



"Banchetto nuziale" di Pieter Bruegel il Vecchio, (1568)



SPORTELLO SETTORE ALIMENTARE

INDICE

• CHIEDETE E VI SARA' DETTO	2	• LEGISLAZIONE ITALIANA	9
• GRUPPI DI STUDIO	3	• LEGISLAZIONE EUROPEA	10
• EVENTI	4	• PUBBLICAZIONI AICQ	11
• CORSI DEL SETTORE	5	• OPPORTUNITA' PER GLI SPONSOR	11
• NEWS	6	• DOMANDE & OFFERTE	12

APPUNTAMENTI DI MAGGIO A PAGINA 4!

Chiedete e vi sarà detto...

**Avete un problema, un dubbio, una domanda?
Il Servizio Sportello vi darà la risposta!**

Lo Sportello Alimentare mette a disposizione dei soci tutte le competenze di Settore, tra cui: piani di autocontrollo HACCP, norme e standard di sicurezza alimentare, etichettatura, educazione alimentare, packaging, rintracciabilità, norme di buona produzione, pulizia e sanificazione, ecc.

Per i vostri quesiti: alimentare@aicq.it



Il Servizio cercherà per voi la risposta fra i nostri esperti.

Gruppi di studio



Ogni socio può proporre gruppi di studio o di approfondimento su specifici argomenti di particolare interesse. Il Servizio Sportello, o direttamente i coordinatori delle singole Territoriali, raccolgono le adesioni dandone avviso a tutti i soci del settore (tramite Sportello). Raggiunto un numero sufficiente di interessati viene costituito il Gruppo e definiti gli incontri. Al termine dei lavori può essere emesso un documento o pubblicazione che illustra i risultati raggiunti.

Tema: I nuovi orientamenti della ISO 9001: 2015 applicabili al Settore Alimentare, mettendo in evidenza sia gli aspetti innovativi sia quanto già recepito dalle norme utili per la gestione dei sistemi alimentari (ISO 22000).

Tema: Revisione della norma ISO 17025 coinvolgendo laboratori e aziende del settore alimentare.

Chiunque fosse ancora interessato ad unirsi ai gruppi rivolgersi allo sportello o direttamente a:

raio.quality@gmail.com

Eventi

Questa rubrica vi segnala eventi proposti da AICQ o altri enti, raccolti su siti e riviste, di interesse per chi opera nel settore alimentare e nell'ambito della qualità. Ogni segnalazione da parte dei soci è un utile contributo alla sua completezza.

CIBUS

19ma Mostra Internazionale della Alimentazione

Quando – 7-10 Maggio

Dove – Parma

Info – <http://www.cibus.it/>



PARMA.7|10MAGGIO.2018

Milano Food City

Una settimana di eventi legata al mondo del cibo

Quando – 8-11 Maggio

Dove – Fiera Milano Rho

Info – <http://www.tuttofood.it/>



Ipack-Ima

Quando – 29 Maggio-1 giugno 2018

Dove – Fiera Milano

Info – www.ipack-ima.it



2 0 1 8
PROCESSING & PACKAGING

MacFrut

Rassegna internazionale del Mediterraneo dedicata all'ortofrutta

Quando – 9-11 Maggio 2018

Dove – Rimini Expo Center

Info – www.macfrut.com

MACFRUT 2018



Corsi del settore

AICQ Meridionale

28-30 Maggio 2018

Corso pratico: pacchetto igiene, rintracciabilità di filiera e metodo HACCP

AICQ Sicilia

Palermo 10 Maggio 2018

L'etichettatura dei prodotti alimentari: gli obblighi dell'OSA, il nuovo regime sanzionatorio e gli strumenti di supporto forniti dalle norme volontarie.

Al momento non risultano programmati altri corsi specifici del settore alimentare.

News

AVVERTENZA: Le notizie riportate di seguito sono sempre ricavate da diverse fonti selezionando quelle che si ritiene possano suscitare qualche interesse nel lettore; la selezione è effettuata senza pretendere di aggiungere o togliere validità alle stesse. La responsabilità della loro validità resta, pertanto degli autori o delle fonti da cui sono ricavate. Siamo sempre disponibili, su specifica richiesta, ad effettuare, nei limiti delle possibilità, eventuali approfondimenti o anche, se del caso, promuovere gruppi di studio su argomenti di interesse. Ogni segnalazione da parte dei soci è ben accetta.

UGLY & TASTY



Spreco Alimentare: la bellezza ed il gusto sono dentro!!

Perché la frutta e verdura di brutto aspetto, sono utili per l'ambiente e per l'economia. Spesso si dice che la bellezza è negli occhi di chi guarda, ma per la frutta e la verdura di brutto aspetto non arriva neppure nei negozi perché sarebbe rifiutata dal consumatore.



Grassi: scegli la qualità, limita la quantità

In una alimentazione bilanciata la presenza dei grassi è essenziale. Oltre a fornire energia in maniera concentrata, questi macronutrienti apportano acidi grassi essenziali della famiglia omega-6 e della famiglia omega-3 e favoriscono l'assorbimento delle vitamine liposolubili A, D, E, K e dei carotenoidi.



