



*Celebri pitture rupestri di Sigiriya, 490 D.C.*



# SPORTELLO SETTORE ALIMENTARE

## INDICE

• CHIEDETE E VI SARA' DETTO	2	• LEGISLAZIONE ITALIANA	13
• GRUPPI DI STUDIO	3	• LEGISLAZIONE EUROPEA	14
• EVENTI	4	• PUBBLICAZIONI AICQ	15
• CORSI DEL SETTORE	5	• OPPORTUNITA' PER GLI SPONSOR	16
• NEWS	6	• DOMANDE & OFFERTE	16

**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](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 6 Settembre ore 14.30 presso AICQ CentroNord

Chiunque fosse ancora interessato ad unirsi ai gruppi 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.

### **Expo Dolomiti HoReCa-Salone dei prodotti agroalimentari tipici-**

**Quando** – 5-7 ottobre 2019

**Dove** –Longarone Fiere,Longarone (BI)

**Info-**[www.longaronefiere.it](http://www.longaronefiere.it)



### **Host Milano-Equipment Coffeee and Food-**

**Quando** – 18-22 Ottobre 2019

**Dove** –Fiera Milano-Rho

**Info-**[www.host.fieramilano.it](http://www.host.fieramilano.it)



### **CIBUSTEC-Salone della Tecnologia Alimentare**

**Quando** – 22-25 Ottobre 2019

**Dove** –Fiera di Parma

**Info-**[www.cibustec.it](http://www.cibustec.it)



# Corsi del settore

## **AICQ CentroNord**

### **La ISO 22000:2018, i principali cambiamenti**

Quando: 26 settembre 2019

## **AICQ Meridionale**

### **Corso introduttivo sugli standard volontari nella filiera agroalimentare**

Quando: 28-29 ottobre 2019

## **AICQ Piemontese**

### **Auditor Sistema di Gestione per la Qualità Settore Agroalimentare Prodotto Regolamentato. Corso Riconosciuto AICQ-SICEV**

Quando: 25-29 novembre 2019

**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.



## Allarme Listeria in Spagna, quasi 200 persone colpite: focolaio causato da carne di maiale. Lanciata allerta internazionale

È allarme listeriosi in Spagna, dove finora 193 persone sono state colpite dal batterio *Listeria monocytogenes*, in un focolaio di grosse dimensioni collegato a prodotti a base di carne di maiale cotta e refrigerata. Almeno 50 delle persone colpite sono state ricoverate in ospedale, e una donna di 90 anni, secondo quanto riportato dai media spagnoli, sarebbe morta a causa dell'infezione.



## Quanto zucchero c'è nelle salse? In quelle di McDonald's quasi 8 g in una porzione da 25 ml

«Sai cosa mettono sulle patatine in Olanda al posto del ketchup?»

«Cosa?»

«La maionese.»

«Che schifo!»

«Eh, eh! Gliel'ho visto fare, amico! Le affogano in quella cosa gialla!»

**Quando si tratta** di scegliere una salsa per accompagnare qualche piatto si apre spesso una disputa di quale sia la migliore, proprio come in questo scambio di battute tra Vincent Vega e Jules Winnfield in una delle scene iniziali di *Pulp Fiction*. Ma al di là delle preferenze personali per l'una o l'altra, sappiamo cosa contengono? E quanto zucchero hanno? Forse più di quello che pensiamo. Noi abbiamo esaminato le salse che si trovano da McDonald's, e sono principalmente la agrodolce, la barbecue, il ketchup e la senape piccante, tutte con la stessa porzione di 25 ml.



## [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.

Il corso punta a formare esperti di filiere e sistemi alimentari capaci di coniugare competenze tecniche (project management, food marketing, aspetti normativi, rudimenti di comunicazione) ad un approccio critico orientato dalla tradizione delle scienze sociali (antropologia, sociologia, economia, storia, politiche, diritto).



