

## NEWSLETTER FEBBRAIO 2018



### **ETICHETTATURA NUOVA DISCIPLINA SANZIONATORIA D.LGS 231/2017**

In data 8 febbraio 2017 è stato pubblicato nella Gazzetta Ufficiale (GU Serie Generale n.32 del 08-02-2017) il D.Lgs. 15 dicembre 2017 n. 231 riguardante la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi di quanto già disposto dalla Legge di delegazione europea 2015.

Il decreto legislativo entrerà in vigore il 9 maggio 2018 (90 giorni dalla pubblicazione in Gazzetta) e fino a quella data resteranno in vigore le disposizioni del D. Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109.

Il nuovo decreto quindi stabilisce le sanzioni per la violazione delle disposizioni del Reg. (UE) 1169/2011 riguardanti:

- le pratiche leali di informazione (art. 3);
- gli obblighi informativi da parte degli OSA (art. 4);
- l'apposizione delle informazioni obbligatorie sugli alimenti preimballati (art. 5);
- le modalità di espressione, posizionamento e presentazione delle indicazioni obbligatorie (art. 6);
- la vendita a distanza (art. 7).

Nella norma vengono poi prese in considerazione le sanzioni per la violazione delle disposizioni specifiche sulle indicazioni obbligatorie in etichetta ed in particolare per quanto riguarda:

- la denominazione dell'alimento (art. 8);
- l'elenco degli ingredienti (art. 9);
- i requisiti nell'indicazione degli allergeni (art. 10);
- l'indicazione quantitativa degli ingredienti e l'indicazione della quantità netta (art. 11);

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

il termine minimo di conservazione, la data di scadenza e la data di congelamento (art. 12);

il paese di origine o luogo di provenienza (art. 13);

il titolo alcolometrico (art. 14);

le dichiarazioni nutrizionali (art. 15).

Vengono quindi stabilite le sanzioni per le violazioni in materia di informazioni volontarie sugli alimenti (art. 16)

Il decreto infine stabilisce ulteriori obblighi, e relative sanzioni in caso di mancato rispetto della normativa, sui seguenti aspetti dell'etichettatura e della vendita di alimenti:

diciture o marche che consentono di identificare la partita a cui appartiene una derrata alimentare (art. 17);

vendita di alimenti non preimballati tramite distributori automatici o locali automatizzati (art. 18);

vendita di alimenti non preimballati (art. 19);

le menzioni che devono essere riportate sui prodotti non destinati al consumatore (art. 20).

Da sottolineare la definizione, nel nuovo decreto, del "soggetto responsabile" che risulta essere l'OSA con il cui nome o con la cui ragione sociale è commercializzato il prodotto o il cui nome o la cui ragione sociale siano riportati in un marchio depositato o registrato. Se l'OSA non è stabilito nell'Unione, il responsabile è l'importatore che ha sede nel territorio dell'Unione.

Nel decreto si chiarisce che l'autorità competente all'applicazione delle sanzioni amministrative pecuniarie è il Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressioni frodi dei prodotti agroalimentari del Mipaaf oltre all'Autorità garante della concorrenza e del mercato e agli organi preposti all'accertamento delle violazioni.

In fase transitoria, gli alimenti immessi sul mercato o etichettati prima del 9 maggio 2018, che risultino non conformi al decreto possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.

Saranno invece escluse dal regime sanzionatorio

1) le forniture ad organizzazioni senza scopo di lucro, per la successiva cessione gratuita a persone indigenti, nel caso di alimenti che presentino irregolarità di etichettatura, purché tali irregolarità non riguardino la data di scadenza o le informazioni su sostanze che possono provocare allergie o intolleranze,

2) gli alimenti che siano immessi sul mercato con una "adeguata rettifica scritta" delle informazioni non conformi a quanto previsto dal decreto.

