



Aggiungi valore.
Ispira fiducia.

Comunicato stampa

Prodotti ittici

24 novembre 2025

Nuovo regolamento europeo sui livelli di arsenico inorganico nei prodotti ittici: i Laboratori pH ottengono l'accreditamento per le analisi

Dall' 8 ottobre 2025 è entrato in vigore il Regolamento (UE) 1891/2025, che definisce i livelli massimi di arsenico inorganico [somma di As(III) e As(V)] nei prodotti della pesca, inclusi pesci, crostacei, molluschi bivalvi e cefalopodi.

Perché questa novità è importante

L'arsenico inorganico è classificato come cancerogeno e può causare effetti nocivi anche a basse concentrazioni. Con questa normativa, l'UE rafforza la sicurezza alimentare e la tutela dei consumatori, introducendo controlli più rigorosi per il settore ittico.

Cosa prevede il regolamento 1891/2025

- **Ambito:** prodotti ittici freschi e trasformati.
- **Limiti massimi:** valori variabili in base alla specie (indicativamente tra 0,05 e 1,5 mg/kg peso fresco).
- **Obbligo di conformità:** operatori e importatori devono garantire il rispetto dei limiti, con analisi basate su metodi riconosciuti a livello europeo.

Metodi di analisi

Il regolamento fa riferimento a procedure validate, come HPLC-ICP-MS e IC-ICP-MS, che assicurano accuratezza e tracciabilità dei risultati secondo gli standard UE.

Laboratori pH: accreditamento per il test dell'arsenico

Per rispondere alle nuove esigenze normative, i [Laboratori pH](#) hanno ottenuto l'accreditamento ISO/IEC 17025 per l'analisi dell'arsenico inorganico nei prodotti ittici. Questo garantisce:

- Conformità ai requisiti europei.
- Supporto tecnico alle aziende per integrare i controlli nei piani HACCP.
- Affidabilità e tracciabilità dei risultati.



Il Regolamento UE 1891/2025 rappresenta un passo decisivo per la [sicurezza alimentare](#). Grazie all'accreditamento dei Laboratori pH, le imprese italiane del settore ittico dispongono di un partner qualificato per rispettare le nuove disposizioni e tutelare i consumatori.

Tutti i comunicati stampa sono disponibili nella sezione [News](#) del sito

Contatti con la stampa:

Sabrina Zapperi - sabrina.zapperi@tuvsud.com Martina Gerelli - martina.gerelli@tuvsud.com TÜV Italia – Gruppo TÜV SÜD Tel. +39 24130-1 www.tuvsud.com/it-it	Ufficio stampa TÜV Italia Michela Sangalli – msangalli@sangallimc.it (M. 340.1873113) Monica Gargiulo – mgargiulo@sangallimc.it (M. 320.2851120) Tel. 02-89056404
---	--

TÜV SÜD

Fondato nel 1866 come associazione di controllo delle caldaie a vapore, il Gruppo TÜV SÜD è cresciuto diventando un'impresa globale. Opera con oltre 30.000 dipendenti presenti in oltre 1.000 sedi in tutto il mondo allo scopo di migliorare costantemente tecnologia, sistemi e competenze. TÜV SÜD contribuisce attivamente a rendere le innovazioni tecniche sicure e affidabili.

TÜV Italia, sede italiana del gruppo TÜV SÜD, è presente in Italia dal 1987 e offre servizi certificativi in ambito qualità, energia, ambiente, sicurezza e prodotto e conta numerosi uffici sul territorio nazionale, a cui si affiancano i laboratori di testing. TÜV Italia ha una struttura di oltre 700 dipendenti e 400 collaboratori, con diversi uffici operativi sul territorio nazionale, a cui si affiancano i Laboratori TÜV Italia, Bytest a Volpiano (TO) e i Laboratori pH a Barberino Tavarnelle (FI), acquisiti rispettivamente nel gennaio 2012 e nel gennaio 2013. A ottobre 2024 è stato acquisito anche il laboratorio Eurotest di Brugine (PD). TÜV Italia organizza numerosi corsi formativi professionali dedicati ad approfondire e sviluppare competenze in tutti i settori in cui l'ente opera e si occupa anche della certificazione di persone. TÜV Italia dal 2025 fa parte del Network di Fondazione Libellula, la rete di aziende impegnate per la prevenzione e il contrasto della violenza di genere attraverso una cultura inclusiva.

www.tuvsud.com/it-it