## [KFC lancia il pollo fritto 100% vegetale. Al via la sperimentazione in USA](#)

Dopo il recente lancio dell’hamburger vegetariano di Burger King, prodotto da Impossible Food, ecco che il diretto concorrente di quest’ultimo, Beyond Meat, presenta il Beyond Fried Chicken, il pollo fritto a base vegetale. Ad annunciare l’esperimento è Kentucky Fried Chicken (KFC), la famosa catena americana il cui piatto forte è proprio il pollo fritto.



## [La Cina punta tutto sull’editing genetico degli animali, maiali in testa: dalla resistenza ai miglioramenti per l’allevamento](#)

Mentre l’Europa si trincerava dietro un rifiuto totale e gli Stati Uniti li assimilano a quelli geneticamente modificati, la Cina punta tutto sugli animali frutto di editing genetico grazie alla tecnica del ‘taglia-e-cuci’ CRISPR. Il gigante asiatico intravede infatti una possibile soluzione ad almeno tre tipi esigenze: quelle della ricerca sulle malattie umane e non, che potrebbe avvantaggiarsi di modelli animali estremamente simili all’originale; quelle della medicina, con la produzione di tessuti e organi per trapianti e terapie in quantità teoricamente illimitate; e quelle alimentari, sempre più pressanti, visto che i suoi 1,4 miliardi di abitanti sono in crescita e, soprattutto, mangiano sempre più carne.



### **La banana è il cibo più ricco di potassio? L'Istituto superiore di sanità risponde alla falsa credenza**

**Chi pratica frequentemente** attività fisica lo sa bene, con l'arrivo dell'estate la sudorazione aumenta e con essa i crampi muscolari. Molti pensano che la causa principale sia la carenza di potassio, anche se non è solo così, e spesso per prevenire o lenire questa contrazione la soluzione è lei: la banana. Ma è vero che la banana è l'alimento più ricco di potassio? Risponde l'Istituto superiore di sanità in un [articolo](#) pubblicato sul portale ISSalute.



### **Slovenia: la storia di un successo nella difesa delle api grazie a un lungimirante piano del governo**

**C'è un paese** che sta vincendo la sua guerra in difesa delle api: la Slovenia. E la sua situazione, da questo punto di vista, è talmente positiva, rispetto al disastro generalizzato del resto del mondo, che da molte parti si studia il modello sloveno, anche con esperienze sul campo, e si cerca di mettere a punto piani nazionali che possano ottenere gli stessi risultati.



### **È vero che l'ananas brucia i grassi? ISSalute sfata il mito**

**Spesso si sente dire** che l'ananas bruci i grassi. Verità o bufala? Sulla capacità del frutto di agire come dimagrante risponde l'Istituto superiore di sanità in un [articolo](#) pubblicato sul portale ISSalute.





## [Impossible Foods nei supermercati: sicura la proteina simile all'emoglobina che conferisce l'aspetto della carne](#)

[Impossible Foods](#), l'azienda statunitense che sta facendo fortuna con il suo hamburger vegetale Impossible Burger, ha ottenuto un successo molto importante, che con ogni probabilità avrà ripercussioni sulla dieta di moltissimi americani: il via libera, da parte della Food and Drug Administration, alla vendita dei suoi prodotti anche crudi nei negozi e supermercati.



## [Sciopero contro i supermercati e le grandi aziende: la presa di posizione di RetailWatch](#)

"**Abbiamo deciso** di fare una settimana di sciopero, dal 29 agosto al 5 settembre, contro le catene di supermercati, l'industria di marca e gli operatori dell'e-commerce come Amazon per protestare contro il mancato decollo delle politiche di sostenibilità ambientale e sociale".



