



ARGOMENTI TRATTATI:

01. Aggiornamento normativo dalla Gazzetta Ufficiale
02. Focus Giornata mondiale della sicurezza alimentare
03. I nostri servizi
04. WEBINAR GRATUITI area agroalimentare
05. FORMAZIONE: i corsi in programma

01. Aggiornamento normativo

Dalla Gazzetta Ufficiale Europea:

- ✓ **Regolamento di esecuzione (UE) 2021/912** della Commissione del 4 giugno 2021 che autorizza modifiche delle specifiche del nuovo alimento latte-N-neotetraosio (fonte microbica) e che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 (G.U.U.E. n° L199 del 07/06/2021).
- ✓ **Regolamento di esecuzione (UE) 2021/900** della Commissione del 3 giugno 2021 che autorizza una modifica delle condizioni d'uso del nuovo alimento «galatto-oligosaccaride» a norma del regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e del Consiglio e che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 della Commissione (G.U.U.E. n° L197 del 04/06/2021).
- ✓ **Regolamento (UE) 2021/899** della Commissione del 3 giugno 2021 che modifica il regolamento (UE) n. 142/2011 della Commissione per quanto riguarda le misure transitorie per l'esportazione di farine di carne e ossa come combustibile (G.U.U.E. n° L197 del 04/06/2021).
- ✓ **Regolamento di esecuzione (UE) 2021/882** della Commissione del 1 giugno 2021 che autorizza l'immissione sul mercato della larva di Tenebrio molitor essiccata quale nuovo alimento a norma del regolamento (UE) 2015/2283 del Parlamento europeo e

del Consiglio e che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2017/2470 della Commissione (G.U.U.E. n° L194 del 02/06/2021).

- ✓ **Regolamento delegato (UE) 2021/881** della Commissione del 23 marzo 2021 recante modifica del regolamento delegato (UE) 2020/689 che integra il regolamento (UE) 2016/429 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le norme relative alla sorveglianza, ai programmi di eradicazione e allo status di indenne da malattia per determinate malattie elencate ed emergenti (G.U.U.E. n° L194 del 02/06/2021).
- ✓ **Risoluzione CE 23 ottobre 2019, n. 202/09** Risoluzione del Parlamento europeo del 23 ottobre 2019 sulla proposta di regolamento della Commissione che modifica il regolamento (UE) n. 546/2011 per quanto riguarda la valutazione dell'impatto dei prodotti fitosanitari sulle api da miele (D045385/06 — 2019/2776(RPS)) (G.U.U.E. n° C202 del 28/05/2021).
- ✓ **Regolamento di esecuzione (UE) 2021/772** della Commissione del 10 maggio 2021 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2020/977 per quanto riguarda le misure temporanee in relazione ai controlli sulla produzione biologica, in particolare il periodo di applicazione (G.U.U.E. n° L165 del 11/05/2021).

Dall'Italia:

- ✓ **Decreto Legge 31 maggio 2021, n. 77** Governance del Piano nazionale di rilancio e resilienza e prime misure di rafforzamento delle strutture amministrative e di accelerazione e snellimento delle procedure (G.U. n° 129 del 31/05/2021).
- ✓ **Legge 28 maggio 2021, n. 76** Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 1° aprile 2021, n. 44, recante misure urgenti per il contenimento dell'epidemia da COVID-19, in materia di vaccinazioni anti SARS-CoV-2, di giustizia e di concorsi pubblici. (G.U. n° 128 del 31/05/2021).



- ✓ **Decreto Ministeriale 13 maggio 2021** Disposizioni per l'attuazione del reg. (CE) n. 1235/2008, recante modalità di applicazione del reg. (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai Paesi terzi e che abroga e sostituisce il decreto del 18 febbraio 2021, n. 91718 (GU n° 122 del 24/05/2021).
- ✓ **Legge 21 maggio 2021, n. 71** (Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 22 marzo 2021, n. 42, recante misure urgenti sulla disciplina sanzionatoria in materia di sicurezza alimentare (GU n° 121 del 22/05/2021).
- ✓ **Circolare Ministeriale 14 maggio 2021, n. 51657** Decreto Legislativo n. 116/2020 - Criticità interpretative ed applicative – Chiarimenti

Dalle regioni:

