



Aggiornamento

Allerte, richiami, news

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

Nuove regole UE per i controlli ufficiali sui prodotti di origine animale

A partire dal 10 agosto, la Commissione europea ha introdotto il **Regolamento di esecuzione (UE) 2025/1447**, che modifica il regolamento (UE) 2019/627 relativo ai controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano.

L'obiettivo è [aggiornare e uniformare le modalità di esecuzione dei controlli](#), alla luce delle modifiche introdotte dal regolamento (CE) n. 853/2004 e da altri atti normativi recenti.

I principali aggiornamenti riguardano:

- **Estensione dei controlli**, che non riguarderanno più esclusivamente i macelli, ma anche i centri di lavorazione della selvaggina e alla macellazione in azienda, inclusi i casi d'urgenza;
- Ruolo centrale del **veterinario ufficiale**: l'ispezione ante mortem e la verifica delle informazioni sulla catena alimentare devono essere svolte da lui personalmente, tranne nei casi di audit o controlli documentali ordinari, che possono essere delegati ad altri rappresentanti delle autorità competenti.
- **Ispezioni post mortem** sugli ungulati domestici più selettive per ridurre il rischio di contaminazioni crociate, basate sull'analisi del rischio;
- **Modifica dei bolli sanitari**, con l'introduzione delle sigle "UE/EU/EL" in sostituzione di quelle precedenti, ma con un **periodo transitorio fino al 31 dicembre 2028**;
- Maggiore attenzione alla **tracciabilità** e alla gestione dei dati, in particolare per casi sospetti di **tubercolosi e brucellosi**, che richiedono macellazione separata per evitare contaminazioni.

Il documento è consultabile [qui](#).

Nuovo decreto interministeriale sui prodotti di salumeria

È stato pubblicato il nuovo **Decreto Interministeriale 8 agosto 2025**, che abroga e sostituisce i precedenti decreti del 21 settembre 2005 e del 26 maggio 2016, disciplinando la produzione di alcuni tra i più importanti prodotti di salumeria: prosciutto cotto, prosciutto cotto scelto e prosciutto cotto di alta qualità, prosciutto crudo stagionato, salame, culatello, bresaola e speck.

L'obiettivo del Decreto è realizzare una [politica di tutela della qualità dei prodotti nazionali](#), definire in modo chiaro le denominazioni di vendita e regolamentare gli ingredienti, i metodi di produzione, le caratteristiche organolettiche, la presentazione di vendita e le indicazioni facoltative.

Le principali disposizioni:

- **Ingredienti ammessi e vietati**: sono specificati per ciascun prodotto, con particolare attenzione agli additivi conservanti come nitriti e nitrati.
- **Metodologie produttive**: devono rispettare criteri microbiologici e di sicurezza alimentare.
- Etichettatura: è vietato vantare l'assenza di conservanti se sono presenti ingredienti con funzione conservante, anche se non esplicitamente indicati come tali.
- **Controlli ufficiali**: come previsto dall'Allegato A, i controlli sul corretto uso delle denominazioni di vendita saranno effettuati presso gli impianti di produzione e/o confezionamento.
- **Sanzioni**: previste per l'utilizzo improprio delle denominazioni di vendita.

Il decreto è entrato in vigore il 24 agosto 2025, con eccezione dei Capi V (Bresaola) e VI (Speck), che saranno applicabili a partire dal 23 agosto 2026.

Il documento è consultabile [qui](#).

NOVITA' ALS – Analisi N.I.R. della composizione nutrizionale

ALS ha introdotto un nuovo metodo basato sulla luce infrarossa (NIR) accreditato UKAS per l'analisi della composizione nutrizionale di alimenti, offrendo notevoli risparmi di tempo e maggior economicità.

Il settore delle analisi alimentari utilizza da molti anni la **tecnica NIR** come metodo di analisi affidabile per determinati tipi di campioni e analiti, in particolare per il controllo qualità.

Misurando l'energia riflessa da un campione rispetto a un modello di calibrazione determinato mediante test incrociati interni su migliaia di campioni con metodi accreditati appropriati 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 utilizzando l'analisi NIR; il progetto prevede il confronto di migliaia di campioni, che coprono una gamma di matrici complesse testate per la composizione nutrizionale del gruppo 2 presso il nostro sito ALS di Chatteris nel Regno Unito.

Il metodo è applicabile a numerosi alimenti destinati sia al consumo umano e che animale, materie prime e integratori destinati all'uso alimentare, tra cui: **prodotti da forno, piatti pronti, insalate, panini, pasta, cereali per la colazione, carni crude e cotte**.

Questo nuovo 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 anticipato del prodotto:** il nostro metodo NIR consente un'anteprima rapida e unica del contenuto nutrizionale prima di procedere alla produzione di una specifica di etichetta con le tradizionali tecniche di laboratorio.
- **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.

Per maggiori informazioni scarica la [brochure](#) o contattaci:

- 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





ALLERTE ALIMENTARI

Data	Descrizione	Alimento o prodotto	Origine
13/08	Residui di pesticidi (<i>Clorpirifos</i>)	Erbe e spezie	Germania con materia prima proveniente dall'India
14/08	Presenza inquinanti ambientali – Diossine	Materie prime per mangimi	-
15/08	Corpo estraneo	Latte e prodotti lattiero-caseari	-
18/08	Rilascio di melamina	Bicchieri per bambini	Thailandia
18/08	Alto contenuto di iodio	Insalata di alghe surgelate	Paesi Bassi con materia proveniente dalla Cina
18/08	Presenza sostanza non autorizzata (Muscimolo)	Caramelle gommose	Paesi Bassi
20/08	Rilascio di melamina	Materiali (Ciotole)	India
20/08	Salmonella spp	Alimenti per gatti	Francia
20/08	Ocratossina A al di sopra dei limiti di legge	Caffè macinato	-
20/08	Allergene non dichiarato (Glutine)	Pasta pronta	-
21/08	Corpo estraneo (vetro)	Tagliatelle	Corea del Sud
21/08	Residui di pesticidi (<i>Clorpirifos</i>)	Pomodori secchi	Italia
22/08	Salmonella spp	Materie prime per mangimi (farina di riso)	Germania
22/08	Presenza di mercurio con valori superiori ai limiti	Pesce spada	Spagna
22/08	Residui di pesticidi (<i>Acetamiprid</i>)	Rucola	-
25/08	Presenza di metalli pesanti (Cadmio)	Mango	Paesi Bassi con proveniente delle materie prima dal Senegal
25/08	Istamina	Tonno a pinne gialle congelato	Spagna
26/08	Presenza allergene non dichiarato in etichetta (Solfiti)	Aglione granulato	-
27/08	Corpo estraneo (vetro)	Barretta noci proteiche	Bulgaria
27/08	Aflatossina al di sopra dei limiti di legge	Pesto di pistacchio	Italia con provenienza materie prima Turchia
27/08	Istamina	Filetti di acciughe	-
28/08	Migrazione formaldeide e melamina	Piatti	Cina
01/09	Presenza solfiti in quantità superiore ai limiti di legge	Prodotto ittico surgelato	India
01/09	Possibile presenza <i>Listeria monocytogenes</i>	Prodotto lattiero caseario	Italia
03/09	Residui sostanze chimiche (utilizzate per il lavaggio delle attrezzature)	Besciamella	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](#)