## [Pesticidi, stop al clorpirifos in Europa? Secondo l'Efsa l'insetticida non dovrebbe essere riautorizzato](#)

Il **pesticida clorpirifos** non deve essere riautorizzato. È questa, in poche parole, la [raccomandazione dell'Efsa](#), che ha dato il suo parere preliminare sull'opportunità di concedere una nuova autorizzazione al controverso insetticida. Il periodo di approvazione del clorpirifos scadrà infatti nel gennaio e la domanda di rinnovo depositata dai produttori è tuttora sotto esame da parte dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare.



### Sospesa biologa nutrizionista che “curava” le malattie autoimmuni con la dieta. Per l’Onb è abuso di professione medica

*“La soluzione più veloce per guarire dalle malattie autoimmuni senza farmaci”*. Pubblicizzava così la propria attività la nutrizionista sospesa per due mesi dall’[Ordine dei biologi](#), che in precedenza ha sanzionato anche un collega sostenitore della [dieta paleo](#), nonostante la mancanza di prove scientifiche, e una professionista che prescriveva piani alimentari online senza mai visitare i pazienti.



### Dalla mandorla all’avocado, gli ingredienti più ‘trendy’ sugli scaffali dei supermercati. L’analisi dell’Osservatorio Immagino

**Avocado**, mandorle, zenzero e curcuma. Sono solo alcuni degli ingredienti che fanno la parte del leone nel carrello degli italiani. A rivelarlo è il rapporto dell’[Osservatorio Immagino](#), che ha esaminato le etichette di 64.800 alimenti presenti sugli scaffali dei supermercati per fare il censimento degli ingredienti più diffusi.



### Formaggi: in Svizzera sono pubblicizzati come “senza glutine” ma è corretto? In cosa sono diversi da quelli italiani?

**I formaggi sono senza glutine?** Se lo chiede un nostro lettore che ci ha inviato una lettera interessante, alla quale ha risposto l’Associazione italiana celiachia (Aic).



### [Come scegliere un buon prosciutto crudo. Preconfezionato o al banco e quanti mesi di stagionatura? I consigli dell'esperto](#)

**Nonostante** la recente bufera che ha investito il Consorzio del prosciutto di Parma e che probabilmente porterà alla modifica del disciplinare (leggi qui [l'approfondimento](#)), questo fra i salumi è un'eccellenza ed è il prodotto preferito da chi cerca un prosciutto di qualità.



### [Con il Ceta tornano le farine animali di origine bovina: permessa la carne di manzo prodotta con i mangimi vietati dopo lo scandalo mucca pazza](#)

**Con il Ceta**, potrebbe tornare la carne di manzi nutriti con farine animali derivate da carcasse bovine, vietata in Europa dopo lo scandalo della 'mucca pazza'. La denuncia è partita da Ong e sindacati agricoli francesi, a cui il governo ha risposto bollando la storia come *fake news*. Ma le cose non stanno proprio così.



### [Gelati industriali: prodotti ultra-trasformati pieni di grassi, zuccheri e additivi, fatti con ingredienti poco pregiati. Il confronto tra coni](#)

**Ad una delle sue** 'fanciulle in fiore' Proust fa dire "per quanto riguarda i gelati [...], ogni volta che ne mangio, sono templi, chiese, obelischi e rupi; è come una geografia pittoresca che prima contemplo e poi converto i monumenti di lampone o di vaniglia in freschezza nella mia gola".



### [Acque piene di germi resistenti ai principali antibiotici: a Londra è allarme. Indispensabile trovare nuovi sistemi di filtraggio](#)

**Le acque** del centro di Londra come il Regent's Canal o il Serpentine (cioè canali, stagni, laghetti e così via) sono piene di germi resistenti ai principali antibiotici. Anche la capitale britannica conferma quindi dell'uso scriteriato di questi farmaci tanto negli uomini quanto negli animali, e risente dei sistemi di purificazione delle acque reflue, evidentemente inadeguati.



