



DISPENSA CON PESCE, CARNE, UOVA E FIASCA DI VINO, JACOPO CHIMENTI (1625)



SPORTELLO SETTORE ALIMENTARE

INDICE

• CHIEDETE E VI SARA' DETTO	2	• LEGISLAZIONE ITALIANA	14
• GRUPPI DI STUDIO	3	• LEGISLAZIONE EUROPEA	16
• EVENTI	4	• PUBBLICAZIONI AICQ	18
• CORSI DEL SETTORE	5	• OPPORTUNITA' PER GLI SPONSOR	19
• NEWS	6	• DOMANDE & OFFERTE	19



Auguri di Buone Feste a tutti i lettori!!!!

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:

La ISO 22000:2018, analisi dei requisiti e guida applicativa.

Prossimo incontro 18 dicembre 2018 ore 14.30 presso AICQ CentroNord

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.

AgroAlimentare 2018

Quando – 8-16 Dicembre
Dove – La Spezia, Piazza Europa, Ingresso Libero
Info- www.speziafiere.it



A.B. Tech Expo

Salone Internazionale dell'Industria dolciaria e della panificazione

Quando – 19 - 23 gennaio 2019
Dove – Rimini Fiera Via Emilia, 155, Rimini
Info- <https://www.nfiere.com/b-tech-expo/>



Marca

Mostra convegno dedicata al mondo della marca commerciale

Quando – 16 - 17 gennaio 2019
Dove – BolognaFiere
Info- <http://www.marca.bolognafiere.it/home/1348.html>



Saepur

Mostra mercato dell'enogastronomia e delle tendenze di qualità

Quando – 25 - 27 gennaio 2019
Dove – Fiera di Forlì
Info- <http://www.sapeur.it/>



Corsi del settore

AICQ Centro Nord
Via Macchi 42-Milano-

30-31 Gennaio 2019 h. 9-13; 14-17

[FSSC 22000 Certificazione del Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare.](#)

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.



EFSA: facilitare le donazioni di prodotti alimentari riducendo lo spreco

Solo una piccola parte delle eccedenze alimentari nell'UE viene ridistribuita. Nel 2017 la rete della Federazione europea delle banche alimentari ha fornito a 44 700 organizzazioni benefiche di prima linea 4,1 milioni di pasti al giorno a beneficio di 8,1 milioni di persone. L'emendata legislazione UE sui rifiuti, adottata nel maggio 2018, invita i Paesi dell'UE ad agire per ridurre lo spreco di cibo in ogni fase della catena di approvvigionamento alimentare, a monitorare e riferire sui livelli di spreco alimentare, sulla base di una comune metodologia UE per misurare lo spreco alimentare che dovrà essere adottata dalla Commissione.



Campagna di comunicazione Ue sul biologico

Nell'UE il settore biologico sta crescendo rapidamente. Negli ultimi 10 anni la superficie dei terreni destinati all'agricoltura biologica è aumentata ogni anno di mezzo milione di ettari. Attualmente l'Europa conta oltre 186 000 aziende agricole biologiche. In questo sito troverai tutto quello che c'è da sapere sull'agricoltura biologica nell'Unione europea.



Video della settimana: Le due sicurezze

Il 7 Dicembre 2018 sarà presentato a Modena il video “Le due sicurezze nell’ambito della lavorazione delle carni”, una proposta di modulo formativo integrato rivolto ai lavoratori del comparto agroalimentare, per la sicurezza alimentare e la sicurezza sul lavoro. Una delle novità della proposta formativa è rappresentata dal fatto che il processo e il percorso produttivo di una azienda di lavorazione carni viene analizzato da entrambi i punti di vista con l’obiettivo di prevenire pericoli e incidenti legati alla sicurezza alimentare alla sicurezza sul lavoro. La formazione contestuale sulle due sicurezze nello stesso momento formativo è stata progettata e preparata dagli operatori del Servizio Prevenzione e Sicurezza del Lavoro e Servizio Veterinario del Dipartimento di Sanità Pubblica dell’Azienda USL di Modena.



