



"La colazione dei canottieri" di Pierre-Auguste Renoir (1880-1882)



SPORTELLO

SETTORE ALIMENTARE

INDICE

• CHIEDETE E VI SARA' DETTO	2	• LEGISLAZIONE ITALIANA	15
• GRUPPI DI STUDIO	3	• LEGISLAZIONE EUROPEA	17
• EVENTI	4	• PUBBLICAZIONI AICQ	19
• CORSI DEL SETTORE	5	• OPPORTUNITA' PER GLI SPONSOR	20
• NEWS	6	• DOMANDE & OFFERTE	20

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 27 marzo 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.

VINITALY –

Salone Internazionale Vini e Distillati

Quando – 7-10 Aprile 2019

Dove –Veronafiere Viale del Lavoro 8 -Verona

Info- <https://www.vinitaly.com/it>



Cibus Connect-

evento b2b dedicato al meglio del food in Italia-

Quando – 10-11 Aprile 2019

Dove –Fiera di Parma-Viale delle Esposizioni 396

Info-<https://www.cibus.it>



Biosalute –Fiera prodotti biologici

Quando – 8-10 Marzo 2019

Dove –S.Lucia di Piave (TV)-Via Mareno 1

Info-<http://www.naturalexpo.it>



TuttoFood-Milano World Food Exhibition

Quando – 6-9 Maggio 2019

Dove –Fiera di Milano Rho-

Strada Statale Sempione 28-ingr.porta sud-

Info-www.tuttofood.it



Corsi del settore

[AICQ Meridionale](#)

Corso Introduttivo sugli standard volontari nella filiera Agro-Alimentare

Dove: c/o Lab.IDEAS Dip.Ing.Ind.le P.le V.Tecchio 80 80125 NAPOLI

Quando: 8-9 Aprile 2019 per un totale di 16 ore

Info: tel 392-8857600 e-mail: marketing@aicq-meridionale.it

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.



Compro cibo online, ma chi tutela la mia salute?

I temi della sicurezza alimentare, del controllo e della correttezza delle informazioni nell'e-commerce del food sono stati al centro della prima giornata del **Festival del Giornalismo Alimentare 2019** con due panel dedicati all'argomento.



Brutte notizie per la carenza di folati: i danni che provoca sono irreversibili

Il folato è una vitamina essenziale per la salute umana. Tuttavia, poiché il corpo non può immagazzinarlo, deve essere ricavato da alimenti ricchi di folati o con l'assunzione di integratori di acido folico (folato artificiale). È difficile trovare oggi una donna incinta che non conosca l'importanza dei folati nella prevenzione dei difetti congeniti.

Un recente studio pubblicato sulla rivista «Proceedings of the National Academy of Sciences» ha fatto un po' di luce sulla questione.



L'Efsa propone limiti più severi per la Salmonella nelle galline ovaiole. I casi di infezione negli esseri umani potrebbero essere dimezzati

L'Ue dovrebbe fissare limiti più severi per la presenza di *Salmonella* nella galline ovaiole, con l'obiettivo di dimezzare i casi di infezione di origine alimentare negli esseri umani. Lo sostiene l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) in un nuovo parere, in cui sottolinea come dopo diversi anni di calo dei casi di salmonellosi nell'Ue la tendenza si sia arrestata.



Le insalate in busta sono pericolose? No, si tratta dell'ultima (vecchia) bufala del web

In questi giorni il web è invaso da articoli di giornale con titoli allarmistici sulle insalate in busta. Sono accusate di essere un ricettacolo di "virus e batteri", per cui "andrebbero rilavate a casa o addirittura disinfettate"o, meglio ancora, non consumate.



Plastica monouso addio, parte l'iniziativa Milano Plastic Free in collaborazione con Legambiente. Sperimentazione in quattro vie del capoluogo

Anche Milano si mette in moto per dire addio alla plastica monouso e arrivare preparati al 2021, quando entreranno in vigore le nuove norme europee che metteranno al bando alcuni oggetti usa e getta, che costituiscono il 49% dei rifiuti marini.



Bacalà: non ci sono norme igieniche sul sistema di vendita, bisogna affidarsi al “buon senso”. La sentenza della Cassazione

Per il bacalà non valgono le regole europee sull'igiene degli alimenti. La commercializzazione di prodotti come il merluzzo sotto sale non è infatti coperta dalle norme comunitarie e per gestire igiene e sicurezza è sufficiente il “buon senso”. Lo ha stabilito la Corte di Cassazione, chiamata a esprimersi sul caso di un commerciante che era stato accusato (e poi già assolto in primo e secondo grado) per aver conservato il bacalà in acqua a 6°C, invece che in frigorifero a una temperatura compresa tra 0°C e 4°C, come indicato dal produttore.



