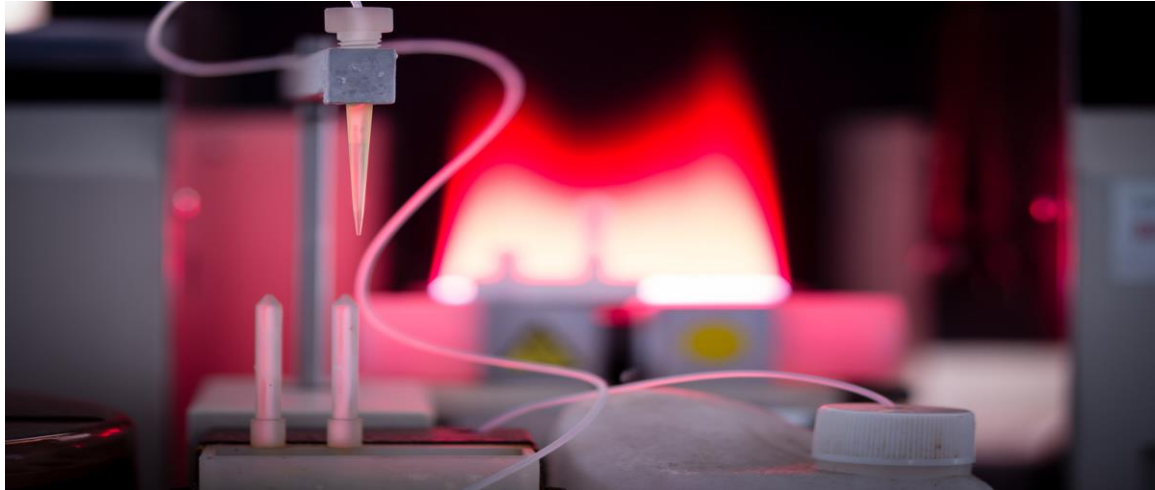


## NEWSLETTER LUGLIO 2017



**Riforma della VIA, in Gazzetta Ufficiale il decreto È stato pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 6 luglio 2017 il Decreto Legislativo 16 giugno 2017 n. 104** che riforma la disciplina della Valutazione di Impatto Ambientale (VIA). Il decreto legislativo, che entrerà in vigore il 21 luglio 2017, recepisce la direttiva 2014/52/UE del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica le procedure di valutazione dell'impatto ambientale dei progetti pubblici e privati.

La nuova VIA porta procedure più semplici, tempi certi, regole uniformi su tutto il territorio, innalzando allo stesso tempo il grado di tutela ambientale. Fino a ieri una VIA si concludeva in circa 3 anni, mentre una verifica di assoggettabilità poteva durare 11 mesi e mezzo. Il "cuore" della nuova VIA è la possibilità, in alternativa a quello ordinario, di poter richiedere, per i progetti di competenza statale, un provvedimento unico ambientale che coordina e sostituisce tutti i titoli abilitativi o autorizzativi comunque riconducibili ai fattori 'ambientali'. Per la conclusione di tutti i procedimenti di valutazione ambientale sono inoltre previsti termini perentori che, se non rispettati, comportano la possibilità di operare in regime di sostituzione amministrativa, con conseguenti profili di responsabilità.

Per la fase dello "**screening**" potrà essere presentato, come previsto dalla normativa europea, esclusivamente lo studio preliminare ambientale, mentre per la procedura di VIA vera e propria, sempre in linea con quanto richiesto dalla direttiva europea, si potranno presentare elaborati progettuali a un livello informativo e di dettaglio, almeno equivalente al progetto di fattibilità o, comunque, tali da consentire la compiuta valutazione degli impatti ambientali. In qualsiasi momento potrà essere attivata con l'autorità competente una fase di confronto per definire il livello di dettaglio degli elaborati necessari. Sarà poi possibile richiedere all'autorità competente una valutazione preliminare del progetto (il 'pre-screening') per individuare la corretta procedura da avviare: questo riguarda in particolare gli interventi di modifica di progetti già realizzati e gli adeguamenti tecnici volti al miglioramento delle prestazioni ambientali, quali ad esempio il

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

repowering degli impianti eolici.

