



Data 07/06/2021 Protocollo N° 0257457 Class: G.920.01.1 Fasc.

Allegati N° 2 per tot.pag. 48

Oggetto: PCRP 2020-2022. “Piano regionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo, sia nella materia prima che negli alimenti, nonché il controllo delle sostanze di cui all'allegato III al Regolamento CE n. 1334/2008”. Note applicative.

Ai Signori Direttori
dei Dipartimenti di Prevenzione

Ai Signori Responsabili
Dei SIAN e dei SIAOA

delle AULSS del Veneto

e p.c. All'IZS delle Venezie
SCS1 e SCS4

All'ARPAV - Dipartimento Regionale Laboratori

Al Ministero della salute – DGISAN - Ufficio 6

LORO SEDI

Si trasmette in allegato il Piano regionale in oggetto, relativo all'annualità 2021, di seguito Piano che recepisce il “Piano nazionale sul controllo ufficiali sugli additivi e aromi alimentari, compresi gli aromi di fumo e le sostanze di cui all'allegato III del reg. CE n. 1334/2008, 2020 – 2024”.

Il Piano richiama i principi generali sui controlli ufficiali di cui all'art. 9 del regolamento UE 2017/625 e quelli del settore degli additivi e aromi tal quali e utilizzati come ingredienti negli alimenti; la programmazione dei controlli è basata sul rischio e tiene conto dei risultati dei controlli degli anni precedenti e dell'esperienza maturata.

Il controllo ufficiale su additivi e aromi riguarda da un lato la verifica, nell'ambito audit e/o ispezioni, delle procedure di autocontrollo poste in essere tanto dai produttori di additivi/aromi quanto dagli utilizzatori di questi ingredienti nella preparazione di altri prodotti alimentari e dall'altro la conformità degli alimenti in commercio.

Area Sanità e Sociale

Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria – U.O. Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Dorsoduro 3493 – 30123 Venezia – Tel.041/2791304 – Fax 04172791330

PEC: area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it e-mail: saia@regione.veneto.it



Al fine di facilitare l'uniformità dei controlli sul territorio si propone di utilizzare, nell'ambito dei controlli ufficiali, le due liste di riscontro (CL) allegate.

La CL in all. 3 deve essere utilizzata in occasione delle verifiche strutturali e gestionali relative ad un nuovo stabilimento di produzione di additivi/aromi in fase di riconoscimento ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004, mentre la CL in all. 4 deve essere impiegata in occasione di tutti i controlli ufficiali sull'impiego degli additivi/aromi, con le frequenze minime indicate nel piano.

Le verifiche riguardano le certificazioni e/o i documenti di scorta dei prodotti (controlli documentali), le procedure e le registrazioni contenute nel sistema di autocontrollo dell'OSA (controlli sul corretto utilizzo), i prodotti e la loro etichettatura (verifica fisica e controlli di identità).

Il controllo fisico, tramite verifica analitica, sugli additivi/aromi tal quali e sui prodotti alimentari in cui additivi/aromi sono stati utilizzati, risulta quindi solamente una componente della strategia complessiva di controllo ufficiale messa in atto dall'autorità competente locale, al fine di poter formulare il giudizio di conformità o meno al rispetto delle norme specifiche di settore e intraprendere, se del caso, le azioni esecutive necessarie.

La programmazione dei campionamenti per le analisi di laboratorio da eseguire nell'anno 2021, indicata in allegato 1bis, privilegia per ciò che riguarda le matrici di origine animale, gli alimenti in cui possono essere impiegati in maniera irregolare i solfiti, causa del maggior numero di non conformità rilevate negli ultimi anni in sede analitica.

Le modalità di campionamento, rispettose delle disposizioni previste dalla normativa comunitaria specifica, sono descritte al punto 5.4 del piano, mentre il verbale da utilizzare per accompagnare il campione al laboratorio è il "verbale di campionamento unificato" già trasmesso alle SSSL con nota prot. 219209 del 12/05/2021.

E' inoltre opportuno rappresentare, per quanto riguarda la ricerca di nitriti/nitrati nei prodotti alimentari di origine animale quanto segue.

La normativa di riferimento è data dal Reg. (CE) 1333/2008 e correlati regolamenti successivi dove, con riferimento ai quantitativi dei sali di nitriti e di nitrati con l'ultimo aggiornamento delle disposizioni vigenti, tali quantitativi sono fissati quali dosi massime che possono essere aggiunte durante il processo di produzione degli alimenti e soltanto, in via eccezionale, sono stabilite dosi massime residue per alcuni prodotti tradizionali a base di carne. Come regola generale le dosi massime consentite nei prodotti a base di carne sono pari a 150 mg/kg per i nitrati, limitatamente ai prodotti non trattati termicamente e 150 mg/kg per i nitriti. Con riferimento ai prodotti a base di carne sterilizzati, quest'ultimo è ridotto a 100 mg/kg.

Area Sanità e Sociale

Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria – U.O. Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Dorsoduro 3493 – 30123 Venezia – Tel.041/2791304 – Fax 04172791330

PEC: area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it e-mail: saia@regione.veneto.it



A questa regola generale, esistono tutta una serie di eccezioni riferite ai prodotti tradizionali a base di carne, fabbricati nell'Unione Europea, per i quali non è possibile calcolare le dosi massime aggiunte di nitriti/nitrati durante la fabbricazione, oppure nei quali sono necessarie quantità aggiunte superiori a quelle standard di 150 mg/kg. Tali prodotti sono classificati in funzione del metodo di produzione, ovvero salatura per immersione, salatura a secco o salatura combinata delle prime due. I prodotti tradizionali prodotti in Italia non compaiono in tale elenco, ma possono essere classificati come "prodotti affini", cioè fabbricati in modo analogo a quanto descritto nel Reg. (CE) 1333/2008. Pertanto il riferimento alla dose massima consentita, come "residuo", permane per alcuni prodotti tradizionali a base di carne, menzionati in corsivo e nella lingua del Paese di produzione, e per i prodotti affini.

In conclusione, la corretta prassi di accertamento dovrà tener conto delle seguenti situazioni:

- nel caso di "prodotti a base di carne" l'accertamento sarà effettuato solo nella fase di produzione verificando le dosi aggiunte nel processo di produzione; la verifica del rispetto delle dosi massime di nitriti e/o nitrati deve prendere in considerazione il processo di produzione a partire dal momento in cui il prodotto acquista la caratteristica di "prodotto a base di carne"; in caso non sia possibile procedere al prelievo dell'impasto in lavorazione si possono prelevare i prodotti già lavorati ma appena prodotti, prima che siano pronti per essere immessi sul mercato;
- si rammenta che per i prodotti a base di carne trattati termicamente esiste il divieto dell'impiego di nitrati nei prodotti anche se i nitrati possono risultare presenti in alcuni prodotti a base di carne trattati termicamente, a seguito della naturale conversione dei nitriti in nitrati in ambiente a bassa acidità;
- nel caso di prodotti ottenuti per i quali non è possibile stabilire le dosi massime aggiunte di nitriti/nitrati durante la fabbricazione, ossia ottenuti mediante salatura per immersione, salatura a secco o salatura combinata delle prime due, il campionamento va eseguito sul prodotto in commercio o, se effettuato presso lo stabilimento di produzione, il prodotto campionato deve essere pronto per essere commercializzato.

In fase di prelievo quindi, sarà cura dei verbalizzanti verificare se il prodotto campionato risulta affine ad uno di quelli in elenco nel Reg. (CE) 1333/2008.

Inoltre, nel caso in cui il prelievo venga effettuato in stabilimento di produzione è opportuno precisare sul verbale di campionamento, la fase di stagionatura o meglio campionare il prodotto appena fabbricato, come sopra ricordato, o al termine della stagionatura pronto per la commercializzazione.

In merito ad eventuali prelievi effettuati alla distribuzione, non di prodotti tipici, sarà preferibile indirizzarsi su prodotti in cui non è dichiarata l'aggiunta di nitriti/nitrati.

Si rammenta, infine, che i prodotti sfusi oggetto di campionamento per la ricerca di additivi/aromi non sempre sono caratterizzati da adeguata omogeneità nei parametri che si vanno a ricercare. Si ritiene quindi necessario proporre un comportamento analogo a quello da tenersi per la ricerca di contaminanti, e cioè raggruppare l'intero quantitativo del campione prelevato (considerabile come campione globale) e

Area Sanità e Sociale

Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria – U.O. Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Dorsoduro 3493 – 30123 Venezia – Tel.041/2791304 – Fax 04172791330

PEC: area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it e-mail: saia@regione.veneto.it



mescolarlo/renderlo omogeneo prima di costituire le aliquote: di tale procedura dovrà essere fatta menzione nel verbale di prelievo. In alternativa, qualora non si rilevi la fattibilità tecnica, si preleverà una unica aliquota per l'analisi di laboratorio. In funzione della fase in cui è stato eseguito il campionamento (in fase di distribuzione oppure durante il processo produttivo) sarà necessario o meno applicare le procedure di cui all'art. 223, comma 1, del dlgs 271/1989 (avviso all'interessato del luogo, data e ora dell'esecuzione delle analisi).

Si trasmette in allegato anche la nota del Ministero della salute – Ufficio 6, prot. n. 9006/09/03/2021 per opportuna diffusione agli operatori del settore alimentare interessati.

I file relativi al presente piano di campionamento sono stati condivisi in Google drive con gli indirizzi dei responsabili di servizio e con i referenti da questi indicati.

Ringraziando per la consueta disponibilità si porgono distinti saluti.

Il Direttore dell'U.O. Veterinaria
e Sicurezza Alimentare
Dr Michele Brichese

Referenti:

Alessandra L. Amorena - tel. 0412791337

alessandra.amorena@regione.veneto.it

Fiorenza Anfuso – te. 0412791625

fiorenza.anfuso@regione.veneto.it

Roberto Farina Busetto. tel. 0412791316

roberto.farinabusetto@regione.veneto.it

Carlo Dall'Arche – tel. 0412791314

carlo.dallarche@regione.veneto.it

copia cartacea composta di 4 pagine, di documento amministrativo informatico firmato digitalmente da BRICHESI MICHELE, il cui originale viene conservato nel sistema di gestione informatica dei documenti della Regione del Veneto - art.22.23.23 ter D.Lgs 7/3/2005 n. 82

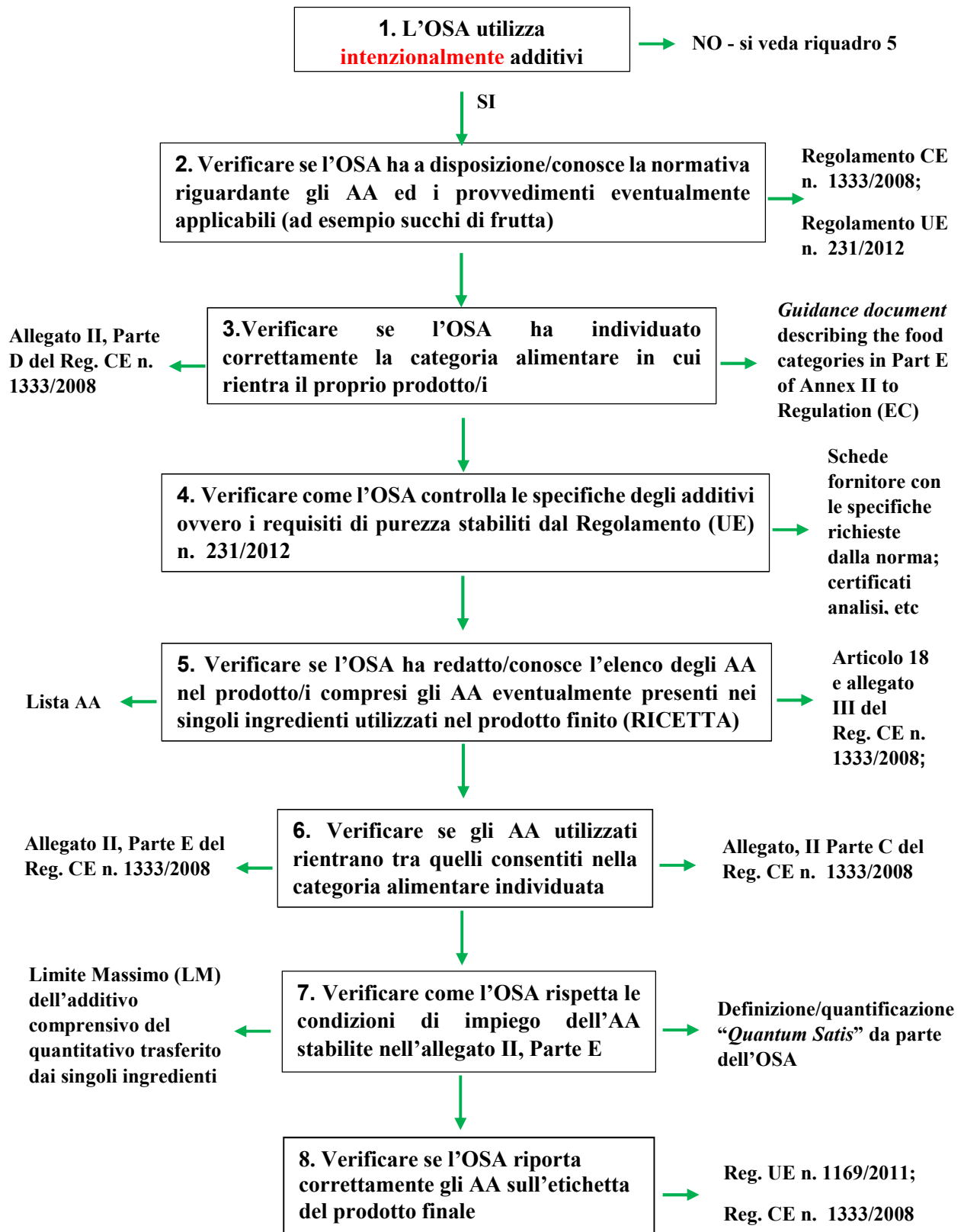
Area Sanità e Sociale

Direzione Prevenzione Sicurezza Alimentare Veterinaria – U.O. Veterinaria e Sicurezza Alimentare

Dorsoduro 3493 – 30123 Venezia – Tel.041/2791304 – Fax 04172791330

PEC: area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it e-mail: saia@regione.veneto.it

CONTROLLO DEGLI AA PRESSO L'OSA



CONTROLLO DEGLI AA PRESSO L'OSA

Al fine di facilitare il compito degli ispettori nell'esecuzione dei controlli ufficiali presso l'OSA si riportano nei box seguenti alcuni esempi pratici ed una breve sintesi delle prescrizioni del regolamento CE 1333/2008 relativo agli additivi alimentari.

Art.14

Gli additivi destinati alla produzione degli alimenti devono possedere determinati requisiti di purezza per il settore alimentare. Tali requisiti sono, di fatto, riportati nel regolamento UE n.231/2011 che stabilisce, fra l'altro, limiti per l'alluminio ed i metalli pesanti.

Il controllo dell'operato dell'OSA in questa fase, ovvero prima dell'aggiunta degli additivi alimentari nella produzione degli alimenti, consente all'ispettore di verificare l'eventuale uso di additivi non idonei al consumo umano.

A tal proposito, per sottolineare l'importanza di questa verifica, si attira l'attenzione su 2 additivi alimentari che sono ampiamente utilizzati anche in settori NON alimentari come ad esempio l'acido cloridrico, E507 (detergente superfici) ed il biossido di titanio, E171(vernici).

Art.18

In virtù del “principio del trasferimento” tutti gli AA, sia con LM stabilito sia senza un LM specifico ovvero *quantum satis**, possono essere trasferiti da un ingrediente che li contiene legalmente e che è, a sua volta, impiegato nella produzione di un alimento composto. In particolare nel caso dell'utilizzo di additivi, autorizzati con LM, l'OSA potrebbe superare il LM consentito nel prodotto finito. Ciò a causa del mancato o errato calcolo del quantitativo di additivi presenti nei singoli ingredienti del prodotto finito, come indicato, nell'esempio seguente.

Nella produzione di biscotti secchi contenenti, fra l'altro, zenzero ed albicocche, i solfiti (E220-228) possono essere impiegati/aggiunti fino al livello massimo di 50 mg/kg. Al fine di rispettare questo livello l'OSA dovrà prendere in considerazione anche il quantitativo di E220-228 presenti nello zenzero e nelle albicocche secche, (categoria 04.2.1), ove i solfiti sono ammessi rispettivamente fino a 150 mg/kg e 2000 mg/kg).

In altre parole per una verifica della conformità alla norma è necessario calcolare, in base alla RICETTA, l'apporto degli additivi alimentari presenti in ogni ingrediente, ivi compresi gli additivi alimentari che possono contenere anche le sostanze (coadiuvanti ed additivi alimentari) indicate nell'allegato III al regolamento CE 1333/2008; allegato che è stato sostituito dal regolamento UE 1130/2011 (Parte 1 e 2, nonché 6).

