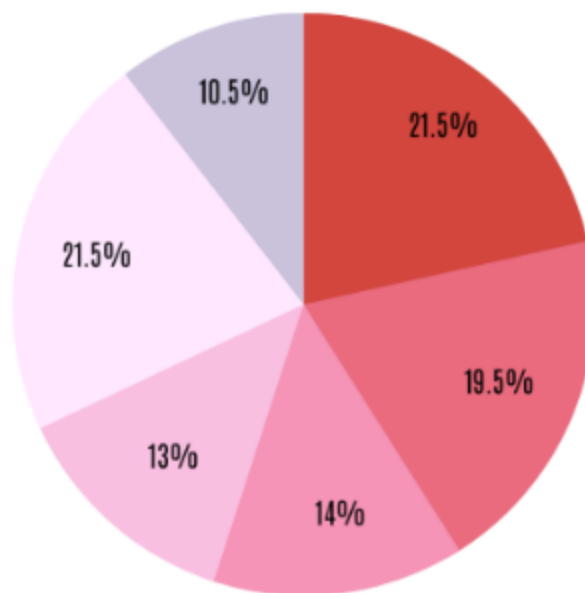
Importanza della provenienza dei beni alimentari per i consumatori



- 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 
2025.9811	Fruits and vegetables	food	Ochratoxin A in dried figs from Türkiye	8 DEC 2025	 Türkiye	 France	border rejection notification	serious
2025.9810	Fruits and vegetables	food	Ochratoxin A in dried figs from Türkiye	8 DEC 2025	 Türkiye	 France	border rejection notification	serious
2025.9809	Fruits and vegetables	food	Ochratoxin A in dried figs from Türkiye	8 DEC 2025	 Türkiye	 France	border rejection notification	serious
2025.9808	Fruits and vegetables	food	Lambda-cyhalothrin and Acetamiprid in sweet peppers from Egypt	8 DEC 2025	 Egypt	 France	border rejection notification	serious

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
(ffup) 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

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

Risk

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

Measures taken

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

Items per page: 10 



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: 10 ▾
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: 10 ▾
Showing 1–1 of 1

⏮ ⏪ ⏩ ⏭

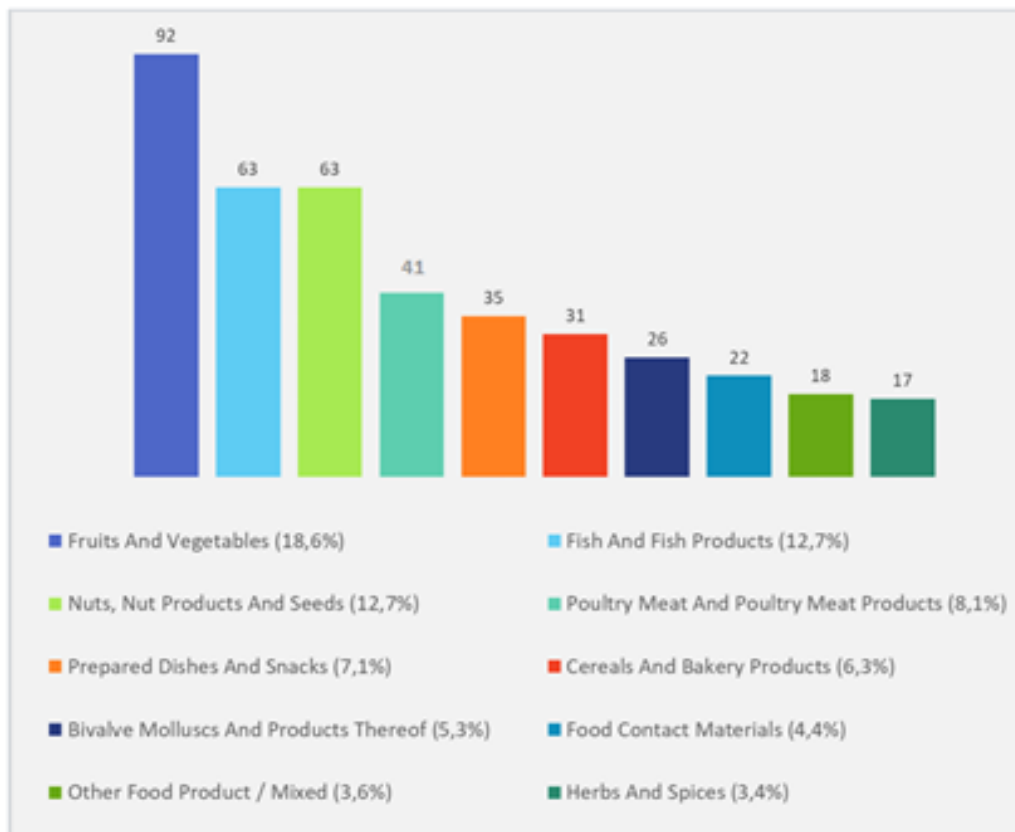


Figura 6 - Tipologia dei principali prodotti alimentari/mangimi/MOCA notificati dall'Italia nell'anno 2024

