



News dal settore F O O D / Febbraio 2026

Aggiornamento

Allerte, richiami, news

Additivi alimentari: nuove restrizioni UE per gomme, pectine e amidi

La Commissione europea, con il regolamento (UE) 2026/196 pubblicato il 29 gennaio 2026, ha aggiornato le norme sugli additivi alimentari (reg. CE 1333/2008 e UE 231/2012), introducendo nuove condizioni d'uso e requisiti più severi per alcuni additivi comuni.

Le modifiche, basate sui pareri dell'EFSA, riguardano carragenina (E 407), farina di semi di carrube (E 410), gomma di guar (E 412), gomma arabica (E 414), gomma di xanthan (E 415), pectine (E 440) e ottenilsuccinato di amido e sodio (E 1450), con particolare attenzione agli alimenti per lattanti e prima infanzia.

Tra le novità principali figura la revoca dell'uso della gomma di guar (E 412) nelle formule per lattanti e in alcuni alimenti a fini medici speciali, oltre alla revisione dei limiti e delle categorie d'impiego di diversi additivi. Per alcune sostanze l'impiego resta ammesso solo per esigenze specifiche, come la gestione del reflusso o di disturbi gastrointestinali.

Il regolamento aggiorna anche le specifiche di purezza: riduzione dei limiti per metalli pesanti, criteri microbiologici più rigorosi e adeguamento della terminologia da "soluzioni" a "dispersioni". Per l'E 1450 destinato ai lattanti è introdotto inoltre l'obbligo di assenza di glutine.

Il documento è consultabile [qui](#).

Cereulide nei lattanti, Efsa stabilisce la dose acuta di riferimento

La tossina cereulide, prodotta da *Bacillus cereus*, è stata rilevata in vari alimenti per l'infanzia commercializzati in diversi Paesi europei. In risposta, l'EFSA ha pubblicato il 2 febbraio un parere urgente fissando per i lattanti una dose acuta di riferimento (DAR) pari a 0,014 µg/kg di peso corporeo.

La richiesta di valutazione era stata avanzata dalla Commissione europea a seguito dei richiami in corso. La DAR è stata definita tramite modellazione della dose di riferimento, considerando il vomito come principale effetto avverso acuto. Per stimare l'esposizione nelle 24 ore, gli esperti hanno utilizzato consumi massimi prudenziali: 260 ml per la formula per lattanti e 140 ml per la formula di proseguimento.

Confrontando tali consumi con la DAR, l'EFSA conclude che concentrazioni superiori a 0,054 µg/L nella formula per lattanti ricostituita e a 0,1 µg/L nella formula di proseguimento possono superare i livelli considerati sicuri.

Per maggiori informazioni cliccare [qui](#)

PFAS negli alimenti e nei materiali a contatto con gli alimenti

ALIMENTI

In conformità con la Raccomandazione (UE) 2022/1431 della Commissione del 24/08/2022 sul monitoraggio delle sostanze perfluoroalchiliche negli alimenti, gli Stati membri dell'UE, in collaborazione con gli operatori del settore alimentare, dovrebbero monitorare nel corso degli anni 2022, 2023, 2024 e 2025 la presenza di PFAS negli alimenti e raccogliere dati più completi per il monitoraggio delle sostanze perfluoroalchiliche negli alimenti.

Normativa: è stato approvato il Regolamento (UE) 2023/915 della Commissione, del 25 aprile 2023, sui livelli massimi di alcuni contaminanti negli alimenti e che abroga il Regolamento (CE) n. 1881/2006.

MATERIALI A CONTATTO

I PFAS contenuti nei materiali a contatto con gli alimenti non sono regolamentati da limiti di migrazione specifica. L'unico riferimento vigente è il Regolamento Quadro 1935/2004, art. 3, per il quale le sostanze migranti non devono essere nocive per la salute umana; è quindi importante monitorare i PFAS negli imballaggi alimentari.

Nell'Unione Europea, alcuni PFAS sono soggetti a restrizioni ai sensi del regolamento REACH. Inoltre, il PFOA, i suoi sali e i composti correlati al PFOA sono vietati nell'UE dal 4 luglio 2020 ai sensi del regolamento POP. Nel febbraio 2024, la FDA ha annunciato che le sostanze contenenti PFAS utilizzate come agenti antigrasso su carta e cartone destinati al contatto con gli alimenti non saranno più vendute dai produttori sul mercato statunitense.

