DICEMBRE 2019

Servizio sportello: Tel. 02.67382158- Fax 02.67382177
e-mail: segreteria@aicqcn.it

“Natura morta con formaggi, mandorle e pretzel” di Clara Peeters (1615)

aicq
Associazione Italiana Cultura Qualità

SPORTELLO SETTORE ALIMENTARE

INDICE

- CHIEDETE E VI SARA’ DETTO 2
- GRUPPI DI STUDIO 3
- EVENTI 4
- CORSI DEL SETTORE 5
- NEWS 6
- LEGISLAZIONE ITALIANA 12
- LEGISLAZIONE EUROPEA 13
- PUBBLICAZIONI AICQ 14
- OPPORTUNITA' PER GLI SPONSOR 15
- DOMANDE & OFFERTE 16

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

Servizio sportello: Tel. 02.67382158- Fax 02.67382177
e-mail: segreteria@aicqcn.it

Chiedete e vi sarà detto...

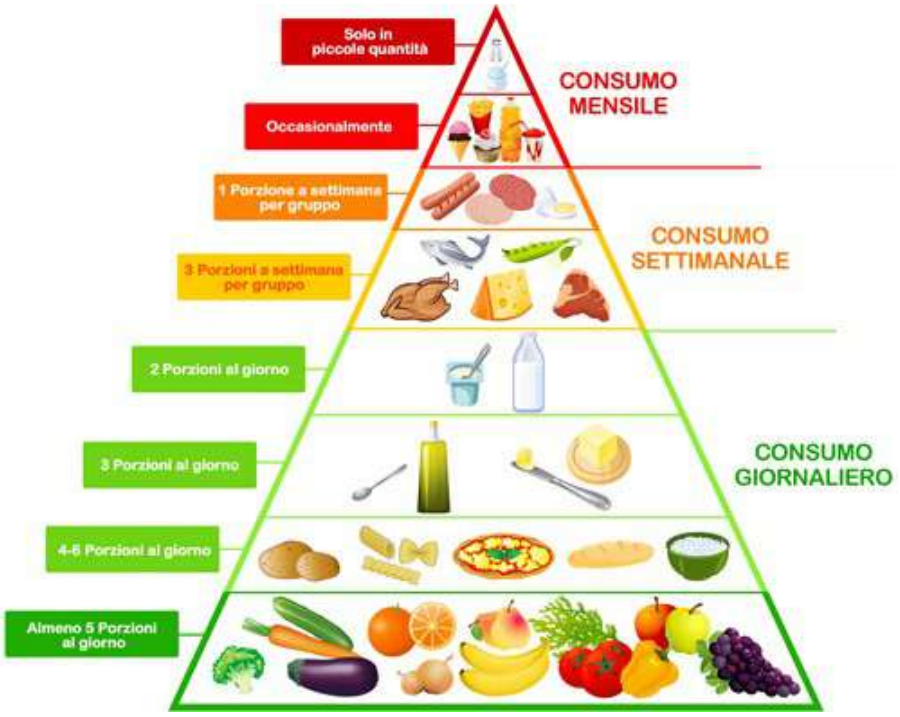
Avete un problema, un dubbio, una domanda?
Il Servizio Sportello vi darà la risposta!

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 23 Gennaio 2020 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.

SAPEUR-18° Anno-I sapori della tradizione italiana

Quando – 24-25-26 Gennaio 2020
Dove –Romagna Fiere –Via Punta di Ferro-47022 Forli'
Info-http://www.sapeur.it

Hosp-itality : Salone professionale della ospitalita' e ristorazione

Quando – 3-6 Febbraio 2020
Dove –Quartiere Fieristico-Via Baltera 20-Riva del Garda (TN)-
Info-https://hosp-itality.it

Arti & Mestieri Expo-Fiera della Enogastronomia e ospitalita'

Quando – 12-15 Dicembre 2019
Dove –Fiera di Roma- Via Portuense
Info-http://www.artiemestieriexpo.it/

Corsi del settore

AICQ CentroNord

La ISO 22000:2018, i principali cambiamenti

Quando: 11 dicembre 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.

