

## NEWSLETTER NOVEMBRE 2017



### AMMESSE NUOVE PRATICHE ENOLOGICHE- 30 OTTOBRE 2017

Sulla GUUE L279 del 28 ottobre 2017 è stato pubblicato il Regolamento (UE) n. 2017/1961 “del 2 agosto 2017, che modifica il regolamento (CE) n. 606/2009 per quanto riguarda alcune pratiche enologiche”.

Tale norma, dopo che l'Organizzazione internazionale della vigna e del vino (OIV) ha adottato due nuove pratiche enologiche riguardanti l'uso di fogli filtranti contenenti zeolite Y-faujasite per l'assorbimento degli aloanisoli e il trattamento del vino con poliaspartato di potassio, allo scopo di tener conto del progresso tecnico e di fornire ai produttori dell'Unione le stesse possibilità offerte ai produttori dei paesi terzi, autorizza queste nuove pratiche enologiche nell'Unione in base alle condizioni d'uso definite dall'OIV. È opportuno ricordare che il poliaspartato di potassio non figurava nell'elenco UE degli additivi autorizzati negli alimenti di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008. Tuttavia, tale allegato è stato recentemente modificato dal regolamento (UE) 2017/1399 per includervi il poliaspartato di potassio. Di conseguenza, il trattamento del vino con poliaspartato di potassio può essere ora autorizzato nell'Unione.

### FURANO: PER EFSA RISCHIO SALUTE - 27 OTTOBRE 2017

L'Efsa dopo aver eseguito un monitoraggio dei livelli di furano negli alimenti e aver valutato l'esposizione dei consumatori ritiene che l'esposizione dei consumatori al furano e ai metilfurani nei prodotti alimentari potrebbe causare possibili danni di lungo termine al fegato. Il gruppo di persone più esposte è quello dei bambini piccoli, principalmente tramite il consumo di alimenti pronti al consumo in scatola o in vasetto. L'esposizione di altre fasce della popolazione è connessa principalmente al consumo di caffè e alimenti a base di cereali, e varia a seconda dell'età e delle abitudini di consumo. Si ricorda che i furani si formano a partire da una molteplicità di sostanze naturalmente presenti negli alimenti, come la vitamina C, i carboidrati, gli amminoacidi, gli acidi grassi insaturi e i carotenoidi. Le condizioni di cottura o trasformazione contribuiscono a

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

determinare quanto furano si forma e si perde, principalmente per evaporazione, e quanto ne è presente al momento di consumare i cibi. Ad esempio, a causa della volatilità del furano, riscaldare i cibi pronti per lattanti e bambini piccoli a bagnomaria senza coperchio può ridurre l'esposizione di circa il 15-30%. Questo parere scientifico aiuterà i responsabili delle politiche europee e nazionali a decidere se sia necessario assumere ulteriori misure a salvaguardia della salute pubblica.

## REVISIONI DI ALCUNI LMR FITOSANITARI- 24 OTTOBRE 2017

Il Ministero della Salute ha appena reso noto che nel corso della riunione del Comitato Permanente Residui sulle piante, animali, alimenti e mangimi – sezione residui di pesticidi, del 21-22 settembre a Bruxelles, sono stati votati i seguenti documenti:

- **SANTE/11234/2017 Rev. 1** che prevede innalzamenti di alcuni valori di LMR, relativamente a specifiche matrici, per le sostanze attive: ametoctradin, chlorpyrifos-methyl, cyproconazole, difenoconazole, fluazinam, flutriafol, prohexadione, e sodium chloride; invece la sostanza attiva: sodium chloride, mediante il presente documento è inserita nell'Allegato IV del Reg. 396/2005.
- **SANTE/10296/2017 Rev. 4** che prevede l'aggiornamento dei LMR fissati sui composti del mercurio relativamente a specifiche matrici.
- **SANTE/10094/2017 Rev. 3** che prevede: a) la fissazione dei valori di LMR, su tutte le matrici alimentari, per la sostanza attiva bensulfuronmethyl; b) riduzioni e innalzamenti di alcuni valori di LMR, relativamente a specifiche matrici, per le sostanze attive: 2-phenylphenol, dimethachlor e lufenuron; c) modifica della definizione di residuo limitatamente ad alcune matrici per le sostanze attive 2- phenylphenol e lufenuron. E' attualmente in atto la trasposizione di tali documenti nei rispettivi regolamenti che modificheranno gli Allegati II, III e V del Regolamento (CE) n. 396/2005 del Parlamento Europeo e del Consiglio per quanto riguarda i limiti massimi di residui (LMR) di alcune sostanze attive. I regolamenti verranno pubblicati in tempi brevi in Gazzetta ufficiale della Unione Europea. Si rende pertanto necessario riesaminare gli impieghi attualmente autorizzati in Italia per i prodotti fitosanitari contenenti le sostanze attive oggetto di modifica, per valutarne il rispetto dei nuovi valori di LMR. A tal fine la Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione (D.G.I.S.A.N. - Ufficio 7 - Sicurezza e regolamentazione dei prodotti fitosanitari) ha preventivamente indirizzato alle Imprese ed alle Associazioni di categoria la nota del 12/10/2017, riguardante gli indirizzi operativi per l'adeguamento dei prodotti fitosanitari oggetto di riesame.