Sugar tax: al via la campagna per la tassa sulle bevande zuccherate. Hanno già aderito 9 società scientifiche e oltre 300 medici, nutrizionisti, dietisti

Chiedere al Ministro della salute di tassare le bevande zuccherate mentre il Governo cerca di ridurre le imposte può sembrare stonato, ma è quasi una necessità, considerando che in Italia la percentuale di bambini obesi o in sovrappeso arriva al 30% (dato che ci colloca al terzo posto in Europa dopo Grecia e Spagna), mentre per gli adulti il valore è del 45,1%.

La questione è ormai un’emergenza anche per il servizio sanitario nazionale che deve gestire i problemi correlati alle patologie collegate all’obesità, come il diabete e le malattie cardiovascolari, con una spesa per le casse statali stimata tra i 6,5 e 16 miliardi di euro l’anno (*)



Francia, l'industria alimentare cerca di riprendere il controllo delle informazioni. Annunciata un'app in competizione con quelle indipendenti

L'industria alimentare francese vuole passare al contrattacco nel campo delle app di valutazione nutrizionale dei prodotti, sempre più utilizzate dai consumatori per i loro acquisti. Ormai il 15% dei francesi utilizza queste applicazioni quando deve comprare, per leggere commenti e possibili alternative a un determinato prodotto.



Maina dice addio alle uova da gallina in gabbia entro il 2020. Ferrero, cage-free in Europa dal 2014, estende il suo impegno a livello globale

Non sono solo i supermercati a dire addio alle uova prodotte da galline in gabbia, ma anche le aziende alimentari. Le ultime ad annunciare impegni per migliorare il benessere animale tra i propri fornitori sono Maina e Ferrero. Lo ha segnalato l'associazione Animal Equality, dopo mesi di campagne di sensibilizzazione, condotte anche da altre organizzazioni.



Etichette alimentari: come dovrebbero essere? La parola ai consumatori con il questionario online di Ismea

ISMEA (Istituto di Servizi per il Mercato Agricolo Alimentare) ha lanciato una consultazione pubblica online sull'etichettatura dei prodotti agroalimentari. L'obiettivo è di raccogliere il parere dei cittadini/consumatori e degli operatori delle filiere agroalimentari, per comprendere il bisogno di informazione su argomenti quali l'origine della materia prima, il luogo di lavorazione e di confezionamento, al fine di migliorare le informazioni riportate sulle etichette alimentari e consentire un acquisto più consapevole.



Panettone e pandoro senza farina sono una forzatura del disciplinare, ma Ministero e industriali sono d'accordo

Vorrei per cortesia un chiarimento sul panettone e sul pandoro. La normativa italiana per la difesa di questi dolci italiani, specifica quali sono obbligatoriamente gli ingredienti che questi prodotti devono contenere. Da quanto ho capito tra gli ingredienti devono contenere "farina di frumento". Ho visto però in vendita un pandoro della Bauli senza glutine che come primo ingrediente contiene amido di mais e non farina di frumento. Può essere quindi chiamato pandoro?



Panettoni dei supermercati preparati da Bauli, Maina, Balocco... costano meno. Quali le differenze?

Come ogni anno si avvicina il Natale e con esso sugli scaffali dei supermercati compare l'amato dolce della tradizione. L'offerta ormai è così vasta e le nuove ricette sono messe talmente in risalto che diventa difficile per gli appassionati rintracciare il panettone tradizionale farcito di canditi e uvette. In un supermercato abbiamo contato almeno 10 varianti del dolce natalizio (con gocce di cioccolato fondente, zenzero, frutti esotici (papaia, ananas e guava), crema agli agrumi di Sicilia, crema di pistacchio, crema Champagne, pera e cioccolato a pezzetti, cioccolato e cherry...).



