



# Aggiornamento

## Allerte, richiami, news

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

### Allevamenti suini, aggiornate le Linee guida per un uso prudente degli antibiotici

Il Ministero della Salute ha pubblicato l'edizione 2025 delle "Linee guida per l'uso prudente degli antibiotici nell'allevamento suinicolo", elaborate con l'obiettivo di promuovere un impiego sempre più responsabile degli antibiotici in questa filiera. Le Linee guida rientrano nella più ampia strategia veterinaria di contrasto alla resistenza agli antibiotici, inglobata nel PNCAR 2022-2025.

Il documento approfondisce le seguenti tematiche:

- **Biosicurezza nell'allevamento suinicolo** (importanza della biosicurezza esterna e interna, adozione di misure sanitarie e pratiche di allevamento volte a ridurre l'uso improprio degli antibiotici).
- **La diagnosi come requisito per un uso razionale** (uso mirato dei farmaci antibiotici basato sul corretto approccio diagnostico prima della somministrazione).
- **Il corretto approccio terapeutico nei trattamenti con antibiotici** (chiare indicazioni sui criteri di scelta delle molecole, limitazioni all'uso profilattico e metafilattico, raccomandazioni sull'impiego degli antibiotici di importanza critica).
- **Vie di somministrazione dell'antibiotico e gestione degli impianti** (dettagli operativi sulla gestione degli impianti di somministrazione e sulla prevenzione della contaminazione crociata all'interno delle strutture).
- **Criticità e soluzioni nelle diverse fasi dell'allevamento suino** (adozione di specifiche misure per il contenimento dell'antimicrobico-resistenza nei diversi stadi di allevamento).

### Tonno rosso, dal 12 maggio obbligo di apposizione del sigillo di tracciabilità

Il Decreto Masef del 31 marzo 2025 (c.d. decreto tonno rosso) ha introdotto il "**sigillo di garanzia**", che obbliga ad apporre una targhetta su ogni singolo esemplare di tonno rosso al momento dello sbarco e della convalida del documento elettronico di cattura (eBCD).

**Dal 12 maggio è entrato in vigore l'obbligo di apposizione di un sigillo di garanzia su ogni esemplare di tonno rosso che giunga nei porti siciliani o venga pescato con palangari.** A partire dal 26 maggio, l'obbligo è esteso a tutti i porti italiani e comprende tutte le attività di pesca professionale.

Il sigillo, con ben visibile l'origine e altre informazioni, verrà apposto per facilitare il tracciamento del pesce in tutte le fasi della commercializzazione, sia quando è presentato intero che eviscerato, semplificando così il monitoraggio del pesce lungo tutta la filiera.

**SICUREZZA  
ALIMENTARE**  
ANALISI  
E CONSULENZA



#### 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 maggio/inizio giugno 2025

Data	Descrizione	Alimento o prodotto	Origine
06/05	Particelle di plastica	Zucchero morbido	Paesi Bassi.
06/05	Pydiflumetofen - Pyraclostrobin - residui di pesticidi	Semi di zucca	Paesi Bassi
06/05	Corpo estraneo	Prodotto da pasticceria surgelata	Italia
06/05	Difetto di saldatura di alcune lattine	Lattine	Italia
07/05	Clorpirifos - Antrachinone - residui di pesticidi	Spugnone essiccate	India
09/05	Mercurio oltre i limiti	Tonno congelato	Spagna
09/05	Clorpirifos – Residui di pesticidi	Riso basmati	
09/05	Norovirus	Ostriche	Provenienti dall'Italia con materia prima proveniente dalla Spagna
12/05	Ocratossina A al di sopra dei limiti di legge	fichi secchi parzialmente reidratati	Spagna
14/05	Solfito 153 ppm non dichiarato	zucchero di palma	Proveniente dalla Thailandia attraverso i Paesi Bassi
15/05	Salmonella.	Uova provenienti da una stalla olandese	Paesi Bassi
15/05	Corpo estraneo (metallo)	dolciumi	Ucraina
23/05	Alto contenuto di piombo	Cannella in polvere	Origine sconosciuta.
23/05	Salmonella spp. in proveniente	Petto d'anatra congelato	Polonia
26/05	Aflatossine totali sopra i limiti	Fichi secchi disidratati	Turchia
26/05	Allergene non dichiarato grano	biscotti al doppio cioccolato e caramello	Regno Unito
27/05	Salmonella	Confetti di cioccolato	Belgio
28/05	Clothianidin - Fenazaquin - Novaluron - Ciromazina - Cyflumetofen - residui di pesticidi Oxamyl - Sostanza non autorizzata	Habanero	Messico
28/05	Salmonella spp.	Mousse di anacardi	Germania

Data	Descrizione	Alimento o prodotto	Origine
28/05	Aflatossina B1	pepe nero macinato	Cina
30/05	Nuovo alimento non autorizzato	Noce di betel (Areca catechu)	Bangladesh
30/05	E. coli	Vongole	Italia
30/05	Allergene non dichiarato (latte)	Liquori	Austria
30/05	Ocratossina A al di sopra dei limiti di legge	Polvere di liquirizia biologica	Proveniente dall'Uzbekistan attraverso i Paesi Bassi.
02/06	Cipermetrina – residui di pesticidi	Pitaya gialla	Ecuador
03/06	Salmonella	Gocce di cioccolato	Belgio
04/06	Salmonella spp.	Petto di pollo congelato	Proveniente dal Brasile, via Germania.
05/06	Cadmio	Calamari indo-pacifici IQF, congelati e puliti (Uroteuthis duvauceli)	India
05/06	Presenza di Vibrio parahaemolyticus	Mitili vivi	Provenienti dalla Spagna via Italia
06/06	Alti livelli di mercurio	Fette di pesce spada	Spagna

**NOVITA' WEBINAR GRATUITO**  
**monitoraggio ambienti di lavoro**



# WEBINAR **AMBIENTI DI LAVORO**

valutazione dell'esposizione  
a sostanze aerodisperse

**giovedì 26 giugno 2025**  
**Ore 14.30-16.00**

[\*\*LINK ISCRIZIONE\*\*](#)