Laser portatile contro le frodi alimentari firmato Enea. La tecnologia è stata già testata su cibi di grande consumo

Si chiama Safefood ed è un dispositivo laser portatile per lo screening rapido e affidabile della qualità del cibo (ne avevamo già parlato in questo articolo). Lo ha presentato l'Enea (Agenzia nazionale per le nuove tecnologie, l'energia e lo sviluppo economico sostenibile), che nei laboratori di Frascati sta lavorando a due prototipi: uno destinato alle attività ispettive di organi di controllo e l'altro per i controlli di qualità nell'industria alimentare.



Come si conserva l'olio extravergine d'oliva? I consigli di Antonello Paparella, microbiologo alimentare

L'olio extravergine di oliva è il condimento principale della dieta mediterranea ed è presente nelle cucine di tutti gli italiani, ma sappiamo come conservarlo e in quale contenitore acquistarlo? Quali sono gli accorgimenti da seguire e soprattutto gli errori da non fare?



La soda tax di Berkeley funziona: dimezzato il consumo di bevande dolci e aumentato di un terzo quello di acqua

Nei primi tre anni di applicazione, la soda tax di Berkeley, in California, può vantare un invidiabile successo: ha convinto i cittadini – soprattutto quelli più a rischio – a dimezzare il consumo di bevande dolci, e ad aumentare di un terzo quello di acqua.



Gli alimenti ultra-trasformati potrebbero danneggiare gravemente la salute. I risultati di uno studio francese condotto su 44 mila persone

Uno studio condotto in Francia, che ha coinvolto tra il 2009 e il 2017 più di 44 mila adulti di oltre 45 anni, di cui il 73% donne, indica che a un aumento del 10% del consumo di alimenti ultra-trasformati industriali può corrispondere un incremento di oltre il 10% dei casi di cancro, con un maggior rischio di mortalità del 14%.



Limoni, arrivano gli OGM per salvare l'industria USA da un'epidemia catastrofica. Ma cosa ne pensa l'opinione pubblica americana?

Che cosa pensano gli americani di frutta e verdura geneticamente modificate? Sono davvero così contrari come si pensa che siano?



Il sogno impossibile delle bottiglie in bioplastica per l'acqua minerale. Manca il sistema di riciclaggio

Da alcuni anni sono sul mercato bottiglie in bioplastica compostabile (meglio conosciuto come PLA o acido polilattico). Si tratta di un materiale in grado di sostituire il PET ricavato dal petrolio utilizzato in tutto il mondo per le bottiglie di acqua minerale, bibite e altri imballaggi per alimenti.



Plastica vs ecologia: cosa sta cambiando nel mondo del packaging e dei materiali a contatto con gli alimenti

Chi fa la raccolta differenziata non può fare a meno di notare che il sacco della plastica si riempie sempre molto in fretta. Basta pensare che ogni anno in Italia beviamo 11,5 miliardi di litri di minerale in bottiglie di plastica!



Curcuma e cancro, non ci sono prove di effetti curativi, ma gli integratori spopolano lo stesso. Lo spiega il sito anti-bufala della Fnomceo

È vero che la curcuma è in grado di prevenire o addirittura curare il cancro? In realtà, nonostante il boom di integratori e prodotti nutraceutici a base della "spezia miracolosa", non ci sono prove che la curcuma abbia questi effetti sulla nostra salute. Lo spiega un articolo su *Dottore ma è vero che...?*, il sito anti-bufala a cura della Fnomceo.



Le frodi alimentari segnalate da Coldiretti sono risibili, quelle vere come Prosciuttopoli non ci sono!

Il comunicato stampa di Coldiretti sulle Agromafie del 14 febbraio 2019, ripreso da diversi media tra cui il *Corriere della sera*, racconta frodi alimentari destinate a colpire l'immaginario dei consumatori anche se nella realtà i riscontri sono quasi ininfluenti. Secondo la lobby, il business ammonta a 25,4 miliardi di euro con un incremento del 12,4% rispetto all'anno precedente.



FAO, come incidono le etichette alimentari sulla nostra salute

Quando fai la spesa scegli fra due o più prodotti e scegli l'opzione migliore, secondo i buoni propositi per la salute. Come? Leggendo l'etichetta. Spesso le diamo per scontate, ma le etichette sono estremamente importanti non solo come consumatori ma anche per la nostra salute e benessere.



