



SPORTELLLO

SETTORE ALIMENTARE

INDICE

• CORSI DEL SETTORE	2	• LEGISLAZIONE EUROPEA	13
• EVENTI	4	• PUBBLICAZIONI AICQ	14
• NEWS	6	• OPPORTUNITA' PER GLI SPONSOR	15
• LEGISLAZIONE ITALIANA	12	• DOMANDE & OFFERTE	15



Composizione di frutta con statua classica-G. De Chirico-

Tantissimi corsi a pagina 2!!!

OTTOBRE 2023

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

Corsi del Settore

AICQ SICILIA

Corso per auditor di Terza Parte di Sistemi di Gestione della Sicurezza Alimentare – ISO 22000:2018

Corso in aula 4-5-16-17-18 ottobre 2023 (40 ore)

Maggiori informazioni: [clicca qui](#)

AICQ CENTRONORD

L'AUTOCONTROLLO HACCP NELLE PREPARAZIONI ALIMENTARI SULLA BASE DEL CODEX ALIMENTARIUS 2022 E COMUNICAZIONE DELLA COMMISSIONE 2022/C 355/01

Milano, via M. Macchi, 42 – presso TQM S.r.l. - 12 ottobre 2023
Telefono 02 67382158

Maggiori informazioni: [clicca qui](#)

Scheda di iscrizione: [clicca qui](#)

AICQ SICILIA



Organizza il corso

**Corso di aggiornamento sugli standard per la gestione della
sicurezza alimentare BRCGS v.9 e IFS Food 8**

*12 Ottobre 2023
Corso in aula*

Maggiori informazioni: [clicca qui](#)

AICQ MERIDIONALE

AL05 [Corso introduttivo sugli standard volontari nella filiera agroalimentare - 16 ore](#)
25-26 Ottobre 2023

AICQ TRIVENETA



L'incertezza di misura e la valutazione della conformità a fronte dei nuovi requisiti della norma UNI CEI EN ISOIEC 17025:2018 sulle regole decisionali

9-10 novembre 2023

Maggiori informazioni:

Maggiori informazioni: [clicca qui](#)

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.



RAPPORTO ASVIS 2023 SULLO SVILUPPO SOSTENIBILE

Sala dell'Acquario Romano-P.zza M.Fanti 47 Roma- 19 /10/2023 ore 11-

Info: [clicca qui](#)



Parigi 22-24 Ottobre 2023

Info: [clicca qui](#)

Milano Wine Week 2023

Milano Wine Week-7-15 Ottobre 2023

Info: [clicca qui](#)

OTTOBRE 2023

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



Colonia (Germania)-7-11 Ottobre 2023

Info: [clicca qui](#)

Save the date!!

Convegno AICQ CentroNord

I Laboratori di Analisi nel settore alimentare

22 novembre 2023 h. 14.15

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.



Caldo: – 15% riso, al via la raccolta in Italia

Crolla del 15% la produzione di riso in Italia con la raccolta appena partita spinta da un caldo anomalo di inizio autunno. E' quanto emerge dal monitoraggio della Coldiretti in occasione dell'inizio della raccolta del cereale più consumato al mondo con oltre diecimila famiglie, fra dipendenti e imprenditori, impegnate lungo la Penisola in questa filiera produttiva. [Leggi qui la notizia](#)

Inflazione: frenano i prezzi delle verdure

Frenano decisamente i prezzi al dettaglio dei vegetali con l'aumento che scende dal +20,1% del mese scorso al +13,9% a fronte di una sostanziale stabilità della frutta che cresce del +9,5%. E' quanto emerge dalla analisi della Coldiretti sui dati Istat sull'Inflazione a settembre 2023 con gli alimentari che complessivamente decelerano con un aumento del +8,6%. [Leggi qui la notizia](#)



Consumi: torna il pesce in Adriatico, stop al fermo

Torna il pesce fresco a tavola lungo tutto l'Adriatico con lo stop al fermo pesca nel tratto di costa da San Benedetto e Termoli, dopo che la flotta aveva già ripreso le attività da Trieste ad Ancona e da Manfredonia a Bari. A darne notizia è Coldiretti Impresapesca nell'annunciare la fine dal 24 settembre del blocco che era scattato il 19 agosto scorso. [Leggi qui la notizia](#)

Giornata biologico: Italia leader Ue con 82mila aziende

La superficie agricola destinata a biologico in Italia raggiunge il record storico di 2,3 milioni di ettari (+7,5%) pari a quasi ad un campo su cinque (19%) del totale con oltre 82.000 produttori agricoli, il numero più elevato tra i Paesi dell'Unione Europea. E' quanto emerge dall'analisi della Coldiretti presentata in occasione della Giornata europea del biologico. Un risultato che spinge i consumi in Italia dove il valore del mercato interno dei prodotti biologici – continua la Coldiretti – sale a quasi 5,5 miliardi con una crescita del +9% nel 2023 rispetto allo scorso anno. [Leggi qui la notizia](#)



Accordi di tutela dei prodotti agroalimentari nei canali di e-commerce

La tutela della qualità dei prodotti italiani è uno degli obiettivi del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali che premette di garantire alimenti sicuri e una sana alimentazione ai consumatori e una leale competizione sui mercati alle aziende.