Per quanto riguarda gli “additivi *quantum satis*” si rammenta che è compito/responsabilità dell'OSA stabilire un livello d'impiego numericamente quantificabile nel/i prodotto/i, secondo quanto indicato nella RICETTA.

La RICETTA dunque è un elemento/documento che consente all'ispettore di verificare come l'OSA garantisca la conformità alla norma dei propri prodotti alimentari.

(*)

Per “*quantum satis*” si intende che non è specificato una quantità numerica massima e le sostanze sono utilizzate conformemente alle buone pratiche di fabbricazione, in quantità non superiori a quella necessaria per ottenere l'effetto desiderato e a condizione che i consumatori non siano indotti in errore (definizione contenuta nell'articolo 3, comma 2, lettera h) del regolamento CE 1333/2008).

CONTROLLO DEGLI AA PRESSO L'OSA

Art.21 e 22

Il controllo documentale riguardante le informazioni presenti sull'imballaggio o sui documenti di accompagnamento dell'AA consente agli ispettori di accertare se l'OSA abbia impiegato AA idonei al consumo umano ed anche se lo stesso abbia valutato l'apporto degli AA dell'allegato III al regolamento CE 1333/2008 che elenca nelle Parti 1 e 2 i coadiuvanti e gli additivi autorizzati negli stessi additivi.

L'articolo 22, al cui testo integrale si rimanda, stabilisce quali informazioni devono accompagnare gli AA destinati all'industria e dove queste informazioni devono essere riportate, come di seguito riassunto.

Sull'imballaggio/recipienti degli AA:

- denominazione e/o il numero E;
- indicazione "per alimenti" o "per alimenti (uso limitato);
- condizioni particolari di conservazione e/o impiego, se necessario;
- marchio di identificazione partita o lotto;
- la quantità netta;
- TMC o data di scadenza;
- informazioni su sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, se pertinenti (allegato II regolamento UE 1169/2011).
-

Sui documenti forniti con la partita o anteriormente:

- istruzioni per l'uso, se la loro omissione, NON consente un uso appropriato;
- denominazione o ragione sociale e l'indirizzo del produttore/confezionatore/venditore;
- indicazione della quantità massima di ciascun componente soggetto ad una limitazione.

Qualora gli AA siano forniti in cisterne tutte le informazioni sopra elencate possono figurare solo sui documenti di accompagnamento.

Allegato II, Parte C

Ad una prima lettura della norma si potrebbe non trovare in una specifica categoria alimentare l'additivo cercato, come nel caso del "**Prosciutto cotto**" nella cui produzione è impiegato l'ascorbato di sodio (E 301) come antiossidante. Tale additivo non è presente nell'elenco degli additivi consentiti nella categoria 08.3.2 "prodotti a base di carne sottoposti a trattamento termico" perché compreso genericamente nella voce "gruppo I".

Infatti l'allegato II, Parte C riunisce gli additivi in Gruppi come di seguito richiamato.

- Gruppo I: 130 additivi alimentari autorizzati "*quantum satis*" a cui si aggiungono alcuni additivi con LM (E620- E635) e dove è compreso l'ascorbato di sodio citato nell'esempio;
- gruppo II: coloranti alimentari autorizzati *quantum satis*;
- gruppo III coloranti con limite massimo combinato;
- gruppo IV: polioli;
- gruppo senza numero: altri additivi che potrebbero essere regolamentati in combinazione.

L'obiettivo di tali raggruppamenti è quello di evitare lunghe elencazioni di additivi alimentari in modo tale da facilitare la consultazione delle categorie alimentari.

CONTROLLO DEGLI AA PRESSO L'OSA

Allegato II, Parte E e *Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) n.1333/2008 on Food Additives*

La Parte E riporta i prodotti alimentari con l'elenco degli additivi consentiti nelle categorie alimentari, comprese da 0 a 18, secondo la classificazione presente nella Parte D. Rispetto alle vecchie direttive comunitarie la Parte E elenca gli additivi autorizzati NON in base alla funzione tecnologica svolta dall'additivo (conservante, antiossidante etc) ma in base alla **categoria alimentare** del prodotto.

Tali categorie alimentari, anche se suddivise in sottocategorie, potrebbero non descrivere in modo esaustivo/chiaro un determinato prodotto per cui gli ispettori devono consultare la *Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) n.1333/2008 on Food Additives, June 2017*, attualmente disponibile solo in lingua inglese.

Questa linea guida ha lo scopo di classificare in modo univoco alcuni prodotti alimentari, non espressamente citati nella Parte E, nella categoria corretta come indicato nell'esempio seguente.

Mascarpone: categoria 1.7.1 "Formaggio non stagionato, tranne i prodotti della categoria 16";

ricotta: categoria 1.7.4 "Formaggio ottenuto dal siero di latte";

maionese, Ketchup: categoria 12.6 "Salse". In questo caso gli ispettori possono quindi comprendere tra le salse i due prodotti; prodotti che potevano essere erroneamente classificati rispettivamente tra i prodotti a base di uova (categoria 10.2 "Uova e ovoprodotti trasformati") e tra i prodotti a base di pomodoro (categoria 04.2.3 "Ortofrutticoli in recipienti")

Allegato III

La conoscenza dell'allegato III da parte degli OSA consente agli ispettori di verificare se all'AA, come materia prima, siano stati incorporati/aggiunti soltanto additivi e coadiuvanti autorizzati. Questi additivi e coadiuvanti degli stessi AA sono impiegati allo scopo di facilitarne, ad esempio, la diluizione o lo scioglimento.

Tale allegato diviso in 6 Parti riporta quanto segue.

- Parte 1 Coadiuvanti negli AA;
- Parte 2 Additivi alimentari diversi dai coadiuvanti negli AA;
- Parte 3 Additivi alimentari, compresi i coadiuvanti, negli enzimi alimentari;
- Parte 4 Additivi alimentari, compresi i coadiuvanti, negli aromi alimentari;
- Parte 5 Additivi alimentari nei nutrienti;
- Parte 6 Denominazione dei gruppi di additivi alimentari ai fini delle parti da 1 a 5.

In particolare durante le attività di controllo gli ispettori devono considerare che la Parte 6 dell'allegato III, al cui testo integrale si rimanda, raggruppa gli additivi in Tabelle in modo da evitare lunghi elenchi e pertanto la Tabella 1 comprende, ad esempio, circa 110 Additivi alimentari autorizzati.

CONTROLLO DEGLI AA PRESSO L'OSA

In conclusione gli ispettori devono verificare:

- **gli AA come materia prima**
- ✓ **Obblighi generali di etichettatura (art.22 regolamento CE 1333/2008) ed in particolare rispetto delle condizioni particolari di conservazione e/o d'impiego (art.22 comma 1, lett. c);**
- ✓ **Rispetto di quanto stabilito nell'allegato III del regolamento CE 1333/2008;**
- ✓ **Rispetto dei requisiti di purezza di cui al regolamento UE 231/2012**

- **gli AA nei singoli ingredienti utilizzati nel/i prodotto/i**
- ✓ **Rispetto del Principio del trasferimento ovvero la presenza di un additivo non direttamente aggiunto nel prodotto finito (art. 18 regolamento CE 1333/2008);**
- ✓ **Rispetto di quanto stabilito nell'allegato III del regolamento CE 1333/2008**

- **gli AA nel prodotto finito**
- ✓ **Rispetto di quanto stabilito nell'allegato II del regolamento CE 1333/2008;**
- ✓ **Obblighi di informazione al consumatore stabiliti dal regolamento UE 1169/2011;**
- ✓ **Rispetto di quanto stabilito nell'allegato V del regolamento CE 1333/2008**



Ministero della Salute

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e
la nutrizione
Ufficio 6

N.....

Risposta al Foglio del.....

N.....

Roma.....

**Agli Assessorati alla Sanità
delle Regioni e Province autonome**
Loro sedi

E p.c.

All'Istituto Superiore di Sanità
Viale Regina Elena, 299
00161 Roma

**Al Comando Carabinieri per la Tutela della
Salute**
SRM29424@pec.carabinieri.it

OGGETTO:

Controllo ufficiale degli additivi alimentari presso l'industria alimentare.

La scrivente Direzione generale, conformemente a quanto convenuto con i rappresentanti regionali nell'ambito del *gruppo tecnico "additivi alimentari"*, ha predisposto un'informativa con le modalità operative da seguire nell'esecuzione dei controlli ufficiali sull'impiego degli additivi alimentari da parte dell'industria alimentare (all.1).

Tale informativa, redatta allo scopo di fornire agli ispettori uno strumento armonizzato durante la verifica della conformità degli alimenti alla norma, riporta uno schema riassuntivo con i punti essenziali da attenzionare. In particolare seguendo i passaggi indicati nello schema allegato gli ispettori sono tenuti a controllare, in via prioritaria, se *l'operatore del settore alimentare (OSA) nell/i prodotto/i finito/i utilizza volontariamente oppure involontariamente gli additivi e se quest'ultimi sono consentiti nello stesso prodotto/i.*

Infatti, conformemente alle disposizioni vigenti, l'impiego degli additivi alimentari è autorizzato in un determinato alimento, in base alla *categoria ed alla sottocategoria alimentare* di appartenenza, per cui è necessario che l'OSA abbia classificato correttamente il proprio prodotto/i.

Ciò premesso, nell'ambito delle attività del controllo ufficiale degli additivi nei prodotti alimentari, le autorità territorialmente competenti dovranno tener conto delle istruzioni operative indicate nella nota allegata.

Si chiede pertanto di dare la massima diffusione alla presente lettera informandone la scrivente Direzione generale.

IL DIRETTORE GENERALE
(Dott. Massimo Casciello)

**PIANO REGIONALE 2020 – 2024 RIGUARDANTE IL CONTROLLO UFFICIALE
DEGLI **ADDITIVI** E DEGLI **AROMI** ALIMENTARI, IVI COMPRESI GLI **AROMI
DI FUMO**, SIA COME MATERIA PRIMA CHE NEGLI ALIMENTI, NONCHE' IL
CONTROLLO DELLE **SOSTANZE DI CUI ALL'ALLEGATO III DEL
REGOLAMENTO CE n.1334/2008****

1. DEFINIZIONI E ACRONIMI

Nella tabella sottostante sono richiamate le disposizioni contenenti alcune definizioni presenti nei regolamenti CE 1333/2008 e 1334/2008 riguardanti rispettivamente gli additivi e gli aromi alimentari, in seguito indicati come Regolamento “additivi” o AA e Regolamento “aromi” o AR.

1.1 Definizioni

Additivo alimentare	Articolo 3, comma 2, lettera a) Regolamento AA
Alimento a ridotto contenuto calorico	Articolo 3, comma 2, lettera f) Regolamento AA
Alimento non trasformato	Articolo 3, comma 2, lettera d) Regolamento AA
Alimento senza zuccheri aggiunti	Articolo 3, comma 2, lettera e) Regolamento AA
Altro aroma	Articolo 3, comma 2, lettera h) Regolamento AR
Appropriato procedimento fisico	Articolo 3, comma 2, lettera k) Regolamento AR
Aroma ottenuto per trattamento termico	Articolo 3, comma 2, lettera e) Regolamento AR
Aromatizzante di affumicatura/Aroma di fumo	Articolo 3, comma 2, lettera f) Regolamento AR
Aromatizzanti di affumicatura derivati	Articolo 3, comma 1, punto 4 Regolamento “aromi di fumo”
Aromi	Articolo 3, comma 2, lettera a) Regolamento AR
Categoria di alimenti	Allegato II, Parte D Regolamento AA
Categoria funzionale	Articolo 3, comma 2, lettera c) Regolamento AA
Coadiuvante tecnologico	Articolo 3, comma 2, lettera b) Regolamento AA
Condensati di fumo primari	Articolo 3, comma 1, punto 1 Regolamento “aromi di fumo”
Edulcoranti da tavola	Articolo 3, comma 2, lettera g) Regolamento AA
Frazione di catrame primaria	Articolo 3, comma 1, punto 2 Regolamento “aromi di fumo”
Ingrediente alimentare con proprietà aromatizzanti	Articolo 3, comma 2, lettera i) Regolamento AR
Materiale di base	Articolo 3, comma 2, lettera j) Regolamento AR
Precursore di aromi	Articolo 3, comma 2, lettera g) Regolamento AR
Preparazione aromatica	Articolo 3, comma 2, lettera d) Regolamento AR
Prodotti primari	Articolo 3, comma 1, punto 3 Regolamento “aromi di fumo”
<i>Quantum satis</i>	Articolo 3, comma 2, lettera h) Regolamento AA
Sostanza aromatizzante	Articolo 3, comma 2, lettera b) Regolamento AR
Sostanza aromatizzante naturale	Articolo 3, comma 2, lettera c) Regolamento AR

1.2 Acronimi

AA	Additivi Alimentari
ACCREDIA	Ente Unico nazionale di accreditamento designato dal governo italiano, in applicazione del Regolamento 765/2008, ad attestare la competenza, l'indipendenza e l'imparzialità degli organismi di certificazione, ispezione e verifica, e dei laboratori di prova e taratura.
AR	Aromi
ARPAV	Agenzia Regionale per la Prevenzione la e Protezione Ambientale del Veneto
AULSS	Azienda Unità Locale Socio Sanitaria
DGA	Dose giornaliera accettabile
DGISAN	Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione
DG SANTE'	Direzione Generale della salute e della sicurezza alimentare della Commissione Europea
IPA	Idrocarburi policiclici aromatici

ISS	Istituto Superiore di Sanità
IIZZSS	Istituti Zooprofilattici Sperimentali
IZSVE	Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
Ministero	Ministero della Salute
NAS	Nuclei Antisofisticazioni e Sanità dell'Arma, ora denominati Comando Carabinieri per la Tutela della Salute
NSIS	Nuovo Sistema Informativo Sanitario
PCF	Posti di Controllo frontaliere
PR/PP	Piano Regionale/ Piano Provinciale
SINTESIS – Strutture	Sistema integrato per gli scambi, le importazioni e le strutture
SM	Stati Membri
UE	Unione europea
UNITA' F	Health and food audits and analysis della DG SANTE'
USMAF-SASN	Uffici di Sanità Marittima Aerea e di Frontiera e dei Servizi territoriali per l'Assistenza Sanitaria al Personale Navigante
UOVSA	Unità Organizzativa Veterinaria e Sicurezza Alimentare
UVAC	Uffici veterinari per gli adempimenti comunitari

2.INTRODUZIONE

L'articolo 27 del Regolamento AA stabilisce che gli SM provvedano al *monitoraggio del consumo e dell'uso degli AA con un approccio basato sui rischi*.

Lo stesso obbligo è previsto nel Regolamento AR ove l'articolo 20 dispone che gli SM stabiliscano *sistemi di monitoraggio del consumo e dell'uso degli AR inclusi nell'elenco comunitario nonché del consumo delle sostanze di cui all'Allegato III con un approccio basato sui rischi*. Entrambe le disposizioni fanno dunque carico alle autorità competenti di organizzare i controlli ufficiali in base a quanto previsto dal Regolamento sui controlli ufficiali, ora Regolamento UE 2017/625.

Come è noto quest'ultima disposizione ha abrogato e sostituito il Regolamento (CE) n. 882/2004 e fissa, fra l'altro, le norme generali in materia di controlli ufficiali ribadendo in continuità con la normativa previgente il principio per cui tali controlli siano effettuati regolarmente su tutti gli operatori in base al rischio e con frequenza adeguata (cfr. articolo 9 del Regolamento UE 625/2017).

A tal fine a livello nazionale il Ministero ha predisposto il "Piano nazionale riguardante il controllo ufficiale degli Additivi e degli Aromi Alimentari, ivi compresi gli Aromi di Fumo, sia come materia prima che negli alimenti, nonché il controllo delle sostanze di cui all'allegato III del Regolamento CE 1334/2008, 2020 – 2024", in seguito indicato "Piano nazionale".

Obiettivo del Piano nazionale è quello di disporre di uno strumento unico e condiviso per la programmazione ed il coordinamento sul territorio delle attività del controllo ufficiale; attività volte alla verifica della conformità alla normativa ed al monitoraggio dell'esposizione dei consumatori agli AA e agli AR.

A seguito del riesame dei dati ottenuti con il Piano nazionale AA 2015-2018/19 e di quanto evidenziato durante il recente audit effettuato dalla CE in Italia sulle attività di controllo degli additivi ed aromi alimentari (audit effettuato nel mese di luglio 2019 dall'Unità F della DG SANTE), il Piano nazionale pone particolare attenzione ai seguenti punti:

- 1) additivi alimentari, contenenti alluminio;
- 2) sostanze indesiderabili naturalmente presenti negli aromi e negli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti per le quali sono state fissate delle limitazioni;
- 3) sostanze indesiderabili che si formano nei processi di produzione degli aromi di fumo (IPA: *benzo(a)pirene e benzo(a)antracene*).