## **MICROBIOLOGIA DELLA CATENA ALIMENTARE. PUBBLICATE TRE NUOVE NORME**

**21 FEBBRAIO 2018**

Per mantenere gli alimenti al riparo da batteri indesiderati è importante mettere a punto metodi di prova e tecniche di laboratorio specifiche che diano la possibilità di preservare i cibi. Questi studi sono approfonditi dalla cosiddetta microbiologia della catena alimentare.

La Commissione Agroalimentare dell'UNI ha provveduto al recepimento, in lingua italiana, di tre norme a tema: EN ISO 10272-1, EN ISO 10272-2 e EN ISO 21528-

2..

Il primo documento UNI EN ISO 10272-1:2017 “Microbiologia della catena alimentare - Metodo orizzontale per la ricerca e la conta di *Campylobacter* spp. - Parte 1: Metodo per la ricerca” specifica un metodo orizzontale per la ricerca mediante arricchimento o inoculazione diretta.

Si applica a:

prodotti destinati al consumo umano;

prodotti destinati all'alimentazione animale;

campioni ambientali prelevati nelle zone di produzione e della movimentazione degli alimenti;

campioni provenienti dalla fase di produzione primaria come feci animali, polvere e tamponi.

La seconda norma, UNI EN ISO 10272-2, specifica un metodo orizzontale per la conta di *Campylobacter* spp. Come per la parte 1 si applica ai medesimi prodotti destinati al consumo umano e all'alimentazione animale compresi i campioni ambientali sopra citati.

Infine, il terzo documento, la UNI EN ISO 21528-2, specifica un metodo per la conta di Enterobacteriaceae. Anche questa norma si applica ai prodotti destinati al consumo umano, ai mangimi per animali, e ai campioni ambientali nel settore della produzione primaria, della produzione alimentare e della manipolazione degli alimenti

## **VIA, DAL MINISTERO LA GUIDA CON LE INDICAZIONI PER LA REDAZIONE DELLA SINTESI NON TECNICA**

**21 FEBBRAIO 2018 |**

Al fine di garantire una maggiore trasparenza nella presentazione dei progetti e dei relativi Studi di Impatto Ambientale (SIA), il Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare ha pubblicato le Linee guida per la predisposizione della Sintesi non Tecnica dello Studio di Impatto Ambientale.

Il documento consente la predisposizione del riassunto non tecnico (Sintesi non Tecnica) che deve essere presentato nell'ambito dei procedimenti di valutazione ambientale per garantire una efficace comprensione del progetto e dei suoi potenziali effetti ambientali.

La Sintesi non Tecnica è il documento finalizzato a divulgare i principali contenuti dello Studio di Impatto Ambientale, al fine di rendere più comprensibili al pubblico i contenuti dello Studio (generalmente complessi e di carattere prevalentemente tecnico e specialistico).

In pratica, la SNT:

contiene una sintetica ma completa descrizione del progetto, del contesto ambientale, degli effetti del progetto sull'ambiente, delle misure di mitigazione e di monitoraggio previste

evidenzia le eventuali incertezze significative riguardanti il progetto e i suoi effetti ambientali

illustra l'iter autorizzativo del progetto e il ruolo della VIA

fornisce una panoramica degli approcci utilizzati per la valutazione

è scritta in linguaggio non tecnico, evitando termini tecnici, dati di dettaglio e discussioni scientifiche

è comprensibile al pubblico

Il documento contiene le indicazioni generali per la predisposizione dei contenuti della Sintesi non Tecnica dello Studio di Impatto Ambientale nei processi di Valutazione di Impatto Ambientale, VIA, che interessano anche i professionisti responsabili della relazione.

Al fine di migliorare la qualità dell'informazione ambientale e di sensibilizzare l'attenzione delle comunità locali sugli aspetti ambientali connessi ai processi di trasformazione del territorio, la guida evidenzia i temi più significativi e le modalità di elaborazione per la redazione della Sintesi non Tecnica dello Studio di Impatto Ambientale (SNT), attraverso l'elaborazione di standard minimi di qualità.