- ✓ **Delib. Giunta Reg. Lombardia 17 maggio 2021**, n. XI/4729 Approvazione del progetto "Valorizzazione delle filiere produttive lombarde della carne, del latte e delle uova mediante la ricerca dei residui di antibiotici, metalli e sostanze ad azione" anabolizzante con nuove metodiche analitiche ad ampio spettro ed elevata sensibilità (B.U.R. Lombardia n° 21 del 24/05/2021).
- ✓ **Delib. Giunta Reg. Veneto 11 maggio 2021, n. 614** (Etichettatura delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine. Approvazione Piano regionale operativo 2021 per il controllo sull'etichettatura obbligatoria delle carni bovine. (Reg. CE n. 1760/2000, DLgs n. 58/2004, D.M. 16/01/2015) (B.U.R. Veneto n° 69 del 21/05/2021).
- ✓ **Legge Regionale Veneto 18 maggio 2021, n. 11** Modifiche alla legge regionale 19 agosto 1996, n. 23 "Disciplina della raccolta e commercializzazione dei funghi epigei freschi e conservati" (B.U.R. n° 69 del 21/05/2021).
- ✓ **Ordinanza Pres. Reg. 1 giugno 2021, n. 85** Divieto di somministrazione, nelle strutture ospitanti categorie a rischio, di prodotti alimentari contenenti uova crude ed insaccati freschi a base di carne suina ed avicola non sottoposti, prima del consumo, a trattamento di cottura (B.U.R. n° 163 del 01/06/2021).



02. Focus - Giornata Mondiale della Sicurezza alimentare

Safe food now for a healthy tomorrow

Questo è il motto che ha scelto l'Organizzazione Mondiale della Sanità per la Giornata Mondiale della Sicurezza alimentare, che si è celebrata il **7 giugno 2021**.

Il tema proposto quest'anno sottolinea come la sicurezza alimentare sia un aspetto fondamentale per l'immediato e nel lungo termine e ribadisce la centralità della sicurezza alimentare come diritto fondamentale per l'umanità.

Cibo sicuro ora per un domani sano

Il consumo e la produzione di alimenti sicuri hanno benefici immediati e a lungo termine per le persone, il pianeta e l'economia. **La disponibilità di alimenti sicuri e sani per tutti può essere sostenuta nel futuro abbracciando le innovazioni digitali, avanzando soluzioni scientifiche e onorando le conoscenze tradizionali che hanno resistito alla prova del tempo. I nostri sistemi alimentari devono produrre cibo sicuro per tutti.**

Riconoscere le connessioni sistemiche tra la salute di persone, animali, piante, ambiente ed economia ci aiuterà a soddisfare le esigenze del futuro.

Le azioni locali basate su soluzioni eque, spesso nuove, e una collaborazione multisetoriale rafforzata sono essenziali per raggiungere gli obiettivi di sviluppo sostenibile.

Sebbene il *COVID-19* non sia stato trasmesso dal cibo, la pandemia ha affinato l'attenzione su questioni relative alla sicurezza alimentare, come l'igiene, la resistenza antimicrobica, le malattie zoonotiche, i cambiamenti climatici, le frodi alimentari e i potenziali benefici della digitalizzazione dei sistemi alimentari. Ha inoltre identificato debolezze o vulnerabilità nei sistemi di produzione e controllo degli alimenti.

□ Per l'immediato futuro, ridurre al minimo le interruzioni delle catene di approvvigionamento alimentare rimane una delle massime priorità di tutti i governi, in quanto i consumatori devono avere un accesso affidabile agli alimenti.



- Un approccio basato sul rischio alla sicurezza alimentare e al rispetto dei requisiti di sicurezza alimentare può contribuire a mantenere aperte le forniture alimentari globali e consentire ai consumatori l'accesso agli alimenti.
- Sforzi concertati sulla sicurezza alimentare aiuteranno i paesi a mitigare gli impatti socioeconomici della pandemia e a rafforzare la loro resilienza a lungo termine facilitando e accelerando il commercio alimentare e agricolo, contribuendo a prevenire la prossima pandemia zoonotica e trasformando i sistemi alimentari.

La sicurezza alimentare salva vite umane e svolge un ruolo cruciale nella riduzione delle malattie di origine alimentare.

Ogni anno, 600 milioni di persone si ammalano a causa di circa 200 diversi tipi di malattie di origine alimentare, il cui peso ricade soprattutto sui poveri e sui giovani. Le malattie di origine alimentare sono responsabili di 420 000 decessi prevenibili ogni anno.

La Giornata mondiale della sicurezza alimentare è un modo importante per:

- rendere le persone consapevoli dei problemi relativi alla sicurezza alimentare
- prevenire le malattie attraverso la sicurezza alimentare
- discutere approcci collaborativi per migliorare la sicurezza alimentare
- promuovere soluzioni e modi per rendere più sicuri per gli alimenti

E TU? RACCONTACI LA TUA STORIA DI SICUREZZA ALIMENTARE!

