



*"Picnic" di Fernando Botero (1989)*



# SPORTELLO SETTORE ALIMENTARE

## INDICE

• CHIEDETE E VI SARA' DETTO	2	• LEGISLAZIONE ITALIANA	15
• GRUPPI DI STUDIO	3	• LEGISLAZIONE EUROPEA	17
• EVENTI	4	• PUBBLICAZIONI AICQ	19
• CORSI DEL SETTORE	5	• OPPORTUNITA' PER GLI SPONSOR	20
• NEWS	6	• DOMANDE & OFFERTE	20

**NUOVI EVENTI A PAG.4**

# 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.

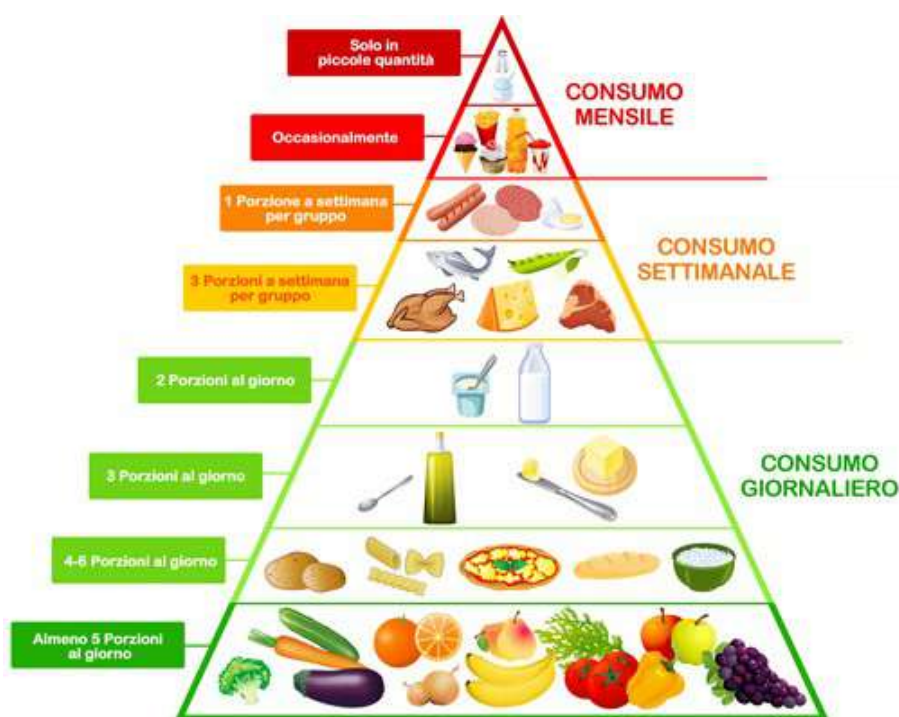
Per i vostri quesiti:

**[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 14 febbraio 2019 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.

### **RHEX-Rimini Horeca Expo**

**Quando** – 16-19 febbraio 2019

**Dove** –Rimini Fiera, Via Emilia 155

**Info-** <http://www.horeca.it>



### **BeerAttraction-Fiera Internazionale delle specialita' birrarie**

**Quando** – 16-19 Febbraio 2019

**Dove** –Rimini Fiera, Expo Centre

**Info-**<https://www.beerattraction.it/>



### **Natural Expo-Alimenta corpo, anima e mente**

**Quando** – 15 - 17 febbraio 2019

**Dove** –Forli' Fiera, Via Punta di Ferro 2

**Info-**<http://www.naturalexpo.it>



### **Biosalute-fiera dei prodotti biologici**

**Quando** – 4-6 Marzo 2019

**Dove** – Santa Lucia di Piave (TV), Via Mareno 1

**Info-**<http://www.biosalute.eu/>



## Corsi del settore

Al momento non risultano programmati 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.



**Prosciutto cotto: tutti i segreti del salume più amato dagli italiani. Il prezzo varia da 8 a 62 €/kg e dipende da provenienza, allevamento e ingredienti**

Il **prosciutto cotto** è il salume preferito dagli italiani: nel 2017 ne sono state consumate 280.300 tonnellate, corrispondenti a circa 4,5 kg a testa (il 26,5% del settore). I motivi sono da ricercare in tre fattori: è molto amato dai bambini, costa meno del prosciutto crudo e in genere risulta meno grasso, quindi viene percepito come più salutare. Al supermercato troviamo, oltre ai marchi noti, come Rovagnati, Citterio e Beretta, almeno una confezione imbustata con il marchio del supermercato. Le tipologie sono tante e il prezzo, per quello confezionato affettato in vaschetta, varia da meno di 8 €/kg a più di 60!



