

Aspetti dell'economia e della società Americana a Luglio 2025

Attenzione all'**arsenico**
nel riso

Ispezioni a sorpresa
della FDA

Nuovi coloranti naturali
approvati dalla FDA

La **Kraft Heinz** annuncia che
eliminerà i coloranti artificiali

Un articolo sui
vini di **Sicilia**

Profili interessanti nel **settore**
food and wine (e non solo)



Attenzione all'arsenico nel riso

Secondo un recente rapporto, i campioni di riso di oltre 100 marche diverse, acquistati al supermercato negli Stati Uniti, contenevano livelli pericolosamente elevati di arsenico e di cadmio.

"Anche a bassi livelli, sia l'arsenico che il cadmio sono collegati a gravi danni per la salute, tra cui diabete, ritardi dello sviluppo, tossicità riproduttiva e malattie cardiache", ha affermato la coautrice Jane Houlihan, direttrice della ricerca per Healthy Babies, Bright Futures.

L'organizzazione vuole ridurre l'esposizione dei bambini a sostanze chimiche tossiche.



Ispezioni a sorpresa della FDA

La Food and Drug Administration statunitense ha annunciato l'intenzione di aumentare le ispezioni a sorpresa presso gli stabilimenti esteri che producono alimenti, medicinali e altri prodotti medicali.

Questa modifica si basa sul programma pilota di ispezioni a sorpresa straniere (Unannounced Inspection) dell'Office of Inspection and Investigations in India e Cina, e mira a garantire che le aziende straniere ricevano lo stesso livello di controllo delle aziende nazionali.

"Per troppo tempo, le aziende straniere hanno beneficiato di un doppio standard: un preavviso prima delle ispezioni degli stabilimenti, mentre i produttori americani sono tenuti a rispettare standard rigorosi senza alcun preavviso. Si tratta di un passo fondamentale per la FDA nell'ambito di una strategia più ampia per le ispezioni all'estero", ha dichiarato il Commissario della FDA, Martin A. Makary.

La FDA conduce circa 12.000 ispezioni negli Stati Uniti e 3.000 ispezioni all'estero ogni anno in oltre 90 paesi. Mentre i produttori statunitensi vengono sottoposti a frequenti ispezioni a sorpresa, le aziende straniere hanno spesso avuto settimane di tempo per prepararsi, compromettendo l'integrità del processo di supervisione.

Nonostante il preavviso ricevuto dalle aziende straniere, la FDA ha trovato serie mancanze all'estero, il doppio di quelle trovate nelle ispezioni locali. Più informazioni sulla nuova politica di ispezioni sono disponibili al seguente link:

<https://www.fda.gov/inspections-compliance-enforcement-and-criminal-investigation/inspection-references/inspections-database-frequently-asked-questions>



Nuovi coloranti naturali approvati dalla FDA

La Food and Drug Administration statunitense ha annunciato di aver accolto tre nuove petizioni per coloranti che ampliano la gamma di coloranti di origine naturale disponibili per i produttori, consentendone l'utilizzo sicuro negli alimenti.

Questa è una delle priorità del Segretario del Dipartimento della Salute e dei Servizi Umani degli Stati Uniti, Robert F. Kennedy Jr., per eliminare gradualmente i coloranti a base di petrolio.

"Oggi compiamo un passo importante per "Make America Healthy Again", ha dichiarato il Segretario dell'HHS Kennedy.

"Per troppo tempo, il nostro sistema alimentare si è affidato a coloranti sintetici a base di petrolio che non offrono alcun valore nutrizionale e comportano inutili rischi per la salute.

Stiamo eliminando questi coloranti e approvando alternative sicure e naturali, per proteggere le famiglie e sostenere scelte più sane". I tre coloranti naturali sono i seguenti:

- Estratto di Galdieria blu, (Galdieria extract blue) un colorante blu derivato dall'alga rossa unicellulare Galdieria sulphuraria.
- Estratto di fiori di pisello farfalla, (Butterfly pea flower extract) un colorante blu che può essere utilizzato per ottenere una gamma di tonalità, tra cui blu brillanti, viola intenso e verdi naturali. E' prodotto tramite l'estrazione con acqua dei petali essiccati del fiore di pisello farfalla.
- Fosfato di calcio, (Calcium phosphate), un colorante bianco approvato per l'uso in prodotti a base di pollo pronti al consumo, caramelle bianche da sciogliere, zucchero per ciambelle e zucchero per caramelle ricoperte.

