



Aggiornamento

Allerte, richiami, news

Gentile Cliente, ti segnaliamo le principali notizie relative al settore agroalimentare. Buona lettura!

La FDA aggiorna la guida sull'etichettatura degli allergeni alimentari

La Food and Drug Administration (FDA) ha integrato la **quinta edizione della guida intitolata "Questions and Answers Regarding Food Allergen Labeling"**.

I principali aggiornamenti presenti nel documento riguardano:

- **Aggiunta del sesamo come allergene alimentare principale** da dichiarare esplicitamente nelle etichette degli alimenti.
- **Aggiornamento della categoria della "frutta a guscio"**, considerando solo le tipologie di frutta a guscio con importanti prove scientifiche di allergenicità ed escludendo quelle non supportate da evidenze scientifiche.
- **Applicazione agli integratori alimentari** degli stessi requisiti di etichettatura per gli allergeni.

La UE aggiorna le norme relative alla Plastica a contatto con gli alimenti

La Commissione Europea ha adottato un **nuovo regolamento che modifica e aggiorna le norme relative ai materiali e agli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con gli alimenti. Il regolamento (UE) 2025/351** – intervenendo sui regolamenti (UE) n. 10/2011, sul regolamento (UE) 2022/1616 e sul regolamento (CE) n. 2023/2006 – prevede tra le principali novità:

- **Una definizione più completa e specifica di "additivo"**, includendo esplicitamente le sostanze solide che si legano ai polimeri;
- **L'introduzione del concetto di "sostanza UVCB"** (sostanza di composizione sconosciuta o variabile, prodotti di reazioni complesse o un materiale di origine biologica);
- **L'obbligo di un "elevato grado di purezza"** delle sostanze utilizzate nella fabbricazione di materiali plastici a contatto con gli alimenti;

- **Norme specifiche per la rilavorazione dei sottoprodotti** della fabbricazione di materie plastiche;
- **Il rafforzamento dei requisiti di etichettatura** (istruzioni per l'uso e avvertenze sui rischi di deterioramento per i materiali e gli oggetti di plastica destinati a un uso ripetuto; inclusione di informazioni sulle sostanze non intenzionalmente aggiunte nella dichiarazione di conformità);
- **Allineamento con il regolamento (UE) n. 528/2012 sui biocidi** (le sostanze biocidi utilizzate nei materiali plastici a contatto con gli alimenti devono essere autorizzate e conformi alle norme UE).

Il provvedimento entrerà in vigore il 16 marzo 2025. È previsto un periodo di transizione di 18 mesi (fino a settembre 2026) per adeguarsi alle nuove regole, con alcune restrizioni per i prodotti intermedi immessi sul mercato dopo dicembre 2025.

I nostri servizi analitici

- Analisi Microbiologiche (patogeni, contaminazione, virus)
- Ricerca e quantificazione di specie animali tramite tecniche analitiche di biologia molecolare
- Ricerca e quantificazione di allergeni
- Analisi di materiali a contatto con gli alimenti
- Ricerca e quantificazione dei contaminanti chimici
- Analisi nutrizionali
- Quantificazione di vitamine, minerali, additivi
- Verifica dell'autenticità degli alimenti
- Ricerca e quantificazione dei residui di farmaci
- Quantificazione dell'acrilammide
- Analisi sul miele e prodotti dell'alveare



**ANALISI MICROBIOLOGICHE
SUI CAMPIONI ALIMENTARI**

ALLERTE ALIMENTARI

Allerte di marzo 2025

| Data | Descrizione | Alimento o prodotto | Origine |
|-------|--|--|---------|
| 07/03 | Rilevata presenza di genoma virale di norovirus | Ostrica concava di Sardegna "shardana" | Italia |
| 06/03 | Sospetta presenza di <i>Listeria monocytogenes</i> | Salamino di puro suino | Italia |

Allerte di febbraio 2025

| Data | Descrizione | Alimento o prodotto | Origine |
|-------|--|---|-----------------------------------|
| 28/02 | Segnalazione di corpo estraneo | Verdure surgelate. | Italia |
| 21/02 | Cadmio oltre i limi di legge | Funghi Porcini spontanei (<i>Boletus edulis</i>). | Polonia |
| 21/02 | Possibile presenza di <i>Listeria monocytogenes</i> a causa di un ritrattamento non approvato del prodotto | Salmone affumicato | Irlanda |
| 20/02 | Residui di pesticidi | Peperoncini | Senegal |
| 19/02 | Ftalati | Piatti di carta | Cina |
| 18/02 | Livelli di Mercurio oltre la norma | Pesce Spada | Spagna |
| 17/02 | Salmonella spp | Cozze allevate in Spagna | Italia |
| 17/02 | Residui di pesticidi | Pasta di peperoncino | Perù, via Spagna. |
| 14/02 | E.Coli Glucuronidasi Positivo | Cozza Comune | Spagna |
| 14/02 | Clorpirifos | Chiodi di garofano interi | Indonesia, confezionati in Italia |
| 14/02 | Alternariol 157 ppb (AOH) e alternariol monometil etere 176 ppb (AME) | Semi di sesamo nero | Bolivia |

ANALISI PER IL SETTORE APISTICO

CERA D'API

Analisi Acaricidi

Analisi Acaricidi COMPLETA con Fiumetrina

POLLINE

Analisi Pesticidi

Analisi Pollinica

API MORTE IN CAMPO

Analisi Pesticidi e Acaricidi

PAPPA REALE

Analisi 10-HDA

Analisi Amfenicoli

Analisi Acaricidi

Analisi Pesticidi

Analisi Metalli pesanti

Analisi Multiresiduale Antibiotici completa

MIELE

Pacchetto analisi autocontrollo

Analisi Multiresiduale Antibiotici

Analisi Multiresiduale Antibiotici completa

Analisi Aminoglicosidi

Analisi Metaboliti dei furanici

Analisi Amfenicoli

Analisi Acaricidi

Analisi Pesticidi

Analisi Melissopalinologica Orientativa

Analisi Melissopalinologica Qualitativa

Analisi Zuccheri

Screening Adulterazione Zuccherina

Analisi Metalli pesanti

Analisi Microbiologiche

Ricerca di Organismi Geneticamente Modificati (OGM)



ALS in Italia

SEDE DI ZOPPOLA: Via Viatta 1, 33080 Zoppola (PN) | T +39 0434 638 200

SEDE DI BOLOGNA: Via C. Correnti 3d/e, 40132 BO | T +39 0434 638 207

SEDE DI MONCALIERI: Via Juglaris 16/4, 10024 Moncalieri (TO) | T +39 011 067 3811

SEDE DI LATINA: Via della Stazione 281, 04100 LT | T +39 0773 149 9556