



*"Fanciullo con canestro di frutta" di Caravaggio (1593)*



# SPORTELLO SETTORE ALIMENTARE

## INDICE

• CHIEDETE E VI SARA' DETTO	2	• LEGISLAZIONE ITALIANA	17
• GRUPPI DI STUDIO	3	• LEGISLAZIONE EUROPEA	19
• EVENTI	4	• PUBBLICAZIONI AICQ	21
• CORSI DEL SETTORE	5	• OPPORTUNITA' PER GLI SPONSOR	22
• NEWS	6	• DOMANDE & OFFERTE	22

**NUOVO GRUPPO DI STUDIO 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, 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 15 novembre 2018 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

### **EUROCHOCOLATE FESTEGGIA LA 25ma EDIZIONE!!**

**Quando** – 19-28 Ottobre 2018

**Dove** – Perugia, centro storico

**Info** – [www.eurochocolate.com](http://www.eurochocolate.com)



### **FIERA SPECIALIZZATA PER HOTELLERIE E RISTORAZIONE**

**Quando** – 15-18 Ottobre 2018

**Dove** – Fiera Bolzano-Piazza Fiera 1-39100 Bolzano

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



### **Festival Nazionale del biologico e del benessere olistico**

**Quando** – 6-7 Ottobre 2018

**Dove** – Urbino

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



### **Vetrina completa delle migliori soluzioni dedicate a tutti**

**I settori della industria alimentare**

**Quando** – 22-25 Ottobre 2019

**Dove** – Parma

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



# Corsi del settore

## **AICQ Meridionale**

**29-30 Ottobre 2018**

[Corso introduttivo sugli standard volontari nella filiera agroalimentare](#)

**12-14 Novembre 2018**

[Corso pratico: pacchetto igiene, rintracciabilità di filiera e metodo HACCP - 24 ore](#)

**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.



## ITALIAN "SOUNDING" MIGLIORA L'ETICHETTA

*Made in Italy*", "product of Italy", "solo ingredienti italiani" e via dicendo... Anche, e soprattutto, nel cibo l'italianità è ancora un valore su cui puntare. Non si tratta soltanto di una suggestione patriottica. A conferma del **trionfo incondizionato dell'italianità sulle etichette** dei prodotti in GDO c'è l'**ultima edizione dell'Osservatorio Immagino**, che in una sezione si sofferma proprio sull'**impatto di certi claim sui packaging alimentari**. Le cifre del 2017 parlano da sé: ammonta a **6,3 miliardi di euro il sell-out delle referenze presentate come italiane**. I canali analizzati sono gli Iper e i Super, e i dati di trend confrontano il 2017 vs 2016 e il 2016 vs il 2015.



## **#IoNonSpreco: consigli per ridurre gli sprechi alimentari**

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali rende noto che è stato pubblicato sul sito del Ministero il vademecum "Io Non Spreco".

Si tratta di una lista di consigli e informazioni pratiche per combattere gli sprechi alimentari: dalla lista prima di fare la spesa alla lettura della data di scadenza, dalla corretta conservazione degli alimenti all'impiego degli avanzi in nuove ricette.

Il 50% degli sprechi avviene ancora in casa, ogni anno infatti in Italia finiscono nella spazzatura 12 miliardi di alimenti. Bastano piccoli gesti quotidiani per ridurre sensibilmente le perdite di cibo attraverso un consumo più consapevole e sostenibile.



## **Funghi pericolosi: il vademecum per non correre rischi**

Non raccogliere e mangiare funghi senza il controllo di commestibilità dell'**Ispettorato Micologico della ASL**. Consumarne quantità moderate e evitare di proporli ai bambini in età prescolare. Sono alcune indicazioni contenute nel vademecum stilato dagli esperti del Centro Antiveneni dell'Ospedale Pediatrico Bambino Gesù per consentirne un consumo senza rischi per la salute. E' tra **settembre e ottobre** - mesi in cui nei boschi italiani è possibile trovare praticamente tutte le specie di funghi - che **aumentano le segnalazioni di intossicazione o avvelenamento**, anche a causa dell'intensificarsi dell'attività dei cosiddetti "**esperti fai da te**" che raccolgono e mangiano funghi talvolta senza sottoporli ai dovuti controlli.



