

## NEWSLETTER OTTOBRE 2017



### ETICHETTATURA ALIMENTI: REINTRODOTTA INDICAZIONE DELLO STABILIMENTO

Con comunicato stampa del 15 settembre 2017 il Ministero delle Politiche Agricole alimentari e forestali ha dato notizia che il Consiglio dei Ministri ha approvato in via definitiva il decreto legislativo che reintroduce l'obbligo di indicare lo stabilimento di produzione o confezionamento in etichetta. Il provvedimento prevede un periodo transitorio di 180 giorni dalla pubblicazione in Gazzetta Ufficiale, per lo smaltimento delle etichette già stampate, e fino a esaurimento dei prodotti etichettati prima dell'entrata in vigore del decreto ma già immessi in commercio.

Tale obbligo era già sancito dalla legge italiana, ma è stato abrogato in seguito al riordino della normativa europea in materia di etichettatura alimentare. L'Italia ha stabilito la sua reintroduzione al fine di garantire, oltre che una corretta e completa informazione al consumatore, una migliore e immediata rintracciabilità degli alimenti da parte degli organi di controllo e, di conseguenza, una più efficace tutela della salute. Il Ministro Martina ha così commentato "È un impegno mantenuto nei confronti dei consumatori e delle moltissime aziende che hanno chiesto di ripristinare l'obbligo di indicare lo stabilimento. In questi mesi, infatti, sono state tante le imprese che hanno continuato a dare ai cittadini questa importante informazione. Continuiamo il lavoro per rendere sempre più chiara e trasparente l'etichetta degli alimenti, perché crediamo sia una chiave fondamentale di competitività e sia utile per la migliore tutela dei consumatori. I recenti casi di allarme sanitario ci ricordano quanto sia cruciale proseguire questo percorso soprattutto a livello europeo. L'Italia si pone ancora una volta all'avanguardia".

### VUOTO A RENDERE SU IMBALLAGGI A USO ALIMENTARE

Sulla GU 25 settembre 2017, n. 224 è stato pubblicato il DM 3 luglio 2017, n. 142 "Regolamento recante la sperimentazione di un sistema di restituzione di specifiche tipologie di imballaggi destinati all'uso alimentare, ai sensi dell'articolo 219 bis del decreto legislativo 3 aprile 2006, n. 152".

Tale norma al fine di prevenire la produzione di rifiuti di imballaggio, favorendo il riutilizzo degli

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

imballaggi usati, disciplina le modalità di attuazione della sperimentazione su base volontaria del sistema del vuoto a rendere su cauzione per gli imballaggi contenenti birra o acqua minerale serviti al pubblico da alberghi o residenze di villeggiatura, ristoranti, bar e altri punti di consumo, di cui all'articolo 219 bis del D.Lgs 152/2006 nonché le forme di incentivazione, le loro modalità di applicazione e i valori cauzionali per ogni singola tipologia di imballaggi.

La sperimentazione del sistema del vuoto a rendere su cauzione si applica agli imballaggi con le seguenti caratteristiche:

- a) di tipo primario, ai sensi dell'articolo 218, comma 1, lettera b), del D.Lgs 152/2006;
- b) riutilizzabili, ai sensi dell'articolo 218, comma 1, lettera e), del D.Lgs 152/2006;
- c) conformi ai requisiti stabiliti dal DM 2 maggio 2006 recante «*Aggiornamento degli studi europei fissati dal Comitato europeo di normazione (CEN), in conformità ai requisiti essenziali stabiliti all'articolo 9 della direttiva 94/62/CE sugli imballaggi e rifiuti di imballaggio*»;
- d) destinati all'uso alimentare e al contenimento di birra o acqua minerale;
- e) serviti al pubblico nei punti di consumo;
- f) di volume compreso tra 0,20 e 1,5 litri.