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



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

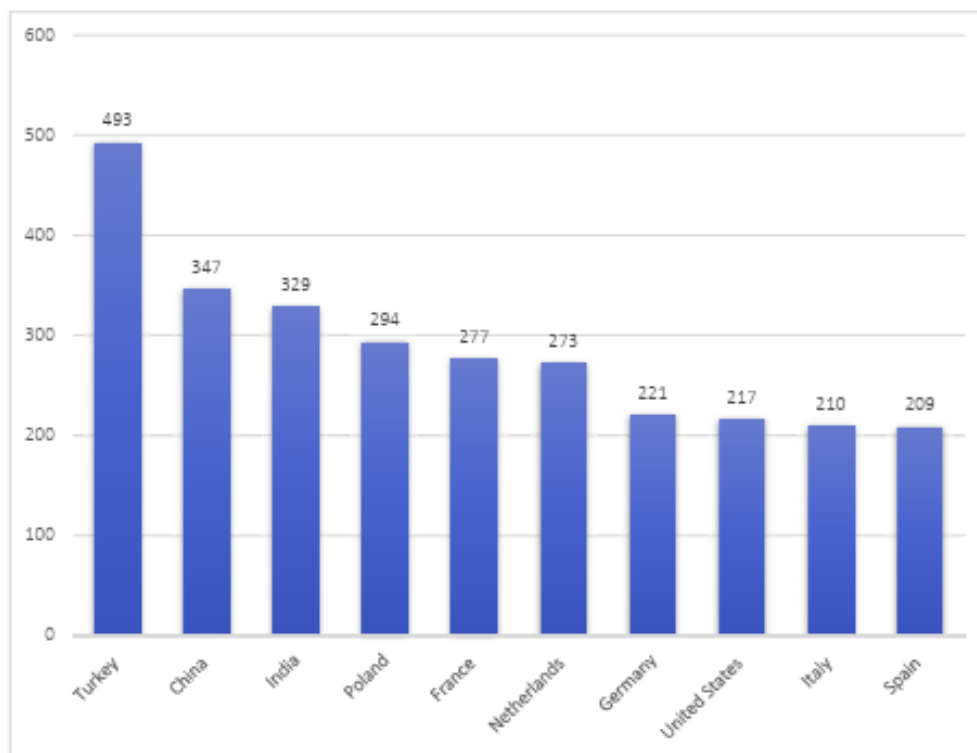


Figura 7 - I principali Paesi di origine dei prodotti non conformi nell'anno 2024



**OBBLIGO
O
OPPORTUNITÀ?**



- Agli Assessori Regionali e Province Autonome
- Alle DGST - Ufficio 4
- Alle DGCOSEI - Ufficio 4
- Alle DGSF - Ufficio 7
- 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.



- Agli Assessori alla Sanità delle Regioni e Province Autonome
- Alle DGST - Ufficio 4
- Alle DGCOSEI - Ufficio 4
- Alle DGSF - 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.

**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 Robbati, 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

Modello di RICHIAMO

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

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:

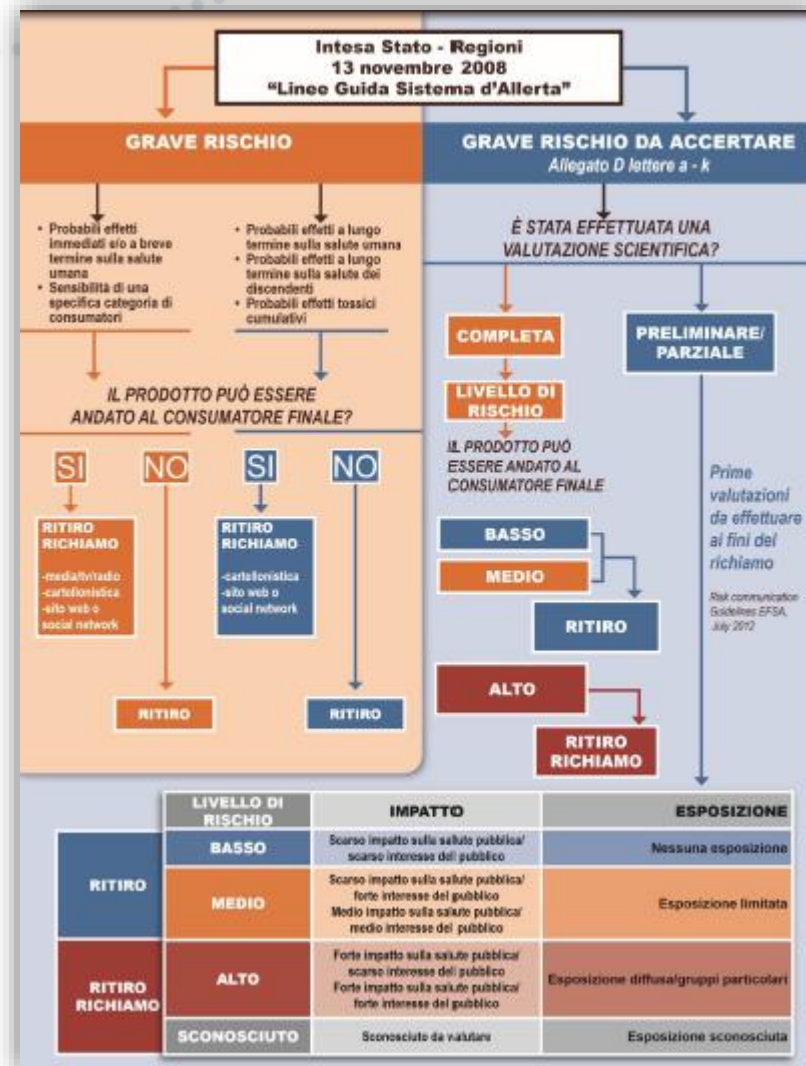
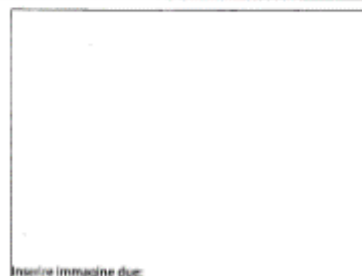
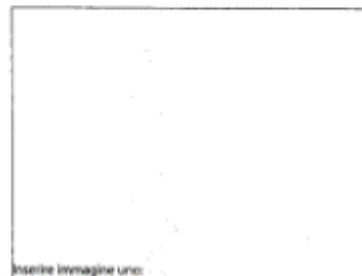
Sede dello stabilimento:

Data di scadenza o termine minimo di conservazione:

Descrizione peso/volume unità di vendita:

Motivo del richiamo:

Avvertenze:



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.

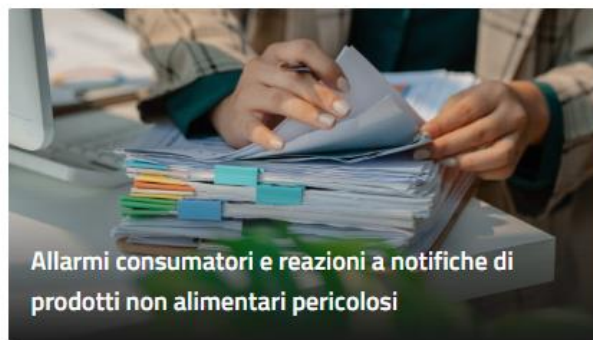
<https://www.salute.gov.it/new/it/avvisi-di-sicurezza-0/>

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](#)



LABORATORIO CHIMICO
CAMERA DI COMMERCIO TORINO



[Home](#) / [Comunicazione e dati](#) / [Comunicazione istituzionale](#)

Bustine monodose di tè Meridetox e Ozlex

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

Tutti



Tipo segnalazione

Tutte



Motivo segnalazione

Tutti



Ricerca per marchio

Inserisci un termine

Ricerca per denominazione

Inserisci un termine



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:

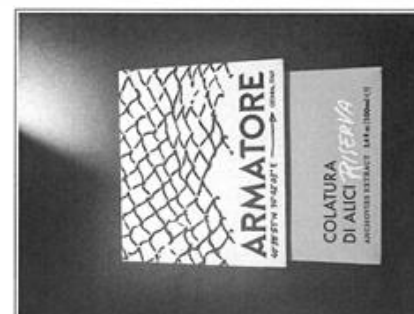
PRESENZA DI UN TASSO DI ISTAMINA SUPERIORE AI LIMITI CONSENTITI DALLA LEGGE.

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. 525K10OT.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



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 camerali già in essere o creandoli dove non risultino presenti.



Etichetta? Falla giù

Crea la tua etichetta

Inoltra il tuo quesito

Alertgate

Sportello Etichettatura

- Domande frequenti**
- Normativi**
- ALIMENTARE
 - NON ALIMENTARE

FAQ

ALIMENTARE

Trova lo Sportello più vicino a te

Italia ▼

**PORTALE ETICHETTATURA
E SICUREZZA PRODOTTI**



Grazie

paolo.vittone@lab-to.camcom.it