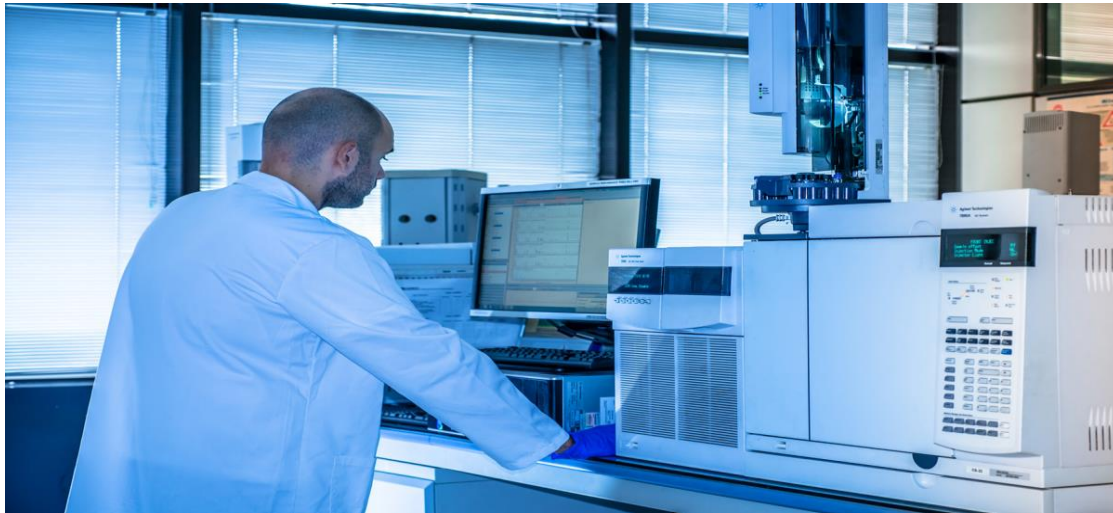


## NEWSLETTER AGOSTO 2017



### NORMATIVA BIO, ACCORDO CONSIGLIO-PARLAMENTO EUROPEO

#### SALVIAMO IL BIOLOGICO



Il 28 giugno, i negoziatori del Consiglio e del Parlamento europeo hanno raggiunto un accordo per aggiornare l'attuale normativa sulla produzione e l'etichettatura dei prodotti biologici. È quanto si apprende da un comunicato del Consiglio dell'Unione europea. "Il regolamento oggetto di accordo - si legge nella nota - fissa norme più moderne e uniformi per tutta l'Unione europea (UE), al fine di incoraggiare lo sviluppo sostenibile della produzione biologica nell'UE. Le nuove norme mirano, inoltre, a garantire condizioni di concorrenza eque per agricoltori e operatori, a prevenire le frodi e le pratiche sleali e a migliorare la fiducia dei consumatori nei prodotti biologici". Il punto di incontro tanto atteso arriva dopo tre anni di intensi negoziati e dovrà essere formalmente approvato dal Consiglio e dal Parlamento. La nota prosegue affermando che le nuove norme: "semplificheranno la vita degli agricoltori biologici migliorando la chiarezza giuridica e consentendo un'ulteriore armonizzazione e semplificazione delle norme di produzione; · aumenteranno la fiducia dei consumatori mediante un potenziamento del sistema di controllo (il nuovo regolamento introduce verifiche sui dettaglianti e un approccio basato sul rischio in materia di controlli, riducendo così gli oneri amministrativi per gli operatori in generale e per le piccole e medie imprese in particolare); · renderanno più equa la concorrenza tra prodotti UE e importazioni: il "sistema di conformità"

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

diventerà la norma per quanto riguarda il riconoscimento degli organismi di controllo privati nei paesi terzi. Tali organismi dovranno quindi conformarsi alle norme di produzione e di controllo dell'Unione europea al momento di stabilire se un prodotto da esportare verso il mercato dell'UE è biologico o meno;

- amplieranno il campo di applicazione delle norme sui prodotti biologici per comprendere un maggior numero di prodotti (ad esempio, sale, sughero, cera d'api, mate, foglie di vite, cuori di palma) e norme di produzione aggiuntive;
- sosterranno i piccoli agricoltori mediante l'introduzione di un nuovo sistema di certificazione di gruppo; forniranno un approccio più uniforme in materia di pesticidi.