Raccontaci cosa significa per la tua azienda "Sicurezza alimentare".

Inviaci la tua esperienza o un tuo pensiero a

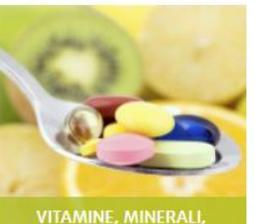
**marketing.zpp@alsglobal.com entro il 15 giugno 2021 - leggeremo tua
esperienza e la condivideremo - se vorrai - in forma anonima.**

03. I nostri servizi

ALCUNI DEI NOSTRI SERVIZI DI CONSULENZA

 MANUALE H.A.C.C.P.	 ELABORAZIONE e VERIFICA ETICHETTE	 VALIDAZIONE DI PROCESSI	 ELABORAZIONE TABELLA NUTRIZIONALE	 PROGETTAZIONE E OTTIMIZZAZIONE PROCESSI PRODUTTIVI E LAYOUT	 ANALISI SENSORIALE
 SERVIZIO VERIFICA AUTOCONTROLLO	 SERVIZIO GESTIONE IGIENE	 VALIDAZIONI (CAPACITA' FRIG., SHELF-LIFE, LISTERIA) E TARATURE	 PREDISPOSIZIONE E VERIFICA DOCUMENTAZIONE	 PIANI DI AUTOCONTROLLO	 RINTRACCIABILITA'
 MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI	 AUDIT E ASSISTENZA AUDIT	 PANEL E CONSUMER TEST	 ALTRI SERVIZI		

ALCUNI DEI NOSTRI SERVIZI ANALITICI

 ANALISI NUTRIZIONALI	 ANALISI MICROBIOLOGICHE	 PESTICIDI E PRODOTTI AGROCHIMICI	 ALLERGENI
 CONTAMINANTI	 AUTENTICITA' DEGLI ALIMENTI	 VITAMINE, MINERALI, ADDITIVI	 MICROSCOPIA
 MATERIALI A CONTATTO CON GLI ALIMENTI	 ANALISI SU ALIMENTI DEDICATI AL CONSUMO ANIMALE	 ANALISI SUL MIELE	 RICERCA OGM

04. WEBINAR GRATUITI

ALS Italia ha organizzato un calendario di webinar gratuiti dedicati alle aziende del settore alimentare.

- **ALLERGENI ALIMENTARI: evoluzione della normativa comunitaria per la gestione degli allergeni negli alimenti** - Non solo etichettatura. Affronteremo la gestione operativa degli allergeni nell'ambito delle attività di produzione, trasformazione e somministrazione." Data: mercoledì 16/6 ORE 14.30 - Durata: 45 min



- **MOSH/MOAH. Dalla nostra esperienza analitica: il quadro della situazione.** Non solo normativa; condivisione dei risultati analitici, considerazioni sui dati ottenuti, piani di miglioramento attraverso l'analisi del rischio Mosh/Moah. Data: mercoledì 23/6 ORE 14.30 Durata: 30 min.



- **ETICHETTATURA AMBIENTALE. Adempimenti e modalità di indicazione nell'etichettatura del settore food.** Data: mercoledì 6/10 ORE 14.30 Durata: 30 min



[LINK PER ISCRIZIONI](#)



05. Formazione 2021

DESTINATARI DEL CORSO IGIENE: tutti gli operatori di imprese registrate e /o riconosciute che effettuano manipolazioni a rischio (attività industriali, artigianali e commerciali di preparazione, trasformazione, confezionamento, somministrazione di alimenti o bevande; trasportatori di alimenti deperibili confezionati e non). Durata 3 ore.

21 Luglio	15.00 – 18.00
29 Settembre	15.00 – 18.00
17 Novembre	15.00 – 18.00

DESTINATARI DEL CORSO H.A.C.C.P.: Responsabili dell'elaborazione, della gestione e dell'applicazione dell'H.A.C.C.P. all'interno dell'azienda. Durata 8 ore.

25 - 27 Maggio	14.00-18.00
07 - 09 Settembre	14.00-18.00
23 - 25 Novembre	14.00-18.00

INFO E ISCRIZIONI: formazione.zpp@alsglobal.it | +39 0434 638 206 | www.alsglobal.it

CONTATTI

ALS ITALIA | SEDE DI ZOPPOLA (PN) | Via Viatta 1 33080
+39 0434 638 200 | info.zpp@alsglobal.com

ALS ITALIA | SEDE DI BOLOGNA | VIA C. Correnti 3 D/E
info.blg@alsglobal.com