



# SPORTELLO

## AICQ SETTORE ALIMENTARE

### INDICE

CHIEDETE E VI SARA' DETTO.....	2
EVENTI.....	3
CORSI DEL SETTORE.....	4
GRUPPI DI STUDIO.....	4
NEWS.....	5
LEGISLAZIONE ITALIANA.....	7
LEGISLAZIONE EUROPEA.....	8
PUBBLICAZIONI AICQ.....	9
OPPORTUNITA' PER GLI SPONSOR.....	10
DOMANDE & OFFERTE.....	11

# Focus

**interessanti eventi a pagina 3!**

# 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, piani di analisi, approvvigionamenti, norme di buona produzione, entomologia, impianti, pulizia e sanificazione, ecc.**

**Per i soci la prima risposta è completamente gratuita.**

Alla vostra prima domanda, una risposta generale verrà fornita sul sito del settore alimentare, perché potrebbe essere di interesse anche per altri soci ed eventualmente stimolare nuove domande.

Verrete poi contattati direttamente dalla federata territoriale competente per chiarire, se necessario, eventuali dubbi rimasti, che saranno risolti dai nostri esperti direttamente con Voi. Resta comunque garantita l'assoluta riservatezza.

**Per i vostri quesiti**

[alimentare@aicqna.com](mailto:alimentare@aicqna.com)



**il Servizio cercherà per voi la risposta fra i nostri esperti.**

## **RICORDIAMO INOLTRE**

**Critiche, apprezzamenti o suggerimenti sono sempre graditi e possono essere inviati allo stesso indirizzo di cui sopra o anche direttamente allo sportello [aicqcn.segreteria@aicq.it](mailto:aicqcn.segreteria@aicq.it)**

# 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.

## **NaturalExpo** – Alimenta corpo, anima, mente

**Quando** – 20 - 22 febbraio 2015

**Dove** – Forlì Fiera

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

**Levante PROF** – Salone internazionale della panificazione, pasticceria, pizzeria e pasta fresca, gelateria, birra, vino, bar, ristorazione, confezionamento, pubblici esercizi & hotellerie

**Quando** – 1 - 4 marzo 2015

**Dove** – Fiera di Roma, Bari

**Info-** [www.levanteprof.com](http://www.levanteprof.com) ; [levanteprof@yahoo.it](mailto:levanteprof@yahoo.it); Tel: 06 6634333

## **TUTTO FOOD**

FIERA MILANO 3 - 6 maggio 2015

**TuttoFood** – Rassegna professionale del mondo agroalimentare

**Quando** – 03 - 06 maggio 2015

**Dove** – FieraMilano (Rho)

**Info-** [www.rassegne.it](http://www.rassegne.it) ; [info@rassegnefieramilano.it](mailto:info@rassegnefieramilano.it) ; Tel. 02.49971

**Eurocarne** – 24° Salone Internazionale delle Tecnologie per la lavorazione, Conservazione, Refrigerazione, e Distribuzione delle Carni

**Quando** – 10 – 13 maggio 2015

**Dove** – Verona

**Info** – [www.eurocarne.it](http://www.eurocarne.it)

**Slow Fish** – Salone del pesce sostenibile

**Quando** – 14 - 17 maggio 2015

**Dove** – Fiere di Genova

**Info-** [www.slowfish.it](http://www.slowfish.it) ; [info@slowfood.it](mailto:info@slowfood.it) ; tel. 0172.419611

**Ipack-Ima** – Processing, Packaging and Material Handlig

**Quando** – 19 – 23 maggio 2015

**Dove** – FieraMilano

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

# Corsi del settore

Per il momento non risulta programmato alcun corso specifico del settore alimentare.

# 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.

## **ATTUALMENTE SONO OPERATIVI I SEGUENTI GRUPPI:**

### ***AICQ Centronord***

**Tema: Gli Standard IFS Versione 6 e BRC Versione 7 - Coordinatore: Massimo Raio ([raio.quality@gmail.com](mailto:raio.quality@gmail.com))**

Il Gruppo si pone come obiettivo la creazione di un documento di confronto fra i requisiti, con commenti e spiegazioni atti a consentire una facile interpretazione e applicazione degli standard.