Number of notifications counted for each combination of hazard/product category/country.

hazard	product category	origin	notifications
Salmonella	poultry meat and poultry meat products	Brazil	320
pesticide residues	fruits and vegetables	Turkey	83
aflatoxins	nuts, nut products and seeds	China	81
mercury	fish and fish products	Spain	80
unauthorised novel food (ingredient)	dietetic foods, food supplements, fortified foods	United States	77
aflatoxins	fruits and vegetables	Turkey	70
fipronil	eggs and egg products	Italy	66
aflatoxins	nuts, nut products and seeds	Turkey	65
aflatoxins	nuts, nut products and seeds	Iran	50
Salmonella	poultry meat and poultry meat products	Poland	50

## **Commissione Europea: nuovo report 2017 Rapid Alert System for Food and Feed**

Cifre impressionanti nel report del sistema di allarme rapido per alimenti e mangimi (RASFF) del 2017, che è stato appena pubblicato. Il report registra 3.832 notifiche di rischio per alimenti e mangimi riportate alla Commissione Europea nel 2017. Di queste, 942 sono state classificate come allerte, a indicare un grave rischio per il quale è richiesta una azione rapida dalle autorità competenti. L'incidente della contaminazione di uova con fipronil, ha contribuito al più intenso scambio di informazioni nella storia del RASFF, e un esempio di cooperazione nell'Unione europea a garantire la sicurezza alimentare. I dati specifici per paese sono riportati nella foto e nel report.



## **Biologico, polemiche sulla guerra dei prezzi di Carrefour in Belgio. In Italia, invece, la catena non vuole penalizzare i produttori**

In Belgio, la catena di supermercati Carrefour ha annunciato di voler offrire ai clienti prodotti biologici che siano i meno cari del mercato, con un prezzo non solo più economico rispetto a quello dei concorrenti ma addirittura inferiore rispetto ai prodotti non biologici.





## **Conservare il cibo senza errori: attenzione perché i trucchi proposti su molti siti web, non sempre funzionano. Il fact-checking di Antonello Paparella**

Sui social media non è raro incappare in video di pochi minuti che spiegano trucchi e nuovi sistemi – “*hacks*” – per conservare gli alimenti a lungo e in buone condizioni. Abbiamo voluto verificare i consigli proposti in un video della seguitissima pagina [So Yummy](#) che fino ad ora è stato visualizzato da 200 milioni di persone. Non tutto quello che viene raccomandato funziona veramente. Per capire quali sono gli accorgimenti validi abbiamo fatto un po’ di fact-checking con Antonello Paparella, professore di microbiologia alimentare all’Università di Teramo.



## **Coca-Cola studia una bevanda con un componente della cannabis. Si tratta del cannabidiolo, che non ha effetti psicotropi**

“**Coca-Cola** sta guardando al mercato della cannabis”. Così titola l’agenzia di stampa statunitense [Bloomberg](#), riferendo di trattative in corso con la compagnia canadese Aurora Cannabis, che ha visto subito il proprio titolo impennarsi alla Borsa di New York fino al +23%. La possibile incursione di Coca-Cola nel settore della marijuana, osserva [Bloomberg](#), si inserisce in un trend che vede i produttori di bevande cercare di aggiungere la cannabis come ingrediente di tendenza, mentre i loro prodotti tradizionali segnano un rallentamento. Ad esempio, lo scorso mese Constellation Brands, che produce la birra Corona, ha annunciato che spenderà 3,8 miliardi di dollari per aumentare la propria partecipazione in Canopy Growth Corp., il produttore canadese di marijuana il cui valore supera i 10 miliardi di dollari.