Pertanto, in considerazione del numero di molecole coinvolte, sono stati definiti dei criteri generali per individuare gli AA e gli AR da includere nel Piano nazionale, tenendo conto, in via prioritaria, del loro profilo sanitario e del

loro uso nelle diverse filiere alimentari. Tali criteri riflettono anche le discussioni attualmente in corso in ambito comunitario Doc. *“Monitoring of the Consumption and use of food flavourings and food additives”*.

Infine il Piano nazionale ha anche l'obiettivo di migliorare il flusso di informazioni dalle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano all'Autorità centrale consentendo il riesame dei dati ottenuti ed un eventuale adattamento delle attività di controllo che coinvolgono tutti gli operatori del settore alimentare: produttori/confezionatori/depositi di AA ed AR, nonché gli utilizzatori degli stessi. In conclusione il Piano nazionale è indirizzato alle Autorità Regionali/Provinciali con la finalità di indicare loro criteri uniformi per la pianificazione delle attività dei controlli svolte sul territorio dalle aziende sanitarie locali per garantire la sicurezza alimentare.

Pertanto a livello regionale è stato predisposto il presente Piano di controllo che recepisce i contenuti del Piano Nazionale.

3. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Oltre alle norme generali in materia di igiene degli alimenti tra cui rientrano, ai sensi del Regolamento (CE) n. 178/2002, anche gli AA e gli AR si riportano di seguito i provvedimenti che disciplinano in modo specifico tali settori.

3.1 Additivi Alimentari (AA)

Le disposizioni principali sugli AA sono di seguito elencate e disponibili con i relativi aggiornamenti sul sito del Ministero:

1. Regolamento CE 1333/2008 in seguito Regolamento “Additivi”;
2. Regolamento UE 1129/2011 o Allegato II del Regolamento “Additivi”;
3. Regolamento UE 1130/2011 o Allegato III del Regolamento “Additivi”;
4. Regolamento UE 231/2012 concernente i requisiti di purezza degli AA.

Il Regolamento CE 1333/2008 stabilisce:

- gli elenchi comunitari degli AA autorizzati figuranti negli Allegati II e III;
- le condizioni d'uso degli additivi negli alimenti con l'indicazione della categoria alimentare dove sono consentiti ed il livello massimo d'impiego laddove fissato;
- le norme relative all'etichettatura degli AA commercializzati come tali.

A tal proposito si rammenta che lo stesso Regolamento “additivi” all'articolo 14 stabilisce il principio in base al quale gli AA inclusi negli allegati debbano rispondere ai criteri di purezza fissati nel Regolamento UE 231/2012. Quest'ultimo provvedimento è pertanto il riferimento per verificare la rispondenza degli AA tal quali prima del loro impiego nel settore alimentare; tale riferimento va utilizzato dalle autorità territoriali, sia presso gli impianti di produzione, commercializzazione e deposito degli AA, sia presso gli utilizzatori di AA.

Sempre per la verifica della conformità alla norma degli additivi tal quali si attira l'attenzione delle autorità competenti sugli obblighi di etichettatura stabiliti in particolare dagli articoli 21-23 del Regolamento “additivi” ove sono elencate nel dettaglio le informazioni che possono figurare solo sui documenti relativi alla partita e le informazioni che, invece, devono essere poste sull'imballaggio o sui recipienti degli stessi additivi, distinguendo tra AA non destinati al consumatore finale e quelli destinati al consumatore finale.

In quest'ultimo caso quanto prescritto dall'articolo 23 sopra citato deve essere messo in relazione con la Parte A, punto 5 dell'Allegato II del Regolamento “additivi”, laddove si precisa che non è consentita la vendita di alcuni coloranti destinati ai consumatori finali: E123, E127, E160b, E173 ed E180.

Inoltre, tenuto conto che nella produzione degli AA e/o delle loro miscele può essere necessaria l'aggiunta di altre sostanze per svolgere una determinata funzione tecnologica, vale la pena evidenziare che nell'Allegato III del Regolamento “additivi” sono indicati gli AA ed i coadiuvanti autorizzati negli stessi additivi.

L'elenco dell'Unione di tutti gli AA è contenuto nella Parte B, punti da 1 a 3 dell'Allegato II del regolamento, istituito con il Regolamento UE 1129/2011, mentre le relative condizioni d'uso nei prodotti alimentari sono riportate nella Parte E dello stesso Allegato ove sono elencati gli AA consentiti per ognuna delle 18 categorie alimentari con il livello massimo d'impiego, se specificato, e/o le eventuali limitazioni/restrizioni fissate.

Oltre alle restrizioni ivi riportate giova rammentare l'obbligo di alcune prescrizioni poste dall'articolo 23 del Regolamento “additivi” che per la Categoria 11.4 “Edulcoranti da tavola” impone la presenza sull'etichetta di tali

edulcoranti contenenti polioli e/o aspartame e/o sale di aspartame-acesulfame delle seguenti avvertenze:

- a) polioli: “un consumo eccessivo può avere effetti lassativi”;
- b) aspartame/sale di aspartame-acesulfame: “contiene una fonte di fenilalanina”.

Al riguardo si richiamano anche le prescrizioni dell'articolo 24 e dell'Allegato V del Regolamento “additivi” relative all'etichettatura di alcuni alimenti contenenti determinati coloranti alimentari, E102, E104, E110, E122, E124 ed E129 per i quali sono necessarie informazioni aggiuntive: “può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini”.

Una descrizione più dettagliata delle categorie alimentari della Parte E dell'Allegato II più volte citato è stata messa a disposizione delle autorità degli SM per fornire loro uno strumento condiviso. Tale linea guida, ancorché non giuridicamente vincolante, dovrà essere utilizzata durante le attività del controllo ufficiale degli AA per individuare in modo univoco la categoria alimentare. (Allegato 2).

Infine, in considerazione dei continui aggiornamenti degli Allegati II e III del Regolamento CE 1333/2008, a seguito dell'evoluzione tecnologica e delle nuove valutazioni dell'EFSA, sono messi a disposizione sul sito web del Ministero della Salute il testo delle disposizioni vigenti ed il relativo elenco nonché il collegamento con la Banca dati della DGSANTE.

3.2 Aromi Alimentari (AR)

La normativa di riferimento del settore aromi è rappresentata principalmente dalle disposizioni di seguito indicate.

1. Regolamento CE 1334/2008 in seguito regolamento “aromi”;
2. Regolamento UE 872/2012 recante l'elenco delle sostanze aromatizzanti;
3. Regolamento UE 873/2012 recante le misure transitorie.

Tra le disposizioni applicabili agli aromi si ritiene opportuno citare anche il Regolamento UE 1130/2011 che nella Parte 4 riporta l'elenco degli “AA, compresi i coadiuvanti, autorizzati negli AR” da utilizzare per motivi tecnologici nella produzione degli AR e/o delle loro miscele.

Il Regolamento CE 1334/2008 che abroga le Direttive e le Decisioni precedenti, stabilisce il principio dell'elenco comunitario degli aromi e materiali di base autorizzati nell'UE, le relative condizioni per l'uso degli aromi e degli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti negli e sugli alimenti, nonché le norme di etichettatura degli aromi.

Al riguardo si rammenta che la procedura per l'inclusione nella lista comunitaria degli aromi o dei materiali di base è la stessa utilizzata anche per gli additivi e gli enzimi alimentari. Questa procedura è descritta nel Regolamento CE 1331/2008 e successivamente dettagliata con le disposizioni di cui al Regolamento UE 234/2011 ove sono stati precisati, fra l'altro, i dati specifici necessari per la valutazione del rischio degli AR.

Rispetto alle disposizioni precedenti la norma “aromi” rivede la classificazione degli aromi contenuta nella vecchia Direttiva 88/388/CE definendo anche i “precursori di aromi”, gli “altri aromi”, “i materiali di base”, nonché “gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti” e precisando, altresì, cosa debba intendersi per “appropriato procedimento fisico”. Quest'ultima definizione, di fatto, fornisce uno strumento pratico nell'accertamento dei processi utilizzati nella produzione degli aromi naturali.

Analogamente a quanto effettuato dalle norme sugli additivi il Regolamento CE 1334/2008 stabilisce anche le prescrizioni per l'etichettatura degli aromi destinati all'industria alimentare e quelli destinati alla vendita ai consumatori finali, nonché le disposizioni specifiche per l'uso del termine “naturale” (artt. 14 -17 del Regolamento CE 1334/2008).

Inoltre, in considerazione del fatto che alcune sostanze costituiscono un rischio per la salute dei consumatori, la stessa norma individua le sostanze che non possono essere aggiunte agli alimenti e quelle naturalmente presenti negli aromi e negli ingredienti alimentari per le quali sono stati fissati dei tenori massimi negli alimenti secondo le prescrizioni indicate nell'allegato III, Parte A e Parte B. Tali prescrizioni a cui si aggiungono le restrizioni stabilite nel successivo Allegato IV, Parti A e B devono essere tenute in debita considerazione dalle autorità competenti, durante le attività di verifica della conformità degli alimenti alla norma sugli AR.

Viceversa il Regolamento di esecuzione UE 872/2012 istituisce l'elenco dell'Unione delle sostanze aromatizzanti, inserendolo come Parte A dell'allegato I alla norma “aromi”; allegato che è suddiviso in sei Parti, contrassegnate dalle lettere A-F, di cui la Parte A è, in pratica, l'unica lista finora redatta.

Allo stato attuale tale Parte A contiene circa 2500 sostanze aromatizzanti di cui la maggioranza “valutate” da EFSA mentre per alcune di esse, quelle contrassegnate dalle note da 1 a 4, non si dispone del parere finale dell’EFSA perché, al tempo dell’entrata in vigore della lista comunitaria, dovevano essere presentati dati scientifici supplementari.

A seguito del completamento delle valutazioni di EFSA la Parte A in questione è oggetto di continui aggiornamenti che sono disponibili sul sito web del Ministero nella sezione dedicata agli AR:

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1171&area=sicurezzaAlimentare&menu=vuoto

Sul Portale del Ministero è disponibile sia l’elenco delle disposizioni vigenti che le circolari finora diramate, nonché il collegamento con la Banca Dati della DGSANTE’. Quest’ultima che può costituire un utile e rapido strumento di informazione sulle sostanze aromatizzanti e sulle eventuali restrizioni d’uso è disponibile, al momento solo nella versione inglese, all’indirizzo:

https://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/flavourings/eu_lists_flavourings_en

Infine il Regolamento UE 873/2012, *recante misure transitorie per quanto riguarda l’elenco dell’Unione degli aromi e dei materiali di base di cui all’allegato I del Regolamento CE 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio* dispone che i prodotti alimentari, contenenti sostanze aromatizzanti non conformi all’elenco dell’UE più volte citato, potranno essere commercializzati fino allo smaltimento delle scorte a condizione che siano legalmente in commercio o etichettati prima del 22 ottobre 2014 (cfr. articolo 1 del Regolamento UE 873/2012).

3.3 AROMI DI FUMO

Gli aromatizzanti di affumicatura o aromi di fumo sono definiti nella norma “aromi” ma godono di una disciplina a parte, di seguito indicata, sulla quale si evidenziano alcune prescrizioni/obblighi che dovranno essere oggetto di vigilanza:

1. Regolamento CE 2065/2003 o provvedimento “aromi di fumo”;
2. Regolamento CE 627/2006 sui criteri metodi di analisi;
3. Regolamento UE 1321/2013 recante l’elenco degli aromi di fumo.

Il primo provvedimento, il Regolamento CE 2065/2003 stabilisce il principio dell’elenco comunitario dei prodotti primari autorizzati, con l’esclusione di tutti gli altri, ad essere utilizzati come tali nei o sui prodotti alimentari e/o per la produzione di aromatizzanti di affumicatura derivati. Secondo la procedura descritta nello stesso regolamento, prima dell’inclusione in tale elenco, l’EFSA effettua la valutazione del rischio di ogni prodotto e dell’impiego cui esso è destinato.

Pertanto gli aromatizzanti di affumicatura, solo una volta valutati, possono essere inclusi nell’elenco dell’Unione, a condizione che non pongano problemi di sicurezza per la salute umana e non inducano in errore il consumatore.

L’art. 4, comma 2 del provvedimento “aromi di fumo” vieta la commercializzazione e l’uso di aromatizzanti di affumicatura non inclusi in tale elenco proibendo anche la commercializzazione dei prodotti alimentari ove non siano rispettate le condizioni d’impiego previste nell’autorizzazione stessa.

Sempre lo stesso provvedimento prescrive, all’art. 13, obblighi specifici per la rintracciabilità di tali aromi precisando le informazioni che devono essere trasmesse all’operatore del settore alimentare che riceve/utilizza gli aromatizzanti di affumicatura.

Al riguardo si richiama l’attenzione delle autorità competenti sull’importanza di verificare dal punto di vista documentale quanto stabilito in merito alla rintracciabilità constatando la presenza delle seguenti informazioni:

- a) il codice del prodotto autorizzato come indicato nell’elenco;
- b) le condizioni d’impiego del prodotto autorizzato;
- c) il rapporto quantitativo con il prodotto primario nel caso di un aromatizzante di affumicatura derivato. Tale rapporto deve essere espresso in termini chiari e facilmente comprensibili in modo che l’OSA che riceve l’aromatizzante di affumicatura possa utilizzarlo conformemente alle condizioni di impiego indicate nell’elenco.

In applicazione del provvedimento di cui al punto precedente si cita solo per opportuna informazione il Regolamento CE 627/2006 sui *metodi analitici convalidati per la campionatura, l’identificazione e la caratterizzazione dei prodotti primari di affumicatura*.

La terza disposizione o Regolamento di esecuzione UE 1321/2013, in pratica, istituisce l’elenco più volte citato dei

prodotti primari aromatizzanti di affumicatura autorizzati all'utilizzo come tali o sui prodotti alimentari e/o per la produzione degli aromatizzanti di affumicatura derivati. Tale elenco, redatto secondo la procedura fissata nel Regolamento CE 2065/2003, fornisce per ciascun prodotto primario autorizzato un codice univoco, la denominazione, il nome del titolare dell'autorizzazione, la descrizione e caratterizzazione del prodotto, le condizioni d'impiego e la data di inizio e scadenza dell'autorizzazione.

Al riguardo si evidenzia che le autorizzazioni dei prodotti primari aromatizzanti di affumicatura sono in vigore dal 1° gennaio 2014 con una validità di 10 anni, fino al 1° gennaio 2024.

3.4 Produzione, Deposito e Commercializzazione di Additivi Alimentari e Aromi Alimentari

L'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome del 29 aprile 2010 "*Linee guida applicative del Regolamento CE 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari*", ha stabilito che le attività di produzione, commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione di AA ed AR sono soggette a riconoscimento.

Pertanto le stesse attività, inclusa la miscelazione ed il confezionamento, già autorizzate in base a quanto stabilito dal DPR 19 novembre 1997 n.514 sono, di fatto da considerarsi riconosciute ai sensi del Regolamento CE 852/2004.

Al riguardo si rammenta che sul Sistema integrato per gli scambi, le importazioni e le strutture, SINTESIS - Strutture, sono disponibili informazioni sugli OSA riconosciuti e gli OSA in corso di riconoscimento.

4. Attuazione del Piano

L'attuazione del Piano nazionale, per le parti e negli ambiti territoriali di rispettiva competenza è affidata in base alle norme vigenti:

- alla Regione del Veneto (ACR) per la programmazione e il coordinamento delle attività di vigilanza e controllo sul territorio regionale di competenza;
- alle AULSS (ACL) per l'espletamento delle attività di vigilanza e controllo ufficiale;
- ai PCF per le attività di controllo sugli additivi ed aromi alimentari, nonché sui prodotti alimentari di origine animale presentati all'importazione;
- agli UVAC per le attività di controllo sugli AA ed AR, nonché sui prodotti alimentari di origine animale provenienti dall'Unione europea;
- all' IZSVE e all' ARPAV, laboratori designati dall'Autorità competente per il controllo ufficiale, per l'effettuazione delle analisi di laboratorio;
- all' ISS per la valutazione dell'esposizione agli AA e agli AR della popolazione italiana e per le eventuali revisioni di analisi sui campioni di alimenti non conformi (controversia ai sensi dell'art. 8 del D. Lgs. N. 27/2021).

5. ARTICOLAZIONE DEL PIANO

5.1. Programmazione regionale

Al fine di organizzare ed effettuare controlli omogenei su tutto il territorio la Regione del Veneto ha predisposto, secondo le indicazioni del Piano nazionale, il presente Piano Regionale di controllo ufficiale che comprende sia la verifica degli additivi che degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo, come materia prima ed il loro impiego negli alimenti, nonché la verifica delle sostanze dell'Allegato III del Regolamento CE 1334/2008.

