

Alertă europeană RASFF nr. 2026.6049 semnaleză prezența alergenilor de caju și alune de pădure nedecarați în înghețată cu aromă de fistic, notificată de Austria pe 15 iulie 2026. Produsul a fost distribuit în mai multe țări europene, inclusiv în România, unde au fost dispuse măsuri de retragere de la consumatori și de pe piață.

Ce s-a întâmplat

Autoritatea austriacă pentru siguranță alimentară a transmis pe 15 iulie 2026, prin sistemul european de alertă rapidă RASFF, notificarea nr. 2026.6049. Aceasta semnaleză detectarea alergenilor de caju și alune de pădure în înghețată cu aromă de fistic produsă cu aluat dospit în stil Kadayıf, sos cu aromă de ciocolată și bucăți de ciocolată neagră. Notificarea a fost clasificată drept "alertă pentru urmărire" (information notification for follow-up), cu risc potențial pentru sănătate.

Produsul în cauză

Produsul vizat este înghețată cu aromă de fistic cu aluat dospit în stil Kadayıf, sos cu aromă de ciocolată și bucăți de ciocolată neagră, cu gust de Pistache, cu Teigloden, Kakaosoße și Schokoladenstücken. Acesta face parte din categoria înghețatelor și a deserturilor reci. Analiza de laborator efectuată pe 19 martie 2026 a evidențiat o etichetare insuficientă sau incompletă (130 +/- 30 mg/kg ppm pentru caju), iar prezența alergenului de alune de pădure a fost detectată la limita de detecție (LOD).

Riscul pentru sănătate

Alergenii de caju și alune de pădure nedecarați pe etichetă reprezintă un pericol real pentru persoanele cu alergii la nuci. Consumul accidental poate provoca reacții alergice de severitate variabilă, de la simptome ușoare (mâncărimi, urticarie) până la reacții anafilactice grave, care pot pune viața în pericol. Decizia de risc a fost clasificată ca "risc potențial", iar numărul persoanelor afectate nu a fost stabilit.

Distribuție în România

România este una dintre țările în care produsul a fost distribuit. Autoritățile române au dispus două tipuri de măsuri: retragerea produsului de la consumatori (Recall from consumer) și retragerea de pe piață (Withdrawal from the market) a înghețatei generice (Icecream). De asemenea, România apare printre organizațiile notificate în cadrul sistemului RASFF, alături de Austria, Germania, Franța, Irlanda, Țările de Jos, Polonia, Portugalia, Regatul Unit și altele.

Ce trebuie să facă consumatorii

Consumatorii care suferă de alergii la caju sau alune de pădure sunt sfătuiți să nu consume produsul menționat. Dacă ați achiziționat înghețată cu aromă de fistic din sortimentul descris, verificați eticheta pentru mențiunile privind alergenii. Dacă produsul nu menționează caju sau alune de pădure în lista ingredientelor sau la rubrica "poate conține", nu îl consumați și returnați-l la locul de cumpărare. Dacă

ați consumat deja produsul și prezentați simptome alergice, consultați un medic de urgență.

Recomandări pentru operatorii din sectorul alimentar

- Verificați imediat trasabilitatea produsului în baza de date internă și identificați loturile distribuite, în conformitate cu Regulamentul CE 178/2002 privind trasabilitatea alimentelor.
- Revizuiți planul HACCP pentru a include puncte de control specifice privind alergenii, în special pentru materii prime pe bază de nuci (caju, alune de pădure, fistic), conform Regulamentului CE 852/2004.
- Efectuați un audit al furnizorilor de materii prime (paste de nuci, umpluturi, toppinguri) pentru a verifica declarațiile privind alergenii și posibila contaminare încrucișată.
- Actualizați fișele tehnice ale produselor finite și verificați că etichetele reflectă corect toți alergenii prezenți, inclusiv cei proveniți din contaminare încrucișată, respectând Regulamentul UE 1169/2011 privind informarea consumatorilor.
- Revizuiți și actualizați procedurile de curățare și sanitizare a liniilor de producție pentru a preveni contaminarea încrucișată cu alergeni, documentând toate operațiunile în registrele interne.
- Dacă produsul se află încă în stoc sau în distribuție, inițiați procedura de retragere de pe piață și notificați ANSVSA conform procedurilor naționale în vigoare.
- Instruiți personalul implicat în producție, etichetare și distribuție cu privire la gestionarea alergenilor și la procedurile de alertă rapidă.

Resurse utile pe codex.ro

- [MANUALUL HACCP](#) (nivel A)
- [DgP-03-01 Diagrama procesului de curățare și dezinfecție](#) (nivel A)
- [HACCP Salate](#) (nivel A)
- [PRP-00 PROGRAME PRELIMINARE INTRODUCERE](#) (nivel A)