



"Natura morta con aragosta" (1640-1649) di Jan Davidsz. De Heem



SPORTELLO SETTORE ALIMENTARE

INDICE

• CHIEDETE E VI SARA' DETTO	2	• LEGISLAZIONE ITALIANA	14
• GRUPPI DI STUDIO	3	• LEGISLAZIONE EUROPEA	16
• EVENTI	4	• PUBBLICAZIONI AICQ	17
• CORSI DEL SETTORE	5	• OPPORTUNITA' PER GLI SPONSOR	18
• NEWS	6	• DOMANDE & OFFERTE	18

NUOVI EVENTI A PAG. 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:

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

Prossimo incontro 24 gennaio 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.

EXPORIVAHOTEL

Salone Professionale dell'Industria, della Ospitalità e della Ristorazione

Quando – 3-6 Febbraio 2019

Dove – Riva del Garda (TN) – Quartiere Fieristico – Via Baltera 20

Info - <https://rivadelgardafierecongressi.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 – Bologna Fiere

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.



All'agricoltura biologica solo le briciole dei finanziamenti europei e italiani. Nei nostri campi chi inquina viene pagato

Nei nostri campi chi inquina viene pagato. All'agricoltura che utilizza pesticidi, diserbanti e fertilizzanti sintetici va la quasi totalità dei finanziamenti europei e nazionali. La politica agricola comunitaria sovvenziona infatti il 97,7% dell'agricoltura convenzionale. Al biologico vanno le briciole. Secondo i dati elaborati dall'Ufficio studi della Camera dei deputati, su 41,5 miliardi di euro destinati all'Italia dalla Politica agricola comune (PAC) 2014-2020, all'agricoltura biologica vanno appena 963 milioni di euro.



Pesce crudo: il rischio larve di Anisakis. Cosa fare per neutralizzare il parassita nascosto e mangiare tranquilli

L'**Anisakis** è un genere di vermi nematodi parassiti, che possono infettare l'uomo risalendo la catena alimentare. Le larve si trovano abitualmente nell'acqua di mare, dove vengono ingerite da piccoli crostacei, a loro volta preda di pesci che possono finire sulle nostre tavole. L'anisakiasi (o anisakidiosi) è la parassitosi causata da queste larve e provoca sintomi che possono essere scambiati per altre malattie dell'apparato digerente (dolori addominali, nausea, vomito, diarrea). Non è chiaro quanti casì di anisakiasi si verifichino in Europa: alcuni ricercatori ipotizzano 500 casi ogni anno, ma è molto probabile che il numero sia sottostimato. Uno studio più recente aveva stimato per la Spagna circa 8 mila infezioni annue!



Fettine Coop: formaggio 100% italiano? Una lettrice ha dei dubbi. La risposta dell'azienda e dell'avvocato Dario Dongo

Ho comprato le fettine Coop che presentano la scritta “formaggio 100% italiano” (vedi foto). Siccome nell'elenco ci sono tanti ingredienti tra cui il latte di “Origine Italia”, vorrei sapere dall'Avvocato Dongo che differenza c'è fra le due scritte dell'origine del formaggio e del latte. Vi ringrazio e faccio i complimenti per il bel lavoro di informazione. Ylenia

Risponde l'avvocato Dario Dongo, Ph.D. in diritto alimentare europeo

Bisogna anzitutto premettere che Coop Italia, nell'offrire notizie sull'origine del latte in un formaggio fuso, offre buona prova di trasparenza nell'informazione al consumatore. L'origine del latte infatti era stata prescritta da un decreto ministeriale ormai decaduto (si veda [l'articolo](#)) sulla quasi totalità dei prodotti lattiero-caseari, con esclusione proprio dei formaggi fusi.

Ciò premesso, l'etichetta in esame presenta in effetti alcune criticità. In primo luogo, la dicitura “100% formaggio italiano” che appare sul fronte etichetta appare equivoca. Tale dicitura si trova infatti in prossimità della denominazione dell'alimento (“formaggio fuso a fette”), ma non è chiaro se essa sia effettivamente riferita al prodotto finale o soltanto al “formaggio” inteso come primo ingrediente nella relativa lista.