Oltre ad approvare nuovi coloranti, la FDA ha anche annunciato di aver inviato una lettera ai produttori, incoraggiandoli ad accelerare l'eliminazione graduale del colorante FD&C Red No. 3 dagli alimenti, compresi gli integratori alimentari, prima della scadenza richiesta del 15 gennaio 2027.

La Kraft Heinz annuncia che eliminerà i coloranti artificiali

Il colosso alimentare ha dichiarato di voler rimuovere i coloranti dai suoi prodotti statunitensi entro la fine del 2027. Kraft Heinz ha inoltre affermato che non utilizzerà più coloranti artificiali nei nuovi prodotti negli Stati Uniti.

Per decenni, le aziende americane hanno utilizzato coloranti artificiali, tra cui Rosso 40, Giallo 5 e 6, Verde 3 e Blu 1 e 2, per ravvivare gli alimenti o ripristinare il colore perso durante la lavorazione o con l'invecchiamento dei prodotti.

Caramelle e glasse per torte dai colori vivaci utilizzano questi coloranti, ma lo fanno anche alimenti meno evidenti come le basi per torte e i condimenti per insalate.

La lotta contro i coloranti sintetici è uno dei progetti prioritari del Segretario alla Salute Robert F. Kennedy Jr. Kennedy sostiene che i coloranti artificiali e ad altri additivi alimentari sono responsabili di vari problemi di salute nei bambini americani.



Un articolo sui vini di Sicilia

Il Robb Report afferma di contenere “tutto quello che c'è da sapere sul vino siciliano”. E informa i lettori che la Sicilia è la patria di alcuni dei migliori vini d'Italia. L'articolo è disponibile cliccando sul link seguente: <https://apple.news/A5zINUdPhQzC5sfoYPtWAgQ>



Profili interessanti nel settore food and wine (e non solo)

Forse non tutti lo sanno, ma la nostra società è attiva da quasi 40 anni non solo nella consulenza per l'etichettatura e le pratiche FDA, ma anche nella ricerca e selezione del personale.

Oltre a seguire selezioni mirate su richiesta dei nostri clienti, abbiamo l'abitudine di colloquiare candidati e candidate con profili interessanti, soprattutto nel settore food and wine, anche senza una posizione aperta specifica.

Questo ci consente di proporre alle aziende figure altamente qualificate e subito disponibili, in ruoli tra i più vari: Export Manager, Area Manager, Addetti/e al controllo qualità, Assicurazione qualità, Responsabili New Business, Resident Manager, Pianificatori/trici della produzione, Magazzinieri/e, Operatori/trici e altri ancora.

Abbiamo recentemente inserito sul nostro sito un elenco aggiornato di profili pronti a fare la differenza. Potete consultarlo al seguente link: www.paolaligabueconsulting.eu/ricerca-personale

Se state cercando persone che portino valore alla vostra azienda, contattateci: abbiamo sicuramente qualcosa di interessante da proporvi.



Lo studio D. Grosser and Associates, Ltd, fondato nel 1984, fornisce consulenza alle aziende che operano negli Stati Uniti, conduce ricerche di importatori e studi di fattibilità, organizza seminari sul mercato U.S.A., prepara programmi pubblicitari e promozionali per aziende, consorzi e associazioni di categoria, e pubblica newsletter settoriali per i clienti.

In Italia, lo Studio Grosser è rappresentato da:

Paola Ligabue Consulting - 42121 Reggio Emilia. Tel. +39 348 2218493 e-mail paola@paolaligabueconsulting.eu.
Donato Grosser, tel. 001 212 661-0435, fax 001 212 661-0422, grosserconsulting@gmail.com