Caffè, il governo svizzero ci ripensa e forse mantiene le scorte nazionali

Il Governo Federale Elvetico ci ripensa, e potrebbe tornare sui suoi passi rispetto all'annuncio dello scorso mese di aprile di una possibile rinuncia alle scorte nazionali di caffè, accantonato insieme ad altri generi di prima necessità in caso di catastrofe. Poiché in questi mesi l'opinione pubblica si è mostrata più che contraria al cambiamento proposto, all'epoca motivato dal fatto che l'amata bevanda è poco calorica e ha un basso valore nutrizionale, e non dovrebbe qui di essere considerata essenziale (sottolineato dal Federal Office for National Economic Supply), lo stato sta considerando se continuare a conservare le 15 mila tonnellate di caffè gestite da Reservesuisse, l'agenzia incaricata.

La guerra delle etichette nutrizionali: batteria contro semaforo. L'Italia in controtendenza rispetto all'Europa

Il governo italiano presenterà all'Ue un modello di etichette nutrizionali a batteria come controproposta all'etichetta a semaforo (Nutre-Score) ormai diffusa in mezza Europa. Esordisce così il comunicato di Federalimentare che, insieme alla lobby di Coldiretti e a un folto gruppo di Ministeri e di politici da anni porta avanti una lotta contro questo tipo di etichetta, ritenuta da esperti, nutrizionisti e organizzazioni internazionali la migliore per i consumatori e adottata in Belgio, Spagna, Svizzera e Germania proprio per la semplicità di comprensione.

Report Rai3: la narrazione sul latte importato e i formaggi italiani è surreale, ma piace molto a Coldiretti

Dopo aver visto il servizio di Report sul latte, andato in onda il 25 novembre 2019 su Rai 3, il telespettatore ha la sensazione che ogni notte dal Brennero passino decine di autobotti di latte destinato alla produzione di formaggio, mozzarella e altri latticini che poi saranno venduti come prodotti italiani.

Esselunga Smart: i prodotti costano il 40% in meno rispetto a quelli con il marchio della catena. Vi spieghiamo perché

Nei supermercati Esselunga, come in tutte le catene della grande distribuzione, le proposte alimentari con il marchio della catena sono sempre più numerose e differenziate. Nell'assortimento troviamo linee di prodotti "premium", salutistici, biologici, Dop ma anche un assortimento di prodotti molto economici. Esselunga ha rilanciato negli ultimi mesi la linea "economica" cambiando il nome al marchio (da Fidel a Smart) e assegnando alle confezioni il colore giallo intenso molto visibile sugli scaffali.

La vera etichetta di origine arriva in Francia. Segnalata l'esatta percentuale di ingredienti nazionali

Per risolvere il problema dell'origine dei prodotti alimentari la catena di supermercati francese Intermarché – considerata una delle principali nel settore della grande distribuzione – ha annunciato l'adozione di una nuova etichetta che verrà adottata sui propri prodotti entro il primo semestre 2020.

Coca-Cola dice addio all'imballo di plastica per le lattine. Dal 2020 arriva in Europa un nuovo packaging in cartone

Via la plastica dalle confezioni multiple di lattine di Coca-Cola in Europa. La multinazionale di Atlanta sta per lanciare sul mercato europeo un nuovo packaging 'minimalista' in cartone, chiamato KeelClip™: si tratta di un sistema costituito da una copertura superiore che si aggancia alle lattine ('clip') e una parte centrale che stabilizza tutta la confezione, come la chiglia di un'imbarcazione (in inglese 'keel', appunto).

La guerra dei biscotti continua: in arrivo a gennaio Biscocrema Pan di Stelle. La risposta di Barilla ai Nutella Biscuits

È una lotta all'ultimo sangue, quella tra Barilla e Ferrero. A meno di un mese dall'arrivo nei supermercati dei Nutella Biscuits, i biscotti ripieni della celebre crema spalmabile del colosso di Alba, è già arrivata la risposta della rivale.

