

NEWSLETTER MAGGIO 2017



ETICHETTATURA

Novità importanti sull'etichettatura: dopo l'entrata in vigore dell'obbligo di indicazione in etichetta, a partire dal 19 aprile, di origine del latte, usato come ingrediente nei prodotti lattiero-caseari (latte sia vaccino, che bufalino, ovi-caprino, d'asina e di altra origine animale, latte e crema di latte, yogurt, kefir ed altri tipi di latte e creme fermentate o acidificate, burro e altre materie grasse provenienti dal latte, formaggi, latticini e cagliate) secondo quanto stabilito dal DM 9 dicembre 2016, sono stati pubblicati altri due decreti che disciplinano le modalità con cui dette indicazioni devono essere apposte. Nei giorni scorsi è stata inoltre avviata la procedura formale di notifica alla Commissione UE dei decreti ministeriali volti a introdurre in Italia l'obbligo di indicazione della materia prima per la pasta e il riso.



MOCA: DECRETO SANZIONI

Un'altra importante novità è la pubblicazione del recente D.Lgs n 29 del 10.02.2001, "**Disciplina sanzionatoria per la violazione di disposizioni di cui ai regolamenti (CE) n. 1935/2004, n. 1895/2005, n. 2023/2006, n. 282 /2008, n. 450/2009 e n. 10/2011, in materia di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari e alimenti**", in vigore dal 2 aprile 2017, che detta la disciplina sanzionatoria applicabile ai rispettivi casi di violazione della normativa europea. A chi si applicano queste sanzioni amministrative? Potenzialmente, a chiunque produce, fabbrica, trasforma, importa e immette sul mercato materiali e oggetti disciplinati dai Regolamenti che abbiamo ricordato, destinati a venire a contatto con gli alimenti.

MARINO s.r.l. Progettazione di tecnologie di processo e di prodotti alimentari - Fermenti Lattici

Laboratorio altamente qualificato riconosciuto dal MIUR art. 14 D.M. N. 593 del 8/8/2000 per la ricerca scientifica ed innovazione tecnologica

Azienda con sistema di gestione qualità certificato da DNV GL =ISO 9001=

Azienda con sistema di sicurezza alimentare certificato da DNV GL =ISO 22000 - FSSC 22000=

Iscritto nel registro Regionale al N. 019CE con decreto N.187 del 11/07/2007 e s.m.i. di cui alla D.G.R.C. N. 535 del 29/10/2011 relativo ai laboratori di analisi che effettuano l'autocontrollo



CONTENUTO DI ACIDI GRASSI SATURI ED INSATURI

Il Prof. Fernando Tateo ritorna sull'analisi dei trigliceridi usata per eseguire verifiche di composizione della frazione lipidica attraverso l'identificazione delle singole tipologie di materie grasse utilizzate in miscela. Il Prof. Fernando Tateo ribadisce, attraverso sue ricerche, che, solo con questo tipo di analisi, si può facilmente verificare la non corrispondenza tra quantità dichiarata in etichetta dal produttore ed il reale contenuto di acidi grassi saturi ed insaturi del prodotto.

Il nostro laboratorio è a vostra disposizione per ogni tipo di consulenza e/o analisi.

Cordiali saluti.

MARINO S.R.L

Resp. Comm. Grazia Martuccio

Tel. 0823/758335 - 0823/809895

email - labo@marino.it



MARINO s.r.l. Progettazione di tecnologie di processo e di prodotti alimentari - Fermenti Lattici

Laboratorio altamente qualificato
riconosciuto dal MIUR
art. 14 D.M. N. 593 del 8/8/2000
per la ricerca scientifica
ed innovazione tecnologica

Azienda con sistema
di gestione qualità
certificato da DNV GL
=ISO 9001=

Azienda con sistema
di sicurezza alimentare
certificato da DNV GL
=ISO 22000 - FSSC 22000=

Iscritto nel registro Regionale al N. 019CE
con decreto N.187 del 11/07/2007 e s.m.i.
di cui alla D.G.R.C. N. 535 del 29/10/2011
relativo ai laboratori di analisi
che effettuano l'autocontrollo