Importante novità è anche la razionalizzazione del riparto delle competenze tra Stato e Regioni: vengono attratte a livello statale le procedure di VIA dei progetti riguardanti le infrastrutture e gli impianti energetici, tenendo conto delle esigenze di uniformità ed efficienza delle procedure e sulla base del criterio della dimensione "sovra-regionale" degli impatti ambientali da valutare. Una norma transitoria ad hoc consente, infine, l'applicazione alle procedure in corso del nuovo sistema introdotto dalla riforma.

Il provvedimento determina anche la completa digitalizzazione degli oneri informativi a carico dei proponenti, con l'eliminazione integrale degli obblighi di pubblicazione sui mezzi di stampa, ma anche l'ampliamento della partecipazione del pubblico attraverso il potenziamento dell'istituto dell'inchiesta pubblica che può essere chiesta da comuni e associazioni. "Proprio l'inchiesta nell'ambito del procedimento di VIA, assieme al dibattito pubblico previsto dal Codice dei contratti per la realizzazione dei progetti di grandi opere infrastrutturali, arriverà a determinare un nuovo meccanismo partecipativo senza eguali con il passato e tra i più avanzati d'Europa", sottolinea il Ministero dell'Ambiente.



L'ECHA (**Agenzia Europea della Chimica**) ha recentemente **inserito 12 nuove sostanze nell'Allegato XIV**, contenente l'elenco delle sostanze soggette ad Autorizzazione.

Si ricorda che **per l'utilizzo di sostanze soggette ad Autorizzazione** elencate nell'Allegato XIV, **deve essere effettuata specifica richiesta** alla Commissione Europea entro le date previste.

Le **nuove sostanze inserite sono le seguenti:**

- 1-Bromopropano (n-bromuro di propile)
- Diisopentilftalato
- Acido 1,2-benzendicarbossilico, esteri alchilici di-C6- 8-ramificati, ricchi di C7
- Acido 1,2-benzendicarbossilico, esteri alchilici di-C7-11-ramificati e lineari
- Acido 1,2-benzendicarbossilico, dipentilestere, ramificato e lineare
- Acido 1,2-benzendicarbossilico, dipentilestere, ramificato e lineare
- Ftalato di bis(2-metossietile)
- Dipentilftalato
- N-pentilisopentilftalato
- Olio di antracene
- Pece, catrame di carbone, alta temperatura.
- 4-(1,1,3,3-tetrametilbutil)fenolo, etossilato
- 4-nonilfenolo, ramificato e lineare, etossilato

La modifica dell'Allegato XIV del Regolamento REACH "Elenco Autorizzazioni" è stata **publicata in Gazzetta ufficiale il 14 Giugno**.



## DNA BARCODING: A COSA SERVE E CHI LO FA?

Come sappiamo, sempre più frequentemente le materie prime e quelle lavorate provengono da mercati lontani e talvolta sconosciuti. E' quindi spesso complesso ripercorrere la filiera di origine di spezie, pesci e farine di varia natura ed avere garanzie di qualità. La chimica analitica certamente ci aiuta a verificare determinati parametri qualitativi ed escludere la presenza di contaminanti di vario genere. L'analisi del profilo chimico risulta invece meno efficace nella determinazione dell'origine di prodotti vegetali o animali e nel verificarne l'identità. Arriva quindi l'etichetta molecolare del DNA o DNA barcoding che ha come obiettivo l'identificazione univoca di ciascuna specie a partire da una piccola porzione del suo genoma.

## ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO: PROROGATA ENTRATA IN VIGORE

**17 luglio 2017**

Sulla GU 15 luglio 2017, n. 164 è stato pubblicato il Decreto 6 LUGLIO 2017 "Proroga dell'entrata in vigore del decreto 14 novembre 2016, recante: "Modifiche all'Allegato I del decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31, recante: "Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano".

Tale norma dispone che l'entrata in vigore del decreto 14 NOVEMBRE 2016 "Modifiche all'allegato I del decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31, recante: "Attuazione della direttiva 98/83/CE relativa alla qualità delle acque destinate al consumo umano" è prorogata al 31 dicembre 2018.

