



# Aggiornamento

## Allerte, richiami, news

Gentile Cliente,

Desideriamo informarti di alcune principali notizie relative al settore agroalimentare. Buona lettura!

### Regolamento Delegato UE 2429: Dichiarazione di origine dei prodotti nel Settore Ortofrutticolo

A partire dal 1° gennaio 2025 è entrato in vigore il Regolamento europeo n. 2429 del 17 agosto 2023

**Il regolamento prevede l'obbligo di indicare il Paese d'origine nell'imballaggio esterno in alcuni prodotti** come *frutta secca, frutta a guscio, fichi secchi, uva secca e banane mature* risultanti dalla maturazione sul territorio dell'Unione. Il Paese d'origine deve essere indicato anche per *funghi non coltivati, capperi, frutta a guscio sgusciata (mandorle, nocciole, noci comuni, noci macadamia, pistacchi, pinoli), mandorle amare, noci di pecan, altra frutta a guscio, banane platano essiccate, agrumi secchi, miscugli di noci tropicali, miscugli di altra frutta a guscio e zafferano.*

**Il regolamento fornisce, inoltre, una serie di indicazioni sulla commercializzazione** (caratteristiche minime di qualità e di presentazione) di diversi frutti, *come mele, agrumi,*

*kiwi, lattughe, indivie ricce e scarole, fragole, pesche, pere, peperoni dolci, uve da tavola, pomodori e banane. Resta fuori dal regolamento l'indicazione della provenienza della frutta secca usata nella preparazione dei dolci come, ad esempio, le creme di nocciole.*

### Divieto d'uso del Bisfenolo A (BPA) e dei suoi Sali nei MOCA

**Il Regolamento (UE) 2024/3190** pubblicato nella Gazzetta ufficiale dell'Unione europea del 31 dicembre 2024 **introduce notevoli restrizioni nell'uso del BPA.**

Il regolamento stabilisce prescrizioni specifiche per il 4,4'-isopropilidendifenolo («bisfenolo A» o «BPA») (n. CAS 80-05-7) e i suoi sali, nonché altri bisfenoli pericolosi e derivati pericolosi di bisfenoli, per quanto riguarda il loro uso nella fabbricazione dei seguenti gruppi di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari:

- a) adesivi;
- b) gomme;

- c) resine a scambio ionico;
- d) materie plastiche;
- e) inchiostri da stampa;
- f) siliconi; e
- g) vernici e rivestimenti.

**Stabilisce inoltre prescrizioni specifiche relative al contenuto di BPA** nei materiali e negli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari fabbricati utilizzando un altro bisfenolo o un derivato di un bisfenolo.

Le aziende dovranno passare a materiali alternativi non contenenti BPA, e tutte le eventuali deroghe all'uso di bisfenoli pericolosi devono essere autorizzate caso per caso.

**La scadenza per adeguarsi e implementare questi cambiamenti è fissata in 18 mesi dalla data di entrata in vigore del regolamento**, oltre a periodi transitori specifici per determinati materiali e applicazioni, come vernici e rivestimenti per imballaggi metallici. È essenziale anche sviluppare e documentare pratiche di buona fabbricazione per ridurre la migrazione di sostanze problematiche.

#### 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



## ALLERTE ALIMENTARI

Allerte di gennaio 2025

Data	Descrizione	Alimento o prodotto	Origine
02/01	Additivo alimentare non autorizzato biossido di titanio (E171)	Cupcakes	Germania
03/01	Presenza di PFOA (acido perfluorooctanoico)	Vongole del Pacifico sgusciate cotte congelate	Vietnam
03/01	Salmonella	Vongole lisce ( <i>Callista chione</i> )	Italia
09/01	Clorpirifos al di sopra dei limiti di legge	Riso	Pakistan.
09/01	Cadmio oltre i limiti	Pinoli sgusciati	Turchia

Allerte di dicembre 2024

Data	Descrizione	Alimento o prodotto	Origine
12/12	Solfiti	Mazzancolle tropicali congelate	Ecuador
13/12	Alti livelli di ocratossina A	Noce moscata	India e Indonesia
13/12	Riscontro di salmonella sp	Preparazioni di carne di pollame (filetto di petto di pollo piccante marinato surgelato con aggiunta di acqua)	Polonia
16/12	Lo strato di lamina si stacca sotto l'influenza di una soluzione acquosa di acido acetico al 4%.	Piatto in ceramica con un motivo di renna, ricoperto da uno strato di foglio di plastica	Cina
16/12	Rilevamento di <i>Listeria monocytogenes</i> nel.	Formaggio di capra a latte crudo	Francia
17/12	Alcaloidi pirrolizidinici	Cumino macinato	Spagna
17/12	Presenza di allergeni non dichiarati (tracce di arachidi)	Materia prima (pasta di cacao)	Germania
18/12	Biossido di titanio (E 171)	Coloranti alimentari	Polonia.
20/12	MOAH	Tè Verde	Thailandia.
20/12	Ossido di etilene	Fiori di camomilla biologica	Egitto
20/12	<i>Salmonella enteritidis</i>	Carne di tacchino	Polonia
23/12	<i>Listeria monocytogenes</i>	Salmone materia prima proveniente dai Paesi Bassi	Italia

## ACCREDITAMENTI E CERTIFICAZIONI

### ACCREDITAMENTO ACCREDIA 17025

Accreditati ACCREDIA (Sistema Nazionale per l'Accreditamento di Laboratori) in conformità alla norma UNI CEI EN ISO IEC 17025 ed alle prescrizioni ACCREDIA per centinaia di prove nei settori ambientale, agroalimentare, microbiologico, residuale, materiali a contatto con gli alimenti, etc.

### CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 9001:2015

### CERTIFICAZIONE UNI EN ISO 14001:2015

### CERTIFICAZIONE ISO 45001:2018

### CERTIFICAZIONE GMP + FSA

## SEDI & CONTATTI

### 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