

APRILE 2019

Servizio sportello: Tel. 02.67382158- Fax 02.67382177
e-mail: segreteria@aicqcn.it



Ortaggi in una ciotola, Giuseppe Arcimboldo, 1590



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!**

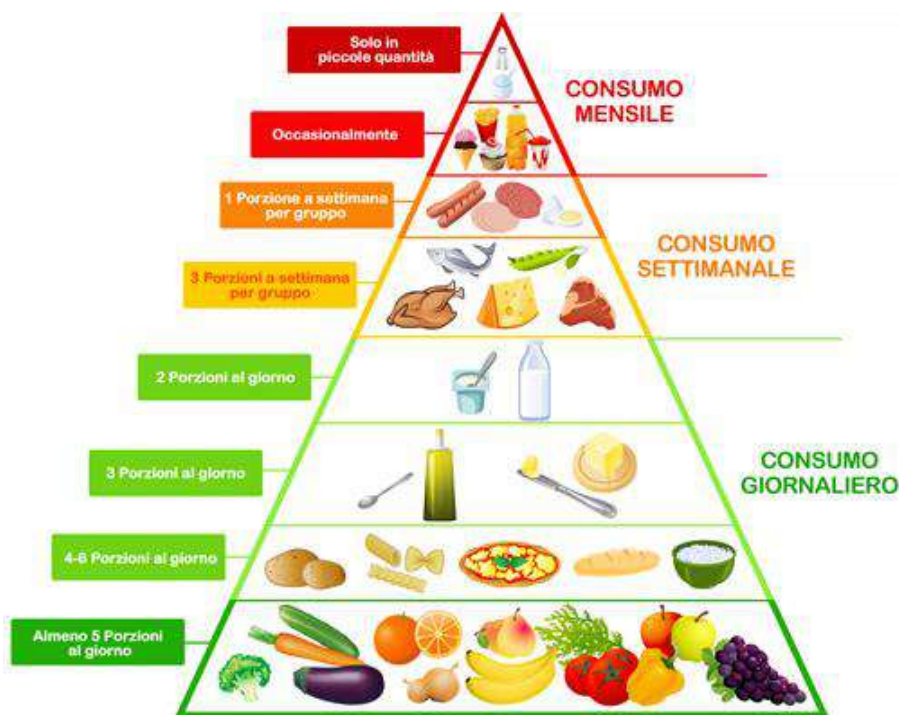
Lo Sportello Alimentare mette a disposizione dei soci tutte le competenze di Settore, tra cui: piani di autocontrollo HACCP, norme e standard di sicurezza alimentare, etichettatura, educazione alimentare, packaging, rintracciabilità, norme di buona produzione, pulizia e sanificazione, ecc.

Per i vostri quesiti: alimentare@aicq.it



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 2 Maggio ore 14.30 presso AICQ Centronord

Chiunque fosse ancora interessato ad unirsi ai gruppi rivolgersi allo sportello o direttamente a

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.

VINITALY –Salone Internazionale Vini e Distillati

Quando – 7-10 Aprile 2019

Dove –Veronafiere Viale del Lavoro 8 -Verona

Info- <https://www.vinitaly.com/it>



Cibus Connect-evento b2b dedicato al meglio del food in Italia

Quando – 10-11 Aprile 2019

Dove –Fiera di Parma-Viale delle Esposizioni 396

Info-<https://www.cibus.it>



NUCE-Fiera del Nutraceutico

Quando – 12-13 Aprile 2019

Dove –Bologna-Q.re Fiera all'interno di Cosmofarma Exhibition

Info-<http://www.cosmofarma.com/la-fiera-2/nutraceuticals-conference-by-nuce/>



TuttoFood-Milano World Food Exhibition

Quando – 6-9 Maggio 2019

Dove –Fiera di Milano Rho-Strada Statale Sempione 28 -ingr.porta sud-

Info-www.tuttofood.it



Corsi del settore

AICQ Meridionale

CORSO PRATICO REGOLAMENTI E DIRETTIVE CHE RIORDINANO LA NORMATIVA EUROPEA PER ALIMENTI E MANGIMI: PACCHETTO IGIENE, RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA E METODO HACCP

Dove: c/o Lab.IDEAS Dip.Ing.Ind.le P.le V.Tecchio 80 80125 NAPOLI

Quando: 27-29 Maggio 2019 per un totale di 24 ore

Info: tel 392-8857600 e-mail: marketing@aicq-meridionale.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.