[Leggi qui la notizia](#)

Pasta simbiotica: caratteristiche nutrizionali e funzionali di un nuovo alimento

La pasta simbiotica prende forma grazie al progetto "PassWorld", acronimo di Pasta e Salute nel Mondo, finanziato dal Ministero dello Sviluppo Economico nell'ambito del bando "Industria 2015: Nuove Tecnologie per il Made in Italy", finalizzato alla realizzazione di progetti d'innovazione industriale. Grazie a questo progetto, che ha avuto durata triennale e ha coinvolto il CREA, le Università di Parma, Verona e Foggia e 6 imprese della filiera pasta (produttori di sementi, mugnai e pastifici) è stata creata una pasta innovativa e funzionale, mai esistita sul mercato mondiale. Nella pasta simbiotica è stata combinata l'azione dei prebiotici e dei probiotici, ed è stato dimostrato essere in grado di influenzare i marker infiammatori correlati alla glicemia. [Leggi qui la notizia](#)





Le Acque Aromatizzate hanno virtu' nutrizionali o e' solo Marketing??

Le acque aromatizzate sono bevande analcoliche a base di acqua e aromi naturali e artificiali, contraddistinte dall'aggiunta di integratori, come vitamine o sali minerali, o di estratti vegetali. Alcune caratteristiche di questo tipo di acque, enfatizzate sulle etichette, puntano a inquadrare il prodotto nell'ambito degli alimenti di tipo 'salutistico': per esempio si tratta spesso di prodotti senza zuccheri, con poche o zero calorie, senza conservanti o coloranti. Il dottor Antonio Pratesi, medico

nutrizionista, spiega che "Ci sono due tipi di acque aromatizzate: quelle che hanno solo un sapore aggiunto (limone, arancia, mela, frutti di bosco, erbe aromatiche, vegetali o spezie...), senza zuccheri o dolcificanti, che sono quindi uguali alla semplice acqua, e le acque aromatizzate con zuccheri aggiunti o dolcificanti che sono equivalenti alle normali bevande zuccherate. [Leggi qui la notizia](#)

Troppa Plastica Monouso travestita da riutilizzabile. Come riconoscerla?

Riutilizzabile, riciclabile, riciclato, compostabile. Si tratta di parole dal significato profondamente diverso, che rischiano però di non essere interpretate correttamente, anche perché spesso le aziende le evidenziano sulle confezioni per conferire al prodotto un'allure di sostenibilità ambientale.

[Leggi qui la notizia](#)





Coca Cola HBC Austria elimina la plastica che tiene “insieme” le bottiglie

Considerata l'azienda con le maggiori responsabilità globali per [l'inquinamento da plastica](#), da diversi anni Coca-Cola è al contempo molto impegnata in iniziative a tutela dell'ambiente. E se è vero che, in occasione della sponsorship della Cop27 del novembre 2022, la società è stata accusata di [greenwashing](#) da diverse associazioni ambientaliste, è altrettanto vero che Coca-Cola Hbc, società licenziataria in molti paesi d'Europa e in Russia per la realizzazione e distribuzione dei prodotti finiti di Coca-Cola Company, nel 2022 è stata riconosciuta come l'azienda di bevande più sostenibile d'Europa nel Dow

Jones Sustainability Index. [Leggi qui la notizia](#)

Peste Suina: abbattuti 33.000 maiali e siamo solo all'inizio

La nota positiva del nuovo [Piano strategico](#) per l'eradicazione della peste suina che ha colpito in modo pesante anche l'Italia è che non verrà mobilitato l'esercito come qualcuno auspicava. È questa forse l'unica buona notizia dall'inizio dell'epidemia iniziata nel gennaio 2022. In questo periodo le autorità governative hanno gestito in modo “inappropriato” (qualcuno sostiene in modo disastroso) la questione, e per questo motivo oggi il problema riguarda sei regioni e ben 15 allevamenti. [Leggi qui la notizia](#)



