



SPORTELLO

AICQ SETTORE ALIMENTARE

INDICE

CHIEDETE E VI SARA' DETTO.....	2
EVENTI.....	3
CORSI DEL SETTORE.....	4
GRUPPI DI STUDIO.....	5
NEWS.....	6
LEGISLAZIONE ITALIANA.....	8
LEGISLAZIONE EUROPEA.....	9
PUBBLICAZIONI AICQ.....	10
OPPORTUNITA' PER GLI SPONSOR.....	11
DOMANDE & OFFERTE.....	12

Interessante proposta di nuovo Gruppo di Studio a pagina 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, 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



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

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.

SANA

Quando 12 – 15 settembre 2015

Dove – FieraMilano

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

TIAM – Mostra delle tecnologie per l'industria agroalimentare mediterranea

Quando – 24 - 26 settembre 2010

Dove – Napoli

Info- ipackima@ipackima.it

EURO CIOCOLATE PERUGIA

Quando – 16 – 25 Ottobre

Dove – PERUGIA

Info - <http://www.eurochocolate.com/perugia2015/>



Quando Inizio: 16/10/2015 - Fine: 18/10/2015

Dove nuovo quartiere fieristico A1 Expò a Pastorano - Ce .

39 INTERNATIONAL HOSPITALITY EXHIBITION

HostMilano 2015

23 al 27 ottobre 2015

Dove FIERAMILANO

SIMEI – Salone Internazionale macchine per enologia e imbottigliamento

26 EDIZIONE

Quando – 03.06. novembre 2015

Dove - Fieramilano Rho

Info – www.simei.it

Corsi del settore

Aicq centro nord

09/06/2015

[LE FILIERE AGROALIMENTARI E LA RINTRACCIABILITA' Come organizzare, gestire, controllare e certificare una filiera](#)

14/07/2015

[REALIZZAZIONE DI UN PIANO DI AUTOCONTROLLO CON IL METODO HACCP SECONDO NORME E REGOLAMENTI](#)

Aicq centro insulare

dal 15/07/2015 al 16/07/2015

Realizzazione, valutazione e verifica di un piano autocontrollo HACCP

dal 16/09/2015 al 17/09/2015

La sicurezza nella produzione alimentare - La norma ISO 22000 la prevenzione e l'analisi del rischio HACCP

06/10/2015

I prerequisiti: come progettare, aggiornare, gestire uno stabilimento alimentare per garantire una produzione igienicamente sicura

dal 03/12/2015 al 04/12/2015

Realizzazione, valutazione e verifica di un piano di autocontrollo HACCP

Aicq meridionale

Corsi programmati per l'anno 2015

Area Sistemi di Gestione Qualità: Settore Alimentare													
Cod.	Titolo	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Sett	Ott	Nov	Dic	
AL05	<u>Corso introduttivo sugli standard volontari nella filiera agroalimentare</u>			24-25						6-7			
AL08	<u>Corso pratico: pacchetto igiene, rintracciabilità di filiera e metodo HACCP</u>					19-21					10-12		

Al momento non risultano programmati altri corsi specifici

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)

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 **24 GIUGNO** alle 14.30 presso AICQ CN.

AICQ Piemontese

Tema: Manuale di buona prassi per allevamenti bovini – alimentazione. Coordinatore: S. Villosio (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

E' stato INOLTRE proposto un nuovo Gruppo di Studio per l'esame dei nuovi orientamenti della ISO 9001:2015 applicabili al Settore Alimentare

Chiunque fosse interessato a partecipare può rivolgersi allo sportello o direttamente a franco.taccani@libero.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.