**In Italia ogni anno 11 miliardi di bottiglie di plastica di acqua minerale e 2 di vetro finiscono nei rifiuti. Ne beviamo 224 litri a testa, un record**

**Capire perché ogni italiano beve 224 litri** di acqua minerale l'anno, collocandosi al secondo posto nella classifica mondiale, è difficile (\*). È vero che i messicani arrivano a 234 litri, ma questo perché la rete dell'acqua potabile è inefficiente e spesso inesistente. L'altro fattore da considerare riguarda le bottiglie. Noi ne utilizziamo più o meno 11 miliardi di plastica e 2 miliardi in vetro, mentre in Messico l'acqua viene commercializzata prevalentemente in boccioni da 20 litri con vuoto a rendere e i numeri sono molto più bassi. Per rendersi conto basta dire che tutte queste bottiglie allineate formerebbero un serpentone di circa 4 milioni di km, pari a dieci volte la distanza che separa la terra dalla luna.



## Stop alla bugia dei conigli allevati a terra. Aia deve cambiare l'etichetta avallata dal Ministero e dagli animalisti

**Non esistono conigli allevati a terra**, tutti gli animali cresciuti nei capannoni vivono in gabbie più o meno grandi. Per questo motivo Aia deve cambiare la dicitura "allevati a terra" proposta a carattere cubitali sulle etichette (vedi foto sopra). Lo ha deciso, con un certo ritardo, il Comitato di Controllo dell'Istituto di autodisciplina pubblicitaria in risposta a una richiesta inviata sette mesi fa dall'Associazione coniglio italiano.



## Sushi, sashimi e carpaccio di pesce crudo scongelato, l'asterisco non deve mancare mai nel menu. L'articolo di Fabrizio de Stefani

*Secondo le norme in vigore, tutto il pesce crudo servito al ristorante, come sushi, sashimi, tartare e carpaccio, deve essere preventivamente congelato e il trattamento deve essere indicato sul menu. Ma ciò molto spesso non viene segnalato sul menu. Ne parla [questo articolo](#) di Fabrizio de Stefani.*

**Il pesce crudo** può essere servito al ristorante omettendo l'indicazione di "scongelato" nel menu dal momento che subisce un preventivo processo di congelamento obbligatorio per legge ai fini della prevenzione delle parassitosi ittiche quali, ad esempio, l'anisakis? Ebbene no.



## Sostituire la plastica con nuovi materiali etici e sostenibili. Arriva la bioplastica biodegradabile derivata dalla cassava amara

**La corsa a materiali** alternativi per sostituire la plastica tradizionale è partita da anni ma negli ultimi tempi ha subito una forte accelerazione. L'accordo raggiunto tra Parlamento europeo, Consiglio e Commissione sul testo della direttiva che limita l'utilizzo di alcuni prodotti monouso non lascia spazio ad interpretazioni sul futuro della plastica.



## **Sotto accusa il taglio sistematico della coda dei maiali in Italia. La “dolorosa verità” in un articolo del britannico The Guardian**

**Il taglio della coda dei maiali**, che viene praticato in modo sistematico nella quasi totalità degli allevamenti intensivi di suini del nostro Paese, è finito sotto la lente del *Guardian*. Il quotidiano britannico scrive che un recente audit dell'Unione europea condotto nelle aziende agricole della Lombardia e dell'Emilia-Romagna, le due principali regioni di allevamento di suini, ha rilevato che la coda degli animali viene tagliata dal 98% degli allevatori, uno dei tassi più alti in Europa. Il taglio sistematico della coda viola la [Direttiva 2008/120/CE](#) ed espone l'Italia al rischio di una procedura d'infrazione.