Figura 2: La variazione della ripartizione dell'utile tra i cinque attori della filiera agroalimentare estesa tra 2011 e 2017.
elaborazione The European House –Ambrosetti su dati Istat e AIDA –Bureau van Dijk, 2019

Filiera agroalimentare top, è il primo settore economico italiano. Ma i supermercati guadagnano meno di quanto pensiamo…

Dal campo alla tavola del ristorante, l'intera filiera agroalimentare rappresenta il primo settore economico in Italia, ma i guadagni non vengono ripartiti come spesso si immagina. Lo rivela uno studio di The European House Ambrosetti, che ha analizzato tutte le componenti del comparto agroalimentare esteso italiano – agricoltura, industria trasformatrice, intermediazione, distribuzione e ristorazione – scoprendo che ogni anno genera un fatturato di 538,2 miliardi di euro.

Interferenti endocrini, l'additivo BHA (E320) potrebbe danneggiare la fertilità maschile. Ma mancano dati sugli esseri umani

Il BHA (idrossianisolo butilato o butilidrossianisolo), un conservante antiossidante (E320) utilizzato fino dagli anni Quaranta e già accusato di essere cancerogeno, potrebbe essere anche un interferente endocrino, secondo uno studio appena pubblicato su *Science of the Total Environment* da ricercatori coreani.

Lo zucchero, il cervello e la disinformazione nutrizionale: il grande ritorno dei messaggi fuorvianti sul "cibo dei neuroni"

"***Il cervello ha bisogno di zuccheri***. *I neuroni non ne possono proprio fare a meno*". Lo dice un articolo, con tanto di intervista a un neurologo, sull'inserto *Live* di *Repubblica* del 21 novembre 2019, che ha dedicato un mini-dossier proprio allo zucchero. Si tratta di vera e propria disinformazione nutrizionale, che ciclicamente ritorna (vi ricordate il sito informatidizucchero.it?).

Benessere dei polli, Efsa individua i punti critici nel momento della macellazione. Il primo documento di una serie

L'Europa fa sul serio con il benessere animale. L'Efsa, infatti, ha appena pubblicato un documento sul benessere dei polli, il primo di una serie nella quale verranno analizzati nel dettaglio tutti i processi che portano alla macellazione, messe in evidenza le possibili carenze e, soprattutto, gli aspetti sui quali è possibile intervenire per migliorare le condizioni degli animali, come freddo, fame, sete, possibilità di movimento e dolore.

Per perdere peso basta saltare i pasti? La dieta "in bianco" è davvero un toccasana per le gastroenteriti? L'Iss sfata due miti duri a morire

Per dimagrire, tante persone cedono alla tentazione di saltare i pasti, nella convinzione che, per esempio, togliendo al corpo le calorie del pranzo si otterrà in cambio un calo della massa grassa. Ma questo non è affatto un metodo efficace per perdere peso, e per di più fa male alla salute. Lo spiegano gli esperti dell'Istituto superiore di sanità sul sito anti-bufala ISSalute.

Più legumi nella dieta riducono alcune malattie cardiovascolari e l'obesità. Ma c'è bisogno di più studi di migliore qualità

Che tipo di associazione c'è, se ne esiste una, tra il consumo regolare di legumi e le malattie cardiometaboliche? La domanda è stata formulata da un gruppo di esperti internazionali (alcuni dei quali italiani) per fornire risultati il più possibile aggiornati e affidabili sui cui basarsi per stilare le nuove linee guida della European Association for the Study of Diabetes.