CRONACHE

**«Lotta contro l'obesità dei bambini
Tassare le bibite gassate? Inutile»**

Sugar tax: Barilla, Federalimentare, Mipaaf, Coldiretti contro società scientifiche e nutrizionisti. Il silenzio di Giulia Grillo

In Italia succedono cose strane. Ci sono 300 medici, nutrizionisti, pediatri, dietisti e 9 società scientifiche che si occupano di nutrizione, favorevoli all'introduzione di una sugar tax del 20% sulle bevande zuccherate. I 250 milioni che entrerebbero nella casse dello stato, dovrebbero essere destinati a iniziative contro l'obesità e il sovrappeso considerando che il 30% dei bambini e il 45,1% degli adulti ne sono in diversa misura colpiti. Ma il parere di questi signori che conoscono il problema da vicino non conta, non hanno voce in capitolo. La sugar tax è ormai una questione politica.



Zucchine immortali: dopo quattro mesi sono sempre uguali. Com'è possibile? Inchiesta della tv svizzera Patti Chiari

Dimenticarsi le zucchine nel cassetto del frigorifero e ritrovarle immutate dopo mesi. Com'è possibile? Se lo domanda Gianfranco, un cittadino svizzero che dopo aver comprato delle zucchine, le scorda sul davanzale e, dopo mesi, le trova uguali a come le aveva lasciate. Sorpreso vuole ripetere l'esperimento e ricompra alcune zucchine dello stesso tipo (spagnole da agricoltura convenzionale) mettendole a confronto con un paio invece biologiche provenienti dall'Italia.



La Francia dice stop al pesticida metam sodio. Decisione autonoma dopo 5 casi di intossicazione

L'Anses, l'agenzia per la sicurezza alimentare francese, ha deciso di vietare il metam sodio, fumigante attivo contro funghi e vermi, il cui uso è permesso tanto negli Stati Uniti quanto in Europa, ma che è da anni al centro di studi che hanno sollevato più di un dubbio, al punto che la sua definizione come possibile cancerogeno da parte della US Environmental Protection Agency risale addirittura al 2004. Il pesticida, oltre a essere sospettato di causare il cancro, può dare origine, in seguito a intossicazioni acute, a irritazioni cutanee e delle vie aeree.



Prosciutto cotto: stop ai nitriti "naturali" nascosti in etichetta. Gli estratti vegetali devono essere indicati come additivi e non come aromi

Stop ai nitriti nascosti in etichetta. Lo ha ribadito il Comitato su piante, animali, alimenti e mangimi della Commissione europea, su richiesta di alcuni Stati membri. Il problema riguarda gli estratti vegetali ricchi di nitriti e nitrati (per esempio, spinaci) usati come conservanti nella produzione del prosciutto cotto. Secondo le autorità di Bruxelles la presenza di questi estratti deve essere indicata in etichetta come "additivo", e non come si fa adesso con la dizione "aroma naturale". **Secondo la Commissione**, l'uso degli estratti naturali naturalmente ricchi di sostanze con proprietà in grado di svolgere una funzione tecnologica in un alimento – conservanti, antiossidanti, stabilizzanti... – o di loro precursori deve essere considerato come l'aggiunta intenzionale di additivi alimentari.