## PRINCIPALE LEGISLAZIONE ITALIANA PUBBLICATA NEL MESE DI LUGLIO-AGOSTO 2019

### AVVISO IMPORTANTE

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

#### DECRETO 18 giugno 2019

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta dei vini «Terre Tollesi» o «Tullum», concernente il passaggio dalla denominazione di origine controllata alla denominazione di origine controllata e garantita. (19A04281) ([GU Serie Generale n.155 del 04-07-2019](#))

#### DECRETO 12 luglio 2019

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco». (19A05063) ([GU Serie Generale n.185 del 08-08-2019](#))

#### DECRETO 25 luglio 2019

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Chianti». (19A05086) ([GU Serie Generale n.185 del 08-08-2019](#))

#### COMUNICATO

**Entrata in vigore dell'articolo 3-bis del decreto-legge 14 dicembre 2018, n. 135 - Disposizioni in materia di etichettatura - convertito con modificazioni dalla legge 11 febbraio 2019, n. 12. (19A04797) ([GU Serie Generale n.169 del 20-07-2019](#))**

#### DECRETO 18 marzo 2019

Modifica del decreto 9 dicembre 2016, concernente l'indicazione dell'origine in etichetta della materia prima per il latte e i prodotti lattieri caseari, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori. (19A04785) ([GU Serie Generale n.170 del 22-07-2019](#))

#### DECRETO 2 agosto 2019

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Amarone della Valpolicella». (19A05181) ([GU Serie Generale n.190 del 14-08-2019](#))

#### DECRETO 9 maggio 2019, n. 72

**Regolamento recante l'aggiornamento al decreto del Ministro della sanita' 21 marzo 1973, recante: «Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, destinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale», limitatamente agli acciai inossidabili.**

# Gazzetta Ufficiale dell'UNIONE EUROPEA

PRINCIPALE LEGISLAZIONE  
MESE DI LUGLIO-AGOSTO 2019

EUR-Lex



EUROPEA PUBBLICATA NEL

[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2019/1139 della Commissione, del 3 luglio 2019, che modifica il regolamento \(CE\) n. 2074/2005 per quanto riguarda i controlli ufficiali sugli alimenti di origine animale relativamente ai requisiti concernenti le informazioni sulla catena alimentare e i prodotti della pesca e al riferimento ai metodi di analisi riconosciuti per le biotossine marine e ai metodi di prova relativi al latte crudo e al latte vaccino trattato termicamente \(Testo rilevante ai fini del SEE\).](#)

[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2019/1177 della Commissione, del 10 luglio 2019, che modifica il regolamento \(UE\) n. 142/2011 per quanto riguarda le importazioni di gelatina, interiora aromatizzanti e grassi fusi \(Testo rilevante ai fini del SEE.\)](#)

[Decisione \(UE\) 2019/1178 del Consiglio, dell'8 luglio 2019, relativa alla posizione da adottare a nome dell'Unione europea in sede di comitato di cooperazione istituito dall'accordo di cooperazione e di unione doganale tra la Comunità europea e i suoi Stati membri, da un lato, e la Repubblica di San Marino, dall'altro, riguardo alle disposizioni applicabili in materia di produzione biologica ed etichettatura dei prodotti biologici, e di regime di importazione dei prodotti biologici](#)

[Decisione di esecuzione \(UE\) 2019/1303 della Commissione, del 26 luglio 2019, che autorizza l'immissione in commercio di prodotti contenenti, costituiti o derivati dal granturco geneticamente modificato 5307 \(SYN-Ø53Ø7-1\) in conformità al regolamento \(CE\) n. 1829/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli alimenti e ai mangimi geneticamente modificati \[notificata con il numero C\(2019\) 5493\] \(Testo rilevante ai fini del SEE.\)](#)

[Regolamento \(UE\) 2019/1338 della Commissione, dell'8 agosto 2019, che modifica il regolamento \(UE\) n. 10/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari \(Testo rilevante ai fini del SEE.\)](#)

# 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: Suggestioni 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](mailto: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.