Il no all'olio di palma di Iceland diventa un affare di Stato. Malesia e Indonesia hanno chiesto al governo britannico di intervenire

Quando lo scorso aprile la catena di supermercati Iceland, specializzata nei surgelati, annunciò che entro l'anno avrebbe eliminato l'olio di palma da tutti i prodotti a proprio marchio, funzionari dei governi di Malesia e Indonesia scrissero al governo di Londra, chiedendogli di intervenire. Ciò che aveva irritato particolarmente i due governi del Sud-Est asiatico, che producono circa il 90% dell'olio di palma mondiale, non era certo l'impatto economico diretto della decisione di Iceland, pari a 500 tonnellate l'anno, bensì le motivazioni addotte per quella scelta e cioè che la produzione di questo grasso tropicale sta causando la distruzione della foresta pluviale e sul mercato di massa non esiste qualcosa che possa essere definito come un olio di palma sostenibile.



Perdere peso con alimenti nutraceutici e cibi funzionali? L'idea è accattivante, ma gli studi e le ricerche frenano l'entusiasmo

Nel 2016, a livello mondiale, la prevalenza di sovrappeso e obesità (considerati fattori di rischio per molte patologie croniche, come diabete di tipo 2, malattie cardiovascolari e cancro) era rispettivamente del 39% e del 13% e registrava un continuo aumento [1]. Per questo motivo, negli ultimi anni si è focalizzata l'attenzione anche su metodi alternativi rispetto a quelli tradizionali come la riduzione dell'apporto alimentare, il cambio di abitudini e l'attività fisica. In questo ambito sostanze come la curcumina della curcuma, le catechine del tè verde, la caffeina di caffè, cioccolato e tè, e la capsaicina del peperoncino sono state oggetto di studi. Al di fuori dell'attenzione mediatica che hanno avuto, c'è da chiedersi se secondo le conoscenze scientifiche, sono davvero efficaci per la perdita dei chili di troppo in persone con problemi di sovrappeso e obesità. **Recentemente sono state pubblicate** delle meta-analisi (tecnica statistica che permette di combinare dati raccolti da più studi su uno stesso tema) sugli effetti dell'interazione di questi composti sul peso corporeo, sull'indice di massa corporea (Imc), sulla circonferenza addominale e sulla spesa energetica in soggetti sovrappeso e obesi [4, 5, 8, 12]. L'Imc è un indice che permette di classificare il sovrappeso e i vari gradi di obesità (vedi tabella sotto)[2], mentre la circonferenza addominale è associata a un aumento del rischio cardiovascolare, quando supera 88 cm nelle donne e 102 cm negli uomini [3].



Aumentano i casi di Listeria negli ultimi 5 anni, stabili Salmonella e Campylobacter. Rapporto 2017 Efsa-Ecdc sulle malattie trasmesse da animali e alimenti

In Europa, negli corso degli ultimi cinque anni, i casi di *Listeria monocytogenes* registrati sono in continuo aumento, mentre è rimasto piuttosto stabile il numero delle infezioni da *Salmonella* e *Campylobacter*. Lo rivela il rapporto per l'anno 2017 sulle malattie trasmesse dagli animali (zoonosi) e dagli alimenti, pubblicato dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) insieme al Centro europeo per il controllo e la prevenzione delle malattie (Ecdc).

In Europa, lo scorso anno sono stati registrati 5.079 focolai epidemici originati da alimenti o acqua, in calo rispetto al 2016 (-6,8%), ma comunque pari a quasi 100 eventi alla settimana. Questi eventi hanno coinvolto 43.400 persone, di cui oltre 4.500 hanno richiesto un ricovero in ospedale, mentre 33 casi sono stati fatali.



Guerra alla soda tax: in America si votano leggi contro le tasse sul cibo. Dietro le iniziative si cela l'industria delle bevande zuccherate

C'è una sottile guerra, combattuta in punta di diritto – e con illustri precedenti – che potrebbe mettere a rischio la soda tax negli Stati Uniti. A lanciare l'allarme è il *New York Times*, che in un lungo articolo spiega come le grandi compagnie produttrici di bevande gassate abbiano finanziato, in molti Stati dove si votava per referendum specifici nello stesso giorno delle elezioni di medio termine, campagne di disinformazione massiccia volte a sostenere leggi locali pensate per vietare qualunque tassazione sul cibo. Nelle quali rientrano, ovviamente, anche le bevande zuccherate, anche se già sottoposte a tasse specifiche.