## GLUTAMMATI: EFSA RIVEDE LA SICUREZZA

13 luglio 2017

L'EFSA, dopo averne riesaminato la sicurezza, ha stabilito un livello di sicurezza per l'assunzione di acido glutammico e glutammati impiegati come additivi alimentari. L'Autorità ha inoltre concluso che l'esposizione alimentare stimata all'acido glutammico e ai glutammati può superare non solo il livello di sicurezza ma, in determinate fasce di popolazione, anche le dosi associate a effetti nocivi nell'uomo.

Ricordiamo che l'acido glutammico è un aminoacido prodotto naturalmente nell'organismo umano e presente in forma libera in alcuni alimenti come ad esempio i pomodori, la salsa di soia e alcuni formaggi. L'acido glutammico e i suoi sali (E 620-625), comunemente indicati come glutammati, sono additivi alimentari autorizzati nell'Unione europea, che vengono aggiunti a una vasta gamma di alimenti per migliorarne il gusto conferendo un sapore "salato" o "di carne".

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.j.  
di cui alla D.G.R.C. N. 535 del 29/10/2011  
relativo ai laboratori di analisi  
che effettuano l'autocontrollo

L'EFSA ha valutato nuovamente la sicurezza dei glutammati utilizzati come additivi alimentari e ha calcolato una dose giornaliera ammissibile (DGA) di 30 mg/kg di peso corporeo per tutti i sei additivi. Tale livello di sicurezza si basa sul dosaggio più elevato al quale gli scienziati non hanno osservato effetti nocivi in animali di laboratorio nel corso degli studi di tossicità.

Il parere scientifico dell'EFSA mette a disposizione dei gestori dei rischi presso la Commissione europea e gli Stati membri la base scientifica per regolamentare la sicurezza dell'uso dei glutammati come additivi alimentari nell'UE.

### **FINANZIAMENTI PER PROGETTI CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE**

10 luglio 2017

Con formale comunicazione pubblicata sul sito istituzionale in data 27.06.2017, il Mipaaf ha reso noto che è stata indetta una selezione nazionale per il finanziamento di progetti innovativi finalizzati alla limitazione degli sprechi e all'impiego delle eccedenze alimentari.

Il bando di finanziamento, previsto dalla Legge contro gli sprechi alimentari del 2016, prevede lo stanziamento di 500 mila euro e per ciascun progetto è previsto un finanziamento massimo di 50 mila euro.

I progetti potranno essere presentati entro il 27 luglio 2017.

Si legge nella comunicazione che:

**CARATTERISTICHE DEI PROGETTI**, I progetti dovranno riguardare:

- la prevenzione o la diminuzione delle eccedenze attraverso il miglioramento del processo produttivo, di raccolta dei prodotti agricoli, o di distribuzione;
- progetti di ricerca e di sviluppo tecnologico sull'aumento della durata dei prodotti agroalimentari attraverso l'uso di prassi, prodotti, macchinari, tecnologie o l'uso di imballaggi innovativi per aumentare la shelf life degli alimenti;
- software per l'uso intelligente del magazzino industriale, per la limitazione degli sprechi e il recupero delle eccedenze nella ristorazione o a livello domestico;
- il recupero e il riutilizzo di prodotti agroalimentari di seconda scelta che attualmente non hanno mercato o hanno mercati residuali;
- il recupero e il riutilizzo di sottoprodotti o di residui derivanti dalla raccolta, dalla lavorazione principale o dalla preparazione degli alimenti;
- il recupero degli alimenti invenduti e destinati a mercati rivolti alle fasce meno abbienti;
- il recupero degli alimenti da destinare agli indigenti anche attraverso l'utilizzo del servizio civile nazionale.

**CHI PUO' PRESENTARE I PROGETTI**

- enti pubblici, università, organismi di diritto pubblico e soggetti a prevalente partecipazione pubblica;
- associazioni, fondazioni, consorzi, società, anche in forma cooperativa e imprese individuali;
- soggetti iscritti all'Albo nazionale ed agli Albi delle Regioni e delle Province autonome
- dell'Ufficio Nazionale per il Servizio Civile.