Si individua, come referente regionale per il coordinamento del piano, il Dr. Michele Bricchese, direttore dell'Unità Organizzativa Veterinaria e Sicurezza Alimentare (UOVSA) incardinata nella Direzione Prevenzione Sicurezza alimentare Veterinaria dell'Area Sanità e sociale della Regione del Veneto e come laboratori designati per l'esecuzione delle analisi dei campioni i laboratori dell'ARPAV e dell'IZSVE, nel rispetto di quanto stabilito dall'art. 37 del Regolamento CE 625/2017.

Come prevede il Piano nazionale, il Piano regionale sarà trasmesso al Ministero della Salute - DGISAN - Ufficio 6 e all'ISS - Dipartimento Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare.

5.2 Criteri per l'individuazione degli AA e degli AR come materia prima, dei prodotti alimentari contenenti AA e AR, nonché di alcune sostanze soggette a restrizioni/limitazioni considerate nel redigere il Piano regionale:

Nella redazione del Piano regionale sono stati esaminati anche le comunicazioni dei laboratori designati, relativamente a gli esiti analitici dei controlli svolti negli anni precedenti e le notifiche di allerta che hanno

coinvolto gli AA e gli AR.

Il controllo ufficiale comprende per i due settori interessati controlli documentali, controlli di identità e controlli fisici.

La programmazione dei CU deve prevedere tra l'altro:

- verifica degli AA e degli AR, come materia prima, presso gli impianti di produzione/confezionamento/deposito e/o presso gli utilizzatori;
- verifica degli AA e degli AR negli alimenti, in base alle categorie alimentari indicate nel Regolamento UE 1129/2011;
- verifica di talune sostanze indesiderabili quali gli IPA;
- verifica delle sostanze di cui all'allegato III del Regolamento "aromi".

5.3 Controlli degli AA e degli AR

I controlli degli AA e degli AR interessano tutta la filiera alimentare, compresa l'importazione, e includono le verifiche di seguito indicate nello schema redatto a titolo esemplificativo

Controlli documentali	Verifica certificati ufficiali	Per gli AROMI di FUMO verificare il codice univoco del prodotto autorizzato, come indicato nell'elenco del regolamento UE n.1321/2013. Tale elenco indica, fra l'altro, la denominazione del prodotto e le condizioni d'impiego
Controlli di identità	Esame visivo per verificare il contenuto e l' etichettatura di una partita	Per gli ADDITIVI verificare se le informazioni presenti sui documenti di accompagnamento della partita o sull'imballaggio o recipienti siano in linea con il contenuto e la destinazione d'uso: consumatore finale e/o OSA
Controlli fisici	Verifica analitica	Vedi Tabelle Riepilogative del Veneto
Controlli sul corretto utilizzo	Verifica dell'autocontrollo	Valutazione dei documenti e delle registrazioni dell'OSA, in tempo reale

In pratica i controlli documentali e di identità degli AA e degli AR, come materie prime, sono finalizzati alla verifica della conformità alle prescrizioni generali dei Regolamenti CE 1333/2008 e 1334/2008 sull'etichettatura, sia nella fase della produzione/deposito/confezionamento, sia nella fase di utilizzo presso l'OSA, cioè a seconda della loro destinazione d'uso: consumatore finale o industria alimentare.

Il controllo documentale e d'identità degli aromi di fumo è finalizzato al riscontro dei dati previsti dal Regolamento di esecuzione UE 1321/2012 per ognuno dei dieci aromi di fumo autorizzati ed alla verifica della conformità alle prescrizioni generali sull'etichettatura, nonché alle disposizioni specifiche del Regolamento CE 2065/2003 sulla rintracciabilità.

5.3.1 Controlli degli AA come materia prima

Il controllo degli AA tal quali prima del loro impiego da parte degli utilizzatori nella produzione dei prodotti alimentari tiene conto dei seguenti aspetti:

- additivi prodotti/confezionati nella Regione;
- additivi utilizzati con maggiore frequenza presso gli OSA presenti nel territorio (controllo dell'AA come materia prima presso l'azienda utilizzatrice);
- additivi il cui impiego è consentito in più categorie di alimenti o filiere;
- additivi contenenti alluminio.

5.3.2 Controlli dei prodotti alimentari contenenti AA

Il controllo dei prodotti alimentari finalizzato alla verifica delle condizioni d'impiego degli additivi alimentari tiene conto dei seguenti aspetti.

- Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA con un livello massimo stabilito;
- prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA riconosciuti quali allergeni;
- prodotti alimentari destinati a fasce vulnerabili di popolazione (es. alimenti per lattanti e prima infanzia, alimenti per fini medici speciali).
- prodotti alimentari che necessitano di specifiche avvertenze sanitarie in etichetta (es. aspartame, polioli);
- prodotti alimentari di particolare interesse produttivo a livello territoriale (es. salame, soppressa, prodotti affumicati, prodotti della pesca, crostacei);
- prodotti alimentari oggetto di allerta negli anni precedenti;
- prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA la cui assunzione giornaliera totale potrebbe risultare per la popolazione italiana generale e/o per le cosiddette fasce “a rischio” superiore alla DGA.

Al fine di individuare gli AA per i quali potrebbe essere superata la DGA si può fare riferimento alla relazione della Commissione europea sui livelli di assunzione degli additivi alimentari nell’Unione europea (2001) ed ai pareri dell’EFSA (disponibili sul sito web: www.efsa.europa.eu/it).

5.3.3 Controlli degli aromi alimentari come materia prima

Il controllo degli AR, come materia prima, prima del loro impiego da parte degli utilizzatori nella produzione dei loro prodotti alimentari tiene conto dei seguenti aspetti:

- aromi prodotti/confezionati nella Regione;
- aromi, compresi gli aromi di fumo, utilizzati con maggior frequenza presso gli OSA presenti nel territorio (controllo dell’AR come materia prima presso l’azienda utilizzatrice).

5.3.4 Controlli dei prodotti alimentari contenenti aromi

Il controllo dei prodotti alimentari finalizzato alla verifica delle condizioni d’impiego degli aromi tiene conto dei seguenti aspetti.

- prodotti alimentari ove sono naturalmente presenti sostanze di cui all’allegato III del regolamento aromi;
- prodotti alimentari nei quali sono utilizzati sostanze aromatizzanti con limitazioni dell’uso (ad esempio la caffeina);
- prodotti alimentari contenenti sostanze aromatizzanti che necessitano di specifiche avvertenze sanitarie in etichetta (ad esempio l’acido glicirrizico);
- prodotti alimentari destinati a fasce vulnerabili di popolazione (es. alimenti consumati dai bambini);
- prodotti alimentari di particolare interesse produttivo a livello territoriale (es. formaggi, prodotti a base di carne, prodotti della pesca affumicati);
- prodotti alimentari oggetto di allerta negli anni precedenti.

I controlli ufficiali di cui al presente capitolo 5.3 su AA e AR come materia prima, nonché per la verifica strutturale/gestionale in sede di riconoscimento dello stabilimento e verifica del mantenimento dei requisiti, vengono effettuati mediante l’uso di apposita lista di riscontro CL (Allegato 3); i controlli ufficiali sull’utilizzo e sui prodotti alimentari contenenti AA e/o AR vengono effettuati mediante l’uso di apposita lista di riscontro CL (Allegato 4): le liste dovranno essere allegate al verbale di Controllo Ufficiale. Per quanto riguarda gli stabilimenti produttori di AA/AR la frequenza dei controlli è stabilita nell’allegato 3 delle “Linee guida per il controllo ufficiale ai sensi dei Regolamenti (CE) 882/2004 e 854/2004” rep. atti 212/CSR del 10 novembre 2016 recepito con DGR 1915/17. Negli stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. 853/2004 deve essere fatta una verifica del corretto utilizzo di AA/AR almeno una volta l’anno; in stabilimenti registrati al dettaglio, deve essere effettuata una verifica del corretto utilizzo di AA/AR ad ogni controllo ufficiale (eseguito con la tecnica dell’ispezione o dell’audit).

5.4 Controllo analitico

Il controllo analitico degli AA tal quali è finalizzato alla verifica della conformità a quanto prescritto dai Regolamenti UE 1130/2011 e 231/2012, sia presso la produzione/deposito/confezionamento degli stessi, sia presso gli OSA che li impiegano

Il controllo analitico degli AA negli alimenti nei quali trovano impiego è finalizzato alla verifica del corretto uso dell’AA (livello massimo e categoria di alimenti) e all’individuazione di eventuali utilizzi illegali.

Il controllo analitico degli AR come materia prima e nei prodotti alimentari è finalizzato alla verifica rispettivamente di quanto indicato dal regolamento UE 1130/2011 ed alle sostanze di cui all’allegato III del

Regolamento CE 1334/2008, nonché ad alcuni contaminanti per gli aromi di fumo.

5.4.1 Controllo analitico degli AA come materia prima

Il controllo analitico riguarda la determinazione di uno o più dei seguenti parametri:

- allergeni eventualmente presenti anche nei supporti;
- alluminio;
- metalli pesanti;
- parametri specifici dell'AA (es. solventi residui, formaldeide).

Di seguito si riportano alcuni AA che per il loro diffuso impiego nell'industria alimentare essendo di particolare interesse anche come possibile veicolo di contaminanti sono stati inclusi nella programmazione regionale.

N. di riferimento	Denominazione	Categoria funzionale	Parametro /Limite
E120	Acido carminico, carminio	Coloranti	Arsenico non più di 1 mg/kg Piombo non più di 1,5 mg/kg Mercurio non più di 0,5 mg/kg Cadmio non più di 0,1 mg/kg
E160a (iv)	Caroteni derivati dalle alghe		Piombo non più di 2 mg/kg
E160b	Annatto, bissina, norbissina	Coloranti	Arsenico non più di 3 mg/kg Piombo non più di 2 mg/kg Mercurio non più di 1 mg/kg Cadmio non più di 1 mg/kg
E172	Ossidi ed idrossidi di ferro	Coloranti	Arsenico non più di 3 mg/kg Cadmio non più di 1 mg/kg Cromo non più di 100 mg/kg Rame non più di 50 mg/kg Piombo non più di 10 mg/kg Mercurio non più di 1 mg/kg Nichel non più di 200 mg/kg Zinco non più di 100 mg/kg
E 322	Lecitine	Emulsionante	Arsenico non più di 3 mg/kg Piombo non più di 2 mg/kg Mercurio non più di 1 mg/kg
E410	Farina di semi di carrube	Stabilizzante, emulsionante, etc	Arsenico /non più di 3 mg/kg Piombo /non più di 2 mg/kg Mercurio /non più di 1 mg/kg Cadmio /non più di 1 mg/kg
E 412	Farina di semi di guar	Stabilizzante, emulsionante, etc	Arsenico /non più di 3 mg/kg Piombo /non più di 2 mg/kg Mercurio /non più di 1 mg/kg Cadmio /non più di 1 mg/kg
E466	Carbossimetilcellulosa sodica, carbossimetilcellulosa, gomma di cellulosa	Stabilizzante, emulsionante, etc	Arsenico /non più di 3 mg/kg Piombo /non più di 2 mg/kg Mercurio /non più di 1 mg/kg Cadmio /non più di 1 mg/kg

5.4.2 Controllo analitico dei prodotti alimentari che contengono AA

Il controllo analitico che può riguardare la determinazione di uno o più AA nello stesso prodotto alimentare ha lo scopo di verificare:

- l'impiego di AA non presenti nell'elenco dell'Unione;
- l'impiego di AA presenti nell'elenco UE ma non consentiti nello specifico prodotto alimentare di cui alle categorie del Regolamento UE 1129/2011;
- l'impiego di AA con livello massimo, laddove stabilito;
- il contenuto di alluminio proveniente dai coloranti che possono essere utilizzati sotto forma di pigmenti coloranti;
- la corretta dichiarazione in etichetta degli AA.

Nella pianificazione regionale vengono prese in considerazione le verifiche sulle categorie alimentari riportate nella tabella seguente:

Numero E	Denominazione/categoria funzionale	Categoria alimentare
E 100-E 180	Coloranti	05 - Prodotti di confetteria 06.3 - Cereali da colazione 8.1 - Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 8.2 - Preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 14.1.4 - Bevande aromatizzate 17.0 - Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE
E 200 E 202	Acido sorbico e sorbato di potassio	04.2.2 - Ortofrutticoli sottaceto, sott'olio o in salamoia 04.2.5 -Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi 14 – Bevande
E210-213	Acido benzoico e suoi Sali	04.2.2 - Ortofrutticoli sottaceto, sott'olio o in salamoia 04.2.5 -Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi 14 – Bevande
E 220 – E 228	Anidride solforosa e suoi sali	04.2.5 - Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi 04.2.6 - Prodotti trasformati a base di patate 08.1 – Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 08.2 - Preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 09.1.2 - Molluschi e crostacei non trasformati 09.2 - Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei 12. - Sali, spezie, zuppe, minestre, salse, insalate, prodotti a base di proteine 14.2 - Bevande alcoliche, incluse le bevande analoghe analcoliche o a basso tenore alcolico
E 249 – E 252	Nitriti Nitriti	08.1 – Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 (*) 08.2 - Preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 (*) 08.3 - Prodotti a base di carne
E 300-302	Acido ascorbico e suoi Sali	09. - Pesce e prodotti della pesca (**)
E 950-E962	Edulcoranti	05.2 - Altri prodotti di confetteria, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito 05.3 - Gomme da masticare (chewing-gum) 5.4 - Decorazioni, ricoperture e ripieni, tranne i ripieni a base di frutta di cui alla categoria 4.2.4 14.1 -Bevande analcoliche 17.0 - Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE

(*) Concentrazioni di nitrati fino a 40 mg/kg sono dovute a presenza naturale

(**) L'acido ascorbico può essere utilizzato *quantum satis* ovvero fino a 300 mg/kg, così come indicato dalla Commissione europea (cfr. nota del 17 settembre 2018). Tale ricerca va effettuata in associazione alla ricerca di istamina (unica aliquota non ripetibile costituita da 9 UC di 100gr. cadauna per consentire entrambe le ricerche di laboratorio).

Una descrizione più dettagliata delle categorie di alimenti ove possono essere aggiunti gli AA è riportata nella linea guida, **“Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No**

5.4.3 Controllo analitico degli AR come materia prima

Il controllo analitico degli aromi tal quali, da effettuarsi nella fase di produzione/confezionamento e/o presso gli utilizzatori, riguarda la determinazione di uno o più dei seguenti parametri:

- sostanze naturalmente presenti di cui all'Allegato III del Regolamento quadro
- allergeni eventualmente presenti nei supporti;
- additivi alimentari, compresi i coadiuvanti, di cui alla Parte 4 del Regolamento UE 1130/2011.

Per gli **aromi di fumo** il controllo analitico riguarderà la determinazione degli IPA normati: *benzo(a)pirene* e di *benzo(a)antracene*.

5.4.4 Controllo analitico dei prodotti alimentari che contengono AR

Il controllo analitico dei prodotti alimentari finalizzato alla verifica delle condizioni d'impiego degli AR tiene conto prevalentemente dei seguenti aspetti:

- Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati aromi e/o ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti contenenti naturalmente le sostanze di cui all'allegato III del regolamento aromi;
- Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati aromi sottoposti a restrizioni (ad esempio caffeina, teobromina).

Sulla base dei criteri elencati potranno essere fornite, con l'ausilio dell'ISS e dei laboratori designati, indicazioni specifiche sull'attività analitica.

5.5 Numero dei campioni da sottoporre ad analisi

Come più volte sottolineato i controlli ufficiali, così come definiti dalla normativa vigente, possono comprendere anche il prelievo di campioni per l'analisi; prelievo da effettuare in tutte le fasi della produzione, della trasformazione, della distribuzione degli additivi e degli aromi alimentari tal quali e dei prodotti alimentari, ivi compresa l'importazione.

Il piano nazionale ha previsto una la distribuzione dei campioni da sottoporre ad analisi per ogni Regione/Provincia Autonoma che è riportata nelle tabelle di cui all'**Allegato 1**. Il numero di campioni ivi indicato deve essere inteso come il numero minimo di campioni da effettuarsi per ogni anno, salvo modifiche o integrazioni del Piano nazionale; la ripartizione del numero di campioni nella tabella allegata è stata effettuata in base al numero di abitanti di ogni singola Regione/Provincia Autonoma.

Nell'ambito del proprio piano di controllo, la Regione del Veneto ha ripartito, nel corso dell'anno, il numero di campioni sul territorio sia per gli AA ed AR tal quali che per categoria alimentare in modo da garantire la rappresentatività degli alimenti maggiormente diffusi a livello regionale (**Allegato 1 BIS**).

Fermo restando che il numero minimo di campioni deve essere comunque garantito le AACCLL, sentiti gli uffici regionali qualora necessario, potranno variare in funzione della propria realtà produttiva le matrici e il numero di campioni.