Guidance on sampling, analysis and data reporting for the monitoring of mineral oil hydrocarbons in food and food contact materials

This guidance document aims to support the generation of reliable results for the content of mineral oil saturated hydrocarbons (MOSH) and mineral oil aromatic hydrocarbons (MOAH) content in food and food contact materials (FCM) and to harmonise reporting standards to EFSA.



Le nuove tecnologie alimentari per il nostro futuro approvvigionamento alimentare

Entro il 2050, si stima che la popolazione mondiale supererà il record dei 9 miliardi di abitanti. Questo aumento previsto di popolazione, associato ad una rapida urbanizzazione, creerà numerose sfide sociali e ambientali. Le innovative tecnologie alimentari offrono soluzioni

entusiasmanti per aiutarci ad affrontare le eccessive richieste per le risorse agricole, per ridurre lo spreco alimentare e per fornire un'adeguata alimentazione per tutti.



EFSA: nuovo quadro metodologico per valutare i potenziali "effetti congiunti" delle miscele chimiche in alimenti e mangimi

Capire come le sostanze chimiche si comportano in combinazione è complesso, e il numero di combinazioni è potenzialmente infinito, per cui il comitato scientifico dell'EFSA ha elaborato uno strumento pratico a uso dei valutatori del rischio che sarà di aiuto e supporto anche ai gestori del rischio.



Priorità del Codex nella definizione di standard alimentari internazionali

Il **Codex Alimentarius** è stato istituito nel 1962 dall'OMS (Organizzazione mondiale della sanità) e dalla FAO (Organizzazione per l'alimentazione e l'agricoltura). Nel Codex, 188 paesi e l'Unione europea stanno lavorando per **definire standard alimentari internazionali** per migliorare la protezione dei consumatori e garantire pratiche commerciali giuste ed eque tra tutti i paesi.



Un "codice a barre" genetico per certificare zafferano, farine e tonno: il DNA barcoding si affaccia nel mondo agroalimentare

Come si può essere sicuri che il bastoncino di pesce panato sia proprio merluzzo o che la polverina rossa

comprata sia davvero zafferano? Quando gli alimenti sono lavorati e non si riconoscono più a occhio nudo, un'azienda deve fidarsi dei propri fornitori e i consumatori dell'etichetta. L'alternativa possibile è analizzare il prodotto con la tecnica del DNA barcoding, di cui abbiamo parlato con Fabrizio De Mattia di FEM2-Ambiente, uno spin-off nato nove anni fa dall'Università di Milano-Bicocca e che si occupa proprio di questo tipo di test.



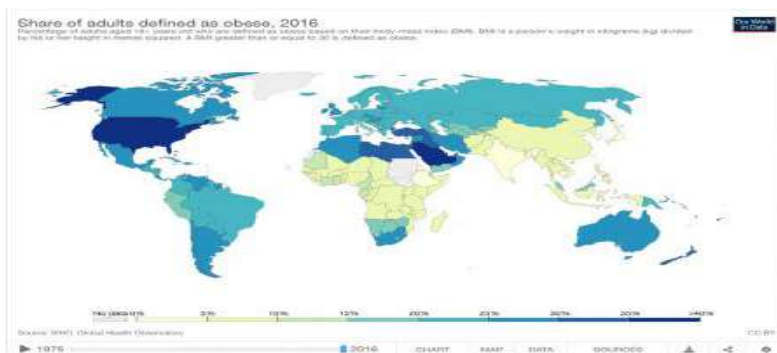
La battaglia del biologico. Lo scontro tra sostenitori e critici dell'agricoltura bio raccontato in un articolo di Ristorando

Mentre è in discussione in Parlamento la prima legge quadro italiana sul biologico, si scatenano le polemiche tra sostenitori dell'agricoltura bio e critici. Una vera e propria "battaglia del biologico", raccontata da Corrado Giannone in un articolo pubblicato originariamente da Ristorando.



Il colesterolo che mangiamo fa male, pubblicato uno studio in contrasto con la tendenza degli ultimi anni

Al colesterolo che mangiamo bisogna stare attenti, perché aumenta il rischio di malattie cardiovascolari e la mortalità, indipendentemente dal peso corporeo e dalla qualità della dieta. È quanto afferma uno studio pubblicato su *JAMA* il 19 marzo, che esamina i dati di 30 mila statunitensi facendo luce su una questione dibattuta da tempo, ovvero se il colesterolo alimentare sia o meno nocivo per la salute. Secondo gli autori, i risultati della ricerca indicano la necessità di rivedere le linee guida.