La qualità dei prosciutti di Parma e San Daniele ottenuti da maiali che pesano oltre 200 kg? Il parere di Citterio sul nuovo disciplinare

Abbiamo espresso perplessità sulla scelta di incrementare a dismisura il peso dei maiali previsto nelle bozze dei nuovi disciplinari dei prosciutti di Parma e San Daniele. Se adesso il peso medio (vivo) delle partite di suini di nove mesi può variare da 144 a 176 kg, in futuro verrebbe valutato il peso della carcassa, che potrà variare da 120 a 168 kg.

Le microplastiche abbondano nelle nursery del mare. Così i pesciolini le scambiano per cibo e risalgono la catena alimentare

Le microplastiche, in mare, si annidano dove il danno che possono arrecare è maggiore, e cioè in formazioni naturali che sono vere e proprie nursery per le larve e i pesci appena nati. Lì infatti si concentrano in quantità straordinariamente alte, ed essendo di dimensioni analoghe a quelle delle prede che i piccoli pesci iniziano a cercare (e cioè di 1 millimetro o meno di diametro), vengono inesorabilmente mangiate e assorbite, e iniziano a depositarsi negli organi in crescita.

Api e neonicotinoidi: gli insetticidi vietati contaminano ancora i campi europei. Ma non tutti sono pericolosi per gli impollinatori

Nonostante la moratoria europea del 2013 sull'uso all'aperto, e la successiva conferma in senso restrittivo e permanente (a eccezione delle serre) del 2018, i neonicotinoidi clotianidina, imidacloprid e thiamethoxam sono ancora molto presenti sui terreni del vecchio continente e, in particolare, su quelli francesi, dove questi insetticidi sono stati vietati del tutto nel 2018 per tutelare le api e gli altri insetti impollinatori.

GAZZETTA UFFICIALE
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PRINCIPALE LEGISLAZIONE ITALIANA PUBBLICATA NEL MESE DI NOVEMBRE 2019

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

DECRETO 24 ottobre 2019

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Soave». (19A06806) **(GU Serie Generale n.258 del 04-11-2019)**

DECRETO 24 ottobre 2019

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata e garantita dei vini «Recioto di Soave». (19A06807) **(GU Serie Generale n.258 del 04-11-2019)**

Gazzetta Ufficiale dell'UNIONE EUROPEA

PRINCIPALE LEGISLAZIONE EUROPEA PUBBLICATA NEL MESE DI NOVEMBRE 2019

EUR-Lex

Raccomandazione (UE) 2019/1888 della Commissione del 7 novembre 2019 sul monitoraggio della presenza di acrilammide in determinati alimenti

Regolamento (UE) 2019/1870 della Commissione del 7 novembre 2019 che modifica e rettifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di acido erucico e di acido cianidrico in alcuni prodotti alimentari (Testo rilevante ai fini del SEE)

Regolamento (UE) 2019/1871 della Commissione del 7 novembre 2019 relativo ai valori di riferimento per interventi riguardanti le sostanze farmacologicamente attive non consentite presenti negli alimenti di origine animale e che abroga la decisione 2005/34/CE (Testo rilevante ai fini del SEE)

Regolamento (UE) 2019/1901 della Commissione del 7 novembre 2019 che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di citrinina negli integratori alimentari a base di riso fermentato con lievito rosso Monascus purpureus (Testo rilevante ai fini del SEE)

Rettifica del regolamento (UE) 2019/1870 della Commissione, del 7 novembre 2019, che modifica e rettifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto riguarda i tenori massimi di acido erucico e di acido cianidrico in alcuni prodotti alimentari (Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 289 dell'8 novembre 2019)

Rettifica della decisione di esecuzione (UE) 2019/1930 della Commissione, del 18 novembre 2019, che modifica la decisione di esecuzione (UE) 2019/570 per quanto riguarda i mezzi di rescEU (Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 299 del 20 novembre 2019)

Rettifica del regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 2018, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio (GU L 150 del 14.6.2018)

Regolamento di esecuzione (UE) 2019/1976 della Commissione del 25 novembre 2019 che autorizza l'immissione sul mercato della fenilcapsaicina 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)

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

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.