

## NEWSLETTER GIUGNO 2017

### Etichettatura prodotti alimentari e penali

Il riferimento normativo in materia di etichettatura degli alimenti è costituito dal Regolamento UE N. 1169/2011, il quale prevede che le informazioni fornite in etichetta debbano essere espresse in modo preciso, chiaro, veritiero, oltre ad essere facilmente comprensibili e leggibili, né devono indurre in errore il consumatore quanto alle caratteristiche essenziali dell'alimento o alle sue proprietà specifiche. Ci sono novità di carattere operativo nel settore della produzione e commercializzazione di PRODOTTI BIOLOGICI, con l'introduzione di strumenti e funzionalità di tipo informatico ed elettronico a cui tutti gli operatori interessati dovranno adeguarsi. Una prima innovazione verso l'informatizzazione si è avuta per merito del D.M. 24 FEBBRAIO 2017 *"Istituzione della banca dati informatizzata delle sementi e del materiale di moltiplicazione vegetativa ottenuti con il metodo biologico e disposizioni per l'uso di sementi o di materiale di moltiplicazione vegetativa non ottenuti con il metodo di produzione biologico con il quale, in conformità al e REG. CE N. 889/2008"*. Inoltre, dal 19 aprile è attivo un nuovo sistema di emissione di certificazione elettronica per l'importazione dei prodotti biologici, che finirà per sostituire definitivamente l'attuale sistema cartaceo (ancora valido e attivo sino al 19 ottobre 2017).

### Revisione n. 4 della Procedura Operativa Standard Unificata (POS 11)

Il Ministero della Salute, in particolare l'Ufficio 2 della Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione, ha elaborato ed adottato la REVISIONE N. 4 DELLA POS. 11 (**Procedura Operativa Standard unificata**) **"Rilascio N.O.S./DCE sull'importazione di alimenti di origine non animale"**, entrata in vigore il 31.05.2017 che segue precedenti revisioni del 2009, 2010, 2011.

La procedura, e la recente revisione, riguarda i controlli ufficiali sui prodotti di origine non animale di importazione nel territorio italiano ed è estesa anche agli alimenti dietetici, destinati a consumo particolare e ai materiali a contatto con alimenti (MOCA) e interessa tutti gli operatori coinvolti nelle relative operazioni tra cui i tecnici USMAF (Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera), in conformità al REG. CE N 882/2004, REG. CE N. 669/2009 , in maniera uniforme e a tutela della salute pubblica.

Il documento indica lo scopo e l'ambito di applicazione, fornisce le principali definizioni e i riferimenti normativi, descrive punto per punto le modalità della procedura. Sussistono tre diversi livelli di verifica attraverso i quali svolgere i controlli ai sensi dell'art.15 del Reg. CE n.882/2004:

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

- 1) documentale
- 2) di identità
- 3) materiale (con eventuale campionamento e analisi).

Il controllo si concretizza nel rilascio di un atto che può avere diversa natura: **NOS** (nulla osta sanitario), **DCE-NOS** (documento comune di entrata a seguito di controllo non accresciuto), **DCE** (documento comune di entrata a seguito di controllo accresciuto).

### **Esposizione all'alluminio: pubblicato parere scientifico**

In data 31 MAGGIO 2016 è stato pubblicato sul sito del Ministero della Salute il Parere del Comitato Nazionale per la Sicurezza Alimentare (CNSA) n. 19/ 2017 - *"Esposizione del consumatore all'alluminio derivante dal contatto alimentare: elementi di valutazione del rischio e indicazioni per un uso corretto dei materiali a contatto con gli alimenti"*.

L'Alluminio, onnipresente nella nostra vita quotidiana, è uno dei metalli con riconosciuta potenziale pericolosità per la nostra salute, anche considerando la presenza diffusa in molti alimenti e in molti altri prodotti di consumo. L'alluminio interferisce con diversi processi biologici (stress ossidativo cellulare, metabolismo del calcio, etc.), pertanto può indurre effetti tossici in diversi organi e sistemi: il tessuto nervoso è il bersaglio più vulnerabile. L'alluminio ha una biodisponibilità orale molto bassa nei soggetti sani anche se, per contro, la dose assorbita ha una certa capacità di bioaccumulo. L'escrezione avviene essenzialmente tramite il rene; il bioaccumulo, e quindi la tossicità, dell'alluminio è nettamente maggiore nei soggetti con funzionalità renale immatura o diminuita. Gli effetti sul sistema nervoso centrale e sul tessuto osseo sono principalmente osservati in soggetti a rischio esposti all'accumulo di grandi quantità di alluminio (pazienti con insufficienza renale, in dialisi, sottoposti a nutrizione parenterale, professionalmente esposti, ecc.).

L'alluminio può aumentare la morte neuronale e lo stress ossidativo a livello cerebrale; per cui non va escluso un ruolo nell'aggravare o accelerare i sintomi e l'insorgenza di patologie neurodegenerative umane. L'uso non corretto di materiale a base di alluminio non protetto può rappresentare una fonte importante di esposizione al metallo. Pertanto, è opportuno evitare il contatto con alimenti acidi e/o salati, per tempi e temperature elevati e, al fine di ridurre i rischi di migrazione, molte aziende produttrici utilizzano l'alluminio anodizzato, in cui uno strato protettivo di ossido di alluminio sigilla la superficie e impedisce il rilascio di molecole di alluminio. Tuttavia, considerando che i materiali a contatto non sono l'unica fonte di esposizione alimentare ad alluminio, sarebbe opportuno controllare:

- il rispetto delle normative sull'uso di additivi a base di alluminio negli alimenti (sia prodotti in Italia che importati);

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

- valutare, se del caso, l'opportunità di un aggiornamento in senso ulteriormente restrittivo della normativa;
- eventuali fonti di emissione nell'ambiente con conseguente rischio di contaminazione della catena alimentare.

### **Bevande a base di succo di frutta: pubblicato comunicato su contenuto minimo**

Si segnala l'avvenuta pubblicazione sulla GU 24 maggio 2017, n. 119 del Comunicato 24 MAGGIO 2017 "Comunicazione del perfezionamento, con esito positivo, della procedura di notifica alla Commissione europea dell' ART. 17 della legge 30 ottobre 2014, n. 161, recante disposizioni in materia di bevande a base di succo di frutta".

La Presidenza del Consiglio dei ministri con tale norma rende noto che si è perfezionata con esito positivo la procedura di notifica (2014/0316/I) alla Commissione europea, ai sensi della direttiva 98/34/CE, relativa al progetto «Disegno di legge europea 2013, secondo semestre (AC 1864 A) - art. 14, concernente: disposizioni in materia di bevande a base di succhi di frutta. Caso EU pilot n. 4738/13/ENTR» (art. 14 poi rinumerato art. 17). L' ART. 17 della legge 30 ottobre 2014, n. 161 dispone che "Le bibite analcoliche di cui all'articolo 4 del regolamento di cui al decreto del Presidente della Repubblica 19 maggio 1958, n. 719, e successive modificazioni, prodotte in Italia e vendute con il nome dell'arancia a succo, o recanti denominazioni che a tale agrume si richiamano, devono avere un contenuto di succo di arancia non inferiore a 20 g per 100 cc o dell'equivalente quantità di succo di arancia concentrato o disidratato in polvere, fatte salve quelle destinate alla commercializzazione verso altri Stati dell'Unione europea o verso gli altri Stati contraenti l'Accordo sullo Spazio economico europeo, nonché verso Paesi terzi".

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](mailto:labo@marino.it)**