Gli esercenti aderiscono, su base volontaria, al sistema del vuoto a rendere, e compilano il modulo di cui all'allegato 1 del presente regolamento al momento dell'acquisto di birra o acqua minerale in imballaggi riutilizzabili, trasmettendo o consegnando il modulo al distributore nel caso di filiera di tipo lungo o al produttore di bevande nel caso di filiera di tipo corto al momento della consegna da parte di quest'ultimo dell'imballaggio pieno.

Il presente decreto entrerà in vigore il 10 ottobre 2017 mentre il periodo sperimentale di un anno decorrerà dal 7 febbraio 2018, vale a dire 120 giorni dall'entrata in vigore del regolamento.

## **SOSTANZE RADIOATTIVE PRESENTI NELLE ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO: PUBBLICATE INDICAZIONI OPERATIVE**

Sulla GU del 11 settembre 2017, n. 212 è stato pubblicato il DM 2 agosto 2017 “*Indicazioni operative a carattere tecnico-scientifico, ai sensi dell'articolo 8 del decreto legislativo 15 febbraio 2016,* n. 28”.

La nuova norma mira a:

- garantire l'integrazione e il coordinamento tra le diverse attività di controllo: esterno/interno;
- valutare l'impatto organizzativo e gestionale derivante dall'attuazione del provvedimento;
- implementare il coordinamento dei flussi informativi tra i vari soggetti operanti (ministero della Salute, Istituto superiore di Sanità e Regioni e Province autonome);
- favorire un confronto tra i soggetti interessati per definire una semantica comune.

Le acque distribuite dalle reti idriche, vanno suddivise in zone di fornitura diverse, dando priorità temporale al controllo delle zone di fornitura che servono un numero maggiore di persone. Analoga priorità, basata sul volume d'acqua, va data al controllo delle acque utilizzate nelle imprese alimentari o distribuite in contenitori oppure cisterne e non provenienti da rete idrica.

Il programma di controllo deve riguardare, come già detto, sia i controlli esterni che i controlli interni e deve contenere una serie di elementi:

- a. i dati di misure di radioattività nelle acque e le altre informazioni utilizzate per le valutazioni preliminari;
- b. le valutazioni preliminari e i relativi criteri utilizzati;
- c. i piani di monitoraggio delle acque destinate al consumo umano sottoposte a controllo a seguito delle valutazioni preliminari;
- d. la durata stabilita del periodo di non controllo per quelle acque destinate al consumo umano

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

che, a seguito delle valutazioni preliminari, si decide di non sottoporre a controllo.

## **PRATICHE ENOLOGICHE: VIETATO USO DI PEZZI DI LEGNO DI QUERCIA NELL’AFFINAMENTO DI VINI DOP**

Sulla GU n. 202 del 30 agosto 2017 è stato pubblicato il DM 21 giugno 2017 “*Divieto dell’uso dei pezzi di legno di quercia nell’elaborazione, nell’affinamento e nell’invecchiamento dei vini DOP italiani*”.

Tale norma, considerato che le produzioni vitivinicole qualificate con la DOP costituiscono un patrimonio di fondamentale importanza per l’Italia e che occorre tutelarne la loro qualità intrinseca e la connessa immagine, vieta l’uso di pezzi di legno di quercia nell’elaborazione, nella conservazione e/o affinamento e nell’invecchiamento dei vini D.O.P. italiani.

Inoltre abroga il decreto del Ministro delle politiche agricole alimentari e forestali 2 novembre 2006 “*Divieto dell’uso dei pezzi di legno di quercia nell’elaborazione dei vini di qualità prodotti in regioni determinate (V.Q.P.R.D.)*”.

## **ACQUE DESTINATE AL CONSUMO UMANO: RECEPITA DIRETTIVA UE**

Sulla GU n. 192 del 18 agosto 2017 è stato pubblicato il DM 14 giugno 2017 “*Recepimento della direttiva (UE) 2015/1787 che modifica gli allegati II e III della direttiva 98/83/CE sulla qualità delle acque destinate al consumo umano. Modifica degli allegati II e III del decreto legislativo 2 febbraio 2001,* n. 31”.

