



Aggiornamento

Allerte, richiami, news

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

Alimenti a fini medici speciali (AFMS), nuove Linee guida

Il Ministero della Salute ha approvato, con provvedimento del 28 ottobre 2025, le nuove **Linee guida** nazionali sugli **alimenti a fini medici speciali (AFMS)**, elaborate dalla Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione.

Il documento sostituisce la versione precedente del 15 luglio 2025 e fornisce indicazioni uniformi per la **classificazione**, l'**etichettatura** e la **composizione** degli AFMS, in attuazione del Regolamento (UE) n. 609/2013 e del D.M. 8 giugno 2017. Le nuove Linee guida chiariscono i **criteri di ammissibilità** dei prodotti a fini medici speciali rispetto agli integratori alimentari e agli alimenti per lattanti, introducendo una maggiore specificazione sulle condizioni cliniche che giustificano l'uso di tali prodotti.

Particolare attenzione è dedicata:

- alla **definizione delle categorie** di AFMS (per la gestione dietetica di soggetti con disturbi metabolici, digestivi o di assorbimento);
- ai **requisiti di composizione**, con focus su nutrienti essenziali e sostanze ammesse;
- agli **obblighi informativi e di etichettatura**, anche per le notifiche al Ministero.

Il documento è consultabile [qui](#).

Nuovi alimenti: autorizzato l'estratto di pomodoro giallo come nuovo alimento nell'UE

Il 7 novembre 2025 è stato pubblicato il **Regolamento di esecuzione (UE) 2025/2242**, con il quale la Commissione europea ha autorizzato l'immissione sul mercato dell'**estratto di pomodoro giallo** come **nuovo alimento**.

L'autorizzazione riguarda l'uso negli integratori alimentari destinati alla popolazione adulta, e si basa sulla valutazione positiva dell'EFSA, che ha confermato la sicurezza del prodotto alle condizioni d'uso proposte.

Il provvedimento modifica l'elenco dell'Unione dei nuovi alimenti istituito dal Regolamento (UE) 2017/2470, aggiornandolo con l'inserimento del nuovo alimento. Inoltre, sono stati riconosciuti diritti di protezione per alcuni dati scientifici presentati a supporto della richiesta, tra cui il test di Ames e il test del micronucleo in vitro. L'inserimento dell'estratto di pomodoro giallo rappresenta un ulteriore passo verso l'innovazione e la diversificazione nel settore degli alimenti funzionali e nutraceutici.

Il Regolamento è consultabile [qui](#).

NOVITA' – Acque potabili

Nel D.lgs. 23 febbraio 2023 n. 18, che disciplina la qualità delle acque destinate al consumo umano, sono indicati vari parametri che devono essere controllati (in Allegato I, Parti A e B) e alcuni dei quali diventano **obbligatori a decorrere dal 12 gennaio 2026**.

Tra i parametri che diventano obbligatori da quella data (12 gennaio 2026) ai sensi dell'art. 18, comma 1-2 del decreto, figurano in particolare:

- Bisfenolo A
- Clorato
- Acidi aloacetici (HAAs)
- Microcistina-LR
- PFAS totali / somma PFAS/TFA
- Uranio

I laboratori ALS eseguono **analisi sulle acque destinate al consumo umano in conformità con le nuove legislazioni vigenti**. Contattaci per maggiori informazioni.



ALLERTE ALIMENTARI

Data	Descrizione	Alimento o prodotto	Origine
01/10	Presenza <i>Bacillus cereus</i>	Spezie (curcuma)	India
02/10	Presenza <i>Salmonella spp</i>	Prodotti carnei	Italia
06/10	Presenza istamina sopra i limiti di legge	Filetti di Alici all'olio di oliva	Italia
07/10	Contenuto di fumonisine superiore ai limiti di legge	Polenta	Italia
09/10	Possibile presenza <i>Listeria monocytogenes</i>	Prodotti lattiero caseari (mozzarella)	Italia
09/10	Presenza residui inibenti	Prodotto ittico congelato (filetti di orata)	Turchia
10/10	Etichetta non conforme (allergene soia non dichiarato)	Salsa tahini	Israele
13/10	Residui di antiparassitari	Jujube	Cina
14/10	Anidride solforosa sopra i limiti di legge	Prodotto ittico surgelato (gamberi)	India

Data	Descrizione	Alimento o prodotto	Origine
14/10	Possibile presenza alcaloidi del tropano oltre il limite di legge	Mais	Italia
14/10	Presenza <i>Salmonella spp</i>	Salsiccia stagionata	Italia
16/10	Possibile contaminazione di <i>Salmonella spp</i>	Uova	Italia
17/10	Non conformità microbiologica	Salame stagionato	Italia
17/10	Possibile presenza <i>Listeria monocytogenes</i>	Prodotti lattieri caseari (formaggella)	Italia
22/10	Presenza <i>Escherichia coli</i> STEC	Prodotti lattieri caseari (formaggio di pecora a latte crudo)	Italia
23/10	Presenza residuo antimicrobico	Crema spalmabile al miele	Italia
23/10	Presenza residuo antimicrobico	Miele	Italia
24/10	Presenza <i>Salmonella spp</i> e <i>Escherichia coli</i>	Molluschi (mitilo)	Spagna
24/10	Potenziale rischio microbiologico	Uova	Italia
24/10	Potenziale rischio microbiologico	Prodotti lattieri caseari (burrata e stracciatella)	Italia
30/10	Presenza alcaloidi pirrolizidinici oltre i limiti di legge	Verdure surgelate	Italia

L'elenco completo 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

- INFO GENERALI: info.zpp@alsglobal.com
- PREVENTIVAZIONE: commerciale.food.zpp@alsglobal.com
- ASSISTENZA TECNICA: customerservice.food.zpp@alsglobal.com

- 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

