

Paola Ligabue Consulting

Notizie sul mercato americano di alimentari e vini

Il contenuto di piombo negli alimentari

Arsenico nel riso

La FDA pubblica il rapporto sul monitoraggio dei residui di pesticidi per l'anno fiscale 2024

Nick Fink, CEO di Constellation Brands, guarda al settore vinicolo con ottimismo, vedendo il bicchiere mezzo pieno

La distillazione privata di alcolici alla Corte Suprema

Frodi di produttori di succo di limone

Quest'anno va rinnovata la registrazione



Il contenuto di piombo negli alimentari

La U.S. Food and Drug Administration (FDA) stabilisce livelli di intervento volontari per la presenza di piombo in specifici alimenti, anziché fissare un unico limite massimo universale; tuttavia, per alcuni prodotti, come l'acqua in bottiglia, esiste un limite rigoroso e vincolante pari a 5 parti per miliardo.

Per gli alimenti trasformati destinati a neonati e bambini di età inferiore ai due anni, la FDA ha stabilito le seguenti soglie di concentrazione massima raccomandate:



- 10 parti per miliardo per frutta, verdura (escluse le radici), yogurt, creme, budini, preparati a base di carne e prodotti a base di carne costituiti da un singolo ingrediente.
- 20 parti per miliardo per ortaggi a radice (costituiti da un singolo ingrediente) e cereali secchi per l'infanzia.
- Acqua in bottiglia: limite fissato a 5 ppb in base agli standard di qualità.
- Dolciumi: limite massimo raccomandato di 0,1 parti per milione (ppm), ovvero 100 ppb, per i prodotti dolciari consumati frequentemente dai bambini piccoli.
- Spezie (come la cannella): generalmente soggette a una soglia di intervento di circa 1,0 ppm, a seguito di casi di contaminazione che hanno sollevato notevole clamore.

Arsenico nel riso

La rivista Consumer Reports (Nov.-Dic. 2026) ha pubblicato un rapporto su analisi effettuate su 106 campioni di riso per misurare il contenuto di arsenico. Sono stati trovati livelli misurabili di arsenico in tutti i campioni. Per il riso non esiste un limite federale per il contenuto di arsenico. Tuttavia la Food and Drug Administration ha stabilito un limite (denominato “action level”) di 100 parti per miliardo per l’arsenico inorganico nei cereali per bambini piccoli (infants). Basmati e Sushi hanno fatto rilevare i livelli più bassi, rispettivamente 55 e 57 ppb. Il livello per Arborio è stato di 64 ppb, Jasmine (87 ppb), Long and Short Grain (101 ppb) e Parboiled Rice (101 ppb).

La FDA pubblica il rapporto sul monitoraggio dei residui di pesticidi per l'anno fiscale 2024

Il 30 settembre 2026, la FDA ha reso disponibile il suo rapporto annuale relativo al programma di monitoraggio dei residui di pesticidi per l'anno fiscale 2024. Il documento riassume i risultati delle analisi condotte dalla FDA su prodotti alimentari destinati al consumo umano e animale, riguardanti 781 diversi pesticidi e alcuni composti industriali, nel periodo compreso tra il 1° ottobre 2023 e il 30 settembre 2024.

Le aziende che coltivano, producono o fabbricano prodotti alimentari venduti negli Stati Uniti sono tenute a rispettare le normative vigenti stabilite dall'Environmental Protection Agency (EPA) e dalla FDA. Al fine di tutelare la salute pubblica, il programma di monitoraggio della FDA analizza gli alimenti soggetti alla sua giurisdizione, oggetto di commercio interstatale, per verificare la conformità alle tolleranze per i pesticidi — ovvero ai livelli massimi di residui — fissate dall'EPA.



Qualora la FDA rilevi, su un prodotto alimentare, una quantità di residui di pesticidi che supera la tolleranza stabilita, o per la quale non è prevista alcuna tolleranza, l'agenzia adotta i provvedimenti opportuni. Il monitoraggio si concentra su prodotti agricoli grezzi di rilevanza dietetica (ovvero alimenti che costituiscono la parte predominante della dieta statunitense e che possono contribuire maggiormente all'esposizione umana ai pesticidi) e su prodotti consumati in grandi quantità da neonati e bambini piccoli.

Per l'anno fiscale 2024, i risultati indicano che i livelli di residui chimici di pesticidi nell'offerta alimentare statunitense sono, in linea generale, conformi alle tolleranze stabilite dall'EPA.

Risultati complessivi

Campioni di alimenti destinati al consumo umano: 3.528 campioni totali (893 campioni di provenienza nazionale, provenienti da 46 stati, e 2.635 campioni di importazione, provenienti da 76 paesi). Il 98,2% dei campioni nazionali e l'84,4% dei campioni di importazione sono risultati conformi alle normative federali (con livelli inferiori alle tolleranze EPA). Nel 36,8% dei campioni nazionali e nel 36,5% dei campioni di importazione non è stato rilevato alcun residuo chimico di pesticidi.