5.6 Risultati analitici ed interpretazione degli esiti

Le analisi sui campioni di AA ed AR tal quali e di prodotti alimentari sono effettuate dai laboratori di ARPAV e IZSVE, designati dall'Autorità Competente Regionale per il controllo ufficiale, come già indicato al punto 5.3.2., l'ISS fornirà il proprio supporto tecnico a tali Laboratori del Controllo ufficiale.

Poiché dai dati analitici finora pervenuti risulta che su uno stesso campione di alimento possono essere effettuate diverse determinazioni analitiche, come nel caso della ricerca contemporanea di più coloranti e/o edulcoranti, si sottolinea la necessità di procedere a verifiche mirate evitando analisi prive di significato.

Per l'aggiornamento sulla disponibilità di altri laboratori ufficiali che dispongono metodi accreditati si rimanda alla consultazione del sito web di Accredia “www.accredia.it” mentre l'ISS provvederà a distribuire, qualora necessario, i metodi normati oppure, se disponibili, quelli validati ai laboratori designati.

5.7 Trasmissione dei risultati dei controlli

Al fine di assicurare il corretto coordinamento delle attività di ispezione e controllo da parte del Ministero della salute e la successiva programmazione degli interventi per gli anni successivi, la Regione del Veneto, predispon

una relazione annuale comprensiva di tutte le attività svolte in attuazione del Piano nazionale.

Nell'ambito della suddetta relazione sono indicati i provvedimenti adottati nel caso siano riscontrate non conformità durante le verifiche e/o a seguito del controllo analitico. Tale relazione verrà inviata ogni anno al Ministero - DGISAN - Ufficio 6 e all'ISS - Dipartimento Sicurezza alimentare, Nutrizione, Sanità Pubblica Veterinaria- Reparto "Sicurezza chimica degli alimenti".

Al fine della predisposizione della relazione anzidetta, i servizi delle AULSS provvederanno a inserire nel gestionale informatico regionale in uso i dati relativi agli specifici controlli di cui al punto 5.3 e 5.5 e ad inviare al referente regionale del piano tutta la documentazione relativa a non conformità accertata e alle azioni intraprese.

I dati relativi alle attività di controllo eseguite nell'ambito del Piano vengono trasmessi annualmente utilizzando il NSIS, il termine di scadenza per l'invio dei dati da parte dei Laboratori e delle AULS è il 31 gennaio dell'anno successivo a cui si riferiscono i dati stessi e il successivo 28 febbraio per la loro validazione da parte della Regione.

L'ISS provvederà ad analizzare ed inviare l'elaborazione dei dati al Ministero della salute, entro il successivo 30 aprile, al fine di consentire alla DGISAN di redigere il rapporto finale da pubblicare ed inserire nel PCNP, entro il mese di giugno seguente.

5.8 Riferimenti disposizioni vigenti

Nell'Allegato 2 del presente Piano regionale sono riportati i riferimenti non esaustivi della legislazione vigente in materia di additivi ed aromi alimentari distinta in 7 sezioni riguardanti: 1) la valutazione e l'autorizzazione comunitaria degli AA ed AR; 2) l'autorizzazione nazionale degli stabilimenti di produzione di additivi ed aromi alimentari; 3) la norma "additivi" e le liste degli AA autorizzati; 4) i requisiti di purezza che devono rispettare gli additivi per poter essere impiegati negli alimenti; 5) gli additivi ed i coadiuvanti autorizzati negli additivi e negli aromi alimentari; 6) la norma "aromi" e la lista delle sostanze aromatizzanti autorizzate; 7) le disposizioni riguardanti gli aromi di fumo.

Di seguito sono indicati i recapiti dei referenti del Piano Nazionale presso l'ISS ed il Ministero e del Piano Regionale presso l'Unità Organizzativa Veterinaria e Sicurezza Alimentare:

Istituto Superiore di Sanità

- Dott. Paolo Stacchini paolo.stacchini@iss.it
- Dott.ssa Ilaria Altieri ilaria.altieri@iss.it
Tel. 06 4990 2650

Ministero della Salute

- Dott.ssa Monica Capasso m.capasso@sanita.it
- Dr.ssa Marinella Collauto m.collauto@sanita.it
Tel. 06 5994 6617
- Dott.ssa Maria Carmela Amico mc.amico@sanita.it
Tel. 06 5994 6643

Regione del Veneto

- Dr. Michele Brichese michele.brichese@regione.veneto.it
Tel. 041 2791303

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

- Dr. Roberto Angeletti rangeletti@izsvenezie.it
Tel. 049 8084346

Allegato 1 - Sezione A (Additivi Alimentari)

Regione o Provincia Autonoma	AA tal quale	Prodotto alimentare	Totali
Abruzzo	4	18	22
Basilicata	3	12	15
Provincia di Bolzano	3	12	15
Calabria	7	27	2
Campania	22	90	112
Emilia Romagna	15	63	78
Friuli Venezia Giulia	4	18	22
Lazio	20	81	101
Liguria	7	27	34
Lombardia	35	144	179
Marche	7	27	34
Molise	3	12	15
Piemonte	15	63	78
Puglia	15	63	78
Sardegna	7	27	34
Sicilia	18	72	90
Toscana	13	54	67
Provincia di Trento	3	12	15
Umbria	3	12	15
Valle d' Aosta	3	12	15
Veneto	18	72	90
TOTALE	225	918	1143

Sezione B (Aromi Alimentari)

Regione o Provincia Autonoma	AR tal quale*	Prodotto alimentare	Totali
Abruzzo	2	8	
Basilicata	2	8	
Provincia di Bolzano	2	8	
Calabria	2	8	
Campania	2	8	
Emilia Romagna	2	8	
Friuli Venezia Giulia	2	8	
Lazio	2	8	
Liguria	2	8	
Lombardia	2	8	
Marche	2	8	
Molise	2	8	
Piemonte	2	8	
Puglia	2	8	
Sardegna	2	8	
Sicilia	2	8	
Toscana	2	8	
Provincia di Trento	2	8	
Umbria	2	8	
Valle d' Aosta	2	8	
Veneto	2	8	
TOTALE	42	168	

(*) La colonna relativa "AR tal quale" include anche gli aromi di fumo il cui il controllo analitico dovrà comprendere la verifica dei limiti di Benzopirene e di Antracene.

Allegato 1 BIS

CAMPIONI PREVISTI PER REGIONE VENETO SU:

- ADDITIVI ALIMENTARI TAL QUALI E SU PRODOTTI ALIMENTARI

ADDITIVI ALIMENTARI TOTALI VENETO: 90
ADDITIVI ALIMENTARI NEGLI ALIMENTI: 72
ADDITIVI ALIMENTARI TAL QUALI: 18

- AROMI ALIMENTARI TAL QUALI E SU PRODOTTI ALIMENTARI

AROMI ALIMENTARI TOTALI VENETO: 11
AROMI ALIMENTARI NEGLI ALIMENTI: 8
AROMI ALIMENTARI TAL QUALI: 3

**RIPARTIZIONE DEI CAMPIONI PER AULSS – SVIAOA
PER RICERCA IN ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE
di COLORANTI, ASCORBATI, NITRITI /NITRATI, SOLFITI, POLIFOSFATI**

AZIENDA ULSS –SVET	hamburger, carne macinata, salsiccia	Prosciutto formaggio fuso	cotto,	Periodo di prelievo
1	3	1		
2	7	4		
3	3	1		
4	3	1		
5	5	1		
6	8	4		
7	3	1		
8	5	1		
9	8	4		
TOTALI	45	18		

**RIPARTIZIONE DEI CAMPIONI PER AULSS – SVIAOA
PER RICERCA IN PRODOTTI DELLA PESCA
(prodotto ittico congelato/surgelato, fresco, conservato, preparazione)
di POLIFOSFATI su campioni delle tipologie citate
e di SOLFITI su campioni di prodotto ittico congelato/surgelato**

AZIENDA ULSS – SVET	NUMERO CAMPIONI	PERIODO DI PRELIEVO
1	1	
2	5	
3	6	
4	3	
5	5	
6	6	
7	1	
8	4	
9	5	
TOTALI	36	

**RIPARTIZIONE DEI CAMPIONI PER AULSS – SIAN
PER LA RICERCA SU AROMI ALIMENTARI TAL QUALI
E LA RICERCA DI AROMI ALIMENTARI N ALIMENTI NON DI ORIGINE ANIMALE**

AZIENDA AULSS – SIAN	ADDITIVI ALIMENTARI come materia prima	AROMI come materia prima	ADDITIVI+AROMI in alimenti non di origine animale
1	1		1
2	3	1	4
3	2		2
4	1		1
5	2		2
6	4	1	5
7	1		1
8	2		2
9	3	1	4
TOTALI	19	3	22

Allegato 2

**A. DISPOSIZIONI UE RIGUARDANTI LA VALUTAZIONE E L'AUTORIZZAZIONE
DEGLI AA E AR**

Regolamento UE 234/2011 della Commissione del 10 marzo 2011 che attua il Regolamento CE 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari (GUUE serie L 64 dell'11 marzo 2011)

Regolamento CE 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari (GUUE serie L 354 del 31 dicembre 2008).

**B. DISPOSIZIONI NAZIONALI RIGUARDANTI L'AUTORIZZAZIONE ALLA PRODUZIONE, AL
DEPOSITO E ALLA COMMERCIALIZZAZIONE DI AA E AR**

Accordo 29 aprile 2010 - Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome relativo a "Linee guida applicative del Regolamento 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari" Rep. Atti n.59 /CSR (GU n. 121 del 26 maggio 2010)

Decreto 5 febbraio 1999 - Fissazione dei requisiti igienico-sanitari che devono possedere gli stabilimenti di produzione, di commercializzazione e di deposito degli additivi alimentari e degli aromi. (GU n. 89 del 17 aprile 1999)

DPR 19 novembre 1997, 514 - Regolamento recante disciplina del procedimento di autorizzazione alla produzione, commercializzazione e deposito di additivi, a norma dell'articolo 20, comma 8 della legge 15 marzo 1997, n. 59. (GU n. 60 del 13 marzo 1998).

C. REGOLAMENTO AA E LISTE DEGLI AA AUTORIZZATI NEGLI ALIMENTI

Regolamento UE 891/2019 della Commissione del 28 maggio 2019 che modifica gli allegati I e II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la categoria funzionale «stabilizzanti» e l'impiego del lattato ferroso (E 585) sul fungo *Albatrellus ovinus* usato come ingrediente alimentare nei paté di fegato svedesi (GUUE serie L 142 del 29 maggio 2019)

Regolamento UE 2019/801 della Commissione del 17 maggio 2019 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di mono e digliceridi degli acidi grassi (E 471) su alcuni tipi di frutta fresca (GUUE serie L 132 del 20 maggio 2019)

Regolamento UE 800/2019 della Commissione del 17 maggio 2019 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'estensione dell'uso dell'acido carminico, carminio (E 120) in alcuni prodotti a base di carne tradizionali nei territori francesi d'oltremare (GUUE serie L 132 del 20 maggio 2019)

Regolamento UE 1497/2018 della Commissione dell'8 ottobre 2018 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la categoria di alimenti 17 e l'uso degli additivi alimentari negli integratori alimentari (GUUE serie L 253 del 9 ottobre 2018) Rettifica GUUE serie L 60 del 28 febbraio 2019

Regolamento UE 1481/2018 della Commissione del 4 ottobre 2018 che modifica gli allegati II e III del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda il gallato d'ottile (E 311) e il gallato di dodecile (E 312) (GUUE serie L 251 del 5 ottobre 2018)

Regolamento UE 2018/1472 della Commissione del 28 settembre 2018 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del Regolamento UE 231/2012 della Commissione per quanto riguarda la sostanza E 120 Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio (GUUE serie L 247 del 3 ottobre 2018)

Regolamento UE 1461/2018 della Commissione del 28 settembre 2018 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del Regolamento UE 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'uso dell'idrossipropilcellulosa a bassa sostituzione (L-HPC) negli integratori alimentari (GUUE serie L 245 del 1 ottobre 2018)

Regolamento UE 682/2018 della Commissione del 4 maggio 2018 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso del poliricinoleato di poliglicerolo (E 476) nelle salse Emulsionate (GUUE serie L 116 del 7 maggio 2018)

Regolamento UE 677/2018 della Commissione del 3 maggio 2018 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso della taumatina (E 957) come esaltatore di sapidità in determinate categorie di alimenti (GUUE serie L 114 del 4 maggio 2018)

Regolamento UE 98/2018 della Commissione del 22 gennaio 2018 che modifica gli allegati II e III del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del Regolamento UE 231/2012 della Commissione per quanto riguarda il sorbato di calcio (E 203) (GUUE serie L 17 del 23 gennaio 2018)

Regolamento UE 97/2018 della Commissione del 22 gennaio 2018 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso degli edulcoranti nei prodotti da forno fini (GUUE serie L 17 del 23 gennaio 2018)

Regolamento UE 74/2018 della Commissione del 17 gennaio 2018 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di acido fosforico – fosfati – di- tri- e polifosfati (E 338-452) nelle preparazioni congelate di carni su spiedi verticali (GUUE serie L 13 del 18 gennaio 2018)

Regolamento UE 1399/2017 della Commissione del 28 luglio 2017 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del Regolamento UE 231/2012 della Commissione per quanto riguarda il poliaspartato di potassio (GUUE serie L 199 del 29 luglio 2017)

Regolamento UE 1271/2017 della Commissione, del 14 luglio 2017, che modifica l'allegato III del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso del biossido di silicio (E 551) nel nitrato di potassio (E 252) (GUUE serie L 184 del 15 luglio 2017)

Regolamento UE 1270/2017 della Commissione del 14 luglio 2017 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso del carbonato di potassio (E 501) su ortofrutticoli sbucciati, tagliati e sminuzzati (GUUE serie L 184 del 15 luglio 2017)

Regolamento UE 874/2017 della Commissione del 22 maggio 2017 che modifica l'allegato III del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di butano (E 943a), isobutano (E

943b) e propano (E 944) nelle preparazioni di coloranti (GUUE serie L 134 del 23 maggio 2017)

Regolamento UE 871/2017 della Commissione del 22 maggio 2017 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di acido fosforico — fosfati — di- tri e polifosfati (E 338-452) in alcune preparazioni di carni (GUUE serie L 134 del 23 maggio 2017)

Regolamento UE 839/2017 della Commissione del 17 maggio 2017 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'uso di nitriti (E 249 — 250) nella «*golonka peklowana*» (GUUE serie L 125 del 18 maggio 2017)

Regolamento UE 335/2017 della Commissione del 27 febbraio 2017 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso dei glicosidi steviolici (E 960) come dolcificante in alcuni prodotti di confetteria a ridotto apporto energetico (GUUE serie L 50 del 28 febbraio 2017)

Regolamento UE 1776/2016 della Commissione del 6 ottobre 2016 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di sucralosio (E 955) come esaltatore di sapidità in gomme da masticare (chewing-gum) con zuccheri aggiunti o polioli (GUUE serie L 272 del 7 ottobre 2016)

Regolamento UE 691/2016 della Commissione del 4 maggio 2016 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'uso di additivi alimentari nei caseinati alimentari (GUUE serie L 120 del 5 maggio 2016)

Regolamento UE 683/2016 della Commissione del 2 maggio 2016 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di acido propionico e propionati (E 280 — 283) nelle tortillas (GUUE serie L 117 del 3 maggio 2016)

Regolamento UE 479/2016 della Commissione del 1° aprile 2016 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso dei glicosidi steviolici (E 960) come dolcificante in alcune bevande a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti (GUUE serie L 87 del 2 aprile 2016)

Regolamento UE 441/2016 della Commissione del 23 marzo 2016 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di glicosidi steviolici (E 960) come edulcorante nella senape (GUUE serie L 78 del 24 marzo 2016)

Regolamento UE 324/2016 della Commissione del 7 marzo 2016 che modifica e rettifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di determinati additivi alimentari consentiti in tutte le categorie di alimenti (GUUE serie L 61 dell'8 marzo 2016)

Regolamento UE 263/2016 della Commissione del 25 febbraio 2016 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne la denominazione della categoria di alimenti 12.3 «Aceti» (GUUE serie L 50 del 26 febbraio 2016)

Regolamento UE 56/2016 della Commissione del 19 gennaio 2016 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso degli estratti di rosmarino (E 392) nei grassi da spalmare (GUUE serie L 13 del 20 gennaio 2016)

Regolamento UE 1832/2015 della Commissione del 12 ottobre 2015 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso dell'eritritolo (E 968) come esaltatore di sapidità in bevande aromatizzate a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti (GUUE serie L 266 del 13 ottobre 2015)

Regolamento UE 1739/2015 della Commissione del 28 settembre 2015 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'impiego del tartrato di ferro come antiagglomerante nel sale e nei suoi succedanei (GUUE serie L 253 del 30 settembre 2015)