## **Regno Unito, un quinto della carne contiene DNA di animali non indicati in etichetta. La BBC rivela i risultati dei test delle autorità locali**

Oltre un quinto dei test effettuati nel 2017 su campioni di carne ha rilevato la presenza di DNA di animali non indicati in etichetta. Lo scrive *BBC News*, che attraverso una richiesta fatta sulla base del Freedom of Information Act ha ottenuto i documenti raccolti dalla Food Standards Agency (FSA), che raccolgono i risultati di 665 test effettuati nel 2017 dalle autorità sanitarie locali di Inghilterra, Galles e Irlanda del Nord. Su 665 campioni, 145 erano costituiti in parte o interamente da carne non specificata.



## **Il Parlamento Ue denuncia l'inefficacia delle certificazioni sull'olio di palma sostenibile. Chiesto un intervento della Commissione**

Il Parlamento europeo ha approvato una risoluzione sulla gestione trasparente e responsabile delle foreste nei paesi in via di sviluppo, in cui denuncia il forte impatto delle coltivazioni di olio di palma e registra il fallimento degli attuali sistemi di certificazione di sostenibilità. Gli europarlamentari chiedono quindi all'Unione europea di intervenire per monitorarne in modo indipendente il funzionamento e di sostituire l'attuale regime di volontarietà con norme vincolanti.



## **A Lecce la prima condanna al mondo per false recensioni su TripAdvisor. Condanna a nove mesi di carcere e 8.000 euro di risarcimento**

Il Tribunale di Lecce ha condannato a nove mesi di carcere, senza sospensione condizionale della pena, e al pagamento di 8 mila euro come risarcimento del danno e rimborso di spese legali in favore di TripAdvisor, il titolare dell'azienda PromoSalento, colpevole di aver utilizzato identità fasulle, compiendo così il reato di sostituzione di persona, al fine di commettere delle truffe. Il titolare di PromoSalento, infatti, vendeva a operatori del settore dell'ospitalità pacchetti di recensioni false per migliorare il loro profilo su TripAdvisor, che poi procedeva a pubblicare sul portale. È stata la stessa TripAdvisor a diffondere in questi giorni la notizia della decisione del tribunale di Lecce avvenuta in giugno, definendola *"una sentenza storica per internet"*, perché si tratta del *"primo caso in cui l'applicazione di una norma nazionale ha portato a una condanna penale"*.



## **Tescoma richiama i sifoni per panna Delicia. La testa in plastica può saltare, pericolo per i consumatori**

Tescoma ha richiamato volontariamente e in via precauzionale i sifoni per panna Delicia con testa in plastica perché in caso di *"applicazione di eccessiva forza durante l'avvitamento della parte superiore in plastica al corpo del sifone in alluminio, o del deterioramento del medesimo componente dovuto, prevalentemente, a una impropria manutenzione, si potrebbe determinare il cedimento della testa in plastica del sifone in presenza del gas introdotto con la cartuccia di ricarica per sifone per panna montata, provocando un rischio per la sicurezza dell'utilizzatore."* Tescoma precisa che finora non si sono verificati incidenti legati alla rottura della testa in plastica.





## **Kinder Ferrero, oscurato un sito e censurati portale, app e un canale YouTube in UK, per pubblicità non consentita**

Due siti internet, un'applicazione per smartphone e un canale YouTube di Kinder Ferrero sono stati censurati dall'Advertising Standards Authority (Asa) del Regno Unito, perché facevano pubblicità non consentita rivolta ai bambini. Le norme britanniche vietano categoricamente le pubblicità di prodotti ad alto contenuto di grassi, zucchero e sale (HFSS) ai minori di 16 anni. A segnalare i due siti Kinder a era stata The Children's Food Campaign, un'associazione britannica che ha l'obiettivo di migliorare la nutrizione dei bambini.



