

Rischio botulino nelle conserve, nuovi sequestri: i prodotti coinvolti

Il Ministero della Salute ha ufficialmente segnalato il ritiro in via precauzionale di diverse conserve vegetali sott'olio, comprendenti diversi lotti di friarielli alla napoletana, melanzane alla brace e scarole in olio tutti a marchio Vittoria. La decisione riguarda il rischio di una sospetta contaminazione biologica, spiega la nota, e segue altri provvedimenti che hanno già interessato lo stesso produttore. Già in passato, infatti, l'azienda che confeziona per il distributore dei prodotti era stata coinvolta in richiami legati a un focolaio di botulino in Calabria. Le raccomandazioni ai consumatori restano tuttavia quelle di **non utilizzare i prodotti e restituirli al punto vendita**. Ecco la [lista](#) dei lotti degli alimenti segnalati:

- **Friarielli alla napoletana (vaso da 1 kg)** - Lotti: 310125 (TMC 31/01/2028), 060325 (TMC 06/03/2028), 150225 (TMC 15/02/2028), 130225 (TMC 13/02/2028), 280325 (TMC 28/03/2028), 160525 (TMC 16/05/2028), 050625 (TMC 05/06/2028), 110725 (TMC 11/07/2028), 040825 (TMC 04/08/2028);
- **Melanzane alla brace (vaso da 1 kg)** - Lotti: 130325 (TMC 13/03/2028), 150525 (TMC 13/05/2028);
- **Scarole in olio (vaso da 1 kg)** - Lotto: 140225 (TMC 14/02/2028);

I vasetti richiamati sono stati prodotti da Terra Mia di Amura Stefano per il distributore del marchio Vittoria *Ciro Velleca Srl*, nello stabilimento di Scafati (provincia di Salerno).

Tali prodotti e lotti si aggiungono a quelli già segnalati per contaminazione biologica e botulino negli scorsi mesi sempre dal Ministero della Salute, i quali hanno portato anche a intossicazioni alimentari e due [vittime](#) in Sardegna e Calabria:

- Avocado Metro Chef, confezione surgelata venduta in confezione da 1 kg
- Spicchi di carciofi grigliati in olio, in vasi di vetro da 500 grammi, con il numero di lotto 051224 e il termine minimo di conservazione (TMC) 05/12/2027;
- Scarole in olio, in vasi di vetro da 500 grammi, con il numero di lotto 220224 e il TMC 22/02/2027;
- Funghi grigliati in olio, in vasi di vetro da 500 grammi, con il numero di lotto 061224 e il TMC 06/12/2027;
- Carciofi grigliati in olio, in vasi di vetro da 500 grammi, con il numero di lotto 270924 e il TMC 27/09/2028.
- Mozzarella Valbontà Penny Market, in confezioni da 4×125 grammi con il numero di lotto N5205E e la data di scadenza 17/08/2025;
- Mozzarella Latbri, in confezioni da 125 grammi, con il numero di lotto N5205D e la data di scadenza 22/08/2025;
- Mozzarella Conad, in confezioni da 3×125 grammi e da 125 grammi, con il numero di lotto N5205D e la data di scadenza 15/08/2025;

Rischio botulino nelle conserve, nuovi sequestri: i prodotti coinvolti

- Mozzarella maxi pack Carrefour Classic, in confezioni da 3×125 grammi, con il numero di lotto N5205E e la data di scadenza 18/08/2025;
- Friarielli alla napoletana Vittoria, lotti 290425 e il 280325 con scadenza rispettivamente il 29/04/2028 e il 28/03/2028
- Friarielli alla napoletana Bel Sapore, lotti 280325 e 060325 con scadenza rispettivamente il 20/03/2028 e il 06/03/2028

Nonostante la sospetta contaminazione biologica recente non sia ancora ben specificata, è utile fornire un quadro chiaro riguardo al botulino, visti i [precedenti](#) tutt'altro che rassicuranti a riguardo. Il **botulino** è una tossina prodotta dal batterio **Clostridium botulinum**, capace di provocare il botulismo, una grave forma di intossicazione alimentare. Questo microrganismo si sviluppa soprattutto in ambienti privi di ossigeno, come appunto i prodotti sott'olio, dove può proliferare se le conserve non sono state preparate e conservate in maniera corretta. L'ingestione della tossina può causare sintomi come nausea, vomito e difficoltà respiratorie, fino a compromettere seriamente le funzioni neurologiche. Pur trattandosi di casi rari, **il botulismo è considerato un'emergenza medica che richiede cure immediate**. Per questo motivo, i richiami precauzionali rappresentano uno strumento fondamentale per ridurre il rischio: anche solo il sospetto di contaminazione porta le autorità sanitarie a intervenire con il ritiro dal mercato, a tutela dei consumatori.



Roberto Demaio

Laureato al Dipartimento di Matematica pura ed applicata dell'Università di Modena e Reggio Emilia e giornalista iscritto all'Ordine. È tra i più giovani in Italia con tale doppio titolo. Autore del libro-inchiesta *Covid. Diamo i numeri?*. Per *L'Indipendente* si occupa principalmente di scienza, ambiente e tecnologia.