Regolamento UE 1378/2015 della Commissione dell'11 agosto 2015 che modifica l'allegato II del Regolamento

CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio riguardo all'impiego di riboflavine (E 101) e caroteni (E 160a) in fiocchi e granuli di patate secchi (GUUE serie L 213 del 12 agosto 2015)

Regolamento UE 1362/2015 della Commissione del 6 agosto 2015 che modifica l'allegato III del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio riguardo all'uso del diossido di silicio (E 551) negli estratti di rosmarino (E 392) (GUUE serie L 210 del 7 agosto 2015)

Regolamento UE 649/2015 della Commissione del 24 aprile 2015, che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'impiego di L-leucina come eccipiente per edulcoranti da tavola in compresse (GUUE serie L 107 del 25 aprile 2015)

Regolamento UE 647/2015 della Commissione, del 24 aprile 2015, che modifica e rettifica gli allegati II e III del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di determinati additivi alimentari (GUUE serie L 107 del 25 aprile 2015)

Regolamento UE 639/2015 della Commissione del 23 aprile 2015 che modifica l'allegato III del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di biossido di silicio (E 551) nel copolimero a innesto di alcole polivinilico-polietilenglicole (E 1209) (GUUE serie L 106 del 24 aprile 2015)

Regolamento UE 2015/538 della Commissione del 31 marzo 2015 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di acido benzoico — benzoati (E 210-213) nei gamberetti cotti in salamoia (GUUE serie L 88 del 1 aprile 2015)

Regolamento UE 537/2015 della Commissione del 31 marzo 2015 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di pigmenti di alluminio di cocciniglia, acido carminico e vari tipi di carminio (E 120) in alimenti dietetici destinati a fini medici speciali (GUUE serie L 88 del 1° aprile 2015)

Regolamento UE 1093/2014 della Commissione del 16 ottobre 2014 che modifica e corregge l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di determinati coloranti in formaggi stagionati aromatizzati (GUUE serie L 299 del 17 ottobre 2014)

Regolamento UE 1092/2014 della Commissione del 16 ottobre 2014 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego degli edulcoranti in alcune creme da spalmare a base di frutta e ortaggi (GUUE serie L 299 del 17 ottobre 2014)

Regolamento UE 1084/2014 della Commissione del 15 ottobre 2014 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego dei difosfati (E 450) come agenti lievitanti e regolatori di acidità negli impasti lievitati pronti (GUUE serie L 298 del 16 ottobre 2014)

Regolamento UE 969/2014 della Commissione del 12 settembre 2014 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di ascorbato di calcio (E 302) e alginato di sodio (E 401) in taluni ortofruttili non trasformati (GUUE serie L 272 del 13 settembre 2014)

Regolamento UE 957/2014 della Commissione del 10 settembre 2014 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda la cancellazione degli esteri dell'acido montanico (E 912) (GUUE serie L 270 dell'11 settembre 2014)

Regolamento UE 923/2014 della Commissione del 25 agosto 2014 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di pigmenti coloranti di alluminio di riboflavine (E101) e cocciniglia, acido carminio, vari tipi di carminio (E120) in determinate categorie di alimenti e l'allegato del Regolamento UE 231/2012 in merito alle specifiche per le riboflavine (E101) (GUUE serie L 252 del 26 agosto 2014)

Regolamento UE 685/2014 della Commissione del 20 giugno 2014 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda il copolimero a innesto di alcole polivinilico-polietilenglicole nei complementi alimentari solidi (GUUE serie L 182 del 21 giugno 2014)

Regolamento UE 601/2014 della Commissione del 4 giugno 2014 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti alimentari della carne e l'uso di determinati additivi alimentari nelle preparazioni di carni (GUUE serie L 166 del 5 giugno 2014)

Regolamento UE 506/2014 della Commissione del 15 maggio 2014 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'etil lauroil arginato come conservante in alcuni prodotti a base di carne trattati termicamente (GUUE serie L 145 del 16 maggio 2014)

Regolamento UE 505/2014 della Commissione del 15 maggio 2014 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego dei coloranti caramello (E 150a-d) nella birra e nelle bevande a base di malto (GUUE serie L 145 del 16 maggio 2014)

Regolamento UE 497/2014 della Commissione del 14 maggio 2014 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del Regolamento UE 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'uso dell'advantame come edulcorante (GUUE serie L 143 del 15 maggio 2014)

Regolamento UE 298/2014 della Commissione del 21 marzo 2014 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del Regolamento UE 231/2012 della Commissione per quanto riguarda il di-idrogenodifosfato di magnesio da utilizzare come agente lievitante e regolatore di acidità (GUUE serie L 89 del 25 marzo 2014)

Regolamento UE 264/2014 della Commissione del 14 marzo 2014 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso del copolimero di polivinilpirrolidone vinilacetato negli integratori alimentari solidi e l'allegato del Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda le relative specifiche (GUUE serie L 76 del 15 marzo 2014)

Regolamento UE 59/2014 della Commissione del 23 gennaio 2014 che modifica l'allegato II del Regolamento CE n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di anidride solforosa-solfiti (E 220-228) in prodotti aromatizzanti a base di vino (GUUE serie L 21 del 24 gennaio 2014)

Regolamento UE 1274/2013 della Commissione del 6 dicembre 2013 che modifica e rettifica gli allegati II e III del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del Regolamento UE 231/2012 della Commissione per quanto riguarda alcuni additivi alimentari (GUUE serie L 328 del 7 dicembre 2013)

Regolamento UE 1069/2013 della Commissione del 30 ottobre 2013 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di fosfati di sodio (E 339) negli involucri naturali per salsicce (GUUE serie L 289 del 31 ottobre 2013)

Regolamento UE 1068/2013 della Commissione del 30 ottobre 2013 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di difosfati (E 450), trifosfati (E 451) e polifosfati (E 452) nel pesce salato (GUUE serie L 289 del 31 ottobre 2013)

Regolamento UE 913/2013 della Commissione del 23 settembre 2013 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego degli edulcoranti in alcune creme da spalmare a base di frutta e ortaggi (GUUE serie L 252 del 24 settembre 2013)

Regolamento UE 818/2013 della Commissione del 28 agosto 2013 che modifica l'allegato III del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso degli esteri di saccarosio degli acidi grassi (E 473) negli aromi per bevande limpide aromatizzate a base d'acqua (GUUE serie L 230 del 29 agosto 2013)

Regolamento UE 817/2013 della Commissione del 28 agosto 2013 che modifica gli allegati II e III del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda la gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico (GUUE serie L 230 del 29 agosto 2013)

Regolamento UE 816/2013 della Commissione, del 28 agosto 2013, che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso del copolimero di metacrilato

neutro e del copolimero di metacrilato anionico negli integratori alimentari solidi e l'allegato del Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda le specifiche del copolimero di metacrilato basico (E 1205), del copolimero di metacrilato neutro e del copolimero di metacrilato anionico (GUUE serie L 230 del 29 agosto 2013)

Regolamento UE 739/2013 della Commissione del 30 luglio 2013 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di fitosteroli ricchi di stigmasterolo come stabilizzante nei cocktail alcolici pronti da congelare e l'allegato del Regolamento UE 231/2012 della Commissione per quanto riguarda le specifiche dell'additivo alimentare «fitosteroli ricchi di stigmasterolo» (GUUE serie L 204 del 31 luglio 2013)

Regolamento UE 738/2013 della Commissione del 30 luglio 2013 del 30 luglio 2013 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di taluni additivi nei surrogati di uova di pesce a base di alghe (GUUE serie L 204 del 31 luglio 2013)

Regolamento UE 723/2013 della Commissione del 26 luglio 2013 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di estratti di rosmarino (E 392) in determinati prodotti a base di carne e pesce a basso contenuto di materia grassa (GUUE serie L 202 del 27 luglio 2013)

Regolamento UE 510/2013 della Commissione del 3 giugno 2013 che modifica gli allegati I, II e III al Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, per quanto riguarda l'utilizzo degli ossidi e idrossidi di ferro (E172), dell'idrossi-propilmetilcellulosa (E464) e dei polisorbati (E432-436) per la marcatura di alcuni tipi di frutta (GUUE serie L 150 del 4 giugno 2013)

Regolamento UE 509/2013 della Commissione del 3 giugno 2013 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di diversi additivi in alcune bevande alcoliche (GUUE serie L 150 del 4 giugno 2013)

Regolamento UE 438/2013 della Commissione del 13 maggio 2013 che modifica e rettifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di determinati additivi alimentari (GUUE serie L 129 del 14 maggio 2013)

Regolamento UE 256/2013 della Commissione, del 20 marzo 2013, che modifica l'allegato III del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di ascorbato di sodio (E 301) nelle preparazioni di vitamina D destinate ad essere utilizzate negli alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia (GUUE serie L 79 del 21 marzo 2013)

Regolamento UE 244/2013 della Commissione del 19 marzo 2013 che modifica l'allegato III del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di fosfato tricalcico [E 341 iii)] nelle preparazioni nutritive destinate ad essere utilizzate negli alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia (GUUE serie L 77 del 20 marzo 2013)

Regolamento UE 25/2013 della Commissione del 16 gennaio 2013 che modifica gli allegati II e III del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del Regolamento UE 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'additivo alimentare di acetato di potassio (GUUE serie L 13 del 17 gennaio 2013)

Regolamento UE 1166/2012 della Commissione del 7 dicembre 2012 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di dimetildicarbonato (E 242) in determinate bevande alcoliche (GUUE serie L 336 dell'8 dicembre 2012)

Regolamento UE 1149/2012 della Commissione del 4 dicembre 2012 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di estratti di rosmarino (E 392) nelle farciture della pasta secca ripiena (GUUE serie L 333 del 5 dicembre 2012)

Regolamento UE 1148/2012 della Commissione del 4 dicembre 2012 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di anidride solforosa – solfiti (E 220-228) e di alginato di propan-1,2-diolo (E 405) in bevande a base di mosto di uve fermentate (GUUE serie L 333 del 5 dicembre 2012)

Regolamento UE 1147/2012 della Commissione del 4 dicembre 2012 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di cera d'api (E 901), cera di carnauba (E 903), gommalacca (E 904) e cera microcristallina (E 905) su alcuni tipi di frutta (GUUE serie L 333 del 5 dicembre 2012)

Regolamento UE 1057/2012 della Commissione del 12 novembre 2012 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso del dimetilpolisilossano (E 900) come agente antischiumogeno negli integratori alimentari (GUUE serie L 313 del 13 novembre 2012)

Regolamento UE 1049/2012 della Commissione dell'8 novembre 2012 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di sciroppo di poliglicotolo in varie categorie di alimenti (GUUE serie L 310 del 9 novembre 2012)

Regolamento UE 675/2012 della Commissione del 23 luglio 2012 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di talco (E 553b) e di cera di carnauba (E 903) sulle uova sode non sgusciate colorate e l'impiego di gommalacca (E 904) sulle uova sode non sgusciate (GUUE serie L 196 del 24 luglio 2012)

Regolamento UE 583/2012 della Commissione del 2 luglio 2012 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'uso dei polisorbati (E 432-436) nel latte di cocco (GUUE serie L 173 del 3 luglio 2012)

Regolamento UE 570/2012 della Commissione del 28 giugno 2012 che modifica l'allegato II al Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di acido benzoico e benzoati (E 210-213) nelle bevande analcoliche analoghe al vino (GUUE serie L 169 del 29 giugno 2012)

Regolamento UE 472/2012 della Commissione del 4 giugno 2012 che modifica l'allegato II al Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio concernente l'uso degli esteri della glicerina della resina del legno (E 445) per la stampa su prodotti dolciari a superficie dura (GUUE serie L 144 del 5 giugno 2012)

Regolamento UE 471/2012 della Commissione del 4 giugno 2012 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di lisozima (E 1105) nella birra (GUUE serie L 144 del 5 giugno 2012)

Regolamento UE 470/2012 della Commissione del 4 giugno 2012 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di polidestrosio (E 1200) nella birra (GUUE serie L 144 del 5 giugno 2012)

Regolamento UE 380/2012 della Commissione del 3 maggio 2012 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le condizioni di utilizzo e i livelli di utilizzo degli additivi alimentari contenenti alluminio (GUUE serie L 119 del 4 maggio 2012)

Regolamento UE 232/2012 della Commissione del 16 marzo 2012 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne le condizioni e i livelli di utilizzo delle sostanze giallo di chinolina (E 104), giallo tramonto FCF/giallo arancio S (E 110) e ponceau 4R, rosso cocciniglia A (E 124) (GUUE serie L 78 del 17 marzo 2012)

Regolamento UE 1131/2011 della Commissione dell'11 novembre 2011 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i glucosidi steviolici (GUUE serie L 295 del 12 novembre 2011)

Regolamento UE 1129/2011 della Commissione dell'11 novembre 2011 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio istituendo un elenco dell'Unione di additivi alimentari (GUUE serie L 295 del 12 novembre 2011)

Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari (GUUE serie L 354 del 31 dicembre 2008)

D. DISPOSIZIONI RIGUARDANTI I REQUISITI DI PUREZZA DEGLI AA

Regolamento UE 1481/2018 della Commissione del 4 ottobre 2018 che modifica gli allegati II e III del

regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del Regolamento UE 231/2012 della Commissione per quanto riguarda il gallato d'ottile (E 311) e il gallato di dodecile (E 312) (GUUE serie L 251 del 5 ottobre 2018)

Regolamento UE 1472/2018 della Commissione del 28 settembre 2018 che modifica l'allegato II del Regolamento CE. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del Regolamento UE 231/2012 della Commissione per quanto riguarda la sostanza E 120 Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio (GUUE serie L 247 del 3 ottobre 2018)

Regolamento UE 1462/2018 della Commissione del 28 settembre 2018 recante modifica dell'allegato del Regolamento UE 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le specifiche di alcuni esteri di sorbitano (E 491 monostearato di sorbitano, E 492 tristearato di sorbitano ed E 495 monopalmitato di sorbitano) (GUUE serie L 245 dell'1° ottobre 2018)

Regolamento UE 1461/2018 della Commissione del 28 settembre 2018 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del Regolamento UE 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'uso dell'idrossipropilcellulosa a bassa sostituzione (L-HPC) negli integratori alimentari (GUUE serie L 245 dell'1° ottobre 2018)

Regolamento UE 681/2018 della Commissione del 4 maggio 2018 recante modifica dell'allegato del Regolamento UE 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le specifiche del copolimero a innesto di alcole polivinilico-polietilenglicole (E 1209) (GUUE serie L 116 del 7 maggio 2018)

Regolamento UE 98/2018 della Commissione del 22 gennaio 2018 che modifica gli allegati II e III del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del Regolamento UE 231/2012 della Commissione per quanto riguarda il sorbato di calcio (E 203) (GUUE serie L 17 del 23 gennaio 2018)

Regolamento UE 75/2018 della Commissione del 17 gennaio 2018 recante modifica dell'allegato del Regolamento UE 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, per quanto riguarda le specifiche della cellulosa microcristallina [E 460 (i)] (GUUE serie L 13 del 18 gennaio 2018)

Regolamento UE 1399/2017 della Commissione del 28 luglio 2017 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del Regolamento UE 231/2012 della Commissione per quanto riguarda il poliaspartato di potassio (GUUE serie L 199 del 29 luglio 2017)

Regolamento UE 324/2017 della Commissione del 24 febbraio 2017 recante modifica dell'allegato del Regolamento UE 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, per quanto riguarda le specifiche del copolimero di metacrilato basico (E 1205) (GUUE serie L 49 del 25 febbraio 2017)

Regolamento UE 1814/2016 della Commissione del 13 ottobre 2016 che modifica l'allegato del Regolamento UE 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le specifiche dei glicosidi dello steviol (E 960) (GUUE serie L 278 del 14 ottobre 2016)

Regolamento UE 1739/2015 della Commissione del 28 settembre 2015 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del Regolamento UE. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'impiego del tartrato di ferro come antiagglomerante nel sale e nei suoi succedanei (GUUE serie L 253 del 30 settembre 2015)

Regolamento UE 1725/2015 della Commissione del 28 settembre 2015 che modifica l'allegato del Regolamento UE 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le specifiche dell'etil lauroil arginato (E 243) (GUUE serie L 252 del 29 settembre 2015)

Regolamento UE 649/2015 della Commissione del 24 aprile 2015, che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del Regolamento UE 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'impiego di L-leucina come eccipiente per edulcoranti da tavola in compresse (GUUE serie L

Regolamento UE 463/2015 della Commissione del 19 marzo 2015, che modifica l'allegato del Regolamento UE 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le specifiche dell'alcol polivinilico (E 1203) (GUUE serie L 76 del 19 marzo 2015)

Regolamento UE 966/2014 della Commissione del 12 settembre 2014 che modifica l'allegato del Regolamento UE 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le specifiche relative al propionato di calcio (GUUE serie L 272 del 13 settembre 2014)

