



News dal settore F O O D / Marzo 2026

# Aggiornamento

Allerte, richiami, news

## Etichettatura delle carni di pollame: arriva il nuovo pacchetto normativo UE

L'Unione europea ha ridefinito la commercializzazione delle carni di pollame con un nuovo quadro normativo volto a chiarire regole e controlli e a vietare pratiche commerciali ingannevoli, come l'uso di denominazioni che possano generare confusione con specie e tagli animali.

Le novità sono introdotte dal regolamento delegato (UE) 2026/343 e dal regolamento di esecuzione (UE) 2026/344, pubblicati sulla Gazzetta ufficiale del 17 febbraio, che abrogano il regolamento (CE) 543/2008 e aggiornano:

- le disposizioni su definizioni di specie e tagli anatomici da indicare in etichetta,
- informazioni obbligatorie e facoltative,
- frequenze minime dei controlli,
- metodi analitici per il tenore di acqua nelle carni,
- procedure di ispezione presso aziende agricole, macelli, incubatoi e mangimifici.

In questo modo viene assicurata una supervisione omogenea su tutta la filiera, dalla produzione fino alla commercializzazione.

Una delle principali innovazioni è l'introduzione di un principio generale volto a contrastare il fenomeno del "meat sounding".

D'ora in avanti, nella commercializzazione di prodotti che non sono carne di pollame sarà vietato utilizzare:

- nomi riservati alle specie animali (ad es. "pollo", "gallo", "gallina")
- nomi dei tagli anatomici (ad es. "coscia", "petto", "ala", "filetto")

Lo scopo è evitare che il consumatore possa essere tratto in inganno dall'utilizzo di termini che richiamano carni e tagli reali su prodotti di natura diversa.

Le nuove disposizioni saranno **applicabili dal 9 marzo 2026**, senza alcun periodo transitorio.

## Origine degli alimenti in etichetta, obbligo prorogato al 31 dicembre 2026

Slitta al 31 dicembre 2026 la scadenza dei regimi sperimentali nazionali che impongono l'indicazione dell'origine in etichetta per alcune categorie di alimenti.

La proroga, contenuta nel Decreto 26 dicembre 2025, estende di un ulteriore anno l'applicazione delle disposizioni transitorie introdotte negli anni precedenti con l'obiettivo di rafforzare la trasparenza lungo la filiera e fornire ai consumatori informazioni chiare sull'origine delle materie prime.

Le categorie di prodotti interessate dalla proroga sono:

- riso;
- paste alimentari di grano duro;
- derivati del pomodoro e sughi a base di pomodoro;
- latte e prodotti lattiero-caseari;
- carni suine trasformate.



Il decreto conferma inoltre che resta valido il criterio di acquisizione dell'origine stabilito dalla normativa europea attualmente in vigore. Il quadro definitivo sarà ridefinito con la revisione del Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alle informazioni ai consumatori, attualmente in fase di consultazione a livello europeo.

### Aceto, trasparenza obbligatoria: chiarimento sul corretto uso della materia prima in etichetta

Il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità alimentare e delle Foreste ha fornito un importante chiarimento sull'applicazione dell'art. 49, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238, riguardante la corretta denominazione dei prodotti a base di aceto.

Secondo il parere espresso dall'Ufficio Legislativo, tutti i prodotti che rientrano nella categoria degli aceti devono riportare in etichetta **la specifica materia prima agricola alcoligena** da cui derivano. Di conseguenza, **non è ammesso l'utilizzo del termine "aceto" da solo**, privo di ulteriori indicazioni.

- La dicitura corretta deve quindi essere strutturata come **"aceto di ..."**, completata con l'indicazione della materia prima utilizzata, ad esempio: *aceto di vino; aceto di mele; aceto di riso*.

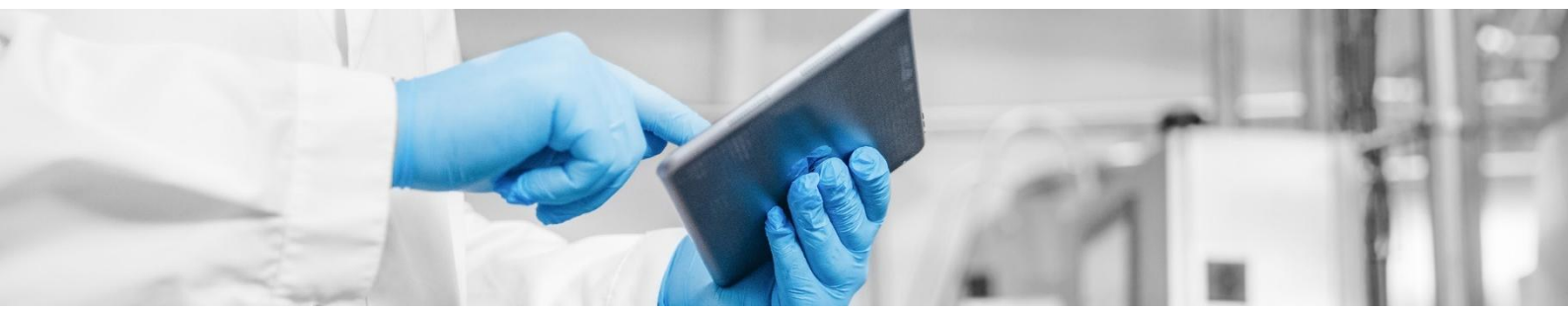
### Regolamento (UE) 2026/250: chiarimenti sul bisfenolo A nei materiali a contatto con gli alimenti (MOCA)

Il **Regolamento (UE) 2026/250**, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea il **3 febbraio 2026**, introduce una serie di correzioni tecniche e chiarimenti al Regolamento (UE) 2024/3190 relativo all'impiego del **bisfenolo A (BPA)** e di altri bisfenoli nei materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti (MOCA).