La prossima riunione del gruppo si terrà il giorno 12 febbraio h. 15.00 presso AICQ CN.

### ***AICQ Piemontese***

**Tema: Manuale di buona prassi per allevamenti bovini – alimentazione.** Coordinatore: S. Villosio ([fattorie@villosio.com](mailto:fattorie@villosio.com))

Il documento emesso ha ottenuto il parere positivo della ASL di Pinerolo, è ora all'esame della Regione Piemonte si è in attesa di parere. Chi fosse interessato ad esaminare il documento può farne richiesta allo sportello.

### ***AICQ Triveneta***

**Tema: Problematiche relative al packaging - Coordinatore: Silvia Tramontin**

Per informazioni [info@aciqtv.net](mailto:info@aciqtv.net)

# 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.

### [La Focaccia di Recco col formaggio ottiene l'Igp, nonostante l'opposizione di Gran Bretagna e Portogallo](#)

### [New York vieta i contenitori alimentari monouso di polistirolo: dovranno essere sostituiti con materiali riciclabili](#)

### [Nuove modalità di etichettatura carni bovine, ecco il decreto](#)

### [Titolo V, sicurezza alimentare è tutela della salute](#)

### [I dolcificanti artificiali non apportano alcun beneficio: autorità francesi all'attacco](#)

Nessun aiuto per perdere peso, nessuna evidenza di benefici per bambini, adulti e diabetici. Oltretutto, per i diabetici non vi sono adeguate evidenze circa la capacità dei dolcificanti artificiali di permettere un controllo dei livelli di glucosio ematico. E un paio di studi che sottolineavano la possibilità di ridurre i livelli di trigliceridi ematici sarebbero troppo deboli e limitati come dimensione.

### [Obesità infantile, il primato ancora all'Italia](#) il 20,9 per cento dei piccoli nel nostro paese è in sovrappeso e il 9,8 è obeso, anche se i numeri sono in calo

### [Uliveto e Rocchetta basta bugie nella pubblicità, bocciata l'acqua della salute. Antitrust condanna Cogedi a 10 mila euro di multa. Quarta censura in pochi anni](#)

### [Yogurt "Soja yo" Coop ritirato dal mercato per un errore in etichetta relativo all'assenza di glutine. È allerta per i celiaci](#)

### [Glucosio in etichetta: la Commissione europea boccia cinque diciture richieste da una società di integratori relative a metabolismo e funzione muscolare](#)

### [Latte crudo: l'Efsa raccomanda una migliore comunicazione sui rischi. Basta una breve bollitura per eliminare molti batteri](#)

### [Salame "di" o "al" cinghiale: un lettore chiede chiarimenti sull'etichettatura dei salumi preparati con carni miste di selvaggina e suino](#)

**Mele caramellate con Listeria: negli Usa 32 contagi e sette decessi. A rischio anziani e donne in gravidanza. Cuocere i cibi è una forma di prevenzione**

**Olio di palma: Heinz-Plasmon usiamo solo materia prima sostenibile certificata RSPO. Nei nuovi prodotti il meno possibile**

**NaturaSì ritira dai supermercati biscotti integrali biologici Fior di loto per irrancidimento dei grassi**

**Simply ritira dagli scaffali i “Filetti di alici in olio di oliva” per presenza di istamina – È il Secondo ritiro nell’arco di un mese per eccesso di istamina**

**Mangiare spesso al fast food può ridurre il rendimento scolastico. I Bambini peggiorano nei test di matematica, scienza e lettura**

dipenderebbe da una dieta molto carente in ferro o dal fatto che troppi grassi e zuccheri hanno un impatto negativo sul processo di apprendimento.