Prossime tappe - L'accordo deve ancora essere approvato dal Comitato speciale Agricoltura (CSA) del Consiglio. Dopo una revisione giuridica e tecnica del testo e l'approvazione formale da parte del Consiglio, il nuovo atto legislativo sarà sottoposto al Parlamento europeo per una votazione in prima lettura e al Consiglio per l'adozione definitiva.

## COMPETENZE SUI CONTROLLI ALIMENTARI, L'UE FINANZIA LA FORMAZIONE



La Commissione europea ha pubblicato la decisione di esecuzione della Commissione del 4 luglio 2017, relativa al finanziamento del programma per l'attuazione dell'iniziativa "Migliorare la formazione per rendere più sicuri gli alimenti per il 2017". Stanziati per l'anno in corso 16,5 milioni di euro, attinti al bilancio generale dell'Unione europea. Nel 2017 le azioni di formazione finanziata riguarderanno, fra le altre, le seguenti tematiche: la pianificazione di emergenza e lotta contro le malattie animali, i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e alla lotta contro le zoonosi, le nuove tecniche di indagine alimentare, la resistenza agli antimicrobici, l'analisi dei rischi, la formazione, le conferenze e gli strumenti di apprendimento e di diffusione per le emergenze riguardanti la salute e il benessere degli animali, la sanità delle piante e la sicurezza alimentare. Gli obiettivi operativi perseguiti sono elaborare, organizzare e gestire i programmi di formazione in specifici settori, al fine di garantire un elevato livello di competenza del personale addetto ai controlli, rendere i controlli ufficiali più uniformi, oggettivi ed efficienti in tutta l'Unione europea (UE) e contribuire ad una maggiore uniformità delle procedure di controllo tra l'UE e i Paesi terzi partner. I risultati attesi sono di migliorare la consapevolezza e le conoscenze del personale addetto ai controlli negli specifici settori di formazione, diffondere le migliori pratiche per i controlli ufficiali negli specifici settori di formazione e promuovere lo scambio di esperienze. Le gare di appalto partiranno durante il terzo-quarto trimestre del 2017. I fondi saranno così ripartiti: 16.365.000 euro (finanziamento delle misure per la sicurezza alimentare a norma del regolamento (CE) 882/2004 e della direttiva 2000/29/CE) saranno gestiti e utilizzati dall'Agenzia esecutiva per i Consumatori, la Salute e la Sicurezza alimentare; 135.000 euro saranno gestiti dalla Commissione per finanziare l'assistenza e il sostegno al

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

progetto di apprendimento e insegnamento online.

## PESTICIDI, PROPOSTI NUOVI VALORI PREDEFINITI PER L'ASSORBIMENTO CUTANEO



L'Efsa ha pubblicato nuove linee guida in materia di assorbimento cutaneo dei prodotti fitosanitari. Vi si propongono valori predefiniti da utilizzare in assenza di dati sperimentali per valutare il rischio da sostanze attive impiegate nei Plant Protection Products (Ppp). Il documento, che va ad aggiornare le linee guida pubblicate dall'Efsa nel 2012, è stato redatto alla luce della pubblicazione di nuovi studi in vitro sull'uomo. L'analisi delle nuove informazioni - messe a disposizione dall'Istituto federale tedesco per la Valutazione del rischio (BfR) e dall'Associazione europea per la Protezione delle colture (Ecpa) - ha evidenziato che i livelli di assorbimento cutaneo sono notevolmente influenzati dalla concentrazione di principio attivo nella formulazione nonché dal tipo di formulazione. I nuovi valori predefiniti proposti sono pertanto basati su questi due fattori. L'Efsa raccomanda, inoltre, di rivedere le linee guida dell'Organizzazione per la Cooperazione e lo Sviluppo economico (Ocse) in materia di assorbimento cutaneo e sperimentazione. Ciò condurrebbe a un approccio più armonizzato alla valutazione dell'assorbimento cutaneo delle sostanze chimiche, rispecchierebbe meglio la vasta esperienza maturata con l'uso di metodi in vitro e aumenterebbe l'accettazione a livello internazionale di questo metodo come alternativa alla sperimentazione su animali. Il 27 e 28 settembre si terrà un incontro tecnico con i portatori di interesse per spiegare come il documento differisca dalle indicazioni fornite nel 2012, per rispondere a eventuali domande e per raccogliere commenti sul nuovo documento. L'incontro si terrà a Parma, in Italia.

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