Le capsule di caffè diventano ecologiche. Compostabili o riutilizzabili ecco le nuove proposte per gustare a casa l'espresso come al bar

L'Agenzia francese per la sicurezza alimentare raccomanda prudenza nel consumo di insetti

Lotta all'obesità: le iniziative utili e quelle meno efficaci: divieti, obblighi o infrastrutture? L'elenco delle migliori soluzioni

Emergenza migranti, la rapina delle terre e le responsabilità dell'Occidente. Anche le coltivazioni di palma da olio sono colpevoli

Attenzione alla liquirizia: una dose esagerata può causare convulsioni e pressione alta. La richiesta dei medici di indicazioni chiare in etichetta

Chi ha paura del glifosato? Boom di analisi e controlli per la presenza in alimenti e fluidi biologici. Monsanto: «scienza spazzatura» molti enti regolatori e agenzie tra i quali l'EFSA, in passato, hanno assolto la sostanza

Conferenza Ipack-Ima. "Designing a Resilient Future": nuovi modelli di sviluppo delle filiere agro-alimentari

Study suggests biofilms can form on reusable plastic containers

Si riaccende il focolaio di listeria in Danimarca e i morti salgono a diciannove. La fonte non è stata individuata

Una nuova guida illustrata per proteggere i bambini dai pesticidi

Mechanical Tenderization of Beef

Obesità, la ricerca italiana punta sulla vitamina D

Il boom della quinoa. Buona per la salute, non per le Ande

Fiorentina da animali allevati con ormoni e omogeneizzati con carne di polli imbottiti di antibiotici. Se passa il TTIP salta la sicurezza alimentare in Europa. Renzi lo sa?

USA: padre e figlio condannati a tre mesi di carcere per salmonella nelle uova. Nel 2010 l'infezione colpì 56.000 persone. Multa di 6,8 milioni di dollari

Pillole dimagranti killer a base di nitrofenolo: scatta allerta in 190 paesi. Due morti. In Italia il Ministero ha lanciato allerta due anni fa. Ma la vendita in rete continua

Ingredienti ogm: in Usa, Chipotle è il primo fast food a eliminarli tutti. Olio di girasole e di riso sostituiscono il soia...

OGM Otto esponenti contrari agli OGM scrivono al Papa, per chiedergli di difendere l'agricoltura tradizionale in vista della sua prossima enciclica sull'ambiente

In Italia l'87% dei mangimi composti per animali è GM. Secondo uno studio californiano il genoma modificato non ha ripercussioni su carni, latte e uova. Restano gli altri problemi oltre al glifosato

Colesterolo: tra verità e false illusioni, in primis la prevenzione

Export verso gli USA di prodotti a base di carne: rimosse le misure restrittive

Antibiotici negli allevamenti: è solo uno dei dannosi effetti collaterali. La posizione di CIWF Italia Onlus

Grassi idrogenati: è obbligatorio dichiararli in etichetta? Alla domanda del lettore risponde Dario Dongo qualora i grassi siano sottoposti a un processo di idrogenazione è obbligatorio citare questo trattamento in etichetta (es. "grassi vegetali idrogenati, soia, mais").

Misura elimina olio di palma dai tutti i prodotti. Sono 15 le catene di supermercati che dicono stop al grasso tropicale. 140 mila firme per la petizione

Il futuro del biologico: la chiave economica dell'agroalimentare che va di moda

Tutte le regole per cuocere pietanze o piatti pronti in vaschetta o in busta direttamente nei forni ed evitare cessioni di contaminanti. Le raccomandazioni dell'Anses

Integratori alimentari dimagranti ed energizzanti con uno stimolante simile all'anfetamina. In Usa, l'FDA interviene tardi per un conflitto d'interessi

Il consumo di soia di un europeo? 61 kg l'anno. Il 93% proviene indirettamente dai mangimi, gli altri 4 kg li introduciamo nella dieta senza saperlo

Biscotti Gentilini stop all'olio di palma. L'annuncio arriva dalle pagine di Facebook ed è un successo

Deforestazione: si può bloccare quando interessa al marketing. Il caso del Brasile dove gli allevatori hanno smesso di distruggere l'ambiente per lasciare spazio ai pascoli