Le modifiche non alterano i divieti sostanziali già previsti, ma chiariscono come applicarli e come predisporre correttamente la documentazione di conformità. Le aziende MOCA devono dunque continuare a garantire l'assenza di BPA, salvo le deroghe autorizzate, ma ora dispongono di indicazioni più precise su termini e fasi transitorie.

#### Le principali correzioni riguardano:

- Coerenza terminologica: viene eliminato il riferimento a **"BPA e dei suoi sali"** perché superfluo: la definizione di "bisfenolo" include già il BPA anche sotto forma di sale.
- Chiarimenti sulle deroghe e sull'immissione sul mercato: sono perfezionati i riferimenti all'immissione sul mercato dei materiali che possono contenere BPA, per rendere coerente la deroga prevista all'art. 3 del regolamento 2024/3190.
- Disposizioni transitorie più chiare: eliminate le ambiguità riguardanti il periodo transitorio per l'immissione sul mercato dei materiali contenenti BPA. In particolare, gli oggetti finali monouso fabbricati con BPA, conformi alle norme precedenti, potranno essere immessi sul mercato fino al **20 luglio 2026**. Tuttavia, per alcuni materiali specifici, come quelli destinati alla conservazione di frutta, ortofrutticoli e prodotti ittici, il periodo transitorio è stato esteso fino al **20 gennaio 2028**, consentendo la vendita dei prodotti imballati fino ad esaurimento scorte.





## ALLERTE ALIMENTARI

| Data  | Descrizione                                                         | Alimento o prodotto            | Origine         |
|-------|---------------------------------------------------------------------|--------------------------------|-----------------|
| 02/02 | Presenza di Ocratossina A                                           | Caffè                          | Italia          |
| 06/02 | Presenza di Cereulide                                               | Latte artificiale              | Paesi Bassi     |
| 06/02 | Presenza di Cereulide                                               | Latte artificiale              | Irlanda         |
| 06/02 | Rilevata presenza ingredienti alimentari innovativi non autorizzati | Integratori alimentari         | Stati Uniti     |
| 10/02 | Ingredienti non dichiarati su etichetta                             | Prodotti dolciari (sorbetto)   | Italia          |
| 10/02 | Presenza di E. coli superiore ai limiti                             | Molluschi (vongole)            | Italia          |
| 11/02 | Ingrediente non approvato                                           | Farina di soia OGM             | Belgio          |
| 11/02 | Presenza di Cereulide                                               | Latte artificiale              | Polonia         |
| 13/02 | Presenza di E. coli                                                 | Molluschi (cozze)              | Spagna, Italia  |
| 13/02 | Sospetta contaminazione da Salmonella                               | Semi di girasole bio germinati | Romania         |
| 13/02 | Presenza di Aflatossine                                             | Noci del Brasile               | Bolivia         |
| 13/02 | Glutine non dichiarato                                              | Snack di mais                  | Filippine       |
| 16/02 | Presenza inquinante ambientale: MOAH                                | Zuppa di pollo                 | Cina            |
| 16/02 | Residui di pesticidi: presenza di tetrametrina                      | Funghi essiccati               | Polonia, Italia |
| 16/02 | Salmonella                                                          | Salsiccia di pollo             | Paesi Bassi     |
| 17/02 | Residui di pesticidi: presenza di tetrametrina                      | Funghi essiccati               | Bulgaria        |
| 18/02 | Presenza di Anisakis                                                | Filetti di acciuga             | Albania         |
| 19/02 | Rischio di soffocamento                                             | Dolciumi (caramelle gombose)   | Giappone        |
| 19/02 | Presenza di Listeria monocytogenes                                  | Stracciatella, burrata         | Italia          |
| 19/02 | Residui di pesticidi: presenza di permatrina                        | Funghi porcini                 | Italia          |

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](#)



## NOVITA'

### NUOVO INDIRIZZO ACCETTAZIONE CAMPIONI

Al fine di migliorare il servizio offerto, garantire una maggiore qualità operativa e rafforzare la sicurezza analitica, vi informiamo che abbiamo provveduto a separare l'area di accettazione dei campioni alimentari da quella dedicata ai campioni ambientali.

Vi invitiamo pertanto, insieme ai vostri corrieri, a fare riferimento ai seguenti indirizzi per la consegna dei campioni destinati alle analisi:



#### **Accettazione campioni per analisi agroalimentari**

Consegna presso la *nuova* area accettazione: Via Fontana 1, Zoppola (PN)



#### **Accettazione campioni per analisi ambientali**

Consegna presso l'area accettazione ambientale: Via Fontana 2, Zoppola (PN)

Vi chiediamo gentilmente di prendere nota di questa organizzazione e di indirizzare correttamente le consegne, al fine di garantire una gestione più efficiente e sicura dei campioni.

### NUOVO ORARIO ACCETTAZIONE CAMPIONI

I nuovi orari di apertura al pubblico per l'accettazione dei campioni sono i seguenti:

**08.30 – 12.30 13.30 – 17.00**

Questa variazione è stata introdotta con l'obiettivo di consentire una migliore organizzazione della produzione analitica e garantire tempi più rapidi per l'avvio delle analisi.



Comprendiamo tuttavia che possano verificarsi situazioni di urgenza o necessità di consegna al di fuori di questa fascia oraria. In tali casi vi chiediamo gentilmente di contattare preventivamente l'area accettazione, così da poter concordare un orario di consegna alternativo.

### 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



commerciale.food.zpp@alsglobal.com | customerservice.food.zpp@alsglobal.com