La guida, indirizzata per lo più ai non esperti delle tematiche trattate, ha il duplice obiettivo di rendere la SNT di più facile comprensione da parte di un pubblico non esperto, nonché di agevolarne la riproduzione.

## **CALCOLO ESPOSIZIONE AD AGENTI CHIMICI: INCHIESTA PUBBLICA FINALE UNI 21 FEBBRAIO 2018 |**

Entro il 1 marzo sarà possibile partecipare all'inchiesta pubblica finale di UNI sul Rapporto Tecnico U5000C490 della Commissione Sicurezza che ha per argomento la struttura e le applicazioni di modelli di calcolo utilizzabili per la valutazione del rischio derivante dalla presenza degli agenti chimici negli ambienti di lavoro.

La futura norma che si va impostando si propone di descrivere la struttura e le applicazioni di altri modelli, facendo riferimento a studi sulle loro caratteristiche ed i loro utilizzi. L'obiettivo è quello di aiutare il datore di lavoro nella scelta di un eventuale modello di calcolo per la stima dell'esposizione occupazionale ad agenti chimici che meglio risponda alle esigenze della propria realtà lavorativa.

L'inchiesta finale è cominciata il 9/02/2018 e si chiuderà il 01/03/2018. UNI aggiunge, a proposito del Rapporto, che si propone di descrivere la struttura e le applicazioni pratiche dei seguenti modelli di calcolo: "Movarisch", "Modello applicativo proposto dalla regione Piemonte per la valutazione del rischio chimico", "Stoffenmanager", "Cheope CLP", "Linee direttrici pratiche di carattere non obbligatorio sulla protezione della salute e della sicurezza dei lavoratori contro i rischi connessi con gli agenti chimici sul lavoro", utilizzabili per la valutazione del rischio derivante dalla presenza degli agenti chimici negli ambienti di lavoro, facendo riferimento ad eventuali studi sull'applicazione dei suddetti modelli e mettendo in evidenza, per ciascuno di essi, caratteristiche ed utilizzi.

L'inchiesta pubblica è una fase fondamentale del processo di elaborazione delle norme: il progetto elaborato e approvato dall'organo tecnico competente (revisionato nei suoi aspetti qualitativi e formali) viene messo a disposizione di tutti gli operatori al fine di raccogliere i commenti e ottenere il consenso più ampio possibile. Dunque, è data a tutti gli stakeholders la possibilità di esprimere i propri commenti sui contenuti del progetto, prima che questo diventi una norma. Tutte le parti economico/sociali interessate – in particolare coloro che non hanno potuto partecipare alla prima fase di elaborazione normativa – possono quindi contribuire al processo normativo.

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

## **PUBBLICATA IN ITALIANO LA NUOVA UNI CEI EN ISO/IEC 17025 22 FEBBRAIO 2018 |**

Pubblicata la versione italiana della UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 “Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura”, la norma internazionale di riferimento per tutti i laboratori di prova e taratura. Si tratta di un importante snodo per l'intera comunità metrologica, soprattutto perché questa nuova edizione presenta alcune significative novità rispetto alla precedente e “storica” edizione del 2005. La conformità alla ISO/IEC 17025 è un passaggio obbligato per ogni laboratorio che intenda ottenere il riconoscimento transnazionale dei propri rapporti di prova e certificati di taratura. Essa è diventata nel tempo lo strumento fondamentale per garantire competenza e coerente funzionamento di quel pilastro del sistema economico-produttivo rappresentato dai laboratori di prova e taratura. La nuova UNI CEI EN ISO/IEC 17025 si presenta con un'articolazione diversa rispetto alla versione precedente, recependo gli elementi comuni (common elements) che ISO/CASCO (Committee on conformity assessment) ha stabilito per tutte le norme della serie ISO/IEC 17000 di nuova generazione. In essa si tiene conto della crescente informatizzazione delle attività di laboratorio, si dà una maggiore enfasi ai concetti di imparzialità, riservatezza e trasparenza nei riguardi del cliente e si fornisce una strutturazione più puntuale dei requisiti riguardanti la competenza del personale. In particolare è stato introdotto il concetto di “regola decisionale” (che riguarda il modo in cui il laboratorio di prova tiene conto dell'incertezza di misura), viene dato spazio al controllo dei dati e alla gestione delle informazioni (a fronte della digital innovation) ed è stato ampliato il termine di “equipment”, tradotto ora con la parola “dotazioni”, concetto più adeguato a comprenderne la nuova e più completa articolazione di significato. Viene poi significativamente ampliata la definizione di “laboratorio”, che ora viene a comprendere espressamente anche l'attività di campionamento (vd. punto 3.6 della norma): un passaggio non solo formale e anzi di rilevante valore pratico. La UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 si presenta dunque come una norma maggiormente “prestazionale”, legata alle logiche della ISO 9001.