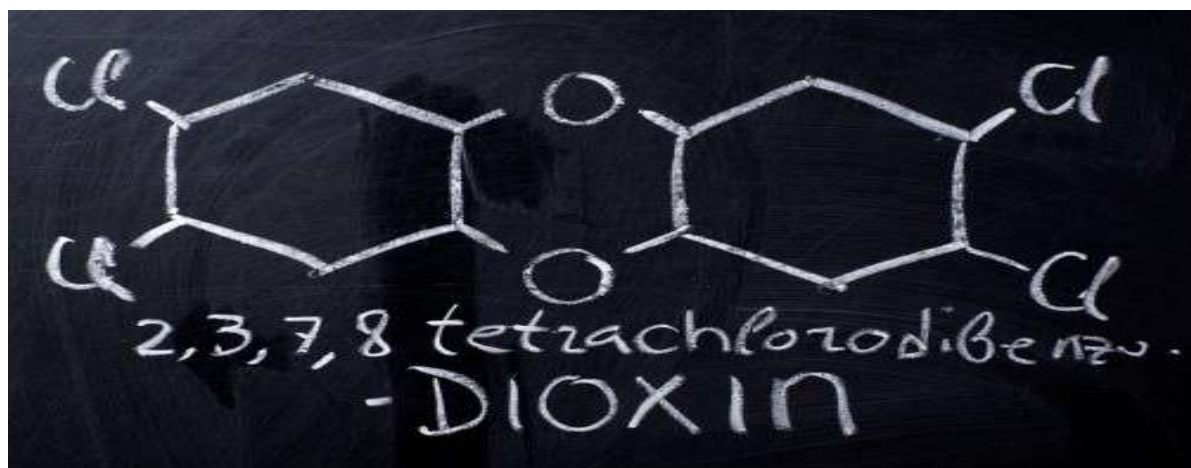
La pasta italiana è cambiata? Sì, in meglio. I risultati della rivista Il Salvagente promuovono tutto il settore

Il mensile Il Salvagente ha realizzato un test su 23 campioni di pasta per valutare il tenore di proteine, la tenuta in cottura e la presenza di pesticidi e micotossine. I risultati positivi per tutti i parametri mersi dall'indagine indicano solo un lieve miglioramento rispetto al passato, per quanto riguarda il tenore di residui di glifosato e deossinivalenolo (Don). Per la precisione va detto che la pasta italiana non ha mai avuto problemi di contaminazioni. I valori riscontrati in tutte le analisi condotte negli ultimi anni da diverse riviste e associazioni non hanno evidenziato problemi e, quando hanno riscontrato la presenza di pesticidi e di micotossine, i valori sono sempre stati molto al di sotto della soglia di legge. Secondo la rivista questa variazione è da collegare al cambiamento dalle fonti di approvvigionamento, se prima il grano duro importato per coprire il fabbisogno italiano arrivava da Canada e Stati Uniti adesso arriva da Francia e altri Paesi. Il laboratorio ha cercato 500 molecole di fitofarmaci, tra cui il glifosato, e 19 micotossine riscontrando ben poche presenze e ancor meno differenze tra la pasta preparata con grano italiano e quella con materia prima Ue e extra Ue (dove extra Ue sta presumibilmente per Canada e Stati Uniti).



Bauli, Paneangeli, Coop, Parmareggio: 4 richiami revocati in pochi giorni. La contaminazione non c'è. Cosa non funziona nel sistema di allerta

Un mese fa il Ministero della salute **ha revocato il richiamo** dei croissant con crema di latte Bauli, dopo che le analisi di revisione condotte dall'Istituto superiore di sanità hanno confermato l'assenza di *Salmonella* nel prodotto. Ieri **Cameo ha annunciato la revoca** del richiamo del 26 ottobre di un lotto di gelatina in fogli Paneangeli per possibile presenza di *Salmonella*, dopo che le analisi di revisione condotte sempre dall'Istituto superiore di sanità hanno confermato l'assenza di contaminazione. Sempre ieri è arrivata la revoca per la scamorza bianca di Coop e per il formaggio Cuor di fette Parmareggio ritirate dal mercato il 18 ottobre per sospetta contaminazione di *Escherichia coli*. Si tratta di episodi che evidenziano qualche criticità del sistema di allerta italiano.