Sovrappeso e obesità dal 1975 a oggi nel mondo: i dati allarmanti nei grafici interattivi dell'Università di Oxford

L'Università di Oxford, insieme ad *Our World in Data*, pubblica online diversi grafici a cartine interattivi sull'andamento dell'obesità e del sovrappeso negli ultimi quarant'anni nel mondo, nelle varie regioni e nei singoli Paesi, distinguendo anche tra uomini e donne.



Due cartoni per la pizza su tre hanno troppo bisfenolo A: i risultati della rivista Il Salvagente sono preoccupanti

Il Bpa è una sostanza classificata come interferente endocrino in grado di alterare l'equilibrio ormonale e il metabolismo dell'organismo. È molto diffuso perché viene utilizzato nei rivestimenti di bottiglie riutilizzabili per bevande, per piatti e tazze ed è presente in tracce anche nei rivestimenti di lattine per bibite, nonché nella carta termica degli scontrini.



Alimenti vegetariani e vegani: alla ricerca del marchio in etichetta. La legge non c'è e ognuno fa ciò che vuole

Sullo scaffale degli oli di oliva vedo una bottiglia di vetro con la scritta "veg" in etichetta e un'altra

con il marchietto “vegan ok” e mi chiedo quale sia il motivo visto che l’extravergine è per definizione un prodotto “vegano”. Osservando bene le diciture scopro però che una bottiglia contiene una quantità di vitamina B12 ricavata da fermentazione batterica. Si tratta di un elemento nutrizionale importante nell’alimentazione di un vegano perché poco presente nei vegetali e che quindi è stato aggiunto all’olio.



Editing genetico: in Giappone via alla vendita di alimenti ottenuti con la tecnica del CRISPR

In materia di alimenti frutto di editing genetico il Giappone segue gli Stati Uniti, e l’Unione Europea è un po’ più sola. Il governo giapponese ha infatti annunciato che permetterà la vendita di alimenti ottenuti con la tecnica del CRISPR o con tecniche simili, perché nella sostanza non sono diverse da ciò che l’uomo ha fatto per millenni: selezionare le specie più adatte alle sue esigenze.



Igiene in cucina: le regole per i ristoranti dell’Istituto tedesco per la sicurezza alimentare in 13 lingue. Ecco tutti i consigli

In cucina, se non si mantiene una corretta igiene, il rischio di incappare in un’intossicazione o un’infezione alimentare è sempre dietro l’angolo. Soprattutto nelle cucine di bar, ristoranti e mense, che possono servire ogni giorno centinaia di pasti. Per questo motivo, l’Istituto federale tedesco per la sicurezza alimentare (BfR) ha pubblicato le regole di igiene personale, della cucina e degli alimenti da osservare nella ristorazione, disponibili in 13 lingue, italiano compreso. Le riportiamo qui di seguito.



Kiwigate, scoppia in Francia lo scandalo dei kiwi italiani spacciati per francesi.

Scoppia in Francia lo scandalo già ribattezzato *kiwigate*, che chiama in causa direttamente l'Italia. Dal 2016 a oggi 15 mila tonnellate di kiwi venduti in Francia, pari al 12% del totale, come prodotti nel Paese d'oltralpe, sarebbero stati in realtà frutti italiani contraffatti, in parte da produttori italiani, in parte da rivenditori francesi, in parte da società truffaldine con soci di entrambi i Paesi.



Da dove arriva la soia che mangiamo? I consumatori italiani chiedono più trasparenza sull'origine e la tracciabilità della filiera

Gli italiani amano la soia: uno su tre ne mangia un po' una volta alla settimana – valore che sale molto tra chi ha scelto una dieta vegetariana o vegana – e il 72% pensa che abbia proprietà benefiche.



Olio di palma: da quando è stato eliminato da biscotti e merendine i prodotti hanno meno grassi saturi

La scritta "senza olio di palma" campeggia sulle confezioni di buona parte dei prodotti da forno che troviamo al supermercato e richiama i consumatori attenti alla salute – l'olio di palma è molto ricco di acidi grassi saturi, dannosi per il sistema cardiovascolare – e all'ambiente, perché si tratta di un

grasso tropicale prodotto prevalentemente in Indonesia e Malesia e per farlo vengono distrutte foreste di grande valore ambientale.



Stop alle offerte sul cibo spazzatura. L'appello di Cancer Research Uk: chi ne approfitta ha il 50% di probabilità in più di diventare obeso

L'obesità è associata a un aumento del rischio per 13 forme di cancro, per non parlare dell'incremento di quello per le malattie metaboliche e cardiovascolari. Per questo le autorità pubbliche dovrebbero limitare o vietare le pratiche che possono favorirla, come l'offerta a prezzi stracciati del cosiddetto cibo spazzatura.