## **La Francia dice no al sottocosto e limita le promozioni. I prezzi di vendita devono essere maggiori del 10% rispetto a quelli di acquisto**

**Possibile aumento** del costo della spesa in Francia, dopo che dal 1° febbraio è entrata in vigore la norma che impone ai distributori di vendere i prodotti a prezzi superiori di almeno il 10% rispetto a quelli di acquisto. Da gennaio scattano le nuove norme sulle promozioni previste dalla legge sull'alimentazione, approvata lo scorso autunno per riequilibrare le relazioni commerciali tra agricoltori, industriali e distributori, assicurando ai primi una giusta remunerazione. Le norme saranno applicate in via sperimentale per due anni.



## **L'etichetta Nutri-Score entra nelle linee guida nutrizionali francesi. Tra le novità anche consigli per un'alimentazione più sostenibile. E in Italia?**

**In Francia**, il Nutri-Score entra ufficialmente nelle nuove linee guida nutrizionali per la popolazione del Programma nazionale nutrizione e salute pubblicate da [Santé Publique France](#). E non è l'unica novità: anche l'alimentazione sostenibile fa la sua comparsa nelle raccomandazioni. Le linee guida per l'alimentazione e l'attività fisica appena pubblicate sono rivolte agli adulti e sono accompagnati da un'infografica semplificata, che riassume tutti gli alimenti e le attività da aumentare, ridurre e preferire.



## **Tonno al mercurio? Dipende anche da dove nuota, non solo dalle dimensioni. Elaborato un metodo per prevedere i livelli del metallo pericoloso**

La maggior parte dell'esposizione al metilmercurio, il derivato tossico del mercurio, avviene attraverso il consumo di tonno contaminato. Tuttavia, i livelli sono molto diversi da tonno a tonno, e non è facile sapere quando un animale ne contiene concentrazioni elevate, a meno di non compiere indagini specifiche. Ora però c'è un metodo messo a punto da alcuni ricercatori e illustrato su *Environmental Science and Technology* che fornisce uno strumento di previsione, verificato su una vasta area di oceano. Il modello potrebbe quindi essere utilizzato anche in altre zone per circoscrivere le popolazioni di tonni più a rischio.



## **Cioccolato e deforestazione, il colosso statunitense Cargill annuncia nuovi impegni. Stop immediato in Ghana e Costa d'Avorio**

Cargill, uno dei maggiori produttori mondiali di cioccolato, ha annunciato un piano d'azione strategico, denominato *Protect our Planet*, per porre fine alla deforestazione nella propria catena di approvvigionamento entro il 2030 e ridurre l'impatto ambientale delle proprie produzioni, garantendo così i futuri mezzi di sussistenza ai piccoli coltivatori di cacao che fanno parte della catena di fornitura nei cinque paesi interessati dalle sue operazioni: Ghana, Costa d'Avorio, Camerun, Brasile e Indonesia.

### **Comunicati stampa**



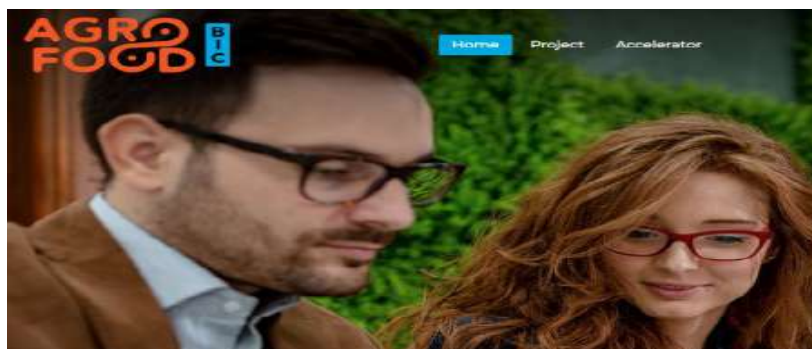
**Obbligo etichettatura per tutti i prodotti alimentari, Centinaio: "Vince il Made in Italy. Più tutele per i produttori onesti e i consumatori"**  
(29.01.2019)

"Vince il Made in Italy, vincono i produttori onesti e i consumatori che ora potranno scegliere in totale trasparenza. Niente più informazioni ingannevoli né falsi sulle nostre tavole. Lo avevamo promesso e ora portiamo a casa questo importante

## **In etichetta l'origine di tutti gli ingredienti dei prodotti alimentari! L'ennesima favola di politici e Coldiretti**