Diossine e PCB negli alimenti. L'Efsa abbassa il livello di assunzione settimanale tollerabile

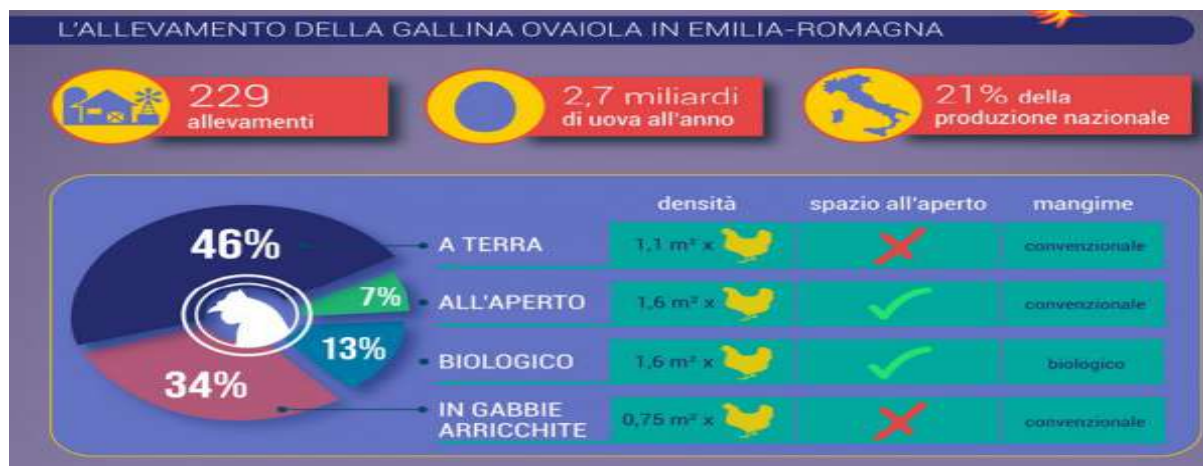
Il gruppo di esperti sulla contaminazione alimentare dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa), ha confermato le conclusioni di precedenti valutazioni sull'esposizione correlata alla dieta di diossine e PCB (policlorbifenili diossina-simili). Queste sostanze, presenti a bassi livelli nel cibo e nei mangimi per animali da allevamento, restano un elemento di preoccupazione per la salute. I dati provenienti dai paesi europei indicano un'assunzione eccessiva da parte delle persone di tutte le età.

Il problema è che stiamo parlando di sostanze altamente tossiche di sintesi che rimangono nell'ambiente per anni e che si accumulano a basse dosi nella catena alimentare, di solito nel tessuto grasso degli animali. La loro presenza è diminuita nell'arco degli ultimi trent'anni grazie agli sforzi congiunti delle autorità pubbliche e dell'industria.



Energy drink: in Gran Bretagna il 50% dei supermercati non rispetta l'impegno volontario di non venderli ai minori di 16 anni

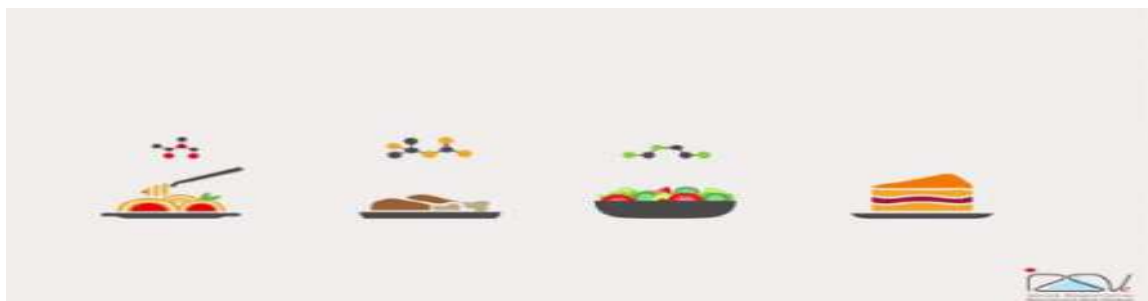
L'impegno volontario assunto lo scorso marzo dalle maggiori catene di supermercati britannici di non vendere energy drink con oltre 150 mg di caffeina per litro ai minori di 16 anni è sostanzialmente fallito. La società Serve Legal ha testato il comportamento dei supermercati, facendo acquistare energy drink ad alcuni giovani collaboratori. Nel 54% degli oltre 550 test effettuati, ai giovani non è stato richiesto alcun documento.