McDonald's lancia i primi McNuggets vegetariani in Norvegia: sempre più opzioni senza carne in Europa, ma non in Italia

Stanno facendo notizia i nuovi McNuggets di verdure, fatti con ceci, carote, patate, cavolfiore, mais e cipolle, che McDonald's ha iniziato a proporre da poco in Norvegia.



Gli sconti esagerati e le promozioni dei supermercati sono vere occasioni o è tutta un'illusione?

Uno dei temi più difficili da trattare quando si parla di prodotti alimentari è il prezzo. Le regole in

teoria esistono, il ricarico medio dei supermercati varia dal 28 al 30%, ma nella realtà di ogni giorno ci sono promozioni, offerte speciali, sottocosto e altri sconti che disorientano anche gli addetti ai lavori.



In Italia ogni anno 11 miliardi di bottiglie di plastica di acqua minerale e 2,45 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.



Seconda puntata. CORTE UE: LA CARNE DA MACELLAZIONE RITUALE SENZA STORDIMENTO NON E' BIOLOGICA

Una recente sentenza della Corte di Giustizia Europea ha stabilito che le carni ottenute con macellazione rituale quindi macellata senza previo stordimento degli animali non potranno accedere alla certificazione del biologico in quanto ritenuta in contrasto con le norme in materia di benessere degli animali.



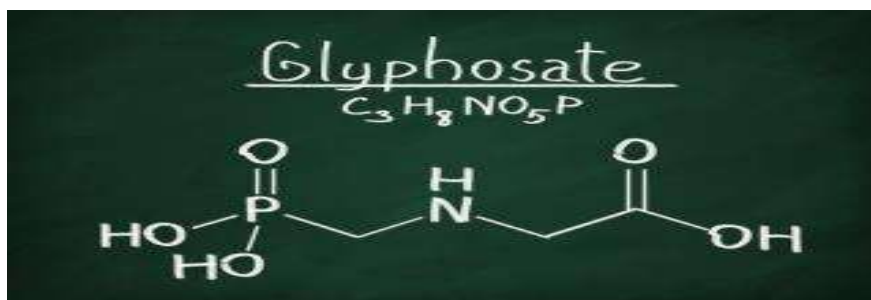
Sicurezza alimentare: controlli ufficiali anche per i prodotti sul web

La Commissione Europea ha analizzato i controlli ufficiali degli Stati Membri sulle vendite di alimenti via Internet, per verificare se la compravendita on line sia stata inserita nei sistemi di sicurezza alimentare vigenti.



Industria: prototipo green per tagliare costi e tempi della pastorizzazione alimentare

ENEA ha realizzato un prototipo a basso impatto ambientale per la pastorizzazione degli alimenti negli impianti di piccola taglia[1], in grado di ridurre i consumi energetici del 70% nella fase di riscaldamento del processo e del 42% sull'intero ciclo, rispetto ai sistemi convenzionali.



Prima puntata: EFSA E GLIFOSATO

La Corte di Giustizia Europea a Lussemburgo ha intimato (il giorno 7 marzo 2019) all'Autorità europea per la sicurezza alimentare (Efsa) di pubblicare gli studi, fino ad oggi segreti, sull'erbicida glifosato.



PRINCIPALE LEGISLAZIONE ITALIANA PUBBLICATA NEL MESE DI MARZO 2019

AVVISO IMPORTANTE

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

[DECRETO 7 febbraio 2019](#)

Aggiornamento dell'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali ai sensi dell'articolo 12, comma 1, della legge 12 dicembre 2016, n. 238. (19A01358)
[\(GU Serie Generale n.60 del 12-03-2019 - Suppl. Ordinario n. 9\)](#)

[DECRETO 7 marzo 2019](#)

Modifiche del registro nazionale delle varietà delle piante da frutto: elenco nuove accessioni idonee per il Servizio nazionale di certificazione volontaria. (19A01768)
[\(GU Serie Generale n.66 del 19-03-2019\)](#)

[DECRETO 19 dicembre 2018](#)

Deroga alle fermentazioni e rifermentazioni al di fuori del periodo vendemmiale per i vini a denominazione di origine ed indicazione geografica e per particolari vini compresi i passiti ed i vini senza indicazione geografica, ai sensi della legge 12 dicembre 2016, n. 238, articolo 10, comma 4. (19A01767) [\(GU Serie Generale n.66 del 19-03-2019\)](#)

[DECRETO 11 marzo 2019](#)

Iscrizione di varietà da conservazione di specie agrarie al relativo registro nazionale. (19A01790)
[\(GU Serie Generale n.67 del 20-03-2019\)](#)

