



*ALZATA CON FICHI, SUSINE, PESCHE E MELONI, GIOVANNI STANCHI*



# SPORTELLO SETTORE ALIMENTARE

## INDICE

• CHIEDETE E VI SARA' DETTO	2	• LEGISLAZIONE ITALIANA	12
• GRUPPI DI STUDIO	3	• LEGISLAZIONE EUROPEA	13
• EVENTI	4	• PUBBLICAZIONI AICQ	15
• CORSI DEL SETTORE	5	• OPPORTUNITA' PER GLI SPONSOR	16
• NEWS	6	• DOMANDE & OFFERTE	17

***NUOVI INTERESSANTI EVENTI A PAG.4 e 5!!!!***

# Chiedete e vi sarà detto...

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

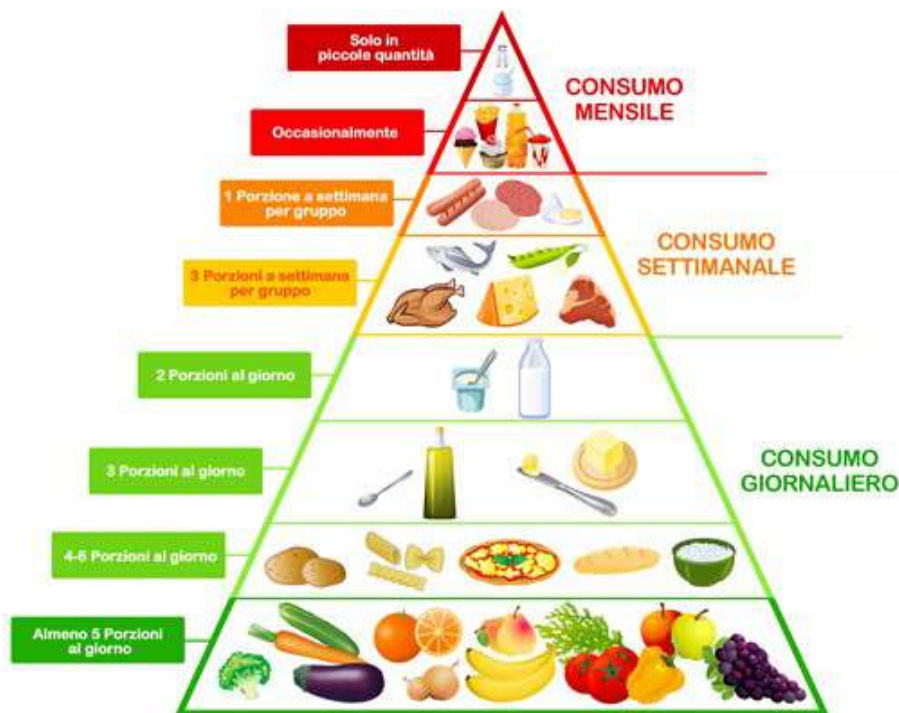
Lo Sportello Alimentare mette a disposizione dei soci tutte le competenze di Settore, tra cui: piani di autocontrollo HACCP, norme e standard di sicurezza alimentare, etichettatura, educazione alimentare, packaging, rintracciabilità, norme di buona produzione, pulizia e sanificazione, ecc.

Per i vostri quesiti: [alimentare@aicq.it](mailto: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 23 Maggio ore 14.30 presso AICQ CentroNord

Chiunque fosse ancora interessato ad unirsi al gruppo può rivolgersi allo sportello o direttamente a

[raio.quality@gmail.com](mailto: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.

### **Fruit and Veg Professional show**

**Quando** – 8-10 Maggio 2019

**Dove** – Rimini Expo Center

**Info-** <https://www.macfrut.com/>



### **Slow Fish-Il mare: bene comune**

**Quando** – 9-12 Maggio 2019

**Dove** – Genova Porto Antico

**Info-** <https://slowfish.slowfood.it/mare-bene-comune/>



### **SEEDS & CHIPS-Summit sulla Food Innovation**

**Quando** – 6-9 Maggio 2019

**Dove** – Fiera Milano-Rho

**Info-** <https://www.seedsandchips.com/milano>



### **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](http://www.tuttofood.it)



**Sistema di allerta rapido, workshop per operatori alimentari il 14 maggio 2019 a Milano**



# Corsi del settore

[AICQ Meridionale](#)

**CORSO PRATICO REGOLAMENTI E DIRETTIVE CHE RIORDINANO LA NORMATIVA EUROPEA PER ALIMENTI E MANGIMI: PACCHETTO IGIENE, RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA E METODO HACCP**

Dove: c/o Lab.IDEAS Dip.Ing.Ind.le P.le V.Tecchio 80 80125 NAPOLI  
Quando: 27-29 Maggio 2019 per un totale di 24 ore

Info: tel 392-8857600 e-mail: [marketing@aicq-meridionale.it](mailto: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.