[Protezione delle api, divieto europeo di utilizzo dei neonicotinoidi](#)

I rappresentanti degli Stati Membri hanno sostenuto la proposta della Commissione Europea di limitare ulteriormente l'uso di tre sostanze attive (imidacloprid, clothianidin e thiamethoxam, sostanze neonicotinoidi) che anche l'EFSA ha giudicato dannose per le api.



[Il caffè contiene acrilammide e sostanze potenzialmente cancerogene da dichiarare in etichetta? Il parere dell'Istituto Superiore di Sanità](#)

In California Starbucks e altri 90 tra catene e negozi che vendono prodotti a base di caffè tostato tra pochi giorni potrebbero essere obbligati – per evitare multe pesanti – a porre un avviso su menu, tazze e così via, un cosiddetto *warning* che spiega che quanto offerto contiene acrilammide e sostanze che potrebbero essere cancerogene.



[Anche l'acqua minerale contaminata dalle microplastiche. Nuovo studio di Orb Media su 11 marche famose](#)

Lo spettro delle microplastiche torna ad aleggiare andando a colpire un prodotto che oltre un terzo dei consumatori assume quotidianamente: l'acqua minerale in bottiglia.



Prosciutto Parma e San Daniele: irregolarità nei controlli. Il ministero decide commissariamento degli Istituti di certificazione

Il ministero delle Politiche agricole ha commissariato per sei mesi, a partire dal prossimo 1° maggio 2018, l'Istituto Parma Qualità e l'Istituto Certificazioni, che svolgono su autorizzazione del ministero le funzioni di controllo sulle filiere di diversi salumi e formaggi Dop e Igp, tra cui il Prosciutto di Parma e quello San Daniele.



Barilla, i nuovi cracker Gran Pavesi hanno il 30% di grassi in meno: l'etichetta è corretta, ma non sono più salutari

Eccoli, sono arrivati i nuovi cracker Gran Pavesi al pomodoro, alle olive e al rosmarino tutti col il 30% di grassi in meno. Lo dice la pubblicità e lo ribadisce la frase sul frontespizio della confezione “-30% di grassi – senza olio di palma”.



I cereali minori, una grande promessa per l'agricoltura biologica

I potenziali benefici delle varietà di cereali meno coltivate stanno risvegliando l'interesse per un'alimentazione più sana.



Allergie alimentari nei bambini, 2 cause scoperte dalla scienza

Ultimamente sempre più persone soffrono di allergie alimentari, il fenomeno è in aumento in maniera preoccupante in tutto il mondo. Prima del 2010 le allergie alimentari riguardavano il 2-3% della popolazione più giovane del pianeta, ora invece si è registrata una crescita significativa.



Decreto per l'obbligo di indicazione dello stabilimento pienamente in vigore

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali precisa che il decreto per l'obbligo dello stabilimento in etichetta è pienamente in vigore.



Benessere animale: Report CE sulla implementazione della direttiva dei polli da carne

La Commissione Europea ha adottato un report sulla implementazione della Direttiva sulle misure minime per la protezione dei polli da carne.



PRINCIPALE LEGISLAZIONE ITALIANA PUBBLICATA NEL MESE DI MAGGIO 2018

AVVISO IMPORTANTE

SONO RIPORTATE DI SEGUITO LE NORMATIVE A NOSTRO AVVISO PIU' RILEVANTI
SONO SEGNALATE IN **ROSSO** LE LEGGI DI MAGGIOR INTERESSE

[DECRETO 16 marzo 2018 Approvazione delle modifiche allo statuto del Consorzio del formaggio Parmigiano-Reggiano. \(18A02257\) \(GU Serie Generale n.77 del 03-04-2018\)](#)

[DECRETO 18 dicembre 2017 Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche. \(18A02395\) \(GU Serie Generale n.79 del 05-04-2018\)](#)

[DECRETO 28 dicembre 2017 Adozione del Piano di Gestione per la pesca del rossetto \(*Aphia minuta*\) nel Compartimento marittimo di Manfredonia con l'utilizzo della sciabica da natante, in deroga alla dimensione minima della maglia della rete e della distanza dalla costa - Reg.\(CE\) n.1967/2006, articoli da 9 a 13. \(18A02298\) \(GU Serie Generale n.79 del 05-04-2018\)](#)

[DECRETO 13 febbraio 2018 Misure di emergenza per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di *Xylella fastidiosa* \(Well et al.\) nel territorio della Repubblica italiana. \(18A02396\) \(GU Serie Generale n.80 del 06-04-2018\)](#)

[DECRETO 19 marzo 2018 Iscrizione di una varietà di soia al relativo registro nazionale. \(18A02415\) \(GU Serie Generale n.82 del 09-04-2018\)](#)

[DECRETO 30 marzo 2018 Elenco delle unità autorizzate alla pesca dei piccoli pelagici nelle GSA 17 e 18 \(Mar Adriatico Centro-Settentrionale e Mar Adriatico Meridionale\). \(18A02548\) \(GU Serie Generale n.83 del 10-04-2018\)](#)