## **No del governo alle etichette a semaforo e a misure fiscali in campo alimentare. Illustrata la posizione in vista della riunione di Onu e Oms**

No alla "demonizzazione di specifiche categorie alimentari oltre che ad ipotesi di etichettature, di avvisi e immagini volti a segnalare un pericolo correlato a specifici alimenti". Lo ha dichiarato il sottosegretario agli Esteri, Guglielmo Picchi (Lega), rispondendo alla Camera a un'interrogazione di Fratelli d'Italia, in vista dell'High Level Meeting di Onu e Organizzazione mondiale della sanità (Oms) dedicato alla prevenzione e al contrasto delle malattie non trasmissibili, organizzato a New York il 27 settembre, dove all'Italia è stato assegnato il ruolo di co-facilitatore insieme all'Uruguay



### Regno Unito, l'obesità supererà il fumo come principale causa prevenibile di cancro nelle donne

**L'obesità è destinata a superare il fumo** come causa prevenibile di cancro tra le donne del Regno Unito entro i prossimi 25 anni. È questa la previsione contenuta in un rapporto del Cancer Research UK, che sollecita ad "agire ora per fermare l'ondata di tumori legati al peso e garantire che questa proiezione non diventi una realtà".



### Olio extravergine: la furberia dell'olio di carta e le bottiglie vendute a meno di 3 €. Il parere di Alberto Grimelli di Teatro Naturale

Demolito il muro dei 3 euro al litro per l'extravergine comunitario, resta solo da abbattere l'ultima barriera sull'olio nazionale. Si scaldano i motori per la nuova campagna olearia e c'è già chi è in cerca di olive "di carta". La quotazione? 60 €/q, ma c'è il trucco. Riportiamo il parere di Alberto Grimelli di *Teatro Naturale*. Finalmente siamo tornati ai bei tempi andati in cui l'olio extravergine d'oliva non vale nulla e può essere proposto sugli scaffali dei supermercati a prezzi impossibili e improbabili senza si alzi neanche un alito di protesta. Da inizio anno è iniziata la rincorsa al ribasso, macchiavellicamente pilotata, che ha portato il prezzo dai 3,49/3,59 agli attuali 2,49 euro al litro per l'olio comunitario. Fossimo in un film giallo si parlerebbe di delitto perfetto, con il morto (il settore olivicolo) sepolto nell'indifferenza generale, a partire da quelle associazioni che dovrebbero difenderlo.



### **Il Parlamento europeo dice basta a prodotti e consumatori di seconda classe. Approvata una risoluzione contro il doppio standard alimentare**

Con 464 voti favorevoli, 69 contrari e 17 astensioni, il Parlamento europeo ha approvato una risoluzione che condanna come inaccettabile il doppio standard alimentare, cioè la vendita di prodotti di qualità inferiore in alcuni Stati dell'Europa centro-orientale, nonostante la confezione e il marchio siano apparentemente identici. La risoluzione afferma che, *“pur non violando i principi dell'economia di libero mercato né le norme vigenti in materia di etichettatura o altre normative alimentari, tale pratica costituisce ad ogni modo un abuso dell'identità di marca e pertanto si contrappone al principio della parità di trattamento di tutti i consumatori”*.



### **Dalla Listeria agli allergeni: già 100 richiami alimentari dall'inizio del 2018. La prima causa di ritiro è ancora il rischio microbiologico**

Dall'inizio del 2018, *Il Fatto Alimentare* ha pubblicato 100 richiami alimentari, più o meno 11 avvisi al mese. Ciò significa che entro fine anno arriveremo a superare quota 130 richiami, contro i 117 del 2017. Questo non significa che la sicurezza alimentare stia peggiorando, ma che finalmente il Ministero della salute, le aziende e i supermercati pubblicano in maniera tempestiva e costante gli avvisi di richiamo dei prodotti pericolosi per allertare i consumatori.

