

NEWSLETTER FDA FSPCA PREVENTIVE CONTROLS FOR HUMAN FOOD: IL NUOVO REGOLAMENTO PER ESPORTARE IN USA

Il Regolamento sui Controlli Preventivi degli alimenti destinati al consumo umano, denominato HARPC (Hazard Analysis and Risk-Based Preventive Control for Human Food) è stato pubblicato sul Federal Register americano.

Il Food Safety Modernization Act (FSMA) si arricchisce così di una sua componente fondamentale richiesta espressamente dall'FDA (Food & Drug Administration). A partire da Gennaio 2016 le aziende dovranno identificare una figura denominata PCQI (Preventive Controls Qualified Individual), in grado di gestire le procedure ed i requisiti introdotti da tale Regolamento.



Inoltre ai fini dell'elaborazione sull'etichetta nutrizionale FDA bisogna integrare :

- 1) la modifica della parte grafica relativa alla espressione delle Calorie;
- 2) Eliminare il riferimento alle calorie da grassi;
- 3) Aggiungere la determinazione degli Zuccheri aggiunti con la relativa %DV ;
- 4) Sostituiti i parametri vitamina A e C con POTASSIO e VITAMINA D.

Cordiali saluti.

MARINO S.R.L

Per **ulteriori approfondimenti ed informazioni rivolgersi alla nostra referente:**

Resp. Comm. *Grazia Martuccio*
Tel. 0823/758335 - 0823/809895
email - labo@marino.it