Nick Fink, CEO di Constellation Brands, guarda al settore vinicolo con ottimismo, vedendo il bicchiere mezzo pieno

Mr. Fink, la cui azienda detiene marchi come Kim Crawford e The Prisoner, ritiene che l'eccesso di offerta, che si protrae da tempo, si stia avviando verso una variazione. Durante una recente visita ai vigneti in California, Fink ha affermato che il mercato trarrà beneficio da rese inferiori e da una significativa riduzione delle superfici coltivate. «Guardando al futuro, si può dire che abbiamo toccato il fondo», ha dichiarato.



Il settore vinicolo ha subito duri colpi a causa della riduzione del consumo di alcolici da parte degli americani e del rifiuto, da parte di molti acquirenti canadesi, di accogliere prodotti alcolici statunitensi sui propri scaffali. Negli ultimi anni, Constellation ha ridotto il proprio portafoglio di vini, cedendo i marchi di fascia più economica. «Non credo affatto che le persone non vogliano più il vino», ha affermato Fink. «Penso piuttosto che, finora, il mondo del vino non abbia saputo rivolgersi ai consumatori nel modo in cui loro desiderano essere approcciati».

La distillazione privata di alcolici alla Corte Suprema

La Corte Suprema degli Stati Uniti ha accettato di esaminare un caso che deciderà il futuro del divieto federale di distillazione domestica di alcolici. La Corte Suprema ha accolto il ricorso nel caso "McNutt contro Dipartimento del Tesoro", che contesta una legge vecchia di 160 anni, introdotta originariamente per riscuotere tasse sugli alcolici. Uno degli aspetti di tale normativa è il divieto di distillare alcolici in ambito domestico. La Corte Suprema è intervenuta per risolvere un contrasto tra le corti d'appello federali. La Corte d'Appello del 5° Circuito, con sede a New Orleans, ha dichiarato il divieto incostituzionale, ritenendolo un esercizio eccessivo del potere impositivo del Congresso; al contrario, la Corte d'Appello del 6° Circuito, con sede a Cincinnati, lo ha confermato, considerandolo uno strumento necessario e appropriato per la riscossione delle imposte.

Frodi di produttori di succo di limone

La U.S. Food & Drug Administration (FDA) sta rendendo noti i risultati di un campionamento, condotto tra il 2022 e il 2025, volto a verificare la presenza di adulterazioni a scopo di lucro – termine utilizzato dall'agenzia per indicare le frodi alimentari – in campioni di succo di limone, sia di produzione nazionale che importato. Si parla di frode alimentare, ad esempio, quando un ingrediente o una componente di valore di un prodotto alimentare viene intenzionalmente omesso, rimosso o sostituito, oppure quando viene aggiunta una sostanza per far apparire il prodotto migliore o di maggior valore. L'FDA analizza periodicamente i prodotti alimentari per salvaguardare l'integrità della filiera e proteggere i consumatori dalle frodi. Per poter essere commercializzati negli Stati Uniti come "succo di limone", i prodotti devono rispettare lo standard di identità stabilito dall'FDA, definito dall'agenzia per garantire che i consumatori sappiano esattamente cosa stanno acquistando. Nell'ambito di questa attività, sono stati analizzati campioni di succo di limone (nazionale e importato) per rilevare la presenza di ingredienti non conformi allo standard di identità, come dolcificanti aggiunti, acido citrico, acqua in eccesso o succhi provenienti da frutti diversi dal limone.

L'agenzia ha eseguito diversi test analitici per determinare se i campioni fossero non conformi. Sui 195 campioni raccolti e analizzati, sette prodotti importati sono risultati irregolari, mentre tutti i prodotti di origine nazionale sono risultati conformi. Tali dati indicano un tasso di irregolarità del 4,5% tra i prodotti importati e del 3,6% sul totale dei campioni esaminati.

Tutte le partite associate ai campioni non conformi sono state respinte all'ingresso negli Stati Uniti. Inoltre, le aziende coinvolte e i relativi prodotti irregolari sono stati inseriti nell'elenco "Import Alert 99-47" ("Detenzione senza esame fisico di prodotti alimentari destinati al consumo umano che appaiono adulterati a scopo di lucro").

Quest'anno va rinnovata la registrazione

Le aziende che hanno fatto la registrazione con la FDA per poter esportare negli Stati Uniti devono rinnovare la registrazione negli ultimi tre mesi degli anni pari. Il sito della FDA accetta i rinnovi dal 1° ottobre 2026 fino alla fine di dicembre.



Lo studio D. Grosser and Associates, Ltd, fondato nel 1984, fornisce consulenza alle aziende che operano negli Stati Uniti, organizza seminari specifici su richiesta 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, grosserconsulting@gmail.com