A fronte di 100 richiami, i prodotti interessati sono stati 172, questo perché un annuncio a volte riguarda diverse tipologie di prodotto come nel caso di un recall di alcuni dolci causato dalla presenza di frammenti metallici nell'olio di palma che ha interessato più di 30 referenze prodotte dall'azienda Stabinger.





## **La colazione dei bambini secondo gli spot tv: troppi zuccheri e grassi. Il rischio è di sfiorare i limiti dell'Oms**

Nella fiaba, il lupo cattivo veste i panni della cara nonnina per fare di Cappuccetto Rosso un boccone prelibato. Non di rado, però, pare che l'industria alimentare si comporti nello stesso modo nei confronti dei bambini. Li seduce con le immagini accattivanti della pubblicità televisiva per trasformarli in consumatori compulsivi di prodotti ricchi di zuccheri, grassi e sodio, pieni di additivi alimentari e aromi per lo più artificiali.

In questa categoria di cibi, troviamo quelli proposti per la prima colazione come gli yogurt alla frutta, le merendine con più di 20 ingredienti, i cereali intrisi di zucchero e cacao e le bevande iperzuccherate come l'ACE.



## **Sacchetti fuorilegge: in Italia il 40% delle buste sono falsi biodegradabili. I risultati di un'indagine di Altroconsumo**

Secondo un'inchiesta condotta nel quadro del progetto CIRC-PACK sul comportamento dei cittadini europei nei confronti dei sacchetti di plastica, la messa al bando delle buste sta funzionando (il 70% degli italiani dichiara di portare sacchetti da casa senza più acquistarli mentre il 42% preferisce quelli di stoffa). In Italia la situazione è leggermente diversa: secondo un'indagine di *Altroconsumo* la metà dei sacchetti in circolazione sarebbe fuori legge, in quanto non rispetta i requisiti minimi di legge che prevedono la biodegradabilità, la compostabilità e l'impiego di almeno il 40% di materia prima rinnovabile per quelli monouso destinati a contenere e trasportare alimenti. C'è di più, le borse monouso da asporto non possono essere cedute gratuitamente ai consumatori e la biodegradabilità e la compostabilità devono essere certificate da organismi accreditati e presentare i loghi stampati.



## **Le fake news sullo zucchero sul sito InformatidiZucchero promosso da Aidepi, Assobibe. Sconvolta la verità scientifica**

Il sito [InformatidiZucchero.it](http://InformatidiZucchero.it) è un “progetto promosso da Aidepi, Assobibe e Unionzucchero, le 3 associazioni di categoria che rappresentano la I e II trasformazione industriale dello zucchero, in particolare nell’ambito della produzione, del dolciario e delle bevande analcoliche”. Il loro sito dichiara che *“l’obiettivo è la promozione di una corretta informazione sulla produzione italiana di zucchero e sul suo utilizzo come ingrediente, per facilitare la conoscenza di questo nutriente, spesso oggetto di critiche e pregiudizi”*. In altre parole la mission è promuovere il consumo e fugare ogni dubbio sulla sicurezza come alimento, proprio come farebbe un oste quanto gli si chiede se è buono il suo vino. Ricorda per certi versi la campagna pubblicitaria dell’industria del tabacco “A Frank Statement” (1954).



## **Riformulare i piatti ipercalorici: la nuova linea dell’Efsa per promuovere una dieta sana. Meno zucchero, grassi e sale, più fibre, vitamine e gusto**

La prima causa di mortalità al mondo, che provoca il decesso precoce di oltre 12 milioni di persone ogni anno, è la dieta squilibrata. Le altre sono, in ordine di rilevanza, la pressione alta, il fumo, seguito da inquinamento ambientale, sovrappeso, glicemia e uso di alcol e droghe. È quanto risulta da una ricerca del 2015, pubblicata sulla prestigiosa rivista scientifica inglese *The Lancet*, e presentata a Parma al congresso mondiale Efsa Conference 2018.