Regolamento UE 957/2014 della Commissione del 10 settembre 2014 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del Regolamento UE 231/2012 della Commissione per quanto riguarda la cancellazione degli esteri dell'acido montanico (E 912) (GUUE serie L 270 dell'11 settembre 2014)

Regolamento UE 923/2014 della Commissione del 25 agosto 2014 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di pigmenti coloranti di alluminio di riboflavine (E101) e cocciniglia, acido carminio, vari tipi di carminio (E120) in determinate categorie di alimenti e l'allegato del Regolamento UE 231/2012 in merito alle specifiche per le riboflavine (E101) (GUUE serie L 252 del 26 agosto 2014)

Regolamento UE 685/2014 della Commissione del 20 giugno 2014 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del Regolamento UE 231/2012 della Commissione per quanto riguarda il copolimero a innesto di alcole polivinilico-polietilenglicole nei complementi alimentari solidi (GUUE serie L 182 del 21 giugno 2014)

Regolamento UE 506/2014 della Commissione del 15 maggio 2014 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del Regolamento UE 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'etil lauroil arginato come conservante in alcuni prodotti a base di carne trattati termicamente (GUUE serie L 145 del 16 maggio 2014)

Regolamento UE 497/2014 della Commissione del 14 maggio 2014 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del Regolamento UE 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'uso dell'advantame come edulcorante (GUUE serie L 143 del 15 maggio 2014)

Regolamento UE 298/2014 della Commissione del 21 marzo 2014 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del Regolamento UE 231/2012 della Commissione per quanto riguarda il di-idrogenodifosfato di magnesio da utilizzare come agente lievitante e regolatore di acidità (GUUE serie L 89 del 25 marzo 2014)

Regolamento UE 264/2014 della Commissione del 14 marzo 2014 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso del copolimero di polivinilpirrolidone vinilacetato negli integratori alimentari solidi e l'allegato del Regolamento UE 231/2012 della Commissione per quanto riguarda le relative specifiche (GUUE serie L 76 del 15 marzo 2014)

Regolamento UE 1274/2013 della Commissione del 6 dicembre 2013 che modifica e rettifica gli allegati II e III del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del Regolamento UE 231/2012 della Commissione per quanto riguarda alcuni additivi alimentari (GUUE serie L 328 del 7 dicembre 2013)

Regolamento UE 817/2013 della Commissione del 28 agosto 2013 che modifica gli allegati II e III del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del Regolamento UE 231/2012 della Commissione per quanto riguarda la gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico (GUUE serie L 230 del 29 agosto 2013)

Regolamento UE 816/2013 della Commissione, del 28 agosto 2013, che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso del copolimero di metacrilato neutro e del copolimero di metacrilato anionico negli integratori alimentari solidi e l'allegato del Regolamento UE 231/2012 della Commissione per quanto riguarda le specifiche del copolimero di metacrilato basico (E 1205), del

copolimero di metacrilato neutro e del copolimero di metacrilato anionico (GUUE serie L 230 del 29 agosto 2013)

Regolamento UE 739/2013 della Commissione del 30 luglio 2013 che modifica l'allegato II del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di fitosteroli ricchi di stigmasterolo come stabilizzante nei cocktail alcolici pronti da congelare e l'allegato del Regolamento UE 231/2012 della Commissione per quanto riguarda le specifiche dell'additivo alimentare «fitosteroli ricchi di stigmasterolo» (GUUE serie L 204 del 31 luglio 2013)

Regolamento UE 724/2013 della Commissione del 26 luglio 2013 che modifica il Regolamento UE 231/2012 per quanto riguarda le specifiche relative a una serie di polioli (GUUE serie L 202 del 27 luglio 2013)

Regolamento UE 497/2013 della Commissione del 29 maggio 2013 che modifica e rettifica il Regolamento UE 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (GUUE serie L 143 del 30 maggio 2013)

Regolamento UE 25/2013 della Commissione del 16 gennaio 2013 che modifica gli allegati II e III del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del Regolamento UE 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'additivo alimentare di acetato di potassio (G.U.U.E. serie L 13 del 17 gennaio 2013)

Regolamento UE 1050/2012 della Commissione dell'8 novembre 2012 che modifica il Regolamento UE 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio a riguardo dello sciroppo di poliglicolitolo (GUUE serie L 310 del 9 novembre 2012)

Regolamento UE 231/2012 della Commissione del 9 marzo 2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (GUUE serie L 83 del 22 marzo 2012)

Rettifica G.U.U.E serie L 50 del 20 febbraio 2014

E. DISPOSIZIONI RIGUARDANTI GLI ADDITIVI ALIMENTARI ED I COADIUVANTI CONSENTITI NEGLI AA ED AR

Regolamento UE 1130/2011 della Commissione dell'11 novembre 2011 che modifica l'allegato III del Regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli additivi alimentari istituendo un elenco dell'Unione degli additivi alimentari autorizzati negli additivi alimentari, negli enzimi alimentari, negli aromi alimentari e nei nutrienti (GUUE serie L 295 del 12 novembre 2011) Rettifica GUUE serie L 162 del 14 giugno 2013

F. REGOLAMENTO "AROMI" E L'ELENCO DELLE SOSTANZE AROMATIZZANTI

Regolamento UE 799/2019 della Commissione europea del 17 maggio 2019 che modifica l'allegato I del Regolamento CE 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne la soppressione dall'elenco dell'Unione della sostanza aromatizzante furan-2(5H)-one (GUUE serie L 132 del 20 maggio 2019)

Regolamento UE 36/2019 della Commissione del 10 gennaio 2019 che modifica l'allegato I del Regolamento CE 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la sostanza N-(2-metilcicloesil)-2,3,4,5,6-pentafluorobenzammide (GUUE serie L 9 dell'11 gennaio 2019)

Regolamento UE 1649/2018 della Commissione del 5 novembre 2018 che modifica l'allegato I del Regolamento CE 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la soppressione di alcune sostanze aromatizzanti dall'elenco dell'Unione (GUUE serie L 275 del 6 novembre 2018)

Regolamento UE 1482/2018 della Commissione del 4 ottobre 2018 che modifica l'allegato I del Regolamento CE 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la caffeina e la teobromina (GUUE serie L 251 del 5 ottobre 2018)

Regolamento UE 1259/2018 della Commissione del 20 settembre 2018 che modifica il Regolamento UE 873/2012 recante misure transitorie per quanto riguarda l'elenco dell'Unione degli aromi e dei materiali di base di cui all'allegato I del Regolamento CE 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la proroga del periodo di transizione di cui all'articolo 4 riguardo all'aroma «concentrato di aroma grigliato (vegetale)» (GUUE serie L 238 del 21 settembre 2018)

Regolamento UE 1246/2018 della Commissione del 18 settembre 2018 che modifica l'allegato I del Regolamento CE 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'inclusione del distillato pirolegnoso nell'elenco dell'Unione delle sostanze aromatizzanti (GUUE serie L 235 del 19 settembre 2018)

Regolamento UE 678/2018 della Commissione del 3 maggio 2018 che modifica e rettifica l'allegato I del Regolamento CE 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda determinate sostanze aromatizzanti (GUUE serie L 114 del 4 maggio 2018)

Regolamento UE 1250/2017 della Commissione dell'11 luglio 2017 che modifica l'allegato I del Regolamento CE 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne la soppressione dall'elenco dell'Unione della sostanza aromatizzante 4,5-epossidec-2(trans)-enale (GUUE serie L 179 del 12 luglio 2017)

Regolamento UE 378/2017 della Commissione del 3 marzo 2017 che modifica l'allegato I del Regolamento CE 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda determinate sostanze aromatizzanti (GUUE serie L 58 del 4 marzo 2017)

Regolamento UE 1244/2016 della Commissione del 28 luglio 2016 che modifica l'allegato I del Regolamento CE 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto **riguarda** determinate sostanze aromatizzanti appartenenti a un gruppo con struttura di insaturazione alfa-beta (GUUE serie L 204 del 29 luglio 2016)

Regolamento UE 692/2016 della Commissione del 4 maggio 2016 che modifica l'allegato I del Regolamento CE 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda determinate sostanze aromatizzanti (GUUE serie L 120 del 5 maggio 2016)

Regolamento UE 637/2016 della Commissione del 22 aprile 2016 che modifica l'allegato I del Regolamento CE 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'eliminazione dall'elenco dell'Unione di determinate sostanze aromatizzanti (GUUE serie L 108 del 23 aprile 2016)

Regolamento UE 178/2016 della Commissione del 10 febbraio 2016 che modifica l'allegato I del Regolamento CE 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'eliminazione dall'elenco dell'Unione di determinate sostanze aromatizzanti (GUUE serie L 35 dell'11 febbraio 2016)

Regolamento UE 55/2016 della Commissione del 19 gennaio 2016 che modifica l'allegato I del Regolamento CE 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di determinate sostanze aromatizzanti (GUUE serie L 13 del 20 gennaio 2016)

Regolamento UE 54/2016 della Commissione del 19 gennaio 2016 che modifica l'allegato I del Regolamento CE 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'inclusione della sostanza gamma-glutamil-valil-glicina nell'elenco dell'Unione delle sostanze aromatizzanti (GUUE serie L 13 del 20 gennaio 2016)

Regolamento UE 1760/2015 della Commissione del 1° ottobre 2015 recante modifica dell'allegato I del Regolamento CE 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'eliminazione dall'elenco dell'Unione della sostanza aromatizzante p-menta-1,8-dien-7-ale (GUUE serie L 257 del 2 ottobre 2015)

Regolamento UE 1102/2015 della Commissione dell'8 luglio 2015 che modifica l'allegato I del Regolamento CE 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne la rimozione dall'elenco dell'Unione di determinate sostanze aromatizzanti (GUUE serie L 181 del 9 luglio 2015)

Regolamento UE 648/2015 della Commissione del 24 aprile 2015 recante modifica dell'allegato I del Regolamento CE 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'eliminazione dall'elenco dell'Unione della sostanza aromatizzante (2E,6Z)-nonadienammiide di N-etile (GUUE serie L 107 del 25 aprile 2015)

Regolamento UE 1098/2014 della Commissione del 17 ottobre 2014 che modifica l'allegato I del Regolamento CE 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di determinate sostanze aromatizzanti (GUUE serie L 300 del 18 ottobre 2014)

Regolamento UE 246/2014 della Commissione del 13 marzo 2014 che modifica l'allegato II del Regolamento CE

1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne la rimozione dall'elenco dell'Unione di determinate sostanze aromatizzanti (GUUE serie L 74 del 14 marzo 2014)

Regolamento UE 985/2013 della Commissione del 14 ottobre 2013 che modifica e rettifica l'allegato I del Regolamento CE 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di determinate sostanze aromatizzanti (GUUE serie L 273 del 14 ottobre 2013)

Regolamento UE 545/2013 della Commissione del 14 giugno 2013 che modifica l'allegato I del Regolamento CE 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda la sostanza aromatizzante 3-acetil-2,5-dimetiltiofene (GUUE. Serie L 163 del 15 giugno 2013)

Regolamento UE 873/2012 della Commissione del 1° ottobre 2012 recante misure transitorie per quanto riguarda l'elenco dell'Unione degli aromi e dei materiali di base di cui all'allegato I del Regolamento CE 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (GUUE serie L 267 del 2 ottobre 2012) Rettifica G.U.U.E. serie L 175 del 4 luglio 2015

Regolamento UE 872/2012 della Commissione del 1° ottobre 2012 che adotta l'elenco di sostanze aromatizzanti di cui al Regolamento CE 2232/96 del Parlamento europeo e del Consiglio, lo inserisce nell'allegato I del Regolamento CE 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il Regolamento CE 1565/2000 della Commissione e la decisione 1999/217/CE della Commissione (GUUE serie L 267 del 2 ottobre 2012)

G. DISPOSIZIONI RIGUARDANTI GLI AROMI DI FUMO

Regolamento di esecuzione UE 1321/2013 della Commissione del 10 dicembre 2013 che istituisce un elenco dell'Unione di prodotti primari aromatizzanti di affumicatura autorizzati all'utilizzo come tali nei o sui prodotti alimentari e/o per la produzione di aromatizzanti di affumicatura derivati (GUUE serie L 333 del 12 dicembre 2013)

Regolamento CE 627/2006 della Commissione del 21 aprile 2006 recante applicazione del Regolamento CE 2065/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i criteri di qualità per i metodi analitici convalidati per la campionatura, l'identificazione e la caratterizzazione dei prodotti primari di affumicatura (GUUE serie L 109 del 22 aprile 2006)

Regolamento CE 2065/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio del 10 novembre 2003 relativo agli aromatizzanti di affumicatura utilizzati o destinati ad essere utilizzati nei o sui prodotti alimentari (GUUE serie L 309 del 26 novembre 2003)

TIPOLOGIA DI ADDITIVI ALIMENTARI, ENZIMI, AROMI PRODOTTI/CONFEZIONATI/TENUTI IN DEPOSITO

Categorie additivi alimentari

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> edulcoranti
<input type="checkbox"/> coloranti
<input type="checkbox"/> conservanti
<input type="checkbox"/> antiossidanti
<input type="checkbox"/> supporti
<input type="checkbox"/> acidificanti
<input type="checkbox"/> regolatori dell' acidità
<input type="checkbox"/> antiagglomeranti
<input type="checkbox"/> agenti antischiumogeni
<input type="checkbox"/> agenti di carica
<input type="checkbox"/> emulsionanti
<input type="checkbox"/> sali di fusione
<input type="checkbox"/> agenti di resistenza | <input type="checkbox"/> esaltatori di sapidità
<input type="checkbox"/> agenti schiumogeni
<input type="checkbox"/> agenti gelificanti
<input type="checkbox"/> agenti di rivestimento
<input type="checkbox"/> agenti umidificanti
<input type="checkbox"/> amidi modificati
<input type="checkbox"/> gas d'imbballaggio
<input type="checkbox"/> propellenti
<input type="checkbox"/> agenti lievitanti
<input type="checkbox"/> agenti sequestranti
<input type="checkbox"/> stabilizzanti
<input type="checkbox"/> addensanti
<input type="checkbox"/> agenti di trattamento delle farine |
|--|--|

enzimi

aromi

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE

Sintesi

Estrazione

Specificare i solventi

.....

.....

Altro

.....

...

.....

.

MATERIE PRIME

Tipologia:

Naturali si no

Sintesi si no

Food grade si no

1 – STRUTTURE, LOCALI, INFRASTRUTTURE

Requisiti	SI	NO	N.A. <small>Non applicabile</small>	Evidenze
<p>1.1</p> <ul style="list-style-type: none"> - Presso lo stabilimento è presente la documentazione prevista ai fini dell'ottenimento del riconoscimento/autorizzazione - La planimetria allegata alla richiesta corrisponde allo stato di fatto 				
<p>1.2 Aree esterne:</p> <p>Realizzate e mantenute in modo idoneo, sgombrare da materiali estranei per prevenire la presenza di animali infestanti ed indesiderati</p>				
<p>1.3 Edifici compresi le strutture, i locali e le aree di lavorazione sono:</p> <ul style="list-style-type: none"> - di solida costruzione e in buono stato di manutenzione - strutturati in modo tale che nella progressione del processo di produzione non vi siano incroci o ritorni che possano causare la contaminazione dei prodotti in fase di lavorazione (cioè in modo da evitare la contaminazione crociata); - strutturati ed attrezzati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante 				
<p>1.4</p> <p>Sono presenti locali/aree distinti per:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deposito materie prime • Deposito prodotti finiti • Deposito imballaggi • Locali di lavorazione • Locali di lavorazione prodotti gassosi • I prodotti gassosi sono stoccati in cisterne con carico e scarico a circuito chiuso <p>Servizi igienici e spogliatoi ad uso esclusivo del personale addetto; negli spogliatoi sono presenti armadietti a doppio scomparto in numero sufficiente, realizzati in materiale idoneo</p>				
<p>1.5 Le condizioni microclimatiche (areazione, temperatura, umidità) consentono di evitare odori sgradevoli, vapori, formazioni di condensa, alterazioni dei prodotti; nelle aree di lavorazione sono presenti, se del caso, sistemi per aspirazione delle polveri; l'intensità e la qualità dell'illuminazione consentono di poter verificare l'idoneità del trattamento e conservazione dei prodotti e le condizioni igieniche messe in atto.</p>				