### **MODIFICATO L'USO DI ACIDO FOSFORICO – FOSFATI – DI-TRI- E POLIFOSFATI (E 338-452) IN ALCUNE PREPARAZIONI DI CARNI, CON IL REGOLAMENTO UE N.871/2017**

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.j.  
di cui alla D.G.R.C. N. 535 del 29/10/2011  
relativo ai laboratori di analisi  
che effettuano l'autocontrollo



28 giugno 2017

È stato pubblicato in Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L 134/3 del 23.05.2017 il Regolamento UE N 871/2017 della Commissione del 22.05.2017 che modifica l'Allegato II del Regolamento CE n.1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di acido fosforico - fosfati - di-tri- e polifosfati (E 338-452) in alcune preparazioni di carni, ora in vigore.

A seguito di specifica domanda presentata dalla Repubblica ceca alla Commissione, finalizzata ad ottenere l'autorizzazione all'utilizzo di acido fosforico, fosfati, difosfati, trifosfati e polifosfati (già autorizzati per altri tipi di prodotti) nelle preparazioni di carni tradizionali Bilà klobása, Vinnà klobása, Svàtečni klobása, Syrovà klobása, accolta dalla Commissione, il nuovo Reg. UE n.871/2017 prevede la modifica della voce relativa ai fosfati (E 338-452) contenuta nel citato Allegato II, parte E, Reg. CE n.1333/2008 in senso estensivo, comprendente ora anche le preparazioni di carni tradizionali della Repubblica ceca Bilà klobása, Vinnà klobása, Svàtečni klobása, Syrovà klobása.

### **MANGIMI: SOSTITUITO CATALOGO DELLE MATERIE PRIME**

21 giugno 2017

Sulla GUUE L 159 del 21 giugno 2017 è stato pubblicato il Regolamento (UE) 15 GIUGNO 2017 N 1017 [15](#) "Regolamento (UE) 2017/1017 della Commissione, del 15 giugno 2017, che modifica il regolamento (UE) n. 68/2013 concernente il catalogo delle materie prime per mangimi".

La nuova norma partendo dalla consultazione con le parti interessate, in collaborazione con le autorità nazionali competenti, sulla base della pertinente esperienza ricavata dai pareri emessi dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare e dall'evoluzione scientifica o tecnologica, elabora una serie di modifiche da apportare al catalogo delle materie prime per mangimi contenuto nell'Allegato del regolamento (UE) n. 68/2013. Tali modifiche riguardano chiarimenti delle disposizioni generali, voci nuove relative a processi di trattamento e a materie prime per mangimi nonché il miglioramento delle voci esistenti. Fissano inoltre il tenore massimo di impurità chimiche, i livelli di purezza botanica o i livelli di tenore di umidità e stabiliscono dichiarazioni obbligatorie per le materie prime per mangimi.

Dato l'elevato numero di modifiche apportate al regolamento (UE) n. 68/2013, è stato ritenuto opportuno, per motivi di coerenza, chiarezza e semplificazione, procedere alla sostituzione dell'allegato di detto regolamento con quello contenuto nel nuovo regolamento.

### **APPROVATO LO SCHEMA DI DECRETO LEGISLATIVO SUI CONTROLLI NEL**

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

## SETTORE BIOLOGICO

20 giugno 2017

Con comunicato ufficiale del 16.06.2017 il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali annuncia il compimento di un importante passo avanti per i controlli nel settore della produzione biologica, mediante l'approvazione da parte del Consiglio dei Ministri dello schema di Decreto Legislativo recante *disposizioni di armonizzazione e razionalizzazione della normativa sui controlli in materia di produzione agricola e agroalimentare biologica*.

Il comunicato stesso evidenzia gli obiettivi del provvedimento appena approvato, che concorre tra l'altro a dare attuazione al Piano Strategico Nazionale approvato lo scorso anno

- garantire una maggiore tutela del consumatore;
- assicurare una maggiore tutela del commercio e della concorrenza;
- semplificare e unificare in un solo testo di legge la materia dei controlli sulla produzione agricola biologica;
- rendere il sistema dei controlli più efficace anche sotto il profilo della repressione.

