



# Aggiornamento

## Allerte, richiami, news

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

### Carne bovina sostenibile, nuovo disciplinare MASAF

Con il Decreto Ministeriale 17 giugno 2025 il MASAF ha approvato la modifica dell'allegato al decreto ministeriale n. 280632 del 2024, relativo allo **"Standard: Zootecnia da carne sostenibile applicabile all'allevamento per la produzione di carne bovina"**, adottato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia (SQNZ).

I prodotti certificati possono riportare due distinte diciture in etichetta:

- "Prodotto da allevamenti sostenibili", se l'intero ciclo di vita è certificato
- "Prodotto da allevamenti sostenibili per almeno 6 mesi", se la certificazione copre solo la fase finale.

Ogni lotto commerciale dovrà essere accompagnato da una **dichiarazione di sostenibilità**, che espliciti chiaramente il riferimento al disciplinare stesso e al certificato di conformità vigente.

Il disciplinare di produzione è riferito esclusivamente alla fase di allevamento, ma può essere comunicato nell'etichetta del prodotto finito immesso in commercio, solo se supportato da un sistema di "catena di custodia" che assicuri il mantenimento delle informazioni lungo tutta la filiera.

**I principali requisiti valorizzanti obbligatori sono:** [alimentazione sostenibile](#), [sistema di gestione dell'alimentazione](#), [benessere animale e biosicurezza](#), [uso responsabile dei farmaci](#), [misure di riduzione dell'impatto ambientale](#), [misure per la sicurezza sul lavoro](#), [obblighi formativi annuali](#) e un [sistema di gestione documentale e controllo che coinvolge tutti gli operatori della filiera](#).

### Salmonellosi negli avicoli, Piano di controllo 2025-2027

Il Ministero della Salute ha diffuso il **Piano nazionale di controllo delle salmonellosi negli avicoli (PNCS) 2025-2027**.

Il Piano viene predisposto, in forma annuale o pluriennale con il supporto del Centro di riferimento nazionale per le salmonellosi presso l'IZS Venezie e del Centro di riferimento nazionale per l'epidemiologia veterinaria, la programmazione, l'informazione e l'analisi del rischio presso l'IZS Abruzzo e Molise. Il documento si basa su quanto stabilito dalla normativa europea ed è stato presentato alla Commissione Europea per l'approvazione ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 652/2014.

**Tra le principali novità del Piano ci sono:**

- controlli ambientali obbligatori negli allevamenti di polli e tacchini da carne positività recidiva per *Salmonella* spp;
- revisione dei criteri per la concessione della deroga ai controlli pre-macellazione nei gruppi di polli da carne;
- gestione rafforzata dei gruppi di ovaiole positivi a sierotipi rilevanti, con valutazione estesa ad altri gruppi presenti in allevamento;
- obbligo di notifica dell'avvenuto campionamento da parte dell'Autorità Competente all'allevatore e, in caso di soccida, anche al soccidante
- standardizzazione dell'autocontrollo: uso della scheda di campionamento ufficiale o di sistemi alternativi con pari livello di informazione;
- identificazione obbligatoria del sierotipo di *Salmonella* per tutti i casi positivi, sia in autocontrollo che nei controlli ufficiali;
- tempestività nelle analisi e comunicazione dei risultati, in particolare per le galline ovaiole.

## NOVITA' ALS - N.I.R. verifica rapida della tabella nutrizionale

La spettroscopia NIR, o spettroscopia nel vicino infrarosso, è una tecnica analitica che utilizza la luce nel vicino infrarosso (NIR) per studiare la composizione chimica e le proprietà fisiche di vari materiali. In pratica, si analizza come la luce NIR interagisce con il campione, e questa interazione fornisce informazioni sulla sua composizione.

La spettroscopia nel vicino infrarosso (NIR) è utilizzata da molti anni nel settore delle analisi alimentari come **un'opzione di analisi affidabile per determinati tipi di campioni e analiti, in particolare per il controllo qualità**. Misurando l'energia riflessa dal campione rispetto a un modello di calibrazione determinato mediante test incrociati interni su migliaia di campioni con i metodi accreditati per ciascun analita applicabile, **è possibile determinare la composizione nutrizionale con l'accuratezza richiesta per i test di conformità di routine in etichetta**.