[DECRETO 5 aprile 2018 Riconoscimento dei Centri per la conservazione e per la pre-moltiplicazione di materiali di moltiplicazione delle piante da frutto. \(18A02602\) \(GU Serie Generale n.86 del 13-04-2018\)](#)

[DECRETO 27 febbraio 2018 Divieto della pesca delle Oloturie. \(18A02623\) \(GU Serie Generale n.88 del 16-04-2018\)](#)

[DECRETO 6 aprile 2018 Variazione del responsabile della conservazione in purezza di varietà ortive iscritte al registro nazionale. \(18A02753\) \(GU Serie Generale n.92 del 20-04-2018\)](#)

Gazzetta Ufficiale dell'UNIONE EUROPEA

PRINCIPALE LEGISLAZIONE EUROPEA PUBBLICATA NEL MESE DI MAGGIO 2018



L'accesso al diritto dell'Unione Europea

[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2018/555 della Commissione, del 9 aprile 2018, relativo a un programma coordinato di controllo pluriennale dell'Unione per il 2019, il 2020 e il 2021, destinato a garantire il rispetto dei livelli massimi di residui di antiparassitari e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale \(Testo rilevante ai fini del SEE. \)](#)

[Regolamento delegato \(UE\) 2018/561 della Commissione, del 29 gennaio 2018, che modifica il regolamento delegato \(UE\) 2016/127 per quanto concerne le prescrizioni in materia di proteine per le formule di proseguimento \(Testo rilevante ai fini del SEE. \)](#)

[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2018/574 della Commissione, del 15 dicembre 2017, sulle norme tecniche per l'istituzione e il funzionamento di un sistema di tracciabilità per i prodotti del tabacco \(Testo rilevante ai fini del SEE. \)](#)

[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2018/657 della Commissione, del 25 aprile 2018, che modifica il regolamento di esecuzione \(UE\) 2016/2080 per quanto riguarda la data di entrata all'ammasso del latte scremato in polvere venduto mediante procedura di gara](#)

[Decisione di esecuzione \(UE\) 2018/663 della Commissione, del 27 aprile 2018, relativa ad alcuni provvedimenti cautelari contro la peste suina africana in Ungheria \[notificata con il numero C\(2018\) 2690\] \(Testo rilevante ai fini del SEE. \)](#)

Publicazioni



Sono disponibili, con le modalità indicate, le seguenti pubblicazioni:

- **LA ISO 9001:2015 ANALISI E SUGGERIMENTI APPLICATIVI PER IL SETTORE ALIMENTARE** - Febbraio 2017
Disponibilità: per tutti i soci presso segreteria di AICQ CN tel. 02 67382158 - al costo, di Euro 35,00 in formato pdf.
- **LA QUALITA' ALIMENTARE MIGLIORA: impariamo a controllarla meglio. GLI STANDARD IFS E BRC IN ULTIMA VERSIONE, UNO STRUMENTO DI CONTROLLO: Suggerimenti pratici per una efficace applicazione** - Dicembre 2015
Disponibilità: per tutti i soci presso segreteria di AICQ CN tel. 02 67382158 - al costo di Euro 35,00 in formato pdf.
- **Qualità e sicurezza della produzione alimentare 1° VOLUME - I PREREQUISITI PER STABILIMENTI E IMPRESE ALIMENTARI** - Novembre 2012
- **Qualità e sicurezza della produzione alimentare 2° VOLUME - IL SISTEMA DI GESTIONE E IL PIANO DI AUTOCONTROLLO HACCP** - Novembre 2012
Disponibilità: per tutti i soci presso segreteria di AICQ CN tel. 02 67382158 - al costo, di Euro 20 a volume in formato PDF (Per chi ne desiderasse il formato cartaceo e l'invio per posta prioritaria euro 30 a volume).

Opportunità per gli sponsor

In occasione della pubblicazione del Rapporto Alimentare AICQ, viene data la possibilità ai soci interessati di figurare come Sponsor mediante la pubblicazione del proprio Logo e/o Nominativo (con possibilità di rinvio al proprio Sito) sul presente rapporto e su tutte le comunicazioni AICQ di settore.

C'è inoltre la possibilità di utilizzare un'intera pagina per promuovere la vostra attività!

E' sufficiente un clic indicando i propri riferimenti e verrete contattati per concordarne le modalità.



segreteria@aicqcn.it

Domande & Offerte

Segnaliamo a chi interessa una rubrica per far incontrare aziende e professionisti:

PROPOSTE DI COLLABORAZIONE

Ogni socio interessato può inviare allo sportello brevi sintesi delle caratteristiche del collaboratore cercato o del curriculum di chi offre la propria collaborazione. Lo sportello provvederà ad evidenziare le proposte ed eventualmente a mettere in contatto gli interessati.

Le proposte saranno pubblicate per tre mesi consecutivi salvo specifica richiesta.

Nel caso si voglia garantire la riservatezza è possibile accompagnare la segnalazione con un codice di identificazione che servirà allo sportello per sostituire i riferimenti personali.

Sito Internet del Settore Alimentare



<http://www.qualitaonline.it/category/settori/alimentare/>