Tra le principali novità del Decreto, il Mipaaf segnala: SISTEMA DEI CONTROLLI

Il decreto conferma che il Mipaaf è l'autorità competente per l'organizzazione dei controlli e che delega tali compiti ad organismi di controllo privati e autorizzati;

- l'Ispettorato centrale per la tutela della qualità e la repressione frodi dei prodotti agroalimentari rilascia le autorizzazioni all'esercizio dei compiti di controllo e dunque vigila e controlla l'attività degli organismi;
- al fine di rafforzare il sistema, al Comando unità tutela forestale, ambientale e agroalimentare dei Carabinieri è attribuita, oltre all'attività di controllo sugli operatori, anche quella di vigilanza sugli organismi di controllo;
- le Regioni e le province autonome conservano ed esercitano l'attività di vigilanza e controllo negli ambiti territoriali di competenza.

## NORME CONTRO IL CONFLITTO DI INTERESSI TRA CONTROLLORI E CONTROLLATI

In particolare, vengono introdotti meccanismi a rafforzamento della leale concorrenza e per l'eliminazione dei conflitti di interessi degli organismi di controllo. Per questo si stabilisce che:

- gli operatori del biologico non possono detenere partecipazioni societarie degli organismi di controllo
- gli organismi di controllo non possono controllare per più di 5 anni lo stesso operatore
- gli organismi di controllo devono garantire adeguate esperienza e competenza delle risorse umane impiegate
- nuovi obblighi di comportamento degli organismi di controllo, che discendono dai principi di trasparenza e correttezza e conseguenti sanzioni amministrative pecuniarie, con funzioni deterrenti.

## BANCA DATI DELLE TRANSAZIONI BIO CONTRO LE FRODI

La norma istituisce una banca dati pubblica di tutte le transazioni commerciali del settore biologico fruibile da tutti gli operatori del sistema, per rendere più trasparenti le transazioni e più tempestiva l'azione antifrode e maggiore la tutela dei consumatori.

## SENTENZA UE: VIETATA LA DENOMINAZIONE "LATTE" PER LE BEVANDE VEGETALI

15 giugno 2017

La Corte di Giustizia UE con sentenza C-422/16 DEL 14 GIUGNO 2017 ha affermato che *l'articolo, paragrafo 2, e l'Allegato VII, parte III, del regolamento n. 1308/2013 devono essere interpretati nel senso che ostano a che la denominazione "latte" e le denominazioni che tale regolamento riserva unicamente ai prodotti lattiero-caseari siano utilizzate per designare, all'atto della commercializzazione o nella pubblicità, un prodotto puramente vegetale, e ciò anche nel caso in cui tali denominazioni siano completate da indicazioni esplicative o descrittive che indicano l'origine vegetale del prodotto in questione*

Nella fattispecie concreta il Verband Sozialer Wettbewerb, un'associazione tedesca che contrasta la concorrenza sleale, cita in giudizio una società tedesca, TofuTown, che produceva e commercializzava alimenti vegani utilizzando le denominazioni riservate al latte, vale a dire: "Soyatoo burro di tofu", "formaggio vegetale", "Veggie-Cheese", "Cream", ecc.. La società si difendeva affermando che nei suoi prodotti le denominazioni "burro", "crema" e "latte" appaiono sempre associate a termini che chiariscono l'origine vegetale degli alimenti in questione.

La Corte di Giustizia UE non sposa questa tesi difensiva in quanto non ritiene tali precauzioni sufficienti a non far cadere il consumatore nell'equivoco.

Esistono alcune eccezioni come il latte di mandorla e di cocco e il burro di cacao in quanto si tratta di "denominazioni tradizionali", vale a dire *prodotti menzionati all'Allegato I della decisione 2010/791/UE della Commissione, del 20 dicembre 2010, che fissa l'elenco dei prodotti di cui all'allegato XII, punto III.1, secondo comma, del regolamento n. 1234/2007 del Consiglio*. lo.

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)**



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.j.  
di cui alla D.G.R.C. N. 535 del 29/10/2011  
relativo ai laboratori di analisi  
che effettuano l'autocontrollo