



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

Lo Sportello Alimentare augura Buone Feste a tutti i lettori



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.

SETTORI MERCEOLOGICI

Idee regalo, creatività, enogastronomia

ModenaFiere

da 05/12/2015 a 08/12/2015

info@curiosainfiera.it

www.curiosainfiera.it



tendenze e i consumi della ristorazione FUORI CASA.

4a edizione **23-27 gennaio 2016** Italy - Rimini Fiera, Expo Centre

www.rhex.it; infovisitatori@riminifiera.it

NaturalExpo – 6° fiera della salute e del benessere

Quando 19 -21 febbraio 2016

Dove – ForlìFiera

Info- www.naturalexpo.it

Corsi del settore

Aicq centro insulare

17 – 18 dicembre

[Audit interni Sistemi di Gestione per la Qualità nel 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: I nuovi orientamenti della ISO 9001: 2015 applicabili al Settore Alimentare. Il primo incontro si è svolto il 23 ottobre scorso. L'incontro successivo è stato programmato per martedì 15 dicembre presso AICQCN dalle ore 10 alle 15,00.

Si ricorda che chi non potesse presenziare di persona può farlo via skype oppure inviando commenti consigli e critiche per e mail.

Chiunque fosse ancora interessato ad unirsi al gruppo 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.

Regolamento CE n. 1305/2013 sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR) si sta concretizzando in questi mesi con l'approvazione da parte di Bruxelles dei **Programmi di Sviluppo Rurale Regionali (PSR)**

Carne e rischi correlati. Il problema secondo l'OMS sono le porzioni e i processi di trasformazione: salatura, affumicatura, essiccazione e conservanti chimici

«Le carni lavorate sono cancerogene e vanno inserite nel gruppo 1 delle sostanze che causano il cancro a pericolosità più alta, come il fumo e il benzene. Meno a rischio quelle rosse non lavorate, inserite nel gruppo 2A, che annovera i probabili cancerogeni per l'uomo».

Insetticidi e moria di api: nuovi studi chiariscono la situazione e individuano le vere sostanze tossiche per gli insetti In molti paesi dove i neonicotinoidi sono stati sospesi o vietati si è osservata una leggera tendenza alla ripresa degli alveari o, quantomeno, un arresto della catastrofe in corso,

Biscotti Altromercato: perché hanno l'olio di palma ma non del commercio equo? Risponde l'azienda sull'ingrediente sgradito a molti

Spreco alimentare nelle mense: WWF e sei multinazionali lanciano una campagna per combatterlo gli studi effettuati mostrano che gli sprechi avvengono in tutti i passaggi che il cibo compie dalla coltivazione sino al piatto e che ci sono già molte iniziative e organizzazioni per combattere lo spreco alimentare.

Etichette intelligenti: cambiano colore se il prodotto resta fuori dal frigo o se l'alimento è scaduto. Come funzionano e perché evitano lo spreco

Celiachia: l'Università di Foggia propone un nuovo modo per trattare la farina e

rendere inoffensivo il glutine (da Gluten free a Gluten Friendly). La modifica non è opera di enzimi microbici ma determinata da un trattamento chimico-fisico (acqua e microonde per pochi secondi) applicato sulla granella (seme) prima della molitura.

Tazze con beccuccio per bambini: 2.300 incidenti l'anno. Limitarne l'uso oltre l'anno di età ed eliminarle dopo i 2 anni. I consigli dei pediatri**Integratori alimentari: in Usa causano 23.000 accessi al pronto soccorso ogni anno. Il problema principale è costituito dai disturbi cardiaci**

Alimentazione e pubblicità per bambini, Ministero Salute firma nuova intesa. È il principio di lealtà richiamato in un nuovo documento sulla pubblicità dei prodotti alimentari rivolta ai bambini, firmato dal Ministero della Salute con le associazioni del settore alimentare.

Quanto cuocere le vongole per eliminare il rischio di epatite A**Insetti e larve a tavola: il Parlamento Ue dice sì a regolamento «Novel food»****Chiarezza sulla carne: cosa significa cancerogeno e qual è il senso della classificazione dell'Oms? Risponde Umberto Agrimi dell'Istituto Superiore sanità****Olio di palma con colorante cancerogeno Sudan IV nel 98% dei campioni analizzati in Ghana. L'autorità invita i cittadini a non utilizzarlo****Veneto, interferenti endocrini nell'acqua potabile hanno contaminato la catena alimentare. I risultati dei campionamenti in decine di comuni del vicentino, veronese e padovano****Allergeni: come vanno indicati in etichetta. Un problema non solo per i consumatori ma anche per i piccoli produttori****Diciture in etichetta: ancora troppa confusione. Indagine su spreco alimentare, date di scadenza e termine minimo di conservazione****Fosforo, preoccupazione per le crescenti richieste come fertilizzante e come integratore negli allevamenti di pesci. Necessario promuovere il recupero**

[Un materiale biodegradabile per la pacciamatura. Il CREA ha collaudato il Materbi, brevetto Novamont](#)

[Antibiotici negli animali: linee guida dall'UE per sapere come comportarsi](#)

[Via libera all'etichetta "senza promotori della crescita" nelle carni USA. Apripista l'azienda Tendergrass Farms che non usa ractopamina](#)

[Cibi freschi al sicuro con l'etichetta termo-cromica](#)

["Senza lattosio": chiarimenti dal Ministero della Salute](#)

[Piatti sempre troppo abbondanti e porzioni sempre più grandi, fino al 50% in più. Ridurre questa tendenza può invertire l'epidemia di sovrappeso e obesità](#)