Galline felici? In Emilia Romagna solo il 20% vive in capannoni con spazi all'aperto. Nella maggior parte dei casi sono allevamenti bio

In Emilia-Romagna sono presenti numerosi allevamenti avicoli, oltre a centri di imballaggio delle uova, macelli e industrie di trasformazione della carne di pollo. Secondo stime di mercato un quinto della produzione avicola italiana proviene da questa regione. In particolare sul territorio sono presenti 229 allevamenti di galline ovaiole che producono il 21% delle uova italiane, per un totale di 2,7 miliardi unità.

I servizi veterinari delle aziende sanitarie svolgono continui controlli negli allevamenti per verificare il rispetto delle norme di legge e del benessere animale. Normalmente le ispezioni in un'azienda vengono fatte ogni 3-4 anni.



Che rischio chimico c'è nel piatto? Al di sotto del limite, nessuno. Lo spiega l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Attribuire alla parola "chimica" un significato dispregiativo o di danno è un'abitudine comune ma non corretta. Tutto è chimica. Noi stessi siamo chimica: siamo fatti di atomi e molecole, più o meno complessi. Così come lo sono i cibi che mangiamo. Esistono sostanze buone e salutari, o addirittura indispensabili, e altre potenzialmente tossiche. L'ossigeno che respiriamo è necessario per la sopravvivenza, così come le proteine e le vitamine. Il selenio svolge funzione antiossidante, il ferro trasporta l'ossigeno alle cellule e il rame serve al funzionamento di alcune vitamine.

Ma quando e come una sostanza diventa tossica per l'organismo umano e ci dobbiamo preoccupare di non assumerla, per esempio con il cibo? Ne parla l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie in un bel video. La nocività dipende dalla natura intrinseca dell'elemento che prendiamo in considerazione, ma anche dalla sua concentrazione nell'alimento che mangiamo. Per ogni sostanza esiste un "limite" al di sotto del quale non c'è pericolosità. Si tratta di un livello di concentrazione cautelativo fissato per legge verificabile tramite controlli in laboratorio.



PRINCIPALE LEGISLAZIONE ITALIANA PUBBLICATA NEL MESE DI NOVEMBRE 2018

AVVISO IMPORTANTE

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

COMUNICATO

Comunicato relativo alla pubblicazione del disciplinare di produzione della denominazione «Cioccolato di Modica» quale allegato del provvedimento n. 72723 del 17 ottobre 2018 relativo all'iscrizione della indicazione geografica protetta «Cioccolato di Modica» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette. (18A07084)

[\(GU Serie Generale n.258 del 06-11-2018\)](#)

DECRETO 25 ottobre 2018

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Garda» registrata in qualita' di Denominazione di origine protetta in forza al Regolamento (CE) n. 1263 della Commissione del 1° luglio 1996. (18A07166) [\(GU Serie Generale n.261 del 09-11-2018\)](#)

COMUNICATO

Proposta di riconoscimento della denominazione di origine protetta «Pistacchio di Raffadali» (18A07167) [\(GU Serie Generale n.261 del 09-11-2018\)](#)

DECRETO 14 settembre 2018

Disposizioni applicative di cui all'articolo 6 comma I del decreto 13 marzo 2018, recante definizione dei criteri di attuazione e delle modalita' di accesso al Fondo per l'emergenza avicola. (18A07191) [\(GU Serie Generale n.263 del 12-11-2018\)](#)

DECRETO 5 novembre 2018

Cancellazione di variet  di girasole dal registro nazionale e variazione del responsabile del mantenimento in purezza di talune specie vegetali iscritte al registro nazionale. (18A07252)

[\(GU Serie Generale n.264 del 13-11-2018\)](#)

PROVVEDIMENTO 31 ottobre 2018

Iscrizione della Indicazione geografica protetta «Lucanica di Picerno» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette. (18A07265)