[DECRETO 11 marzo 2019](#)

Iscrizione di varietà di specie ortive prive di valore intrinseco e sviluppate per la coltivazione in condizioni particolari al relativo registro nazionale. (19A01808)
[\(GU Serie Generale n.67 del 20-03-2019\)](#)

[DECRETO 11 marzo 2019](#)

Iscrizione di varietà di mais, sorgo e tabacco al registro nazionale. (19A01947)

[\(GU Serie Generalen.69 del 22-03-2019\)](#)

[DECRETO 13 marzo 2019](#)

Modifiche del registro nazionale delle varietà delle piante da frutto. (19A01849)

[\(GU Serie Generale n.70 del 23-03-2019\)](#)

[DECRETO 11 marzo 2019](#)

Modalità operative inerenti la procedura informatica per l'iscrizione di varietà vegetali nei registri nazionali di specie agrarie ed ortive e per la richiesta di autorizzazione alla commercializzazione di sementi di varietà in corso d'iscrizione. (19A02011)

[\(GU Serie Generale n.72 del 26-03-2019\)](#)

[COMUNICATO](#)

Proposta di modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata e garantita «Conegliano Valdobbiadene - Prosecco». (19A02125)

[\(GU Serie Generale n.75 del 29-03-2019\)](#)

Gazzetta Ufficiale dell'UNIONE EUROPEA

PRINCIPALE LEGISLAZIONE EUROPEA PUBBLICATA NEL MESE DI MARZO 2019

EUR-Lex



[Regolamento \(UE\) 2019/343 della Commissione, del 28 febbraio 2019, che prevede deroghe all'articolo 1, paragrafo 3, del regolamento \(CE\) n. 1924/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, relativo alle indicazioni nutrizionali e sulla salute fornite sui prodotti alimentari, per l'uso di alcuni descrittori generici \(Testo rilevante ai fini del SEE.\)](#)

[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2019/366 della Commissione, del 5 marzo 2019, che modifica l'allegato I del regolamento \(UE\) n. 605/2010 per quanto riguarda l'elenco dei paesi terzi o di parti dei medesimi da cui è autorizzata l'introduzione nell'Unione europea di partite di latte crudo, prodotti a base di latte, colostro e prodotti a base di colostro \(Testo rilevante ai fini del SEE.\)](#)

[Rettifica della direttiva 2001/112/CE del Consiglio, del 20 dicembre 2001, concernente i succhi di frutta e altri prodotti analoghi destinati all'alimentazione umana \(GU L 10 del 12.1.2002\)](#)

[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2019/387 della Commissione, dell'11 marzo 2019, che autorizza un'estensione dell'uso dell'olio derivato da *Schizochytrium sp.* \(ATCC PTA-9695\) quale nuovo alimento e la modifica della denominazione e dei requisiti specifici di etichettatura dell'olio derivato da *Schizochytrium sp.* \(ATCC PTA-9695\) 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 \(Testo rilevante ai fini del SEE.\)](#)

[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2019/388 della Commissione, dell'11 marzo 2019, che autorizza la modifica delle specifiche del nuovo alimento 2'-fucosillattosio prodotto con *Escherichia coli* K-12 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 \(Testo rilevante ai fini del SEE.\)](#)

[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2019/446 della Commissione, del 19 marzo 2019, che modifica e rettifica 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 \(Testo rilevante ai fini del SEE.\)](#)

[Decisione di esecuzione \(UE\) 2019/449 della Commissione, del 18 marzo 2019, recante modifica della decisione di esecuzione \(UE\) 2016/715 della Commissione che stabilisce misure per quanto concerne taluni frutti originari di taluni paesi terzi per impedire l'introduzione e la diffusione](#)

[nell'Unione dell'organismo nocivo Phyllosticta citricarpa \(McAlpine\) Van der Aa \[notificata con il numero C\(2019\) 2024\]](#)

[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2019/456 della Commissione, del 20 marzo 2019, che autorizza la modifica delle specifiche del nuovo alimento olio di semi di coriandolo da Coriandrum sativum 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 \(Testo rilevante ai fini del SEE.\)](#)

[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2019/533 della Commissione, del 28 marzo 2019, relativo a un programma coordinato di controllo pluriennale dell'Unione per il 2020, il 2021 e il 2022, destinato a garantire il rispetto dei livelli massimi di residui di antiparassitari e a valutare l'esposizione dei consumatori ai residui di antiparassitari nei e sui prodotti alimentari di origine vegetale e animale \(Testo rilevante ai fini del SEE.\)](#)

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: 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).

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



Domande & Offerte

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.