["Il consumo eccessivo di olio di palma può essere pericoloso per cuore ed arterie" lo scrivono i nutrizionisti dell'Humanitas di Milano](#)

[Salmone OGM approvato negli USA come alimento](#)



**PRINCIPALE LEGISLAZIONE ITALIANA PUBBLICATA NEL MESE DI
NOVEMBRE 2015**

AVVISO IMPORTANTE

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

DECRETO 29 settembre 2015

Ri-registrazione di prodotti fitosanitari, a base di dimetomorf e mancozeb, sulla base del dossier BAS 551 11F di Allegato III, alla luce dei principi uniformi per la valutazione e l'autorizzazione dei prodotti fitosanitari, ai sensi del regolamento (CE) n. 546/2011. (15A08310) (GU Serie Generale n.261 del 9-11-2015)

DECRETO 24 settembre 2015

Disposizioni nazionali di applicazione del regolamento delegato (UE) n. 2015/1383 della Commissione del 28 maggio 2015. (15A08433) (GU Serie Generale n.263 del 11-11-2015)

DECRETO 2 novembre 2015

Riconoscimento delle ulteriori produzioni agroalimentari, ai sensi dell'articolo 5, del decreto 27 novembre 2008, n. 5396, concernente «Disposizioni di attuazione dei Regolamenti (CE) n. 479/2008 del Consiglio e n. 555/2008 della Commissione per quanto riguarda l'applicazione della misura della distillazione dei sottoprodotti della vinificazione». (15A08329) (GU Serie Generale n.263 del 11-11-2015)

DECRETO 29 ottobre 2015

Ripristino della validita' del decreto di riconoscimento dell'**acqua minerale «Monteforte»**, in comune di Montese. (15A08350) (GU Serie Generale n.264 del 12-11-2015)

PROVVEDIMENTO 21 ottobre 2015

Iscrizione della denominazione **«Cipolla Bianca di Margherita»** nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette. (15A08398) (GU Serie Generale n.265 del 13-11-2015)

DECRETO 21 ottobre 2015

Riconoscimento del Consorzio per la tutela del formaggio Piacentinu Ennese DOP, in Enna e attribuzione dell'incarico di svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 per la DOP **«Piacentinu Ennese»**. (15A08400) (GU Serie Generale n.265 del 13-11-2015)

DECRETO 27 ottobre 2015

Conferma dell'incarico al Consorzio di tutela della Melanzana Rossa di Rotonda DOP, in Rotonda a svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 per la DOP **«Melanzana Rossa di Rotonda»**. (15A08399) (GU Serie Generale n.265 del 13-11-2015)

COMUNICATO

Richiesta di iscrizione del nome della specialita' tradizionale garantita **«Pizza Napoletana»** nel registro di cui all'articolo 22 del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari. (15A08831) (GU Serie Generale n.275 del 25-11-2015)

Gazzetta ufficiale Dell'Unione Europea

LEGISLAZIONE EUROPEA PUBBLICATA NEL MESE DI NOVEMBRE 2015



DECISIONE DI ESECUZIONE (UE) 2015/1985 DELLA COMMISSIONE del 4 novembre 2015 a norma dell'articolo 3, paragrafo 3, del regolamento (UE) n. 528/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, relativa a un fazzoletto di carta antivirale impregnato di acido citrico

REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2015/2069 DELLA COMMISSIONE del 17 novembre 2015 che approva la sostanza di base idrogenocarbonato di sodio a norma del regolamento (CE) n. 1107/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari e modifica l'allegato del regolamento di esecuzione (UE) n. 540/2011 della Commissione

REGOLAMENTO (UE) 2015/2075 DELLA COMMISSIONE del 18 novembre 2015 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 abamectina, desmedifam, diclorprop-P, alossifop-P, orizalin e fenmedifam in o su determinati prodotti

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/2084 DELLA COMMISSIONE del 18 novembre 2015 che approva la sostanza attiva flupyradifurone in conformità del regolamento \(CE\) n. 1107/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari e che modifica l'allegato del regolamento di esecuzione \(UE\) n. 540/2011 della Commissione](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/2085 DELLA COMMISSIONE del 18 novembre 2015 che approva la sostanza attiva mandestrobin, in conformità al regolamento \(CE\) n. 1107/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari, e che modifica l'allegato del regolamento di esecuzione \(UE\) n. 540/2011 della Commissione](#)

[DECISIONE \(UE\) 2015/2099 DELLA COMMISSIONE del 18 novembre 2015 che stabilisce i criteri ecologici per l'assegnazione del marchio di qualità ecologica dell'Unione europea \(Ecolabel UE\) ai substrati di coltivazione, agli ammendanti e al paccame](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/2105 DELLA COMMISSIONE del 20 novembre 2015 che approva la sostanza attiva flumetralin come sostanza candidata alla sostituzione in conformità al regolamento \(CE\) n. 1107/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari e che modifica il regolamento di esecuzione \(UE\) n. 540/2011 della Commissione](#)

[REGOLAMENTO DI ESECUZIONE \(UE\) 2015/2198 DELLA COMMISSIONE del 27 novembre 2015 che approva la sostanza attiva rescalure, in conformità al regolamento \(CE\) n. 1107/2009 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo all'immissione sul mercato dei prodotti fitosanitari, e che modifica l'allegato del regolamento di esecuzione \(UE\) n. 540/2011 della Commissione](#)

Publicazioni AICQ

Novità

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

- **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).
- **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 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.



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.