PRINCIPALE LEGISLAZIONE ITALIANA PUBBLICATA NEL MESE DI MAGGIO 2015

AVVISO IMPORTANTE

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

DECRETO 2 aprile 2015 Conferma dell'incarico al Consorzio tutela vini di Orvieto a svolgere le funzioni di tutela, promozione, valorizzazione, informazione del consumatore e cura generale degli interessi di cui all'art. 17, comma 1 e 4, del d.lgs. 8 aprile 2010, n. 61 per le DOC **Orvieto e Rosso Orvietano o Orvietano Rosso. (15A03186) (GU Serie Generale n.101 del 4-5-2015)**

DECRETO 3 marzo 2015

Aggiornamento degli allegati del decreto legislativo 29 aprile 2010, n. 75 concernente il Riordino e la revisione della disciplina in materia di fertilizzanti, a norma dell'articolo 13 della legge 7 luglio 2009, n. 88. (15A03357) (GU Serie Generale n.104 del 7-5-2015)

PROVVEDIMENTO 24 aprile 2015

Iscrizione della denominazione «Finocchiona» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette. (15A03518) (GU Serie Generale n.111 del 15-5-2015)

PROVVEDIMENTO 24 aprile 2015

Iscrizione della denominazione «Patata Rossa di Colfiorito» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette. (15A03538) (GU Serie Generale n.112 del 16-5-2015)

DECRETO 4 maggio 2015

Riconoscimento dell'acqua minerale «Serrasanta», in comune di Gualdo Tadino, al fine dell'imbottigliamento e della vendita. (15A03632) (GU Serie Generale n.114 del 19-5-2015)

DECRETO 7 aprile 2015

Modalita' di applicazione dell'articolo 151, del regolamento (UE) n. 1308/2013, recante organizzazione comune dei prodotti agricoli, per quanto concerne le dichiarazioni obbligatorie nel settore del latte e dei prodotti lattiero caseari. (15A03682) (GU Serie Generale n.115 del 20-5-2015)

Gazzetta ufficiale Dell'Unione Europea

LEGISLAZIONE EUROPEA PUBBLICATA NEL MESE DI MAGGIO 2015



REGOLAMENTO (UE) 2015/704 DELLA COMMISSIONE del 30 aprile 2015 che modifica il regolamento (CE) n. 1881/2006 per quanto concerne il tenore massimo di PCB non diossina-simili nello spinarolo (*Squalus acanthias*) selvatico

REGOLAMENTO (UE) 2015/705 DELLA COMMISSIONE del 30 aprile 2015 che stabilisce i metodi di campionamento e i criteri di rendimento per i metodi di analisi per il controllo ufficiale dei tenori di acido erucico negli alimenti e che abroga la direttiva 80/891/CEE della Commissione

DIRETTIVA (UE) 2015/720 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 29 aprile 2015 che modifica la direttiva 94/62/CE per quanto riguarda la riduzione dell'utilizzo di borse di plastica in materiale leggero

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2015/722 DELLA COMMISSIONE del 5 maggio 2015 relativo all'autorizzazione della taurina come additivo per mangimi per Canidae, Felidae, Mustelidae e pesci carnivori

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2015/723 DELLA COMMISSIONE del 5 maggio 2015 relativo all'autorizzazione della biotina come additivo per mangimi destinati a tutte le specie animali

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/724 DELLA COMMISSIONE del 5 maggio 2015 relativo all'autorizzazione di acetato di retinile, palmitato di retinile e propionato di retinile come additivi per mangimi destinati a tutte le specie animali](#)

[DECISIONE DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/838 DELLA COMMISSIONE del 28 maggio 2015 che modifica la decisione di esecuzione 2014/909/UE prorogando il periodo di applicazione delle misure di protezione relative al piccolo scarabeo dell'alveare in Italia \[notificata con il numero C\(2015\) 3558\]](#)

[RETTIFICHE Rettifica del regolamento di esecuzione \(UE\) n. 1230/2014 della Commissione, del 17 novembre 2014, relativo all'autorizzazione del bilisinato di rame quale additivo nei mangimi destinati a tutte le specie animali](#)

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
- **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
- **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
- **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
- **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
- **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 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 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

Sito Internet AICQ
Settore Alimentare

<http://alimentare.aicqna.com/>

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.