Gli argomenti utilizzati sono stati subdoli: in pressanti pubblicità articolate in video, manifesti e messaggi di testimonial e persone comuni, collocate per esempio nei supermercati, i gruppi raccolti sotto la denominazione *Yes! To affordable groceries* (nome che significa qualcosa come *Si ai generi alimentari sostenibili*, e che gioca sull'Obamacare, la legge sanitaria il cui nome contiene anch'esso il termine *affordable*, sostenibile) hanno ribadito per settimane che c'era l'intenzione di imporre nuove tasse sul cibo, e che questo andava impedito con ogni mezzo, per esempio con una legge ad ampio spettro che vietasse qualunque tipo di nuova imposta sui generi alimentari. Molti degli intervistati dal giornale hanno affermato di non sapere nulla di nuove tasse sul cibo, ma di volerle evitare a tutti i costi perché già in situazioni economiche precarie.



Il sale rosa dell'Himalaya continua a spopolare tra i Millennials, grazie a chef e influencer. Ma non è benefico per la salute e il prezzo è salato

Non fa bene alla salute – almeno non più di quello bianco – ma non fa neanche male, non arriva davvero dall'Himalaya e costa parecchio più di quello normale. Eppure il sale rosa sta vivendo un momento di popolarità planetaria, e ingiustificata. A raccontare la sua incredibile storia, che c'entra molto con l'associazione inconscia dei colori agli alimenti, con alcune credenze popolari infondate e con tendenze lanciate da personaggi pubblici e *influencer*, è il giornale americano *The Atlantic*. L'articolo della giornalista specializzata in alimentazione Amanda Mull racconta come si è arrivati al successo, non senza una punta di ironia verso questa gigantesca bufala.



Burger vegetali: di legumi, cereali o verdure? Una guida per districarsi tra i nuovi prodotti sul mercato

I **prodotti alimentari** sostitutivi della carne sono sempre più diffusi in tutti i supermercati. Le tipologie aumentano continuamente e anche lo spazio occupato sugli scaffali perché gli acquirenti non sono solo vegetariani e vegani, ma tanti consumatori attenti alla propria salute. Dall'edizione 2018 del Rapporto Coop sui consumi degli italiani emerge infatti che "un italiano su cinque dichiara di seguire una dieta biologica o salutistica, ricca di verdura, frutta e povera di carne e zuccheri".



La Norvegia verso il divieto dell'olio di palma come biocombustibile dal 2020. Governo e produttori indonesiani preoccupati

La **Norvegia** si avvia ad essere il primo Paese a vietare l'olio di palma come biocombustibile. Come riferisce il quotidiano britannico *The Independent*, la decisione del parlamento norvegese è stata salutata dagli ambientalisti come una vittoria nella lotta per salvare le foreste pluviali, combattere i cambiamenti climatici e proteggere gli oranghi in via di estinzione.



Birra Tuborg con sciroppo di glucosio tra gli ingredienti: è normale? Risponde l'avvocato Dario Dongo

Volevo segnalarvi una cosa bizzarra: per caso l'altro giorno ho letto gli ingredienti di una Birra Tuborg e ho scoperto con un certo stupore che è presente anche lo sciroppo di glucosio... È normale?

Risponde l'avvocato Dario Dongo, Ph.D. in diritto alimentare europeo. La legge italiana sulla birra, legge 1354/1962, è senza dubbio la più severa tra quelle in vigore a livello internazionale. Per quanto attiene alla composizione e soprattutto al "grado Plato" (°P), vale a dire l'indice saccarometrico che esprime la quantità di sostanza secca e così distingue la birra di qualità rispetto a quelle low-cost di importazione.



