
Come avviene un richiamo di prodotti alimentari?

Lun 02/05/2022 - 10:36

Capita con una certa frequenza che un prodotto alimentare venga richiamato. Le ragioni sono spesso legate alla possibile presenza di corpi estranei, come parti di plastica o schegge di vetro oppure una probabile contaminazione con batteri patogeni, come la salmonella o la listeria.

Secondo il regolamento UE, le aziende alimentari sono responsabili della sicurezza dei loro prodotti. Alimenti a rischio non possono essere immessi sul mercato. Non appena un'azienda alimentare apprende – attraverso autocontrolli, indagini da parte di autorità addette o segnalazioni di clienti – che un determinato alimento non è sicuro, è tenuta a reagire immediatamente, ossia deve prendere misure volte a tutelare i consumatori e informare le autorità competenti del prodotto a rischio e delle misure adottate.

Se il prodotto in questione non è ancora stato venduto ai consumatori, l'azienda chiede ai propri partner commerciali di rimuovere la merce dagli scaffali e dal magazzino. In genere, il pubblico non viene nemmeno a conoscenza di questi ritiri.

"Se, invece, il prodotto è già stato venduto ai consumatori, si rende necessario un richiamo pubblico. In questi casi, i consumatori vengono messi in guardia dal consumo di tale prodotto mediante avvisi esposti nei punti vendita e comunicazioni su internet oppure in altri media, invitando a restituire il prodotto già acquistato, in cambio di un prodotto sostitutivo", spiega Silke Raffener, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti.

In Italia, le aziende alimentari sono obbligate a segnalare i richiami al Ministero della Salute, il quale a sua volta li pubblica nella sezione corrispondente del proprio portale internet. Inoltre, le autorità nazionali si avvalgono del Sistema europeo di allerta rapido per alimenti e mangimi RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed), affinché anche le autorità di altri Paesi vengano informate tempestivamente del richiamo di un dato prodotto.

L'organizzazione internazionale per la tutela dei consumatori foodwatch critica il fatto che, il più delle volte, i consumatori vengono informati troppo tardi sugli alimenti a rischio: la maggior parte dei distributori di prodotti alimentari non utilizzerebbe, infatti, tutti i canali di comunicazione a propria

disposizione per avvertire degli alimenti a rischio, e le autorità sarebbero spesso troppo lente nell'informare la popolazione.