## PRINCIPALE LEGISLAZIONE ITALIANA PUBBLICATA NEL MESE DI SETTEMBRE 2018

### AVVISO IMPORTANTE

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

#### **DECRETO 18 luglio 2018**

Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007 e n. 889/2008 e loro successive modifiche e integrazioni, relativi alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici. Abrogazione e sostituzione del decreto n. 18354 del 27 novembre 2009. (Decreto n. 6793). (18A05693) **(GU Serie Generale n.206 del 05-09-2018)**

#### **DECRETO 3 agosto 2018**

Modifica del decreto 12 novembre 2009 recante la determinazione dei requisiti di professionalita' e della dotazione minima delle attrezzature occorrenti per l'esercizio dell'attivita' di produzione, commercio e importazione di vegetali e prodotti vegetali. (18A05924) **(GU Serie Generale n.215 del 15-09-2018)**

#### **DECRETO 26 luglio 2018**

Caratteri e condizioni da osservarsi ai fini della iscrizione delle varietati di specie di piante agrarie e di ortaggi nel registro nazionale: recepimento della direttiva 2018/100/UE della Commissione del 22 gennaio 2018. (18A05953) **(GU Serie Generale n.216 del 17-09-2018)**

#### **DECRETO 18 luglio 2018**

Sistema dei controlli e vigilanza per i vini che non vantano una denominazione di origine protetta o indicazione geografica protetta e sono designati con l'annata e il nome delle varietati di vite, ai sensi dell'articolo 66, della legge 12 dicembre 2016, n. 238, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino. (18A06019) **(GU Serie Generale n.220 del 21-09-2018)**

#### **DECRETO 25 luglio 2018**

Disposizioni nazionali di attuazione del regolamento delegato (UE) 2018/273 e del regolamento di esecuzione (UE) 2018/274 della Commissione dell'11 dicembre 2017, inerenti le dichiarazioni di giacenza dei vini e dei mosti. (18A06020) **(GU Serie Generale n.220 del 21-09-2018)**

#### **DECRETO 11 settembre 2018**

Iscrizione di varietati nel registro nazionale dei portainnesti di piante ortive. (18A06045) **(GU Serie Generale n.221 del 22-09-2018)**

## **DECRETO 9 agosto 2018**

Modifica del finanziamento del sostegno accoppiato, dall'anno di domanda 2019, relativo alle misure latte bovino e vacche nutrici e all'incremento del sostegno per le misure relative alla coltivazione del riso, della barbabietola da zucchero e del frumento duro. (18A06077) **(GU Serie Generale n.223 del 25-09-2018)**

## **DECRETO 20 agosto 2018**

Approvazione delle modifiche allo statuto del Consorzio per la tutela e la valorizzazione dell'olio extra vergine di oliva a denominazione di origine protetta «Cilento». (18A06101) **(GU Serie Generale n.224 del 26-09-2018)**

## **DECRETO 12 settembre 2018**

Adozione del Piano di gestione nazionale per la pesca del rossetto (*Aphia minuta*) nei compartimenti marittimi della Toscana e della Liguria nell'ambito della GSA 9 con l'utilizzo della sciabica da natante, in deroga alla dimensione minima della maglia della rete e della distanza dalla costa - articoli 9 e 13 del regolamento (CE) n. 1967/2006. (18A06092)

**(GU Serie Generale n.226 del 28-09-2018 - Suppl. Ordinario n.44)**

## **DECRETO 2 agosto 2018**

Istituzione del logo identificativo per l'indicazione facoltativa di qualità '«prodotto di montagna» in attuazione del decreto ministeriale n. 57167 del 26 luglio 2017 . (18A06205) **(GU Serie Generale n.227 del 29-09-2018)**

## **DECRETO 10 settembre 2018**

Modifica del disciplinare di produzione della indicazione geografica tipica dei vini «Venezia Giulia». (18A06201) **(GU Serie Generale n.227 del 29-09-2018)**