[\(GU Serie Generale n.265 del 14-11-2018\)](#)

COMUNICATO

Avviso pubblico per la concessione di contributi finalizzati allo sviluppo del settore dell'agricoltura biologica attraverso la selezione di progetti di ricerca rispondenti alle tematiche prioritarie di ricerca e innovazione individuate nel Piano strategico nazionale per lo sviluppo del sistema biologico. (18A07269) [\(GU Serie Generale n.265 del 14-11-2018\)](#)

DECRETO 8 novembre 2018

Modificazioni del decreto n. 4407 del 7 agosto 2018, recante: «Condizioni per l'utilizzo dell'indicazione "classico" e criteri per la verifica della tracciabilità varietale». (18A07361)
[\(GU Serie Generale n.269 del 19-11-2018\)](#)

COMUNICATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Chianti Classico» (18A07395) [\(GU Serie Generale n.269 del 19-11-2018\)](#)

DECRETO 9 novembre 2018

Protezione transitoria, accordata a livello nazionale, alla denominazione Cappero delle Isole Eolie, per la quale è stata inviata istanza alla Commissione europea per la registrazione come denominazione di origine protetta. (18A07408) [\(GU Serie Generale n.270 del 20-11-2018\)](#)

COMUNICATO

Comunicato relativo alla domanda di registrazione della STG «Schaf-Heumilch / Sheep's Haymilk / Latte fieno di pecora / Lait de foin de brebis / Leche de heno de oveja». (18A07409)
[\(GU Serie Generale n.271 del 21-11-2018\)](#)

COMUNICATO

Avviso di pubblicazione del bando, di cui al decreto n. 30311 del 31 ottobre 2018, concernente le procedure di selezione per la concessione di contributi finalizzati alla realizzazione di progetti di ricerca nell'ambito del settore oleicolo-oleario. (18A07562)
[\(GU Serie Generale n.276 del 27-11-2018\)](#)

Gazzetta Ufficiale dell'UNIONE EUROPEA

PRINCIPALE LEGISLAZIONE EUROPEA PUBBLICATA NEL MESE DI SETTEMBRE 2018

EUR-Lex



[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2018/1647 della Commissione, del 31 ottobre 2018, che autorizza l'immissione sul mercato dell'idrolizzato di membrane d'uovo quale nuovo alimento a norma del regolamento \(UE\) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento di esecuzione \(UE\) 2017/2470 della Commissione \(Testo rilevante ai fini del SEE.\)](#)

[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2018/1648 della Commissione, del 29 ottobre 2018, che autorizza l'immissione sul mercato degli xilo-oligosaccaridi quale nuovo alimento a norma del regolamento \(UE\) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento di esecuzione \(UE\) 2017/2470 della Commissione \(Testo rilevante ai fini del SEE.\)](#)

[Regolamento \(UE\) 2018/1649 della Commissione, del 5 novembre 2018, che modifica l'allegato I del regolamento \(CE\) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la soppressione di alcune sostanze aromatizzanti dall'elenco dell'Unione \(Testo rilevante ai fini del SEE.\)](#)

[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2018/1650 della Commissione, del 5 novembre 2018, che modifica l'allegato I del regolamento \(CE\) n. 798/2008 per quanto riguarda le voci relative a Canada, Russia e Stati Uniti nell'elenco di paesi terzi, loro territori, zone o compartimenti da cui sono consentiti le importazioni e il transito nell'Unione di determinati prodotti a base di pollame in relazione all'influenza aviaria ad alta patogenicità \(Testo rilevante ai fini del SEE.\)](#)

[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2018/1660 della Commissione, del 7 novembre 2018, che impone condizioni particolari per l'importazione di alcuni alimenti di origine non animale da determinati paesi terzi a causa dei rischi di contaminazione con residui di antiparassitari e che modifica il regolamento \(CE\) n. 669/2009 e abroga il regolamento di esecuzione \(UE\) n. 885/2014 \(Testo rilevante ai fini del SEE.\)](#)