CAMPIONAMENTO e ANALISI

Trattandosi di molecole ubiquitarie, l'analisi dei PFAS è altamente esposta a rischi di contaminazione e richiede un'estrema sensibilità di rilevazione, pertanto è necessario adottare precauzioni durante: CAMPIONAMENTO, IMBALLAGGIO, TRASPORTO, CONSERVAZIONE IN LABORATORIO -> per evitare di compromettere il contenuto, la determinazione analitica o di rendere il campione non rappresentativo.

Il Regolamento di esecuzione (UE) 2022/1428 della Commissione, che stabilisce i metodi di campionamento e di analisi per il controllo delle sostanze perfluoroalchiliche in alcuni prodotti alimentari, fornisce linee guida per il campionamento e suggerisce il tipo di imballaggio da utilizzare durante il campionamento e il trasporto dei campioni.

ALS in Italia esegue l'analisi di ricerca dei PFAS con metodo interno conforme al REGOLAMENTO (UE) 2022/1428 che definisce requisiti prestazionali specifici per i metodi di analisi di PFOS, PFOA, PFNA e PFHxS. [Il metodo è accreditato.](#)

METODO: MP. 1319.R5.2025

TECNICA DI ANALISI: LC-MS/MS

MATRICI: ALIMENTI

TEMPO DI ATTESA: 8 giorni lavorativi



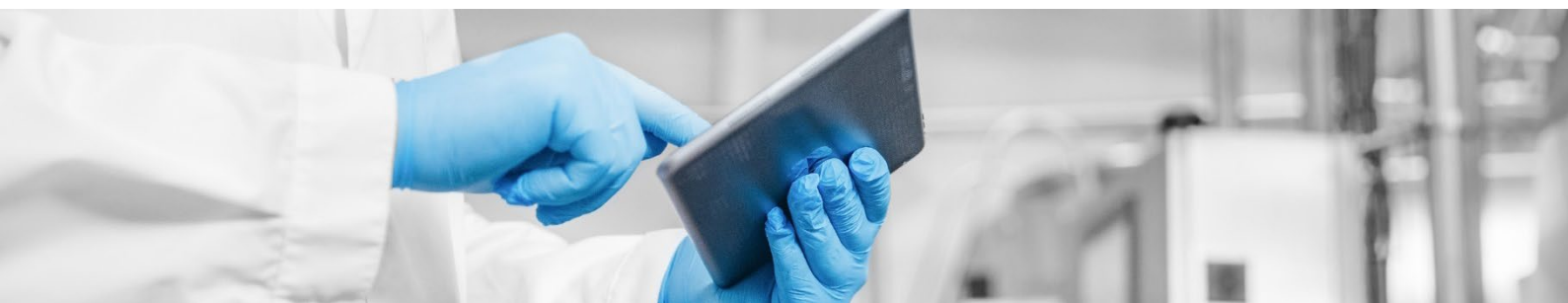


ALLERTE ALIMENTARI

Data	Descrizione	Alimento o prodotto	Origine
02/01	Presenza di istamina	Pasta di acciughe	Italia
05/01	Presenza di <i>L. monocytogenes</i>	Prosciutto cotto e petto di tacchino	Italia
05/01	Possibile presenza di aflatossina M1	Mozzarella latte di bufala	Italia
05/01	Presenza OGM oltre i limiti	Polenta	Italia
05/01	Presenza tossina (cereulide)	Alimenti per l'infanzia (latte artificiale)	Germania
06/01	Presenza di mercurio	Pesce spada	Italia
07/01	Sostanza proibita (danthron)	Tisane	Thailandia
07/01	Presenza corpi estranei	Pandoro	Italia
09/01	Presenza tossina (cereulide)	Alimenti per lattanti	Svizzera
09/01	Presenza tossina (cereulide)	Alimenti per l'infanzia (latte artificiale)	Spagna
13/01	Residui di pesticidi	Frutta e verdura (Pitaya)	Ecuador
15/01	Stabilità insufficiente di piatto piano in melamina con uso ripetuto	MOCA (piatto piano)	Cina
19/01	Presenza <i>Salmonella Infantis</i>	Preparazioni di carne di pollo surgelate	Polonia
19/01	Presenza tossina (cereulide)	Alimenti per l'infanzia (latte artificiale)	Italia
19/01	Presenza corpi estranei (vetro)	Filetti di nasello congelato	Portogallo
19/01	Residui di pesticidi (acetampride)	Frutta e verdura (nettarine)	Spagna
19/01	Residui di pesticidi (Metomil)	Frutta e verdura (uva)	Perù

L'elenco, invece, dei richiami di prodotto è disponibile sul sito ufficiale del Ministero della Salute, nella sezione dedicata o al seguente link:

[Ministero della Salute - Avvisi e richiami di prodotti alimentari](#)



CONTATTI

- 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