## **PROVVEDIMENTO 14 settembre 2018**

Iscrizione della indicazione geografica protetta «Marrone di Serino / Castagna di Serino» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.(18A06206) **(GU Serie Generale n.227 del 29-09-2018)**



# Gazzetta Ufficiale dell'UNIONE EUROPEA

PRINCIPALE LEGISLAZIONE EUROPEA PUBBLICATA NEL MESE DI SETTEMBRE 2018

EUR-Lex



L'accesso al diritto dell'Unione Europea

[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2018/1217 della Commissione, del 6 settembre 2018, che modifica il regolamento \(UE\) 2016/2080 per quanto riguarda la data di entrata all'ammasso del latte scremato in polvere venduto mediante procedura di gara C/2018/5919](#)

[Regolamento \(UE\) 2018/1224 della Commissione, del 6 settembre 2018, recante divieto di pesca dello scampo nell'unità funzionale 16 della sottozona CIEM 7 per le navi battenti bandiera irlandese C/2018/5939](#)

[Regolamento \(UE\) 2018/1225 della Commissione, del 6 settembre 2018, recante divieto di pesca del tonno rosso nell'Oceano Atlantico, ad est di 45° O, e nel Mar Mediterraneo per le navi battenti bandiera portoghese C/2018/5940](#)

[Regolamento \(UE\) 2018/1246 della Commissione, del 18 settembre 2018, che modifica l'allegato I del regolamento \(CE\) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'inclusione del distillato pirolegnoso nell'elenco dell'Unione delle sostanze aromatizzanti \(Testo rilevante ai fini del SEE.\) C/2018/5505](#)

[Regolamento \(UE\) 2018/1259 della Commissione, del 20 settembre 2018, che modifica il regolamento \(UE\) n. 873/2012 recante misure transitorie per quanto riguarda l'elenco dell'Unione degli aromi e dei materiali di base di cui all'allegato I del regolamento \(CE\) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la proroga del periodo di transizione di cui all'articolo 4 riguardo all'aroma «concentrato di aroma grigliato \(vegetale\)» \(n. FL 21.002\) \(Testo rilevante ai fini del SEE.\) C/2018/6004](#)

[Decisione di esecuzione \(UE\) 2018/1283 della Commissione, del 24 agosto 2018, che stabilisce norme relative al formato e alle scadenze per la presentazione delle relazioni annuali sulla raccolta di dati nei settori della pesca e dell'acquacoltura \[notificata con il numero C\(2018\) 5270\] C/2018/5270](#)

[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2018/1293 della Commissione, del 26 settembre 2018, recante modifica del regolamento di esecuzione \(UE\) 2017/2470 per quanto riguarda le condizioni d'uso del nuovo alimento lattitolo \(Testo rilevante ai fini del SEE.\) C/2018/6111](#)

[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2018/1301 della Commissione, del 27 settembre 2018, che modifica il regolamento di esecuzione \(UE\) 2018/659 relativo alle condizioni per l'introduzione nell'Unione di equidi vivi e di sperma, ovuli ed embrioni di equidi \(Testo rilevante ai fini del SEE.\)](#)

[Decisione \(UE\) 2018/1304 della Commissione, del 19 settembre 2018, sull'iniziativa dei cittadini dal titolo «Eat ORIGINAL! Unmask your food!» \[notificata con il numero C\(2018\) 6054\] C/2018/6054](#)

[Decisione di esecuzione \(UE\) 2018/1307 della Commissione, del 27 settembre 2018, che modifica la decisione di esecuzione \(UE\) 2017/247 relativa a misure di protezione contro i focolai di influenza aviaria ad alta patogenicità in alcuni Stati membri \[notificata con il numero C\(2018\) 6382\] \(Testo rilevante ai fini del SEE.\) C/2018/6382](#)



# 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: Suggestimenti 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](mailto:segreteria@aicqcn.it)

## 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.