## **SICUREZZA DELL'INFORMAZIONE. PUBBLICATA IN ITALIANO LA UNI CEI EN ISO/IEC 27001:2017**

07 Febbraio 2018

Recepita in italiano, a cura della Commissione Tecnica UNINFO, la norma UNI CEI EN ISO/IEC 27001:2017 “Tecnologie Informatiche – Tecniche di sicurezza – Sistemi di gestione della sicurezza dell'informazione – Requisiti” Il documento normativo specifica i requisiti per stabilire, attuare, mantenere e migliorare continuamente un sistema di gestione della sicurezza delle informazioni nel contesto dell'organizzazione. Inoltre, include i requisiti per la valutazione e il trattamento dei rischi per la sicurezza dell'informazione adatti alle esigenze dell'organizzazione. I requisiti presenti nella norma sono generici e destinati ad

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

essere applicati a tutte le organizzazioni, indipendentemente dal tipo, dalla dimensione o dalla loro natura. Nella norma è inoltre richiamata la UNI CEI EN ISO/IEC 27000 “Tecnologie informatiche – Tecniche di sicurezza – Sistemi di gestione della sicurezza dell’informazione – Descrizione e vocabolario”. La norma può essere utilizzata da parti interne ed esterne al fine di valutare la capacità di un’organizzazione di soddisfare i propri requisiti relativi alla sicurezza delle informazioni.

## **RIFIUTI: SEMPLIFICAZIONI PER ATTIVITÀ DI RACCOLTA DI METALLI FERROSI E NON FERROSI**

13 FEBBRAIO 2018

Con Decreto del 1 febbraio 2018 (in G.U. Serie Generale n. 32 dell’8 febbraio 2018) il Ministero dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare detta le modalità semplificate per l’esercizio delle attività di raccolta e trasporto dei rifiuti non pericolosi di metalli ferrosi e non ferrosi.

Previsto dalla Legge n.124/2017 riguarda chi esercita attività di raccolta e trasporto e implica semplificazioni per le modalità di tenuta di diffusione e conservazione del Formulario di identificazione nel caso di raccolta presso più produttori/detentori (allegato A).

In particolare, il DM 1 febbraio 2018 si applica ai soggetti iscritti all’Albo nazionale gestori ambientali e ai soggetti iscritti all’Albo secondo le modalità semplificate di cui all’art. 1, comma 124 della legge 4 agosto 2017, n. 124.

Negli allegati sono riportati il fac-simile del FIR per la raccolta presso più produttori o detentori svolta con lo stesso veicolo e le modalità di compilazione del formulario di identificazione dei rifiuti e annotazione nei registri di carico e scarico.

Il nostro laboratorio e’ a vostra disposizione per eventuali vostre richieste.  
Cordiali saluti.

### **MARINO S.R.L**

Resp. Comm. Grazia Martuccio  
Tel. 0823/758335 - 0823/809895  
email - labo@marino.it