## BANDO PER LA PROMOZIONE DEL VINO NEI PAESI TERZI - 24 OTTOBRE 2017

Scadenza ore 15.00 del 3 novembre.  
Il Mipaaf rende nota la pubblicazione del decreto riguardante la misura "Promozione sui mercati dei Paesi terzi" prevista all'interno dell'OCM Vino "Decreto direttoriale del 29 settembre 2017 n. 70468 (in corso di registrazione presso l'Ufficio Centrale di bilancio) recante "OCM Vino - Misura Promozione sui mercati dei Paesi terzi - Avviso per la presentazione dei progetti campagna 2017/2018. Modalità operative e procedurali per l'attuazione del Decreto del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali n.60710 del 10 agosto 2017". Per accedere alla misura, le aziende interessate potranno inviare il progetto entro e non oltre le ore 15,00 del 3 novembre 2017. I progetti - Nazionali, regionali o multiregionali - verranno valutati da un'apposita

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

commissione e i contratti verranno stipulati con Agea non oltre il 20 Febbraio 2018, e le azioni programmate potranno essere effettuate dal giorno successivo alla stipula.

## **INDICAZIONE DELL'ORIGINE DEL POMODORO IN CONSERVE E SUGHI: FIRMATO IL DECRETO INTERMINISTERIALE - 23 OTTOBRE 2017**

Con formale comunicazione ufficiale del 21 ottobre scorso, il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali rende noto che è stato firmato il decreto interministeriale (Mipaaf e Mise) che prevede **l'introduzione dell'obbligo di indicazione dell'origine del pomodoro** per sughi, conserve e derivati. In via sperimentale, per due anni, l'etichetta dei barattoli di conserve, concentrati, sughi e salse che siano composti almeno per il 50% da derivati del pomodoro dovrà dunque contenere chiari **riferimenti all'origine del pomodoro**. Il Mipaaf inoltre riferisce che dai dati emersi dalla consultazione pubblica avviata online sulla trasparenza delle informazioni in etichetta dei prodotti agroalimentari, a cui hanno partecipato oltre 26mila cittadini, risulterebbe che oltre l'82% degli italiani considera importante conoscere l'origine delle materie prime per questioni legate al rispetto degli standard di sicurezza alimentare, in particolare per i derivati del pomodoro.

Ecco le **principali novità** del decreto:

- Il provvedimento prevede che le confezioni di derivati del pomodoro, sughi e salse prodotte in Italia dovranno avere obbligatoriamente indicate in etichetta le seguenti diciture:  
a) Paese di coltivazione del pomodoro: nome del Paese nel quale il pomodoro viene coltivato;  
b) Paese di trasformazione del pomodoro: nome del paese in cui il pomodoro è stato trasformato.

Se queste fasi avvengono nel territorio di più Paesi possono essere utilizzate, a seconda della provenienza, le seguenti diciture: Paesi UE, Paesi NON UE, Paesi UE E NON UE. Se tutte le operazioni avvengono nel nostro Paese si può utilizzare la dicitura "Origine del pomodoro: Italia".

- Le indicazioni sull'origine dovranno essere apposte in etichetta in un punto evidente e nello stesso campo visivo in modo da essere facilmente riconoscibili, chiaramente leggibili ed indelebili.

I provvedimenti prevedono una fase per l'adeguamento delle aziende al nuovo sistema e lo smaltimento completo delle etichette e confezioni già prodotte.

- Il decreto decadrà in caso di piena attuazione dell'art.26, par.3, del Regolamento (UE) n.1169/2011 che prevede i casi in cui debba essere indicato il paese d'origine o il luogo di provenienza dell'ingrediente primario utilizzato nella preparazione degli alimenti, subordinandone l'applicazione all'adozione di atti di esecuzione da parte della Commissione, che ad oggi non sono stati ancora emanati.