Colesterolo: Il Corriere Salute e i consigli alimentari un po' datati

Quali sono gli alimenti da eliminare o ridurre quando le analisi del sangue indicano alti livelli di colesterolo? Il Corriere della sera, nell'opuscolo Corriere Salute distribuito gratuitamente insieme al quotidiano lo scorso martedì 26 settembre e intitolato “Colesterolo tutto quello che bisogna sapere”, risponde a questa domanda invitando il lettore a prestare attenzione al consumo di alimenti ricchi di grassi saturi, come carni rosse, insaccati, latticini (come il burro) e alcuni oli vegetali, come l'olio di palma e quello di cocco. [Leggi qui la notizia](#)

Lo spot di Esselunga fa discutere (e trascura le regole igieniche)

“Lo spot di Esselunga non mi è piaciuto: è troppo lungo, ha un’impostazione vecchia e veicola una morale conservatrice.” “Io invece l’ho trovato commovente.” Sono queste le voci raccolte in redazione dopo la diffusione del cortometraggio pubblicitario ‘La Pesca’ lanciato la sera del 25 settembre da Esselunga, che ha creato un certo dibattito in rete e anche sui quotidiani.

[Leggi qui la notizia](#)





PRINCIPALE LEGISLAZIONE ITALIANA PUBBLICATA NEL MESE DI :
SETTEMBRE 2023

AVVISO IMPORTANTE

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

**MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA'
ALIMENTARE E DELLE FORESTE**

DECRETO 19 luglio 2023

Piano nazionale delle sementi biologiche. (23A05084) (GU Serie Generale n.217 del 16-09-2023)

DECRETO 5 settembre 2023

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della indicazione geografica protetta «Südtiroler Schüttelbrot/Schüttelbrot Alto Adige». (23A05147) (GU Serie Generale n.220 del 20-09-2023)

DECRETO 9 agosto 2023

Criteri e modalita' di attuazione del Fondo per la sovranita' alimentare. (23A05185) (GU Serie Generale n.221 del 21-09-2023)

DECRETO 14 settembre 2023

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Fontina». (23A05237) (GU Serie Generale n.224 del 25-09-2023)

DECRETO 13 settembre 2023

Aggiornamento del Registro nazionale delle varieta' di specie agrarie ed ortive. (23A05330) (GU Serie Generale n.228 del 29-09-2023)

GazzettaUfficiale dell'UNIONE EUROPEA



PRINCIPALE LEGISLAZIONE EUROPEA PUBBLICATA NEI MESI DI SETTEMBRE 2023

Regolamento (UE) 2023/1719 della Commissione dell'8 settembre 2023 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 isoxaben, metaldeide, Metarhizium brunneum ceppo Ma 43, paclobutrazol e feromoni di lepidotteri a catena lineare (SCLP) in o su determinati prodotti.

Regolamento (UE) 2023/1753 della Commissione dell'11 settembre 2023 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 piriproxifen in o su determinati prodotti.

Regolamento (UE) 2023/1783 della Commissione del 15 settembre 2023 che modifica gli allegati II e V del regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i livelli massimi di residui di denatonio benzoato, diuron, etossazolo, metomil e teflubenzurone in o su determinati prodotti.

Decisione di esecuzione (UE) 2023/1811 della Commissione del 20 settembre 2023 che modifica la decisione di esecuzione (UE) 2020/1550 stabilendo il programma per il 2024 dei controlli della Commissione negli Stati membri per verificare l'applicazione della legislazione dell'Unione in materia di filiera agroalimentare.

Rettifica del regolamento (CE) n. 2870/2000 della Commissione, del 19 dicembre 2000, che definisce i metodi d'analisi comunitari di riferimento applicabili nel settore delle bevande spiritose.

Rettifica del regolamento di esecuzione (UE) 2016/635 della Commissione, del 22 aprile 2016, che modifica l'allegato del regolamento (CE) n. 2870/2000 per quanto riguarda taluni metodi d'analisi di riferimento applicabili nel settore delle bevande spiritose. (Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 108 del 23 aprile 2016)

Regolamento (UE) 2023/2086 della Commissione del 28 settembre 2023 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'uso dell'aceto tamponato come conservante e regolatore dell'acidità.

Pubblicazioni



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

- **ISO 22000:2018 E ISO 22000:2005 A CONFRONTO, DIFFERENZE DA ISO 9001 E CODEX ALIMENTARIUS; ANALISI DEI REQUISITI E APPLICAZIONE PRATICA**
Ottobre 2020
Disponibilità: per tutti i soci presso segreteria di AICQ CN tel. 02 67382158 - al costo di Euro 45,00 in formato pdf.
- **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.
- **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).

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.