## [NanoPack: la nanotecnologia al servizio del confezionamento alimentare](#)

Circa un terzo degli alimenti prodotti in tutto il mondo ogni anno viene perso o sprecato. Quando buttiamo via il cibo non siamo soltanto noi, i consumatori, a perdere denaro: lo spreco si estende anche alla terra, all'energia, all'acqua e alla manodopera impiegate per produrlo. E soprattutto, così facendo danneggiamo l'ambiente.



## [Revisionati gli standard generali per gli additivi alimentari e l'uso di edulcoranti negli alimenti](#)

Un impasse durato 12 anni ha iniziato a srotolarsi gradualmente durante la 51a sessione del Codex Committee on Food Additives (CCFA) nel marzo 2019, quando i membri del Codex hanno trovato un **nuovo compromesso** su come rispettare reciprocamente le loro differenze normative senza impedire l'armonizzazione internazionale.



## [Master in “Cibo & Società: innovare pratiche, politiche e mercati alimentari”:](#) il nuovo corso dell’Università di Milano Bicocca

Al via il master di primo livello “Cibo & Società: innovare pratiche, politiche e mercati alimentari” promosso dall’Università degli studi di Milano Bicocca, per l’anno accademico 2019/2020.



## [Effetto cocktail: il nuovo insetticida Sivanto \(Bayer\) può uccidere e alterare il comportamento delle api, nonostante sia dichiarato innocuo](#)

**Alta mortalità delle api**, scarsa coordinazione, apatia e iperattività nel comportamento. I [cocktail di pesticidi](#), anche quelli che includono sostanze chimiche considerate sicure per gli impollinatori, possono compromettere la vita delle api. Le attuali misure per la valutazione del rischio delle sostanze chimiche in agricoltura non riproducono le condizioni che le api trovano in natura, perdendo di vista i possibili pericoli.



## [Acque contaminate in tutta Europa: pesticidi e antibiotici veterinari inquinano tutti i corsi d’acqua analizzati](#)

**Non stanno affatto bene** i corsi d’acqua europei: sono pieni di pesticidi e di antibiotici usati in veterinaria ed è urgente agire per modificare la situazione. Il quadro è apparso in tutta la sua gravità in uno studio appena pubblicato su *Science of the Total Environment* (anticipato da un [rapporto di Greenpeace](#) uscito nel dicembre 2018)



## [Gli italiani e i polli: quello che crediamo di sapere si scontra con la realtà dell'allevamento intensivo. Sondaggio di Eurogroup for Animals](#)

**Quello che gli italiani** pensano sulle condizioni di vita dei polli da carne si scontra con la realtà degli allevamenti intensivi. È quanto emerge da un sondaggio commissionato dall'Eurogroup for Animals a [ComRes](#), su oltre 7 mila consumatori dei principali Paesi produttori di carne di pollo: Francia, Regno Unito, Germania, Spagna, Polonia e Italia.



## [Frullati, centrifughe, smoothies: quanta frutta contengono? Ecco cosa si trova al supermercato](#)

**Sullo scaffale** delle bevande alla frutta compaiono continuamente nuovi prodotti, come i frullati di frutta, che dovrebbero soddisfare le richieste dei consumatori di avere a disposizione bevande al contempo pratiche e salutari. Secondo i dati Iri, il fatturato dei frullati che si conservano fuori dal frigorifero a temperatura ambiente, nel 2018 è stato di 10 milioni di euro e i volumi di vendita sono quasi raddoppiati rispetto all'anno precedente



## [Olio extravergine: fruttato, amaro, dolce, spremuto a freddo... tutti i segreti delle etichette nel dossier dell'Icqrif](#)

**“Leggere attentamente l’etichetta”** è la frase che consigliano sempre gli esperti quando sono intervistati, lasciando intendere che si tratti di una cosa facile. Non è così! Decodificare le diciture sulle confezioni è complicato, soprattutto per certi prodotti come l’olio extravergine di oliva.





## [“Il grande carrello”: tutti i segreti dei supermercati, tra marketing emozionale, sottocosto e aste al doppio ribasso](#)

Come fanno i supermercati ad attirare nuovi clienti, strappandoli alle catene rivali? E a convincere i consumatori ad acquistare prodotti di cui non hanno bisogno? E, alla fine dei conti, chi è che paga davvero il prezzo delle offerte e dei sottocosto? A svelarci i segreti della grande distribuzione ci pensa il libro *Il grande carrello*, edito da Laterza e scritto a quattro mani da Fabio Ciconte, direttore dell'associazione ambientalista Terra!, e Stefano Liberti, giornalista e regista.