## **PUBBLICATO D.LGS SU INDICAZIONE OBBLIGATORIA IN ETICHETTA DELLA SEDE DELLO STABILIMENTO DI PRODUZIONE - 9 OTTOBRE 2017**

Sulla GU 7 ottobre 2017, n. 235 è stato pubblicato il D.Lgs 15 settembre 2017, n. 145 "Disciplina dell'indicazione obbligatoria nell'etichetta della sede e dell'indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 - Legge di delegazione europea 2015". Tale norma (art.1) reca disposizioni relative alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai

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

consumatori conformemente al regolamento (UE) n. 1169/2011 a garanzia della corretta e completa informazione al consumatore e della rintracciabilità dell'alimento da parte degli organi di controllo, nonché per la tutela della salute. I prodotti alimentari (art.3) preimballati destinati al consumatore finale o alle collettività devono riportare sul preimballaggio o su un'etichetta ad esso apposta l'indicazione della sede dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento, fermo restando quanto disposto dagli articoli 9 e 10 del regolamento (UE) n. 1169/2011. Mentre i prodotti alimentari preimballati destinati alle collettività per essere preparati, trasformati, frazionati o tagliati, nonché i prodotti preimballati commercializzati in una fase precedente alla vendita al consumatore finale, possono riportare l'indicazione di cui sopra sui documenti commerciali, purché tali documenti accompagnino l'alimento cui si riferiscono o siano stati inviati prima o contemporaneamente alla consegna. La sede dello stabilimento di produzione (art.4) o, se diverso, di confezionamento è identificata dalla località e dall'indirizzo dello stabilimento. L'indirizzo della sede dello stabilimento può essere omesso qualora l'indicazione della località consenta l'agevole e immediata identificazione dello stabilimento. Può, inoltre, essere omesso nel caso in cui:

- la sede dello stabilimento di produzione, o se diverso, di confezionamento coincida con la sede già indicata in etichetta ai sensi dell'articolo 9, paragrafo 1, lettera h), del regolamento (UE) n. 1169/2011;
- i prodotti alimentari preimballati riportino il marchio di identificazione di cui al regolamento n. (CE) 853/2004 o la bollatura sanitaria ai sensi del regolamento (CE) n. 854/2004;
- il marchio contenga l'indicazione della sede dello stabilimento.

Nel caso in cui l'operatore del settore alimentare responsabile dell'informazione sugli alimenti dispone di più stabilimenti, è consentito indicare tutti gli stabilimenti purché quello effettivo sia evidenziato mediante punzonatura o altro segno.

Restano comunque (art.1) ferme le disposizioni recate dall'articolo 119 del regolamento (UE) n. 1308/2013, in materia di etichettatura e presentazione obbligatorie dei prodotti elencati nell'allegato VII, parte II, punti da 1 a 11 e punti 13, 15 e 16, commercializzati nell'Unione europea o destinati all'esportazione. Il presente provvedimento entra in vigore il 22 ottobre 2017.

### **IL PROBLEMA (SEMPRE ATTUALE?) DEGLI ALLERGENI IN ETICHETTA- 3 OTTOBRE 2017**

Le persone allergiche e intolleranti devono evitare di consumare prodotti alimentari contenenti determinate sostanze per loro avverse, in grado di scatenare reazioni fisiologiche che possono compromettere la propria salute e addirittura provocare gravi rischi per la vita stessa.

Lo scorso mese di luglio la Commissione Europea ha pubblicato delle nuove Linee Guida **Comunicazione CE 13 luglio 2017 Comunicazione della Commissione del 13.7.2017 riguardante la fornitura di informazioni su sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze figuranti nell'allegato II del regolamento (UE) n. 1169/2011** relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori con delle precisazioni circa le modalità e i requisiti che gli operatori del settore alimentare e le autorità nazionali devono seguire per provvedere ad una corretta interpretazione e applicazione delle norme in materia.

## **Allerta comunitaria: additivo E 265 negli agenti di**

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



## RIVESTIMENTO DEL FORMAGGIO STAGIONATO- 11 OTTOBRE 2017

Lo scorso mese di maggio è stato attivato il sistema europeo di allerta alimentare (RASFF) a causa della presenza di un additivo alimentare non autorizzato – l'acido deidroacetico (E265) – in un agente di rivestimento per formaggi proveniente dalla Spagna distribuito anche in Italia. La presenza di questa sostanza è stata riscontrata dopo oltre tre mesi di utilizzo da parte dei produttori caseari italiani, con conseguente sequestro da parte dell'ispettorato del MIPAFF di svariati lotti dell'agente di rivestimento e delle forme sui cui era stato utilizzato. Tuttavia una gestione confusa dell'allerta e l'assenza di indicazioni ufficiali dirette ai produttori da parte del MIPAAF hanno generato un clima di profonda incertezza e timore nei produttori italiani.

Se l'illiceità della condotta dell'impresa spagnola parrebbe evidente, quali sono invece i profili di responsabilità imputabili ai caseifici italiani che hanno utilizzato l'agente di rivestimento sui propri formaggi?

Il nostro laboratorio è 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](mailto:labo@marino.it)**