**Gli sconti e le promozioni dei supermercati possono illudere i consumatori di spendere meno. La realtà dei listini gonfiati denunciata dall’Antitrust**

**Data di scadenza e Termine Minimo di Conservazione: vanno indicati entrambi sulle confezioni multiple? Risponde l’avvocato Dongo**

L’obbligo di indicare il termine di durabilità su ogni singolo imballo è limitato agli alimenti e bevande soggetti a data di scadenza,

**Forza Blu è il nuovo energy drink della Marina Militare. Secondo la pubblicità esercita un’azione benefica su metabolismo e sistema nervoso (!)**

nel sito ci sono altre frasi come: “...benefici sull’organismo... migliora la concentrazione e l’attenzione... aiuta l’organismo ad affrontare particolari situazioni di stress... compensa le carenze di vitamine, minerali ed altre sostanze nutritive...”

**Bisfenolo A: in attesa del parere dell’EFSA, uno studio mette in relazione l’utilizzo di contenitori alimentari con BPA e l’aumento della pressione arteriosa**

---

**Bere latte crudo: che rischi si corrono?** Il latte crudo può contenere batteri nocivi che possono provocare gravi malattie. **Alimenti Newsletter e Salute n. 1 del 14/01/2015**

**Insetti a tavola oppure no?** In Italia vi sono alcuni esempi di prodotti formaggi con insetti come il pecorino “marcetto”  
**Alimenti Newsletter e Salute n. 1 del 14/01/2015**

**Basta frodi nel pesce fresco e stop allo scambio di specie. Come distinguere pesci e molluschi nel manuale fotografico dell’Istituto zooprofilattico del Piemonte**

**Panettone e pandoro senza farina? “Si può” dice il Ministero della salute. Una concessione assurda e miope che rovina l’immagine del prodotto**

---



GAZZETTA UFFICIALE  
DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PRINCIPALE LEGISLAZIONE ITALIANA PUBBLICATA NEL MESE DI GENNAIO 2015

**AVVISO IMPORTANTE**

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

**DECRETO 10 novembre 2014, n. 196**

Regolamento recante norme per l'attuazione della direttiva 2013/46/UE che modifica la direttiva 2006/141/CE per quanto concerne le prescrizioni in materia di proteine relative agli alimenti per lattanti e agli alimenti di proseguimento. (15G00007) (GU Serie Generale n.7 del 10-1-2015)

NOTE: **ENTRATA IN VIGORE DEL PROVVEDIMENTO: 11/01/2015**

**DECRETO 30 dicembre 2014**

Modifica del decreto 1° agosto 2011, recante «Attuazione dell'articolo 17 del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose - Scheda tecnica della "Grappa"». (15A00216) (GU Serie Generale n.13 del 17-1-2015)

**DECRETO 12 gennaio 2015**

Attuazione dell'articolo 17 del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose - Scheda tecnica della «Grappa del Trentino» e/o «Grappa trentina». (15A00319) (GU Serie Generale n.16 del 21-1-2015)

**DECRETO 12 gennaio 2015**

Attuazione dell'articolo 17 del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 gennaio 2008, concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche delle bevande spiritose - Scheda tecnica della «Grappa lombarda» e/o «Grappa di Lombardia». (15A00360) (GU Serie Generale n.17 del 22-1-2015)

**COMUNICATO**

Avviso relativo al bando pubblico per l'attribuzione di contributi economici a universita' statali nazionali per progetti e programmi inerenti la prevenzione dello spreco alimentare. (15A00459)

# Gazzetta ufficiale Dell'Unione Europea

## LEGISLAZIONE EUROPEA PUBBLICATA NEL MESE DI GENNAIO 2015



[REGOLAMENTO \(UE\) 2015/7 DELLA COMMISSIONE del 6 gennaio 2015 che autorizza un'indicazione sulla salute fornita sui prodotti alimentari, diversa da quelle facenti riferimento alla riduzione dei rischi di malattia e allo sviluppo e alla salute dei bambini, e che modifica il regolamento \(UE\) n. 432/2012](#)