## [Cibo killer: la cattiva alimentazione è la prima responsabile delle malattie non trasmissibili, più di fumo e alcol](#)

Il mondo produce più cibo che mai, e in molti paesi la malnutrizione dovuta all'insufficiente apporto nutrizionale è diminuita molto, o è stata sconfitta. Eppure il cibo è ancora il primo responsabile dei decessi attribuibili a malattie non trasmissibili.



## [Plastica monouso stop: approvata la direttiva. Novità anche per le bottiglie: 9 su 10 dovranno essere riciclate entro il 2029](#)

Divieto totale per alcuni oggetti e imballaggi in plastica monouso entro il 2021 e il 90% delle bottiglie in Pet riciclate entro il 2029. Queste sono solo alcune delle misure contenute nella [nuova direttiva](#) approvata dal [Parlamento europeo](#) lo scorso 27 marzo

## Sgravi fiscali a chi vuole dimagrire

Il governo studia un piano anti obesità. Sos giovani: ecco perché lasciano lo sport | Servizi | Alto p. 4 e 5

## Piano anti obesità, incentivi per la palestra

La proposta del ministro: chi sceglie un percorso sanitario avrà agevolazioni fiscali

### La ministra Giulia Grillo propone contro l'obesità buoni per attività fisica. Una ricetta inefficace che però piace alle multinazionali

L'ultima proposta della ministra della Salute Giulia Grillo, per contrastare l'epidemia di obesità e sovrappeso degli italiani, consiste in sgravi fiscali o "buoni" per gli obesi che frequentano strutture sportive.



### Allergie alimentari, attenzione ai test senza validità scientifica venduti online e nelle farmacie. Per la diagnosi meglio affidarsi all'allergologo

Le allergie alimentari sono un problema diffuso e spesso di non facile individuazione, a meno di una sintomatologia inconfondibile, che costringe molti pazienti a fare la spola tra specialisti. Si spiega così la crescente popolarità di test diagnostici non scientificamente validati, segnalata da un recente documento del ministero della Salute su "Allergie alimentari e sicurezza del consumatore" (reperibile [qui](#)).



### Il Belgio adotta ufficialmente il Nutri-Score dal 1° aprile 2019. Contraria l'associazione delle industrie alimentari

È ufficiale: il [Nutri-Score](#) è l'etichetta nutrizionale a semaforo del Belgio dal 1° aprile 2019. La svolta arriva a meno di un anno dall'annuncio della ministra degli Affari sociali e della salute pubblica Maggie De Block



## In Italia ogni anno 11 miliardi di bottiglie di plastica di acqua minerale e 2,45 di vetro finiscono nei rifiuti. Ne beviamo 224 litri a testa, un record

Capire perché ogni italiano beve 224 litri di acqua minerale l'anno, collocandosi al secondo posto nella classifica mondiale, è difficile (\*). È vero che i messicani arrivano a 234 litri, ma questo perché la rete dell'acqua potabile è inefficiente e spesso inesistente.



## Allergeni al ristorante: come evitarli

Le allergie e le intolleranze alimentari colpiscono un numero significativo di persone, le allergie dipendono da una risposta immunitaria anomala all'introduzione di alcuni alimenti. Le persone intolleranti invece presentano alcune carenze nel loro assetto "fisiologico" che non consentono di utilizzare determinati costituenti della dieta alimenti e possono andare incontro a disturbi anche molto seri.



## UE "Food Fraud Network": rapporto annuale sulle frodi alimentari in Europa nel 2018

Il 12 aprile 2019 è stata pubblicata la "relazione del 2018 sulle attività della rete europea contro la frode alimentare"; presenta gli scambi volontari relativi ai sospetti di frode alimentare all'interno del sistema ACC (Administrative Assistance and Cooperation) dell'UE.



## PRINCIPALE LEGISLAZIONE ITALIANA PUBBLICATA NEL MESE DI APRILE 2019

### AVVISO IMPORTANTE

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

#### DECRETO 7 febbraio 2019

Modifica del decreto 13 febbraio 2018 concernente le misure di emergenza per la prevenzione, il controllo e l'eradicazione di Xylella fastidiosa (Well et al.) nel territorio della Repubblica italiana. (19A02309) [\(GU Serie Generale n.81 del 05-04-2019\)](#)

#### DECRETO 29 marzo 2019

Iscrizione di una varietà di colza al relativo registro nazionale. (19A02302)  
[\(GU Serie Generale n.83 del 08-04-2019\)](#)