Prosciutti e salumi "senza conservanti e senza nitriti artificiali"? Quando l'etichetta è ingannevole. La risposta dell'esperto

Ho notato che nei banchi dei supermercati si trovano sempre più salumi e affettati "senza conservanti artificiali" o "senza nitriti artificiali". Quindi questi prodotti contengono "conservanti naturali"? In etichetta leggo solo "aromi naturali" ma nessuna traccia di altri conservanti: è regolare tutto questo?



PRINCIPALE LEGISLAZIONE ITALIANA PUBBLICATA NEL MESE DI FEBBRAIO 2019

AVVISO IMPORTANTE

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

DECRETO 14 GENNAIO 2019

Iscrizione di varietà di barbabietola da zucchero al relativo registro nazionale. (19A00634)
([GU Serie Generale n.28 del 02-02-2019](#))

DECRETO 15 gennaio 2019

Iscrizione di varietà di riso, girasole, lino e di specie foraggere ai relativi registri nazionali.
(19A00673) ([GU Serie Generale n.29 del 04-02-2019](#))

DECRETO 21 dicembre 2018

Modalità, termini e procedure per l'applicazione del sistema della sospensione del certificato di iscrizione nel registro dei pescatori. (19A00874) ([GU Serie Generale n.38 del 14-02-2019](#))

COMUNICATO

Proposta di riconoscimento della indicazione geografica protetta «Olio lucano» (19A00937)
([GU Serie Generale n.39 del 15-02-2019](#))

DECRETO 30 gennaio 2019

Approvazione delle modifiche allo statuto del Consorzio del Prosciutto di Parma. (19A01036)
([GU Serie Generale n.42 del 19-02-2019](#))

DECRETO 5 febbraio 2019

Iscrizione di varietà di mais e cereali a paglia al registro nazionale. (19A01028)
([GU Serie Generale n.42 del 19-02-2019](#))

COMUNICATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica «Nocciola del Piemonte/Nocciola Piemonte». (19A01058) [\(GU Serie Generale n.43 del 20-02-2019\)](#)

COMUNICATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Cinta senese» (19A01083) [\(GU Serie Generale n.44 del 21-02-2019\)](#)

Gazzetta Ufficiale dell'UNIONE EUROPEA

PRINCIPALE LEGISLAZIONE EUROPEA PUBBLICATA NEL MESE DI FEBBRAIO 2019

EUR-Lex



[Decisione n. 1/2019 del gruppo di lavoro sul vino UE-Giappone, del 1° febbraio 2019, relativa ai moduli da utilizzare come certificati per l'importazione nell'Unione europea di prodotti vitivinicoli originari del Giappone e alle modalità concernenti l'autocertificazione](#)

[Regolamento \(UE\) 2019/229 della Commissione, del 7 febbraio 2019, che modifica il regolamento \(CE\) n. 2073/2005 sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari per quanto riguarda alcuni metodi, il criterio di sicurezza alimentare relativo alla presenza di *Listeria monocytogenes* nei semi germogliati e il criterio di igiene del processo e il criterio di sicurezza alimentare applicabili ai succhi di frutta e di ortaggi non pastorizzati \(pronti al consumo\) \(Testo rilevante ai fini del SEE.\)](#)

[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2019/238 della Commissione, dell'8 febbraio 2019, che modifica il regolamento \(UE\) n. 37/2010 al fine di classificare la sostanza ovotransferrina per quanto riguarda il suo limite massimo di residui \(Testo rilevante ai fini del SEE.\)](#)

[Regolamento \(UE\) 2019/268 della Commissione, del 15 febbraio 2019, che modifica i regolamenti \(UE\) n. 200/2010, \(UE\) n. 517/2011, \(UE\) n. 200/2012 e \(UE\) n. 1190/2012 per quanto riguarda taluni metodi di analisi e di campionamento per la ricerca della *Salmonella* nel pollame \(Testo rilevante ai fini del SEE.\)](#)

[Decisione di esecuzione \(UE\) 2019/300 della Commissione, del 19 febbraio 2019, che istituisce un piano generale per la gestione delle crisi riguardanti la sicurezza degli alimenti e dei mangimi \(Testo rilevante ai fini del SEE.\)](#)

[Rettifica del regolamento \(UE\) 2018/1497 della Commissione, dell'8 ottobre 2018, che modifica l'allegato II del regolamento \(CE\) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la categoria di alimenti 17 e l'uso degli additivi alimentari negli integratori alimentari \(GU L 253 del 9.10.2018\)](#)

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 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.