Il ministro Gian Marco Centinaio esulta per l'approvazione al Senato dell'emendamento al decreto legge Semplificazioni che prevede l'obbligo di etichettatura di origine per tutti i prodotti alimentari. L'emendamento, dice il ministro, dà "più tutele per i produttori onesti e i consumatori che ora potranno scegliere in totale trasparenza. Niente più informazioni ingannevoli né falsi sulle nostre tavole". Dichiarazioni dello stesso tono sono state fatte dai protagonisti del settore. Coldiretti, che ha una certa conoscenza della materia, scrive con soddisfazione che "Arriva l'obbligo di indicare in etichetta l'origine di tutti gli alimenti per valorizzare la produzione nazionale e consentire scelte di acquisto consapevoli ai consumatori contro gli inganni dei prodotti stranieri spacciati per Made in Italy".





## **Nuovo spazio e sostegno alle start up agroalimentari con il progetto Agrofood Bic**

**Agrofood Bic è un polo** creato da un gruppo di aziende che ruotano intorno al mondo agro alimentare (Granarolo, Gellify, Camst, Conserve Italia, Cuniola Società Agricola ed Eurovo) per creare nuove start-up. I segmenti su cui progettare spaziano dall'healthy food alla tracciabilità dei prodotti, dall'imballaggio sostenibile al food delivery sino all'agricoltura di precisione. L'iniziativa prevede il finanziamento per il primo anno di una mezza dozzina di progetti con 15 mila euro l'uno, con la possibilità di essere rivitalizzati con altri 20 mila euro.



## **Il sistema di produzione alimentare è ormai ambientalmente insostenibile e lo sarà sempre di più. Alcuni cambiamenti sono necessari**

**Negli ultimi anni** si stanno moltiplicando gli studi sulla sostenibilità ambientale dell'attuale sistema alimentare, prendendo come riferimento il 2050, quando ci saranno nove miliardi di persone da sfamare. Il problema riguarda contemporaneamente agricoltura, zootecnica e abitudini alimentari.



## **Ecco Junker, l'app per fare la raccolta differenziata senza errori. L'idea di una start up italiana**

Tra **plastica**, carta e materiali misti, non è sempre facile separare correttamente le confezioni e gli imballaggi dei prodotti alimentari venduti al supermercato. Mentre alcune aziende più attente all'ambiente semplificano il compito dei consumatori indicando precisamente sulle etichette come smaltire le confezioni, altre si limitano a indicare i simboli e le sigle dei materiali.



### **La lotta all'antibiotico-resistenza inizia lavando le mani: i consigli dell'IzsVe per contrastare la diffusione di batteri resistenti agli antimicrobici**

**La resistenza agli antibiotici** è una delle più gravi minacce alla salute umana ed animale, e per questo è al centro dell'ultimo opuscolo Appunti di Scienza dall'Istituto zooprofilattico sperimentale delle Venezie, intitolato proprio *Antibiotico-Resistenza*. Il documento spiega come e perché si sviluppano le resistenze agli antibiotici, come si possono trasferire da un microrganismo all'altro e cosa si può fare per contrastare il fenomeno.



### **Latte in polvere e conflitto di interessi: come "Big Formula" sfrutta l'allergia alle proteine del latte per vendere di più. L'inchiesta del BMJ**

**"Le aziende produttrici** di latte in polvere per bambini usano l'allergia alle proteine del latte vaccino come 'cavallo di Troia' per stringere relazioni pericolose con i medici e i professionisti del mondo pediatrico". Sono le accuse che il medico e divulgatore Chris van Tulleken rivolge dalle pagine del *British Medical Journal* a 'Big Formula', l'industria del latte artificiale nel Regno Unito, sottolineando l'influenza sui medici e il rischio dei conflitti di interesse.



### **Olio extravergine italiano addio? Il 90% delle bottiglie al supermercato saranno miscele di oli UE ed extra UE**

**L'Italia al 31 dicembre 2018** ha prodotto solo 166.476 tonnellate di olio d'oliva. Si tratta del dato peggiore degli ultimi anni, una crisi che si risolve con un incremento delle importazioni di olio extravergine da Spagna, Grecia, Tunisia e Marocco. Vuol dire che per soddisfare il mercato interno i grandi marchi italiani dovranno importare una quantità pari a circa il 70% del fabbisogno (\*).



