



### ARGOMENTI TRATTATI:

01. Aggiornamento normativo dalla Gazzetta Ufficiale
02. Materiali a contatto con gli alimenti
03. Corsi di formazione

### 01. Aggiornamento normativo

Dalla Gazzetta Ufficiale Europea:

- ✓ **Regolamento di esecuzione (UE) 2021/1007** della Commissione del 18 giugno 2021 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2018/274 per quanto riguarda la banca dati analitica di dati isotopici e i controlli nel settore vitivinicolo (G.U.U.E. n° L222 del 22/06/2021).
- ✓ **Regolamento delegato (UE) 2021/1006** della Commissione del 12 aprile 2021 che modifica il regolamento (UE) 2018/848 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda il modello del certificato che attesta la conformità con le norme relative alla produzione biologica (G.U.U.E. n° L222 del 22/06/2021).
- ✓ **Regolamento di esecuzione (UE) 2021/984** della Commissione del 17 giugno 2021 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) 2020/466 per quanto riguarda il periodo di applicazione delle misure temporanee (G.U.U.E. n° L216 del 18/06/2021).
- ✓ **Rettifica del regolamento (UE) 2021/690** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 aprile 2021, che istituisce il programma relativo al mercato interno, alla competitività delle imprese, tra cui le piccole e medie imprese, al settore delle piante, degli animali, degli alimenti e dei mangimi e alle statistiche europee (programma per il mercato unico) e che abroga i regolamenti (UE) n. 99/2013, (UE) n. 1287/2013, (UE) n. 254/2014 e (UE) n. 652/2014 (G.U.U.E. n° L214 del 17/06/2021).

- ✓ **Regolamento di esecuzione (UE) 2021/963** della Commissione del 10 giugno 2021 recante modalità di applicazione dei regolamenti (UE) 2016/429, (UE) 2016/1012 e (UE) 2019/6 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'identificazione e la registrazione degli equini e che istituisce modelli di documenti di identificazione per tali animali (G.U.U.E. n° L213 del 16/06/2021).
- ✓ **Rettifica del regolamento (UE) 2018/848** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 maggio 2018, relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio (G.U.U.E. n° L204 del 10/06/2021).
- ✓ **Comunicazione CE 7 giugno 2021, n. 216/01** Comunicazione della Commissione - Orientamenti della Commissione sui prodotti di plastica monouso conformemente alla direttiva (UE) 2019/904 del Parlamento europeo e del Consiglio sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente (G.U.U.E. del 7 giugno 2021, n. C216).

#### Dall'Italia:

- ✓ **Legge 17 giugno 2021, n. 87** Conversione in legge, con modificazioni, del decreto-legge 22 aprile 2021, n. 52, recante misure urgenti per la graduale ripresa delle attività economiche e sociali nel rispetto delle esigenze di contenimento della diffusione dell'epidemia da COVID-19 (G.U. n° 146 del 21/06/2021).

#### Dalle regioni:

- ✓ **Delib. Giunta Reg. TOSCANA 31 maggio 2021, n. 593** Recepimento “Linee guida per la gestione operativa del sistema di allerta per alimenti, mangimi e materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti e per la consultazione dell’Istituto Superiore di Sanità in ambito del medesimo sistema di allerta”. Revoca Delibera di Giunta Regionale n. 890 del 24 ottobre 2011 (B.U.R. n° 23 del 09/06/2021).
- ✓ **Delib. Giunta Reg. Umbria 27 maggio 2021, n. 480** Recepimento Intesa, ai sensi dell’articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano concernente le “Linee guida in materia di igiene delle carni di selvaggina selvatica” B.U.S.O. Umbria n° 35(S.O.1) del 09/06/2021



## 02. Focus Materiali a contatto con gli Alimenti

I “Mineral Oil” sono gli olii di origine minerale estratti da catene complesse di atomi a base di Ossigeno, Carbonio, Idrogeno al quale si uniscono componenti diversi. Si possono definire due tipologie di MO ovvero:

-MOSH (Mineral Oil Saturated Hydrocarbons) che rappresentano la categoria degli idrocarburi alifatici saturi, sono tipicamente composti da alcani lineari e ramificati, e da cicloalcani achil-sostituiti.

-MOAH (Mineral Oil Aromatic Hydrocarbons) che rappresentano la categoria degli idrocarburi che possiedono da 1 a 4 anelli aromatici. Questi sono un gruppo molto più ampio e complesso rispetto ai MOSH, ma includono principalmente idrocarburi poliaromatici alchilsostituiti.

Secondo l’Efsa, l’Autorità europea per la sicurezza alimentare, MOSH e MOAH hanno un diverso potenziale tossicologico. I primi possono essere facilmente assimilati dall’organismo e accumularsi nei tessuti adiposi: in esperimenti con ratti hanno portato a Danni in alcuni organi. L’assunzione di MOAH, invece, dovrebbe essere generalmente evitata in quanto si tratta di “un potenziale cancerogeno”.

In attesa di una Normativa Europea armonizzata per gli Olii minerali e la relative presenze di MOSH e MOAH negli alimenti e nei materiali a contatto con gli alimenti, si porta a conoscenza della Situazione Regulatoria in Germania.

Di seguito si riportano alcune considerazioni tratte dal Draft del XXII° emendamento, (Pubblicato il 15 marzo 2017 dal Ministero dell’agricoltura Tedesco):

- ✓ Assenza di limitazioni (contenuto e migrazione) per MOSH,
- ✓ Assenza di limitazioni di contenuto per MOAH negli imballaggi,
- ✓ Obbligo dell’utilizzo di barriere funzionali per ridurre la migrazione di sostanze, le caratteristiche delle barriere funzionali sono definite ad esempio, nelle linee guida dell’Agenzia francese per la sicurezza alimentare ANSES, 2017.



- ✓ Si applica solo agli imballaggi in carta e cartone da riciclo destinato al contatto con gli alimenti,
- ✓ Limite di migrazione per MOAH C16-C35 < 0.5 mg/kg alimento o 0,15mg/kg simulante alimentare.

Il Draft di cui sopra, non è legge e già sono stati presentati pareri negativi da parte dell'industria alimentare tedesca.

Si ricorda che ALS Italia è accreditata per l'analisi di MOSH e MOAH negli alimenti e nei materiali a contatto con gli alimenti e offre un servizio di consulenza personalizzato per la valutazione del rischio in relazione alla presenza di tali sostanze nei prodotti lavorati dalle imprese alimentari e dalle imprese del settore MOCA.

### 03. 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 / 29 Settembre / 17 Novembre con orario 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.

07 – 09 Settembre / 23 – 25 Novembre con orario 14.00-18.00

**INFO E ISCRIZIONI:** [formazione.zpp@alsglobal.it](mailto:formazione.zpp@alsglobal.it) | +39 0434 638 206 | [www.alsglobal.it](http://www.alsglobal.it)

### CONTATTI

ALS ITALIA | SEDE DI ZOPPOLA (PN) | Via Viatta 1 33080 | +39 0434 638 200 | [info.zpp@alsglobal.com](mailto:info.zpp@alsglobal.com)  
ALS ITALIA | SEDE DI BOLOGNA | VIA C. Correnti 3 D/E | [info.blg@alsglobal.com](mailto:info.blg@alsglobal.com)