[Decisione di esecuzione \(UE\) 2018/1668 della Commissione, del 6 novembre 2018, che modifica l'allegato I della decisione 2006/766/CE per quanto riguarda la voce relativa agli Stati Uniti d'America nell'elenco dei paesi terzi e dei territori da cui sono autorizzate le importazioni di molluschi bivalvi, echinodermi, tunicati e gasteropodi marini vivi, refrigerati, congelati o trasformati destinati al consumo umano \[notificata con il numero C\(2018\) 7207\] \(Testo rilevante ai fini del SEE.\)](#)

[Decisione di esecuzione \(UE\) 2018/1689 della Commissione, dell'8 novembre 2018, che modifica l'allegato della decisione di esecuzione 2014/709/UE recante misure di protezione contro la peste suina africana in taluni Stati membri \[notificata con il numero C\(2018\) 7511\] \(Testo rilevante ai fini del SEE.\)](#)

[Regolamento \(UE\) 2018/1670 del Parlamento europeo e del consiglio, del 23 ottobre 2018, recante modifica del regolamento \(CE\) n. 110/2008 per quanto riguarda le quantità nominali per l'immissione sul mercato dell'Unione di shochu prodotto mediante distillazione singola in alambicco e imbottigliato in Giappone](#)

[Decisione \(UE\) 2018/1701 della Commissione, del 7 novembre 2018, sulla proposta di iniziativa dei cittadini dal titolo «Etichettatura obbligatoria degli alimenti come non vegetariani/vegetariani/vegani» \[notificata con il numero C\(2018\) 7300\]](#)

[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2018/1729 della Commissione, del 15 novembre 2018, che modifica il regolamento \(CE\) n. 206/2009 per quanto riguarda le informazioni che devono essere fornite nei manifesti rivolti ai viaggiatori e al pubblico in generale in merito a determinate scorte personali di prodotti di origine animale \(Testo rilevante ai fini del SEE.\)](#)

[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2018/1786 della Commissione, del 19 novembre 2018, relativo all'approvazione di una modifica del disciplinare di una denominazione di origine protetta o di un'indicazione geografica protetta «Chianti Classico» \(DOP\)](#)

[Decisione di esecuzione \(UE\) 2018/1790 della Commissione, del 16 novembre 2018, che abroga la decisione 2002/623/CE recante note orientative per la valutazione del rischio ambientale degli organismi geneticamente modificati \[notificata con il numero C\(2018\) 7513\] \(Testo rilevante ai fini del SEE.\)](#)

[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2018/1872 della Commissione, del 23 novembre 2018, recante deroga ai regolamenti \(CE\) n. 2305/2003, \(CE\) n. 969/2006 e \(CE\) n. 1067/2008, ai regolamenti di esecuzione \(UE\) 2015/2081 e \(UE\) 2017/2200, al regolamento \(CE\) n. 1964/2006, al regolamento di esecuzione \(UE\) n. 480/2012 e al regolamento \(CE\) n. 1918/2006, per quanto riguarda le date relative alla presentazione delle domande e al rilascio dei titoli d'importazione nel 2019 nell'ambito dei contingenti tariffari relativi ai cereali, al riso e all'olio di oliva, e recante deroga al regolamento di esecuzione \(UE\) 2016/2080 per quanto riguarda il termine per l'esame delle offerte per le vendite mediante gara di latte scremato in polvere nell'ambito dell'intervento pubblico nel 2019](#)

[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2018/1873 della Commissione, del 28 novembre 2018, che modifica il regolamento \(CE\) n. 1484/95 per quanto riguarda la fissazione dei prezzi rappresentativi nei settori delle carni di pollame e delle uova nonché per l'ovoalbumina](#)

Pubblicazioni



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).

Sito Internet del Settore Alimentare



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

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.



Domande & Offerte

segreteria@aicqcn.it

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

PROPOSTE DICOLLABORAZIONE

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.