## **Ministero della Salute: Vigilanza e controllo degli alimenti e delle bevande nel 2017**

Nella relazione del Ministero della Salute vengono descritti i risultati ottenuti dalle attività di vigilanza e di controllo degli alimenti e delle bevande in Italia nel corso del 2017. Il controllo ufficiale degli alimenti e delle bevande ha la finalità di verificare la conformità dei prodotti alle disposizioni dirette a prevenire i rischi per la salute pubblica, a proteggere gli interessi dei consumatori ed assicurare la lealtà delle transazioni. Il controllo riguarda sia i prodotti italiani, o di altra provenienza, destinati ad essere commercializzati sul territorio nazionale, che quelli destinati ad essere spediti in un altro Stato dell'Unione europea oppure esportati in uno Stato terzo. I controlli ufficiali sono eseguiti in qualsiasi fase della produzione, della trasformazione, della distribuzione, del magazzinaggio, del trasporto, del commercio e della somministrazione



## **Sapete come trovare informazioni affidabili online?**

Ormai, abbiamo tutti sentito parlare di notizie false. Quando si tratta di notizie su nutrizione e di informazioni sulla salute, di quali fonti ci si può veramente fidare? A volte, gli articoli si riferiscono a studi scientifici, ma in realtà travisano la scienza. Ad esempio, gli articoli possono riferirsi al "rischio relativo", che può far apparire gli effetti più sproporzionati rispetto a quello che effettivamente sono.



## PRINCIPALE LEGISLAZIONE ITALIANA PUBBLICATA NEL MESE DI GENNAIO 2019

### **AVVISO IMPORTANTE**

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

#### **DECRETO 31 dicembre 2018**

Ulteriore posticipo dell'entrata in vigore del decreto 14 novembre 2016, recante: «Modifiche all'allegato I del decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31, recante: "Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualita' delle acque destinate al consumo umano"».

#### **DECRETO 17 dicembre 2018**

Iscrizione di varieta' da conservazione di frumento tenero al relativo registro nazionale.  
([GU Serie Generale n.9 del 11-01-2019](#))

#### **DECRETO 17 dicembre 2018**

Iscrizione di varieta' di colza al relativo registro nazionale. ([GU Serie Generale n.9 del 11-01-2019](#))

#### **DECRETO 17 dicembre 2018**

Iscrizione di una varieta' da conservazione di segale al relativo registro nazionale. ([GU Serie Generale n.11 del 14-01-2019](#))

#### **DECRETO 18 dicembre 2018**

Iscrizione di varieta' di mais e cereali a paglia al registro nazionale. (19A00201)  
([GU Serie Generale n.11 del 14-01-2019](#))

#### **DECRETO 3 gennaio 2019**

Modifiche del registro nazionale delle varieta' delle piante da frutto. ([GU Serie Generale n.15 del 18-01-2019](#))

#### **PROVVEDIMENTO 10 gennaio 2019**

Modifica minore del disciplinare di produzione della denominazione «Cotechino Modena» registrata in qualita' di Denominazione di origine protetta in forza al regolamento (CE) n. 590 del 18 marzo 1999. (19A00384) ([GU Serie Generale n.19 del 23-01-2019](#))

#### **PROVVEDIMENTO 10 gennaio 2019**

Modifica minore del disciplinare di produzione della denominazione «Zampone Modena» registrata in qualita' di Denominazione di origine protetta in forza al regolamento (CE) n. 590 del 18 marzo 1999. (19A00459) ([GU Serie Generale n.20 del 24-01-2019](#))

# Gazzetta Ufficiale dell'UNIONE EUROPEA

**PRINCIPALE LEGISLAZIONE EUROPEA PUBBLICATA NEL MESE DI GENNAIO 2019**

EUR-Lex



[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2019/9 della Commissione, del 3 gennaio 2019, relativo all'autorizzazione della betaina anidra come additivo per mangimi destinati agli animali da produzione alimentare, ad eccezione dei conigli \(Testo rilevante ai fini del SEE.\) C/2018/8773](#)

[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2019/34 della Commissione, del 17 ottobre 2018, recante modalità di applicazione del regolamento \(UE\) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le domande di protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo, la procedura di opposizione, le modifiche del disciplinare di produzione, il registro dei nomi protetti, la cancellazione della protezione nonché l'uso dei simboli, e del regolamento \(UE\) n. 1306/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda un idoneo sistema di controlli C/2018/6621](#)