Abbiamo assaggiato la nuova “Nutella” Pan di Stelle Mulino Bianco Barilla in anteprima per voi! Dal 7 gennaio sugli scaffali dei supermercati

È iniziato il conto alla rovescia per l'arrivo sugli scaffali del supermercato della crema spalmabile Pan di Stelle della Barilla con granella degli omonimi biscotti: la novità sbarcherà il prossimo 7 gennaio e tutti sono curiosi di assaggiarla. Noi l'abbiamo cercata a lungo e, grazie a un colpo di fortuna, siamo riusciti a entrare in possesso di un vasetto per assaggiare la nuova crema in anteprima e confrontarla con il prodotto leader del mercato, la Nutella di Ferrero.

La crema Pan di Stelle è confezionata in un vasetto classico da 330 grammi (contro i 450 grammi del vasetto standard della Nutella), in vetro e con il coperchio metallico, che riproduce il biscotto al cacao e nocchie con le stelle di zucchero da cui prende il nome. Sull'etichetta campeggiano in bella vista le scritte “senza olio di palma” e “100% nocchie italiane”.



Zuccheri nascosti, Kellogg's e Hipp costretti a rimuovere il claim “senza zuccheri aggiunti” nei Paesi Bassi: “ingannevole”

Quando l'etichetta recita “senza zuccheri aggiunti”, ma il prodotto contiene fonti “nascoste” di zucchero, il claim è ingannevole? La risposta è affermativa, secondo l'Autorità olandese per la pubblicità, che ha imposto a sette aziende di rimuovere la dicitura da alcuni prodotti “senza zuccheri aggiunti” ma con grandi quantità di succhi concentrati, puree e paste di frutta molto zuccherini, la cui presenza non poteva essere spiegata con altre funzioni tecnologiche. La decisione dell'autorità è partita da una denuncia di Foodwatch contro nove produttori, tra cui Kellogg's e Hipp.

La dicitura nutrizionale “senza zuccheri aggiunti”, secondo il [registro dei claim nutrizionali](#) e salutistici dell'Unione europea, può essere utilizzata solo se il prodotto non contiene alcuno zucchero semplice (monosaccaridi e disaccaridi) aggiunto o qualsiasi altro alimento usato per le sue proprietà dolcificanti. Nel caso in cui siano naturalmente presenti, il claim deve essere accompagnato dalla dicitura “contiene naturalmente zuccheri”.



Sugar tax: al via la campagna per la tassa sulle bevande zuccherate. Hanno aderito 10 società scientifiche e oltre 330 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 (*). La vicenda non riguarda solo il nostro Paese. L'Organizzazione mondiale della sanità (Oms) e l'Organizzazione per la cooperazione e lo sviluppo economico (Ocse) considerano l'obesità una forma di "epidemia globale".

L'eccesso di zuccheri è sicuramente una delle cause del problema. Secondo l'Osservatorio epidemiologico cardiovascolare dell'Istituto superiore di sanità (2008-2012), gli italiani assumono circa 100 g al giorno di zuccheri semplici, pari al 20,7% delle calorie.



Le etichette nutrizionali migliorano la dieta. Un nuovo studio dimostra la loro utilità per fare scelte più consapevoli

Almeno in alcuni casi, le etichette nutrizionali aiutano ad assumere comportamenti più virtuosi. Lo dimostra una grande metanalisi condotta da uno dei centri di ricerca sull'alimentazione umana più importanti del mondo, quello della Tufts University di Boston guidato da Darius Mozaffarian, appena pubblicata sull'*American Journal of Preventive Medicine*. Da essa emerge infatti che per alcune categorie di nutrienti, le indicazioni nutrizionali, comunque formulate, aiutano chi mangia a scegliere meglio e a consumare meno calorie e classi di nutrienti nocive, se in eccesso, e spingono le aziende a modificare spontaneamente la composizione degli alimenti pronti, sia pure in misura parziale.