[REGOLAMENTO \(UE\) 2015/8 DELLA COMMISSIONE del 6 gennaio 2015 relativo al rifiuto dell'autorizzazione di alcune indicazioni sulla salute fornite sui prodotti alimentari, diverse da quelle che si riferiscono alla riduzione del rischio di malattia e allo sviluppo e alla salute dei bambini](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/38 DELLA COMMISSIONE del 13 gennaio 2015 relativo all'autorizzazione del preparato di Lactobacillus acidophilus CECT 4529 come additivo per mangimi destinati a galline ovaiole e che modifica il regolamento \(CE\) n. 1520/2007 \(titolare dell'autorizzazione Centro Sperimentale del Latte\)](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/39 DELLA COMMISSIONE del 13 gennaio 2015 recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette \[Focaccia di Recco col formaggio \(IGP\)\]](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/131 DELLA COMMISSIONE del 23 gennaio 2015 che modifica il regolamento \(CE\) n. 1235/2008 recante modalità di applicazione del regolamento \(CE\) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/149 DELLA COMMISSIONE del 30 gennaio 2015 che modifica l'allegato del regolamento \(UE\) n. 37/2010 per quanto riguarda la sostanza «metilprednisolone»](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/150 DELLA COMMISSIONE del 30 gennaio 2015 che modifica l'allegato del regolamento \(UE\) n. 37/2010 per quanto riguarda la sostanza «gamitromicina»](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/151 DELLA COMMISSIONE del 30 gennaio 2015 che modifica l'allegato del regolamento \(UE\) n. 37/2010 per quanto riguarda la sostanza «dossiciclina»](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/152 DELLA COMMISSIONE del 30 gennaio 2015 che modifica l'allegato del regolamento \(UE\) n. 37/2010 per quanto riguarda la sostanza «tulatromicina»](#)



# Publicazioni AICQ

Sono disponibili, con le modalità indicate, le seguenti pubblicazioni:

- **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).
- **M.O.C.A. (Materiali ed Oggetti per Contatto Alimentare) Volume I° - Imballaggi per alimenti le FAQ domande frequenti risposte sintetiche – Ottobre 2010.** Scopo del documento è di fornire indicazioni pratiche e suggerimenti per l'interpretazione degli strumenti documentali disponibili, utili ad orientare l'Impresa verso un corretto approccio all'identificazione ed al controllo dei pericoli igienici potenzialmente derivanti da MOCA in filiera alimentare.  
➤ **Disponibilità :** per tutti i Soci presso la Segreteria AICQ CN tel. 02.67382158 - al costo di Euro 25,00 in formato pdf (Per chi ne desiderasse il formato cartaceo e l'invio per posta prioritaria euro 35,00).
- **LA SHELF LIFE DEI PRODOTTI ALIMENTARI: GUIDA PRATICA PER LE AZIENDE – Ottobre 2009.** Linea guida per fornire agli operatori del settore alimentare uno strumento semplice, ma nello stesso tempo completo, per realizzare autonomamente lo studio di shelf life dei propri prodotti.  
➤ **Disponibilità :** Richiedere a AICQ Triveneta - Tel. (041) 951795/952431 [info@aicqtv.net](mailto:info@aicqtv.net)
- **ANALISI COMPARATIVA DEI REQUISITI IFS E BRC PER UNA FACILE E SINERGICA APPLICAZIONE IN AZIENDA – Settembre 2009.** Il lavoro si è sviluppato mettendo a fronte della sequenza dei punti IFS, i corrispondenti punti di BRC, evidenziando eguaglianze, analogie o specifiche peculiarità, con alcune note esplicative o di commento.  
➤ **Disponibilità :** per tutti i Soci presso la Segreteria AICQ CN tel. 02.67382158 - al costo di Euro 25,00 in formato pdf (Per chi ne desiderasse il formato cartaceo e l'invio per posta prioritaria euro 35,00).
- **SUGGERIMENTI PER UN RAPIDO ADEGUAMENTO DI UN SISTEMA QUALITA' e HACCP ALLA NORMA ISO 22000:2005 - Giugno 2008.** Realizzato da un apposito Gruppo di studio con l'obiettivo di rendere il più agevole possibile l'ottenimento della conformità alla nuova norma, per quelle aziende già con sistema ISO 9001:2000 e sistema HACCP o a quelle che desiderano dotarsi di un Sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare più focalizzato e coerente di quanto normalmente richiesto dalla legge.  
➤ **Disponibilità :** per tutti i Soci presso la Segreteria AICQ CN tel. 02.67382158 - al costo di Euro 15,00 (Per chi ne desiderasse l'invio per posta prioritaria euro 25,00).
- **GLI AUDIT NELLE AZIENDE AGROALIMENTARI: OBIETTIVI E METODOLOGIE – dicembre 2007**  
➤ **Disponibilità :** Richiedere a AICQ Triveneta - Tel. (041) 951795/952431 [info@aicqtv.net](mailto:info@aicqtv.net)
- **ESEMPI APPLICATIVI FINALIZZATI ALLA GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE CON RIFERIMENTO ALLA NORMA ISO 22000: 2005**  
➤ **Disponibilità :** Richiedere a AICQ Triveneta - Tel. (041) 951795/952431 [info@aicqtv.net](mailto:info@aicqtv.net)
- **GUIDA PER LA REALIZZAZIONE DI UN SISTEMA DI RINTRACCIABILITA' INTRAZIENDALE SECONDO LA UNI 11020:2002.**  
➤ **Disponibilità:** Richiedere a AICQ Triveneta - Tel. (041) 951795/952431 [info@aicqtv.net](mailto:info@aicqtv.net)
- **SICUREZZA E RINTRACCIABILITÀ Considerazioni sugli obblighi derivanti dall'applicazione dell'Art. 18 del Regolamento CE 178/2002. - Febbraio 2003.** A cura del Gruppo di Lavoro ad hoc di AICQ Settore Alimentare.  
➤ **Disponibilità :** Gratuita per i soci ai recapiti dello Sportello Alimentare