[Regolamento \(UE\) 2019/37 della Commissione, del 10 gennaio 2019, che modifica e rettifica il regolamento \(UE\) n. 10/2011 riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari \(Testo rilevante ai fini del SEE.\) C/2019/1](#)

[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2019/39 della Commissione, del 10 gennaio 2019, 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 \(Testo rilevante ai fini del SEE.\) C/2019/7](#)

[Regolamento \(UE\) 2019/50 della Commissione, dell'11 gennaio 2019, che modifica gli allegati II, III, IV e V del regolamento \(CE\) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i livelli massimi di residui di clorfaniliprole, clomazone, cyclaniliprole, fenazacina, fenpicossamid, fluoxastrobin, lambda-cialotrina, mepiquat, olio di cipolla, tiacloprid e valifenalato in o su determinati prodotti \(Testo rilevante ai fini del SEE.\) C/2019/20](#)

[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2019/67 della Commissione, del 16 gennaio 2019, che istituisce misure di salvaguardia in relazione alle importazioni di riso Indica originario della Cambogia e del Myanmar/Birmania C/2019/79](#)

[Regolamento \(UE\) 2019/88 della Commissione, del 18 gennaio 2019, che modifica l'allegato II del regolamento \(CE\) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i livelli massimi di residui di acetamiprid in determinati prodotti \(Testo rilevante ai fini del SEE.\) C/2019/140](#)

[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2019/108 della Commissione, del 24 gennaio 2019, che autorizza la modifica delle specifiche del nuovo ingrediente alimentare estratto lipidico del krill antartico \(Euphausia superba\) a norma del regolamento \(UE\) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento di esecuzione \(UE\) 2017/2470 della Commissione \(Testo rilevante ai fini del SEE.\) C/2019/324](#)

[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2019/109 della Commissione, del 24 gennaio 2019, che autorizza un'estensione dell'uso dell'olio derivato da Schizochytrium sp. quale nuovo alimento a norma del regolamento \(UE\) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento di esecuzione \(UE\) 2017/2470 \(Testo rilevante ai fini del SEE.\) C/2019/287](#)

[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2019/110 della Commissione, del 24 gennaio 2019, che autorizza un'estensione dell'uso dell'olio di semi di Allanblackia quale nuovo alimento a norma del regolamento \(UE\) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento di esecuzione \(UE\) 2017/2470 della Commissione \(Testo rilevante ai fini del SEE.\) C/2019/292](#)

[Direttiva di esecuzione \(UE\) 2019/114 della Commissione, del 24 gennaio 2019, recante modifica delle direttive 2003/90/CE e 2003/91/CE, che stabiliscono modalità di applicazione rispettivamente dell'articolo 7 della direttiva 2002/53/CE del Consiglio e dell'articolo 7 della direttiva 2002/55/CE del Consiglio per quanto riguarda i caratteri minimi sui quali deve vertere l'esame e le condizioni minime per l'esame di alcune varietà delle specie di piante agricole e delle specie di ortaggi \(Testo rilevante ai fini del SEE.\) C/2019/286](#)

[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2019/149 della Commissione, del 30 gennaio 2019, che modifica i regolamenti di esecuzione \(UE\) 2015/1108 e \(UE\) n. 540/2011 per quanto riguarda le condizioni d'uso dell'aceto come sostanza di base \(Testo rilevante ai fini del SEE.\) C/2019/609](#)

# 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.



## Domande & Offerte

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

Segnaliamo a chi interessa una rubrica per far incontrare aziende e professionisti:

### PROPOSTE DICOLLABORAZIONE

Ogni socio interessato può inviare allo sportello brevi sintesi delle caratteristiche del collaboratore cercato o del curriculum di chi offre la propria collaborazione. Lo sportello provvederà ad evidenziare le proposte ed eventualmente a mettere in contatto gli interessati.

**Le proposte saranno pubblicate per tre mesi consecutivi salvo specifica richiesta.**

Nel caso si voglia garantire la riservatezza è possibile accompagnare la segnalazione con un codice di identificazione che servirà allo sportello per sostituire i riferimenti personali.