Requisiti	SI	NO	N.A. Non applicabile	Evidenze
<p>1.6 Nelle aree di lavorazione è presente:</p> <ul style="list-style-type: none"> - almeno un lavandino o lavamani dotato di rubinetteria non azionabile manualmente - i servizi igienici sono dotati di lavabi con acqua corrente calda e fredda, rubinetteria non azionabile manualmente, dispenser di sapone, asciugamani monouso, contenitori dei rifiuti in materiale impermeabile, lavabile e disinfettabile 				
<p>1.7 Le attrezzature, i macchinari e gli utensili utilizzati per la lavorazione sono costruiti in modo tale da rendere minimi i rischi di contaminazione e con materiali idonei a venire a contatto con gli alimenti</p>				
<p>1.8 Pavimenti, pareti e soffitti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sono costruiti con materiali resistenti, impermeabili all'umidità, pulibili e sanificabili, mantenuti in buono stato senza soluzioni di continuità - Piastrelle, vernice o intonaco, dove il prodotto viene lavorato, manipolato o conservato si presentano integri senza sfaldamenti o distacchi dai soffitti e dalle pareti 				
<p>1.9 I punti di ingresso nell'impianto di tubazioni e condotti elettrici sono sigillati</p>				
<p>1.10 Sono presenti idonei dispositivi o barriere per prevenire l'ingresso di roditori, e altri animali infestanti o insetti (es: reti anti-insetto)</p>				
<p>1.11 Il controllo ha permesso di verificare l'assenza di infestanti e animali indesiderati nelle aree in cui sono presenti i prodotti</p>				
<p>1.12 Approvvigionamento idrico:</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> acquedotto pubblico <input type="checkbox"/> pozzo privato <input type="checkbox"/> misto 				
<p>1.13 - Presso lo stabilimento è presente la documentazione relativa alla gestione degli scarichi liquidi e delle emissioni in atmosfera</p>				
<p>Giudizio globale:</p>				

2 – MANUTENZIONE LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE

Requisiti	SI	NO	N.A. <small>Non applicabile</small>	Evidenze
2.1 Esiste un programma/ protocollo per la gestione della manutenzione dei locali degli impianti e attrezzature che contenga un calendario degli interventi ordinari e la registrazione dell'effettuazione di quelli straordinari, compresa la gestione delle azioni correttive in caso di non conformità.				
2.2 Esiste una procedura/ istruzione per la taratura degli strumenti di misura (ad esempio bilance, termometri, piaccametri, ecc.) e per il mantenimento della catena del freddo laddove necessario				
Giudizio globale:				

3 - ACQUE UTILIZZATE NELLA LAVORAZIONE

Requisiti	SI	NO	N.A. <small>Non applicabile</small>	Evidenze
<p>3.1 Il programma di gestione dell'acqua potabile utilizzata all'interno degli stabilimenti prevede la documentazione della provenienza delle acque ovvero:</p> <ul style="list-style-type: none"> - In caso di allacciamento all'acquedotto: copia contratto/bolletta, planimetria con indicazione dei punti di uscita dell'acqua e tracciato della rete idrica interna ed evidenziazione delle tubazioni destinate ad acqua diversa da quella potabile, localizzazione degli eventuali impianti di stoccaggio e trattamento delle acque - Per acqua captata da approvvigionamento autonomo (pozzo, sorgente, acqua superficiale, galleria filtrante): estremi della concessione e documentazione tecnica delle opere di presa - Giudizio di idoneità rilasciato dall'ASL competente <p>In caso di presenza di impianto di trattamento/ potabilizzazione deve essere proceduralizzata la sua gestione/manutenzione con indicazione dei trattamenti eseguiti</p>				
3.2 E' presente una procedura per il controllo della potabilità dell'acqua in cui sono specificati i parametri da controllare e un programma di campionamento a rotazione. La procedura comprende anche le azioni correttive in caso di non conformità.				
Giudizio globale:				

4 – PULIZIA, SANIFICAZIONE, LOTTA INFESTANTI

Requisiti	SI	NO	N.A. <small>Non applicabile</small>	Evidenze
<p>4.1 E' prevista una procedura che individua :</p> <ul style="list-style-type: none"> - locali, impianti, attrezzature ed utensili utilizzati da sottoporre a pulizia e disinfezione - modalità e frequenza interventi - modalità di sanificazione adatta ad evitare la contaminazione crociata (es: tra additivi diversi) - azioni correttive in caso di non conformità. 				
<p>4.2 Esiste una procedura per il controllo di roditori, insetti volanti, striscianti che comprende:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificazione delle aree da trattare (planimetria dell'impianto con indicazione e numerazione dei punti ove vengono posizionate le esche e/o trappole); - frequenza e modalità degli interventi, prodotti o strumenti utilizzati, operatori responsabili delle operazioni; - le precauzioni da adottare nell'utilizzo dei prodotti chimici contenenti principi attivi tossici o tali da costituire pericolo per gli alimenti; - azioni correttive in caso di non conformità. 				
<p>4.3 Le condizioni dell'impianto sono igienicamente idonee e rispondenti a quanto descritto dall'OSA e da esso registrato</p>				

Giudizio globale:

5 - PERSONALE

Requisiti	SI	NO	N.A. <small>Non applicabile</small>	Evidenze
<p>5.1 Igiene La procedura relativa all'igiene del personale prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> - controllo degli accessi alle aree di lavoro; - regole di igiene e istruzioni per il personale; - azioni correttive in caso di non conformità. <p>Il sopralluogo evidenzia che l'OSA tiene sotto controllo l'igiene del personale</p>				
<p>5.2 Formazione : esiste un piano di formazione in grado di garantire competenze coerenti con le mansioni e i livelli di responsabilità</p>				

Giudizio globale:

6 - H.A.C.C.P.

Requisiti	SI	NO	N.A. <small>Non applicabile</small>	Evidenze
6.1 L'attività di autocontrollo è basata sui principi HACCP e la documentazione permanente del Piano HACCP (manuale, procedure, istruzioni operative, ecc.)				
6.2 E' indicata la descrizione del prodotto				
6.3 E' indicata la destinazione d'uso del prodotto				
6.4 E' presente il diagramma di flusso e corrisponde al ciclo produttivo reale				
6.5 E' presente un elenco dei i potenziali pericoli fisici, chimici , biologici <i>(compresi gli allergeni)</i>				
6.6 Sono stati determinati i CCP <ul style="list-style-type: none"> - sono stati stabiliti i relativi limiti critici - è stato definito un sistema di monitoraggio per ogni CCP - sono state definite le azioni correttive nel caso in cui un determinato punto critico non sia sottocontrollo - sono state definite le procedure di verifica 				
6.7 E' definita la modalità di gestione ed archiviazione della documentazione e delle registrazioni				
Giudizio globale:				

7 - MATERIE PRIME, INGREDIENTI, SEMILAVORATI, PROCESSI PRODUTTIVI

Requisiti	SI	NO	N.A. Non applicabile	Evidenze
<p>7.1 E' presente una procedura relativa alla gestione delle materie prime, ingredienti/semilavorati che prevede:</p> <ul style="list-style-type: none"> • elenco aggiornato di tutti i fornitori (compresi i fornitori di M.O.C.A. = materiali e oggetti a contatto con alimenti) • criteri di valutazione dei fornitori e delle merci fornite • utilizzo di additivi e/o coadiuvanti nella produzione • verifica requisiti di purezza (es. certificazione/dichiarazione fornitore, controllo analitico) • controllo dell'eventuale presenza di allergeni (es. certificazione/dichiarazione fornitore, controllo analitico) • modalità di registrazione e documentazione dei controlli eseguiti e dei relativi risultati • azioni correttive in caso di non conformità 				
<p>7.2 I controlli hanno permesso di evidenziare che</p> <ul style="list-style-type: none"> - i prodotti sono adeguatamente identificati in ogni fase del processo produttivo; - in caso di miscelazione - confezionamento - riconfezionamento: <p>il controllo ha permesso di evidenziare che la gestione assicura l'assenza di contaminazione crociata e lo "scambio" di prodotti;</p> <ul style="list-style-type: none"> - la gestione avviene conformemente a quanto descritto nella procedura 				
Giudizio globale:				

8 - MATERIALI e OGGETTI a CONTATTO con ALIMENTI (M.O.C.A)

Requisiti	SI	NO	N.A. Non applicabile	Evidenze
<p>8.1 E' presente una procedura relativa alla gestione dei M.O.C.A che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - garantisca la rintracciabilità e l'etichettatura - garantisca l'idoneità dei materiali per l'uso previsto (possesto delle dichiarazioni di conformità) e verifica della compatibilità tra M.O.C.A e <i>prodotto alimentare</i>, ai sensi del reg. CE 1935/2004) - garantisca la corretta gestione interna (es: stoccaggio, movimentazione) - preveda azioni correttive in caso di non conformità. 				
Giudizio globale:				

9 - PRODOTTO FINITO ED ETICHETTATURA

Requisiti	SI	NO	N.A. <small>Non applicabile</small>	Evidenze
9.1 E' presente una procedura relativa alla gestione dei prodotti finiti che includa: - indicazione delle caratteristiche chimico-fisiche-microbiologiche - indicazione dei saggi di identificazione - indicazione dei requisiti di purezza - valutazione della presenza di eventuali allergeni - le azioni correttive da adottare in caso di non conformità				
9.2 Sono presenti registrazioni relative all'effettuazione dei controlli analitici eseguiti				
9.3 Nel caso di controlli analitici effettuati presso il laboratorio interno esiste un elenco delle prove utilizzate nell'attività di autocontrollo 9.4 Nel caso di controlli analitici effettuati presso un laboratorio esterno esiste una convenzione - Il laboratorio risulta iscritto nell'elenco regionale - Esiste un elenco delle prove accreditate (es: prove relative alla determinazione dei criteri di purezza) utilizzate nell'ambito della attività di autocontrollo				
9.5 Sull'imballaggio o sul recipiente, o sui documenti commerciali nei limiti previsti dalle specifiche disposizioni normative, sia per i prodotti finiti che per quelli in ingresso, sono presenti le indicazioni obbligatorie previste dalle specifiche disposizioni normative. .In particolare sono presenti, fra l'altro, le seguenti diciture: <ul style="list-style-type: none"> • "per alimenti" o "per alimenti (uso limitato)" • avvertenze particolari per il consumatore laddove necessario • l'indicazione "non destinato alla vendita al dettaglio" qualora il prodotto non sia destinato al consumatore finale. In caso di additivi è riportata la denominazione e/o il n. E o una denominazione di vendita . In caso di aromi è riportata la descrizione di vendita: il termine "aroma" o una denominazione più specifica o una descrizione dell'aroma o il termine "aroma naturale". In caso di enzimi è riportata la denominazione per ciascun enzima alimentare o una denominazione di vendita che comprenda la denominazione di ciascun enzima alimentare o, in mancanza di tale denominazione, la denominazione riconosciuta figurante nella nomenclatura dell'Unione Internazionale di Biochimica e Biologia Molecolare (IUBMB), nonché l'attività specifica				
Giudizio globale:				

10 - RINTRACCIABILITA' / RITIRO

Requisiti	SI	NO	N.A. <small>Non applicabile</small>	Evidenze
<p>10.1 Esiste una procedura documentata ai fini della rintracciabilità che</p> <ul style="list-style-type: none"> - permetta di disporre di un elenco aggiornato e dettagliato dei fornitori, dei clienti, dei trasportatori - consenta di attribuire ed identificare i lotti di produzione - consenta un'univoca correlazione tra materie prime (MOCA compresi) e prodotti derivati assicurando la rintracciabilità interna; - permetta di risalire tempestivamente a prodotti che condividono lo stesso rischio sanitario - preveda di conservare le registrazioni per un congruo periodo di tempo, non inferiore alla vita commerciale del prodotto o comunque in applicazione di norme più specifiche di natura sanitaria, fiscale, ecc. - preveda una registrazione in grado di permettere di risalire al destinatario di ciascun prodotto immesso sul mercato (forniture/cliente, modalità/ mezzo di distribuzione) - comprenda verifiche periodiche dell'efficacia del sistema - preveda azioni correttive in caso di non conformità. 				
<p>10.2 Esiste una procedura per attuare il ritiro di prodotti non conformi e che consenta di:</p> <ul style="list-style-type: none"> - identificare il lotto/partita del prodotto considerato identificare l'ambito di commercializzazione (nazionale, comunitario, export verso paesi terzi,) - provvedere all'immediato ritiro del prodotto dal mercato da lui fornito, informare immediatamente l'AUSL territorialmente competente della quale si dispongono i relativi punti di contatto (indirizzo, numero di telefono fax e mail) - informare l'anello a monte, nel caso abbia motivi di ritenere che la non conformità scaturisca da un prodotto da lui fornito; - comunicare all'autorità competente il completamento del ritiro del prodotto; - adottare misure di gestione del prodotto ritirato. 				
<p>10.3 Il controllo ha evidenziato che la gestione del programma predisposto dall'OSA di rintracciabilità/ritiro dei prodotti è conforme a quanto descritto a livello documentale e alla normativa</p>				
<p>Giudizio globale:</p>				

TIPOLOGIA DI ADDITIVI ALIMENTARI, ENZIMI, AROMI UTILIZZATI

Categorie additivi alimentari

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> edulcoranti | <input type="checkbox"/> esaltatori di sapidità |
| <input type="checkbox"/> coloranti | <input type="checkbox"/> agenti schiumogeni |
| <input type="checkbox"/> conservanti | <input type="checkbox"/> agenti gelificanti |
| <input type="checkbox"/> antiossidanti | <input type="checkbox"/> agenti di rivestimento |
| <input type="checkbox"/> supporti | <input type="checkbox"/> agenti umidificanti |
| <input type="checkbox"/> acidificanti | <input type="checkbox"/> amidi modificati |
| <input type="checkbox"/> regolatori dell' acidità | <input type="checkbox"/> gas d'imballaggio |
| <input type="checkbox"/> antiagglomeranti | <input type="checkbox"/> propellenti |
| <input type="checkbox"/> agenti antischiumogeni | <input type="checkbox"/> agenti lievitanti |
| <input type="checkbox"/> agenti di carica | <input type="checkbox"/> agenti sequestranti |
| <input type="checkbox"/> emulsionanti | <input type="checkbox"/> stabilizzanti |
| <input type="checkbox"/> sali di fusione | <input type="checkbox"/> addensanti |
| <input type="checkbox"/> agenti di resistenza | <input type="checkbox"/> agenti di trattamento delle farine |

enzimi

aromi

1 – ADDITIVI					
Requisiti	EVIDENZE	SI	NO	N.A. <small>Non applicabile</small>	Riferimento normativo
1.1 Esiste una procedura per l'utilizzo degli additivi, l'OSA conosce la normativa					Reg. 852/04 art.5
1.2 E' presente documentazione attestante il rispetto delle procedure di tracciabilità					Regg. 178/02, 1333/08, 257/10 all. I e II
1.3 Gli additivi sono conservati correttamente					Reg. 852/04 all.II
1.4 La formazione e l'addestramento del personale è congruo					Reg.852/04 all. II cap. 12
1.5 L'uso degli additivi soddisfa il campo di impiego					Reg. 852/04, 1333/08
1.6 Gli additivi sono utilizzati conformemente alle buone pratiche di fabbricazione (quantum satis o norme di produzione)					Reg. 852/04, 1333/08
1.7 L'OSA ha considerato i pericoli di allergeni e/o metalli pesanti veicolati con gli additivi					Reg. 852/04 art. 5
1.8 L'etichettatura degli additivi utilizzati riporta la destinazione d'uso (consumatore finale e/o OSA)					Reg. 1333/08 art. 22-23-24-25
1.9 L'etichetta del prodotto alimentare riporta le diciture previste per particolari additivi (es. aspartame, polioli)					Reg. 1333/08 art. 22-23-24-25
1.10 L'etichetta del prodotto alimentare riporta correttamente gli additivi riconosciuti come allergeni					Reg. 1169/11
Giudizio globale:					

2 – AROMI					
Requisiti	EVIDENZE	SI	NO	N.A. <small>Non applicabile</small>	Riferimento normativo
2.1 Esiste una procedura per l'utilizzo degli aromi, l'OSA conosce la normativa					Reg. 852/04 art.5
2.2 E' presente documentazione attestante il rispetto delle procedure di tracciabilità					Regg. 178/02, 1333/08, 257/10 all. I e II
2.3 Gli aromi sono conservati correttamente					Reg. 852/04 all.II
2.4 La formazione e l'addestramento del personale è congruo					Reg.852/04 all. II cap. 12
2.5 Gli aromi sono utilizzati conformemente alle buone pratiche di fabbricazione					Reg. 852/04, 1334/08
2.6 L'OSA ha considerato i pericoli di allergeni e/o metalli pesanti veicolati con gli aromi					Reg. 852/04 art. 5
2.7 L'etichettatura degli aromi utilizzati riporta la destinazione d'uso (consumatore finale e/o OSA)					Reg. 1334/08 art. 14-15-16-17-18
2.8 L'etichetta del prodotto alimentare riporta le diciture previste per particolari aromi (es. ac. glicirizico)					Reg. 1334/08 art. 14-15-16-17-18
2.9 L'etichettatura degli aromi di fumo riporta il codice univoco, la denominazione del prodotto, le condizioni di impiego					Reg. 1334/08 art. 14-15-16-17-18
Giudizio globale:					