Segue.....

- **SUGGERIMENTI PRATICI PER LA REALIZZAZIONE DI UN SISTEMA QUALITA' COMPETITIVO NEL SETTORE AGROALIMENTARE - ottobre 2002** Alla portata di tutte le aziende, conforme alla norma UNI EN ISO 9001: 2000.
  - **Disponibilità** : Gratuita per i soci ai recapiti dello Sportello Alimentare
- **SISTEMA QUALITÀ NELL'AZIENDA ZOOTECNICA Linee guida alla Norma UNI EN ISO 9001 – settembre 2000.** Risultato di un gruppo di studio, in collaborazione con Veneto Agricoltura, che pur facendo ancora riferimento alla norma del '94, riportava già tutti i riferimenti della nuova Vision 2000.
  - **Disponibilità** : Gratuita per i soci ai recapiti dello Sportello Alimentare
- **V.I.S.A. 2000: Metodo per la Valutazione Igienica Stabilimenti Alimentari – giugno 2000.** Questo metodo messo a punto da un apposito gruppo di studio è stato aggiornato dopo alcuni anni di sperimentazione sul campo.
  - **Disponibilità** : Gratuita per i soci ai recapiti dello Sportello Alimentare
- **APPLICAZIONE DEL METODO HACCP NELLE AZIENDE AGRO ALIMENTARI: Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo. – aprile 1996.** Traduzione italiana del documento OMS, che rappresenta tuttora il documento più sintetico, chiaro e completo sul metodo HACCP. Realizzato da un gruppo di studio che ha consentito di sviluppare in Italia il primo corso di un certo rilievo sull'argomento.
  - **Disponibilità** : Gratuita per i soci ai recapiti dello Sportello Alimentare

# Opportunità per gli sponsor

*In occasione del rinnovo e aggiornamento in corso del Rapporto Alimentare AICQCN, 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 AICQCN 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.*



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

Sito Internet AICQ  
Settore Alimentare

*Il sito è attualmente in aggiornamento.....*

# Domande & Offerte

**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.**