



Figura 1 Manet, Colazione sull'erba, 1863



SPORTELLO SETTORE ALIMENTARE

INDICE

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

NUOVI CORSI AICQ A PAGINA 5....

E BUONE VACANZE !!!



Chiedete e vi sarà detto...

**Avete un problema, un dubbio, una domanda?
Il Servizio Sportello vi darà la risposta!**

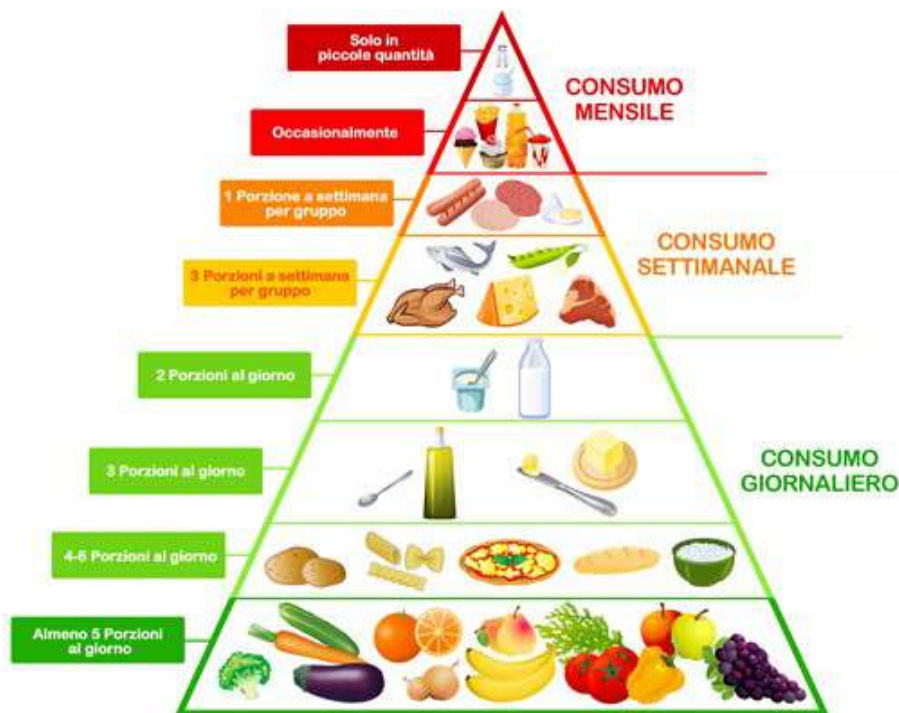
Lo Sportello Alimentare mette a disposizione dei soci tutte le competenze di Settore, tra cui: piani di autocontrollo HACCP, norme e standard di sicurezza alimentare, etichettatura, educazione alimentare, packaging, rintracciabilità, norme di buona produzione, pulizia e sanificazione, ecc.

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 17 luglio ore 14.30 presso AICQ CentroNord

Chiunque fosse ancora interessato ad unirsi al gruppo può 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.

SANA – 31° Salone Internazionale del Naturale

Quando – 6 - 9 - settembre 2019

Dove – Bologna

Info- www.sana.it



Expo Dolomiti HoReCa —

**Fiera dell'ospitalità e delle ristorazione in montagna –
Salone dei prodotti agroalimentari tipici e della gastronomia**

Quando – 5 - 7 ottobre 2019

Dove – Longarone Fiere, Longarone (BI)

Info- www.longaronefiere.it



Host Milano —

**Equipment Coffee and Food,
international Hospitality Exhibition**

Quando – 18 - 22 ottobre 2019

Dove – Fieramilano, Milano (MI)

Info - www.host.fieramilano.it



CIBUSTEC — Salone della tecnologia alimentare

Quando – 22 - 25 ottobre 2019

Dove – Fiera di Parma, Parma (PR)

Info - www.cibustec.it/



Corsi del settore

AICQ CentroNord

La ISO 22000:2018, i principali cambiamenti

Quando: 26 settembre 2019

AICQ Meridionale

Corso introduttivo sugli standard volontari nella filiera agroalimentare

Quando: 28-29 ottobre 2019

AICQ Piemontese

Auditor Sistema di Gestione per la Qualità Settore Agroalimentare Prodotto Regolamentato. Corso Riconosciuto AICQ-SICEV

Quando: 25-29 novembre 2019

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.



[NEW IFS Broker Version 3](#)

We are very happy to inform you that the version 3 of the IFS Broker Standard is now available in English. Further languages will follow soon.



[Troppi fosfati nella dieta di bambini e adolescenti. Pubblicata la nuova valutazione dell'Efsa: stabilire limiti per l'uso negli integratori](#)

Troppi fosfati nella dieta di bambini e adolescenti. È il messaggio degli esperti dell'Efsa, che hanno da poco pubblicato [la rivalutazione](#) della sicurezza di fosfati e polifosfati usati come additivi (E 338-341, E 343, E 450-452) anche in alcuni alimenti per neonati. E per la prima volta l'esposizione è stata valutata prendendo in considerazione tutte le fonti alimentari di queste sostanze



[L'EFSA emana un nuovo parere sui fosfati](#)

L'apporto totale stimato di fosfati provenienti dagli alimenti potrebbe superare il livello di sicurezza già fissato dall'EFSA: è quanto emerge dopo un riesame della loro sicurezza. Oltre a ciò, gli scienziati EFSA raccomandano di introdurre livelli massimi consentiti di fosfati negli integratori alimentari per ridurre il contenuto come additivi, poiché i consumatori di tali integratori potrebbero correre dei rischi.