Negli ultimi due anni, ALS ha sviluppato, testato e perfezionato un modello di dati unico, il cui progetto prevede il confronto di migliaia di campioni, coprendo una gamma di matrici complesse testate per il gruppo nutrizionale 2 presso il sito ALS UK di Chatteris.

### Per quali tipi di campioni è adatto questo metodo?

Il metodo è applicabile a numerose matrici alimentari, materie prime e integratori destinati all'uso umano e animale. Tra questi: **prodotti da forno, piatti pronti, insalate, panini, pasta, cereali per la colazione, carni crude e cotte**.

### Quali sono i principali vantaggi dell'utilizzo di N.I.R.?

L'utilizzo di questo servizio offre quattro vantaggi principali:

**Tempi di consegna rapidi:** poiché l'analisi NIR può essere completata più rapidamente rispetto ad altri metodi, siamo in grado di offrire tempi di consegna standard più rapidi: 5-7 giorni lavorativi.

**Risparmio sui costi:** grazie alla tecnologia NIR che consente di risparmiare manodopera, possiamo offrire questa analisi a un costo inferiore rispetto al nostro metodo tradizionale. Contattateci per un preventivo aggiornato.

**Sviluppo precoce del prodotto:** il nostro metodo NIR consente un'anteprima rapida e unica del contenuto nutrizionale prima di procedere alla produzione di un'etichetta con le tecniche di laboratorio tradizionali.

**Sostenibilità:** questo nuovo metodo meno dannoso, che utilizza bicchieri riutilizzabili, offre un approccio più sostenibile ai test nutrizionali, con una significativa riduzione dell'uso di sostanze chimiche, rifiuti di plastica ed energia necessaria.

### Cosa succede se l'analisi NIR produce un risultato anomalo significativamente diverso dall'etichetta della confezione?

Se il risultato NIR mostra una deviazione dall'etichetta della confezione, è possibile eseguire ulteriori test utilizzando il metodo primario per verificare il risultato ottenuto.

### Quali sono i limiti di segnalazione? Il campo di applicazione è il seguente:

Intervallo di analisi:

- Fibre alimentari da 0,5 a 100 g/100 g
- Umidità da 0,1 a 100 g/100 g
- Proteine da 0,1 a 100 g/100 g
- Zuccheri totali da 0,1 a 100 g/100 g
- Grassi totali da 0,1 a 100 g/100 g
- Grassi saturi da 0,1 a 100 g/100 g
- Carboidrati disponibili da 0,1 a 100 g/100 g

CHIEDI UN PREVENTIVO: [commerciale.food.zpp@alsglobal.com](mailto:commerciale.food.zpp@alsglobal.com)



## ALLERTE ALIMENTARI

| Data  | Descrizione                                                | Alimento o prodotto                          | Origine                                          |
|-------|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| 10/06 | E.coli oltre i limiti di legge 11                          | Vongole                                      | Italia                                           |
| 11/06 | Alto numero di Escherichia coli                            | Vongole                                      | Italia                                           |
| 11/06 | Salmonella Newport e Typhimurium monofasica                | Carne di pollame                             | Polonia                                          |
| 13/06 | Salmonella enteritidis                                     | Pollo                                        | Paesi Bassi                                      |
| 13/06 | Alti livelli di mercurio                                   | Pesce spada                                  | Spagna                                           |
| 16/06 | Possibile presenza di pezzi metallici                      | Prodotti a base di patate surgelati          | Belgio                                           |
| 16/06 | Escherichia coli                                           | Vongole                                      | Italia                                           |
| 16/06 | Clostridium produttore di tossina botulinica               | Tamezzino.                                   | Italia                                           |
| 17/06 | Nuovo ingrediente alimentare berberina HCl non autorizzato | Integratore alimentare                       | Proveniente dalla Germania, prodotto in Bulgaria |
| 18/06 | Pesticida Chlorpropham sopra i limiti di legge             | Arance                                       | Egitto                                           |
| 18/06 | Norovirus                                                  | Ostrica Concava Sandalia (Crassostrea gigas) | Italia                                           |
| 23/06 | Quantità troppo alta di diflubenzuron                      | Sciroppo light di lichi                      | Paesi Bassi                                      |
| 25/06 | Corpi estranei                                             | Acqua minerale naturale                      | Italia                                           |
| 25/06 | Rilevamento di frammenti di vetro rotti                    | Vasetti di yogurt                            | Francia                                          |
| 26/06 | Elenco degli ingredienti non in italiano                   | Gelato                                       | Spagna                                           |

### 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