Tale norma sostituisce gli allegati II e III del D.Lgs 31/2001 aggiornando sia i metodi per il controllo delle acque disciplinandone i modi di prelievo e la frequenza sia specificando i metodi di analisi applicabili dai laboratori che a loro volta devono essere obbligatoriamente accreditati. Per adempiere a tale obbligo i laboratori hanno tempo fino al 31 dicembre 2019.

## **CONSULENZA EFSA SU ALCALOIDI PIRROLIZIDINICI**

Secondo l’EFSA il consumo di integratori alimentari a base di piante produttrici di alcaloidi pirrolizidinici, come tè e infusioni di erbe, potrebbe dar luogo anche a livelli di esposizione tali da causare una tossicità di breve periodo con conseguenti effetti avversi sulla salute. Per questa ragione l’EFSA ha aggiornato, su richiesta della Commissione europea, la sua consulenza del 2011 sui rischi a cui è esposta la salute umana e degli animali a causa degli alcaloidi pirrolizidinici, un vasto gruppo di tossine prodotte da diverse specie vegetali e possibilmente presenti nella filiera alimentare in modo accidentale. Gli esperti dell’EFSA hanno individuato 17 alcaloidi pirrolizidinici in alimenti e mangimi che devono continuare a essere monitorati e raccomandato ulteriori studi sulla tossicità e sulla cancerogenicità di quelli più comunemente presenti negli alimenti

## **SCIA ESTESA A TUTTI GLI OPERATORI DEL SETTORE ALIMENTARE**

Si segnala l’accordo 6 luglio 2017 “*Integrazione, ai sensi dell’articolo 9, comma 2, lettera c) del decreto legislativo 28 agosto 1997, n. 281, dell’Accordo tra il Governo, le Regioni e gli Enti locali del 4 maggio 2017 (Atto n. 46/CU) concernente l’adozione di moduli unificati e standardizzati per la presentazione delle segnalazioni, comunicazioni e istanze, per estendere il modulo “Notifica ai fini della registrazione” a tutti gli operatori del settore alimentare (OSA) laddove non sia prescritto il riconoscimento (Repertorio atti 77/CU del 6 luglio 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.i.  
di cui alla D.G.R.C. N. 535 del 29/10/2011  
relativo ai laboratori di analisi  
che effettuano l’autocontrollo

Tale norma estendere l'utilizzo del modulo "Notifica ai fini della registrazione", adottato con l'Accordo 4 maggio 2017, a tutti gli operatori del settore alimentare (OSA), anche per attività diverse da quelle commerciali, laddove non sia prescritto il riconoscimento, l'elenco delle attività di cui ai punti 1.2 (Tipologia di attività) e 3.1 (Dati relativi alla nuova tipologia di attività).

## ETICHETTATURA PASTA E RISO

Con comunicato stampa del 20 luglio 2017 il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali rende noto che sono stati firmati due decreti interministeriali per introdurre l'obbligo di indicazione dell'origine del riso e del grano per la pasta in etichetta.

Tali norme introducono la sperimentazione per due anni del sistema di etichettatura, nel solco della norma già in vigore per i prodotti lattiero caseari.

Il decreto grano/pasta prevede che le confezioni di pasta secca prodotte in Italia dovranno avere obbligatoriamente indicate in etichetta le seguenti diciture:

- Paese di coltivazione del grano: nome del Paese nel quale il grano viene coltivato;
- Paese di molitura: nome del paese in cui il grano è stato macinato.

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 il grano duro è coltivato almeno per il 50% in un solo Paese, come ad esempio l'Italia, si potrà usare la dicitura: "Italia e altri Paesi UE e/o non UE".

Mentre il decreto riso prevede che sull'etichetta del riso devono essere indicati:

- "Paese di coltivazione del riso";
- "Paese di lavorazione";
- "Paese di confezionamento".

Anche per il riso, 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. 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 di 180 giorni per l'adeguamento delle aziende a nuovo sistema e lo smaltimento delle etichette e confezioni già prodotte. I decreti decadranno in caso di piena attuazione dell'articolo 26, paragrafo 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.

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