Nello studio, condotto da Food-Price, il gruppo specializzato in questo tipo di indagini, sono stati attentamente analizzati 60 trial pubblicati tra il 1990 e il 2014 in 11 paesi nei quali erano state effettuate oltre due milioni di osservazioni singole. In particolare si trattava di analisi relative alla dieta giornaliera, agli acquisti, alle ricette degli alimenti pronti e così via. Gli studi erano focalizzati sulle eventuali modifiche conseguenti all'introduzione di una qualche forma di informazione sul contenuto nutrizionale, per esempio sui menu dei ristoranti, sulle confezioni degli alimenti o sugli scaffali dei supermercati.



Poveri polli: soffocati, bolliti vivi o morti congelati! Negli Usa non ci sono adeguate normative per il benessere del pollame

Negli Stati Uniti i polli continuano a essere tenuti in scarsissima considerazione, quanto a benessere, e uccisi in modi che definire disumani è usare un eufemismo. La realtà, rivelata dal gruppo di giornalismo investigativo *The Bureau of Investigative Journalism* e dal *Guardian* va ben al di là di quanto normalmente si pensi, e i casi di supposti incidenti, nei quali migliaia di animali vengono uccisi per schiacciamento, congelamento o addirittura bolliti vivi sono migliaia.

Tutto ha avuto inizio quando, grazie alla legge sulla libertà di stampa *Freedom of Information Act*, alla base di tutti i più clamorosi scoop degli ultimi anni, il Bureau ha avuto accesso ai documenti riservati del Food Safety and Inspection Service (Fsis) dello US Department of Agriculture, l'agenzia che si occupa appunto di ispezionare le condizioni degli allevamenti, grazie a una richiesta fatta dall'Animal Welfare Institute.



Lo Stato nel piatto. Il governo britannico vuole porre un limite alle calorie dei cibi pronti e delle porzioni dei ristoranti, e scoppia la polemica

Lo scorso ottobre, la stampa inglese aveva rivelato che il governo stava predisponendo un nuovo piano anti-obesità contenente nuove raccomandazioni sul limite massimo di calorie presenti nei cibi pronti venduti nei supermercati e nei piatti serviti ai ristoranti. Ora il *Telegraph* ha visionato una bozza del piano preparato da Public Health England, agenzia governativa per la Salute.

Sandwich e insalate miste non dovrebbero superare le 550 calorie, mentre le pizze dovrebbero stare entro il limite di 1.040, molto meno di parecchie di quelle attualmente vendute da takeaway, ristoranti e negozi. Nei supermercati, una porzione di cipolle fritte indiane, di insalata di cavolo e carote con salsa, di vol-au-vent, di Yorkshire pudding o di cocktail di gamberi non dovrebbe superare le 134 calorie. Al ristorante, però, una porzione degli stessi cibi potrebbe raggiungere le 555 calorie. In ogni caso, la maggior parte delle portate principali dei ristoranti non dovrebbe superare le 951 calorie. Questi obiettivi dovrebbero essere raggiunti volontariamente entro il 2024 ma, se venissero mancati, il rapporto di Public Health England afferma che potrebbero essere usate "altre leve".

Le indiscrezioni sul nuovo piano anti-obesità del governo britannico hanno sollevato molte reazioni critiche, secondo cui incarnano una concezione paternalistica dello Stato, che si comporta nei confronti dei cittadini come una baby sitter con dei bambini (*nanny state*).



PRINCIPALE LEGISLAZIONE ITALIANA PUBBLICATA NEL MESE DI DICEMBRE 2018

AVVISO IMPORTANTE

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

PROVVEDIMENTO 9 novembre 2018

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Veneto Valpolicella, Veneto Euganei e Berici, Veneto del Grappa» registrata in qualita' di denominazione di origine protetta in forza al regolamento (CE) n. 2036/2001 della Commissione del 17 ottobre 2001. (18A07830)

[\(GU Serie Generale n.286 del 10-12-2018\)](#)

DECRETO 5 dicembre 2018

Modifiche del Registro nazionale delle variet  delle piante da frutto. (18A07993)

[\(GU Serie Generale n.290 del 14-12-2018\)](#)

PROVVEDIMENTO 5 dicembre 2018

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione «Prosciutto di Norcia» registrata in qualita' di Indicazione geografica protetta in forza al regolamento (CE) n. 1065/1997 della Commissione del 12 giugno 1997. (18A08042)

[\(GU Serie Generale n.291 del 15-12-2018\)](#)

DECRETO 25 ottobre 2018

Modalita' di attuazione del regolamento di esecuzione (UE) n. 2018/1506, relativo a misure eccezionali di sostegno del mercato nei settori della uova e delle carni di pollame in Italia.