#### DECRETO 12 marzo 2019

Linee guida e indirizzi in merito ai requisiti e agli standard minimi di qualità per l'esercizio dell'attività enoturistica. (19A02460) [\(GU Serie Generale n.89 del 15-04-2019\)](#)

#### DECRETO 3 aprile 2019

Rettifica al decreto ministeriale del 15 marzo 2017 recante «Rinnovo dell'iscrizione, cancellazione e proroga della commercializzazione di varietà di specie agrarie iscritte al relativo registro nazionale con scadenza 31 dicembre 2016». (19A02541) [\(GU Serie Generale n.94 del 20-04-2019\)](#)

#### DECRETO 17 aprile 2019

Svolgimento dell'attività di pesca con i sistemi a strascico e/o volante e circuizione nei giorni dell'anno 2019 di giovedì 25 aprile, sabato 14, domenica 15, sabato 21, domenica 22, sabato 28 e domenica 29 dicembre nonché sabato 4 e domenica 5 gennaio dell'anno 2020. (19A02706)  
[\(GU Serie Generale n.96 del 24-04-2019\)](#)

#### COMUNICATO

Proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Chianti». (19A02689) [\(GU Serie Generale n.98 del 27-04-2019\)](#)

# Gazzetta Ufficiale dell'UNIONE EUROPEA

## PRINCIPALE LEGISLAZIONE EUROPEA PUBBLICATA NEL MESE DI APRILE 2019

EUR-Lex



[Decisione dell'Autorità di vigilanza EFTA n1/19/COL, del 16 gennaio 2019, che estende le garanzie speciali relative alla Salmonella spp. stabilite dal regolamento \(CE\) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio alle carni e alle uova di pollame \(Gallus gallus\) e alle carni di tacchino destinate all'Islanda \[2019/546\]](#)

[Regolamento \(UE\) 2019/552 della Commissione, del 4 aprile 2019, che modifica gli allegati II e III del regolamento \(CE\) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i livelli massimi di residui di azossistrobina, bicyclopirona, clomequat, ciprodinil, difenoconazolo, fenpropimorf, fenpirossimato, fluopyram, fosetil, isoprotilano, isopyrazam, oxamil, protioconazolo, spinetoram, triflossistrobina e triflumezopyrim in o su determinati prodotti \(Testo rilevante ai fini del SEE.\)](#)

[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2019/588 della Commissione, dell'11 aprile 2019, che modifica l'allegato I del regolamento \(UE\) n. 605/2010 per quanto riguarda l'inclusione del Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord e di alcune dipendenze della Corona nell'elenco dei paesi terzi o loro parti autorizzati a introdurre nell'Unione partite di latte crudo, prodotti a base di latte, colostro e prodotti a base di colostro destinati al consumo umano \(Testo rilevante ai fini del SEE.\)](#)

[Decisione di esecuzione \(UE\) 2019/599 della Commissione, dell'11 aprile 2019, che modifica l'allegato della decisione 2007/453/CE per quanto riguarda la qualifica sanitaria con riguardo alla BSE del Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord e delle dipendenze della Corona \[notificata con il numero C\(2019\) 2830\] \(Testo rilevante ai fini del SEE.\)](#)

[Decisione di esecuzione \(UE\) 2019/605 della Commissione, dell'11 aprile 2019, che modifica l'allegato II della decisione 2007/777/CE per quanto riguarda l'inclusione del Regno Unito di Gran Bretagna e Irlanda del Nord e di alcune dipendenze della Corona nell'elenco dei paesi terzi o parti dei paesi terzi autorizzati a introdurre nell'Unione partite di prodotti a base di carne e stomaci, vesciche e intestini trattati destinati al consumo umano \[notificata con il numero C\(2019\) 2840\] \(Testo rilevante ai fini del SEE.\)](#)

[Regolamento \(UE\) 2019/649 della Commissione, del 24 aprile 2019, che modifica l'allegato III del regolamento \(CE\) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda gli acidi grassi trans diversi dagli acidi grassi trans naturalmente presenti nei grassi di origine animale \(Testo rilevante ai fini del SEE.\)](#)

[Regolamento \(UE\) 2019/651 della Commissione, del 24 aprile 2019, relativo al rifiuto dell'autorizzazione di un'indicazione sulla salute fornita sui prodotti alimentari e che si riferisce allo sviluppo e alla salute dei bambini \(Testo rilevante ai fini del SEE.\)](#)

[Regolamento \(UE\) 2019/674 della Commissione, del 29 aprile 2019, che modifica l'allegato III del regolamento \(CE\) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo alla definizione, alla designazione, alla presentazione, all'etichettatura e alla protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose](#)

# 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.

[segreteria@aicqcn.it](mailto:segreteria@aicqcn.it)



# Domande & Offerte

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.