[Il sequenziamento dell'intero genoma promettente nella lotta all'antibiotico resistenza](#)

L'uso della tecnica del sequenziamento dell'intero genoma può migliorare il modo in cui si controlla l'antibiotico-resistenza (AMR in breve) in cibi e animali, annuncia l'EFSA in un nuovo rapporto pubblicato quest'oggi.



[Gli europei si pronunciano sulle questioni alimentari di oggi: pubblicati i risultati di una nuova indagine su scala europea in occasione della prima Giornata mondiale della sicurezza alimentare](#)

Due europei su cinque s'interessano attivamente alla sicurezza degli alimenti e solo uno su cinque afferma di ritenerla la preoccupazione principale nello scegliere il cibo. Per la maggior parte degli europei è solo

uno dei tanti fattori che, insieme al prezzo, al gusto, alla componente nutrizionale e all'origine dell'alimento, influenzano le abitudini e scelte alimentari.



[23 milioni di europei colpiti da malattie trasmesse dagli alimenti ogni anno. Rapporto dell'OMS Europa](#)

In Europa, ogni minuto, 44 persone – più di 23 milioni ogni anno – si ammalano a causa del cibo. Virus, batteri, funghi, sostanze tossiche di vario tipo, naturali e non, mettono a rischio la salute dei cittadini europei, anche se la percezione di questa importante fonte di malattie è assai poco diffusa.



[RASFF - Sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi, relazione annuale 2018](#)

Il sistema di allerta rapido per alimenti e mangimi in ambito europeo (RASFF) consente di notificare, in tempo reale, i rischi diretti e indiretti per la salute pubblica connessi ad alimenti, mangimi e materiali a contatto con gli alimenti e quindi di adottare tempestivamente le opportune misure di salvaguardia.



PRINCIPALE LEGISLAZIONE ITALIANA PUBBLICATA NEL MESE DI GIUGNO 2019

AVVISO IMPORTANTE

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

Decreto 26 marzo 2019 - [Aggiornamento dell'allegato 13 al decreto legislativo 29 aprile 2010, n. 75 recante: «Riordino e revisione delle discipline in materia di fertilizzanti, a norma dell'articolo 13 della legge 7 luglio 2009, n. 88».](#)

DECRETO 3 aprile 2019 [Modifica del decreto ministeriale 30 luglio 2010, recante disposizioni per l'attuazione del regolamento \(CE\) n. 710/2009 che modifica il regolamento \(CE\) n. 889/2008, recante modalità di applicazione del regolamento \(CE\) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relativa alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica. \(19A03688\)](#)

Gazzetta Ufficiale dell'UNIONE EUROPEA

PRINCIPALE LEGISLAZIONE EUROPEA PUBBLICATA NEL MESE DI GIUGNO 2019



[Regolamento di esecuzione \(UE\) 2019/935 della Commissione, del 16 aprile 2019, recante modalità di applicazione del regolamento \(UE\) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i metodi di analisi per determinare le caratteristiche fisiche, chimiche e organolettiche dei prodotti vitivinicoli e la notifica delle decisioni degli Stati membri relative all'aumento del titolo alcolometrico volumico naturale](#)

[Direttiva \(UE\) 2019/904 del Parlamento Europeo e del Consiglio, del 5 giugno 2019, sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica nell'ambiente](#)

[Regolamento \(UE\) 2019/977 della Commissione, del 13 giugno 2019, che modifica gli allegati II e IV del regolamento \(CE\) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i livelli massimi di residui di aclonifen, Beauveria bassiana ceppo PPRI 5339, Clonostachys rosea ceppo J1446, fenpirazamina, mefentrifluconazolo e penconazolo in o su determinati prodotti \(Testo rilevante ai fini del SEE.\)](#)

[Direttiva di esecuzione \(UE\) 2019/990 della Commissione, del 17 giugno 2019, che modifica l'elenco dei generi e delle specie nell'articolo 2, paragrafo 1, lettera b\), della direttiva 2002/55/CE del Consiglio, nell'allegato II della direttiva 2008/72/CE del Consiglio e nell'allegato della direttiva 93/61/CEE della Commissione \(Testo rilevante ai fini del SEE.\)](#)

[Regolamento \(UE\) 2019/1015 della Commissione, del 20 giugno 2019, 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 aminopirialid, captano, ciazofamid, flutianil, kresoxim-metile, lambda-cialotrina, mandipropamide, piraclostrobin, spiromesifen, spirotrammato, teflubenzurone e tetraconazolo in o su determinati prodotti \(Testo rilevante ai fini del SEE.\)](#)

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.



Domande & Offerte

segreteria@aicqcn.it

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.