(18A08062) [\(GU Serie Generale n.293 del 18-12-2018\)](#)

DECRETO 27 novembre 2018

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini DOP «Valdadige» o «Etschtaler». (18A08151) [\(GU Serie Generale n.295 del 20-12-2018\)](#)

DECRETO 5 dicembre 2018

Modifica temporanea del disciplinare di produzione dei vini DOCG «Morellino di Scansano», limitatamente alla data di immissione al consumo della tipologia «di base» derivante dalla campagna vendemmiale 2018/2019. (18A08150) [\(GU Serie Generale n.295 del 20-12-2018\)](#)

DECRETO 24 ottobre 2018

Norme concernenti la classificazione delle carcasse bovine e suine, la rilevazione dei prezzi e la commercializzazione delle carni di bovini di eta' inferiore a dodici mesi. (18A08366)

[\(GU Serie Generale n.298 del 24-12-2018\)](#)

DECRETO 14 novembre 2018

Modifica del decreto ministeriale 26 ottobre 2015, n. 5811, recante disposizioni nazionali di attuazione del regolamento (CE) n. 436/2009 della Commissione del 26 maggio 2009, inerenti le dichiarazioni di vendemmia e di produzione vinicola. Campagna vitivinicola 2018/2019. (18A08412)

[\(GU Serie Generale n.300 del 28-12-2018\)](#)

Gazzetta Ufficiale dell'UNIONE EUROPEA

PRINCIPALE LEGISLAZIONE EUROPEA PUBBLICATA NEL MESE DI DICEMBRE 2018

EUR-Lex



[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2018/1880 della Commissione, del 30 novembre 2018, che modifica il regolamento \(CE\) n. 3199/93 relativo al riconoscimento reciproco dei processi di completa denaturazione dell'alcole ai fini dell'esenzione dell'accisa C/2018/7906](#)

[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2018/1991 della Commissione, del 13 dicembre 2018, che autorizza l'immissione sul mercato delle bacche di Lonicera caerulea L. quale alimento tradizionale da un paese terzo 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 \(Testo rilevante ai fini del SEE.\) C/2018/8443](#)

[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2018/2016 della Commissione, del 18 dicembre 2018, che autorizza l'immissione sul mercato dei chicchi decorticati di Digitaria exilis quale alimento tradizionale da un paese terzo 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 \(Testo rilevante ai fini del SEE.\) C/2018/8450](#)

[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2018/2017 della Commissione, del 18 dicembre 2018, che autorizza l'immissione sul mercato dello sciroppo di Sorghum bicolor \(L.\) Moench quale alimento tradizionale da un paese terzo 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 \(Testo rilevante ai fini del SEE.\) C/2018/8453](#)

[Decisione di esecuzione \(UE\) 2018/2045 della Commissione, del 19 dicembre 2018, che rinnova l'autorizzazione all'immissione in commercio di prodotti contenenti, costituiti o derivati da granturco geneticamente modificato NK603 × MON 810 \(MON-ØØ6Ø3-6 × MON-ØØ81Ø-6\) a norma del regolamento \(CE\) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio \[notificata con il numero C\(2018\) 8239\] \(Testo rilevante ai fini del SEE.\) C/2018/8239](#)

[Decisione di esecuzione \(UE\) 2018/2046 della Commissione, del 19 dicembre 2018, che autorizza l'immissione in commercio di prodotti contenenti, costituiti o derivati dal granturco geneticamente modificato MON 87427 × MON 89034 × 1507 × MON 88017 × 59122 e dal granturco geneticamente modificato che combina due, tre o quattro dei singoli eventi MON 87427, MON 89034, 1507, MON 88017 e 59122, e che abroga la decisione 2011/366/UE \[notificata con il numero C\(2018\) 8238\] \(Testo rilevante ai fini del SEE.\) C/2018/8238](#)

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.