



ALLEGATO E alla Dgr n. 391 del 31 marzo 2015

pag. 1/21

**PIANO REGIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ADDITIVI ALIMENTARI
TAL QUALI E NEI PRODOTTI ALIMENTARI
ANNI 2015- 2018****ANNUALITA' 2015****1. Definizioni e acronimi**

Di seguito vengono riportate le definizioni di cui alla normativa specifica vigente in materia di additivi alimentari.

1.1 Definizioni

Additivo alimentare: qualsiasi sostanza abitualmente non consumata come alimento in sé e non utilizzata come ingrediente caratteristico di alimenti, con o senza valore nutritivo, la cui aggiunta intenzionale ad alimenti per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli stessi, abbia o possa presumibilmente avere per effetto che la sostanza o i suoi sottoprodotti diventino, direttamente o indirettamente, componenti di tali alimenti.

Alimento a ridotto contenuto calorico: un alimento con contenuto calorico ridotto di almeno il 30% rispetto all'alimento originario o a un prodotto analogo.

Alimento non trasformato: un alimento che non ha subito un trattamento che abbia determinato un mutamento sostanziale del suo stato iniziale; a questo riguardo, le seguenti operazioni non sono considerate come determinanti un mutamento sostanziale: divisione, separazione, scissione, disossamento, tritatura, scuoiatura, sbucciatura, pelatura, frantumazione, taglio, pulitura, sfilettatura, surgelazione, congelazione, refrigerazione, macinatura, sgusciatura, imballaggio o disimballaggio.

Alimento senza zuccheri aggiunti un alimento che:

- senza aggiunta di monosaccaridi o disaccaridi;
- senza aggiunta di prodotti contenenti monosaccaridi o disaccaridi utilizzati per le loro proprietà dolcificanti.

Categoria di alimenti: una delle categorie individuate nell'allegato, Parte D del regolamento UE n.1129/2011 i cui AA consentiti sono elencati nello stesso allegato, Parte E.

Categoria funzionale: una delle categorie definite nell'allegato I (del regolamento quadro) in base alla funzione tecnologica che l'additivo alimentare esercita nel prodotto alimentare.

Coadiuvante tecnologico ogni sostanza che:

- non è consumata come un alimento in sé;
- è intenzionalmente utilizzata nella trasformazione di materie prime, alimenti o loro ingredienti, per esercitare una determinata funzione tecnologica nella lavorazione o nella trasformazione; e
- può dar luogo alla presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o di suoi derivati nel prodotto finito, a condizione che questi residui non costituiscano un rischio per la salute e non abbiano effetti tecnologici sul prodotto finito.

Dose giornaliera accettabile (DGA) è la quantità di una sostanza che le persone possono consumare quotidianamente nell'arco della vita senza rischi apprezzabili per la salute ed è in genere espressa in mg per kg di peso corporeo al giorno (mg/kg di peso corporeo/die). La DGA può essere valida per un additivo specifico o per un gruppo di additivi aventi proprietà simili

Edulcoranti da tavola: le preparazioni di edulcoranti autorizzati, che possono contenere altri additivi e/o ingredienti alimentari e che sono destinati a essere venduti ai consumatori finali come sostituto degli zuccheri

Quantum satis: 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.

1.2 Acronimi

AA: Additivi alimentari

AC: Autorità Competenti

ACCREDIA: Ente italiano di accreditamento

ARPA: Agenzia Regionale per la Protezione dell'ambiente

ARPAV: Agenzia Regionale per la Prevenzione e la Protezione dell'Ambiente del Veneto

ASL: Aziende Sanitarie Locali

AULSS : Aziende Unità Locali Socio Sanitarie (in Veneto)

CE: Comunità europea

DGA: dose giornaliera accettabile

DG SANCO: Direzione Generale della salute e della tutela del consumatore della Commissione Europea

DG SANCO: Direzione Generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione

EFSA: European Food Security Agency

FVO: Ufficio Veterinario e degli Alimenti della DG SANCO

ISS: Istituto Superiore di Sanità

IIZZSS: Istituti Zooprofilattici Sperimentali

IZS PB: Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Puglia e della Basilicata

IZS VE: Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie

Ministero: Ministero della Salute

NAS: Nuclei Antisofisticazioni del Comando dei Carabinieri per la Tutela della Salute

PIF: Posti di Ispezione frontaliera

PR: Piano Regionale

PNI: Piano nazionale integrato

SVSA: Sezione Veterinaria e Sicurezza Alimentare

UE: Unione europea

USMAF: Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera

UVAC: Uffici veterinari per gli adempimenti comunitari

2. Introduzione

Come è noto, in base all'articolo 3 del Reg. (CE) n. 882/2004, i controlli ufficiali devono essere eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata. Gli stessi controlli devono essere eseguiti in qualsiasi fase della filiera di produzione e trasformazione degli alimenti, nonché sulle esportazioni dall'Unione, sulle importazioni nell'Unione e sui prodotti alimentari ivi compresi gli additivi alimentari immessi sul mercato UE.

A tal fine è stato predisposto il Piano nazionale di controllo ufficiale degli "additivi alimentari", frutto della collaborazione fra il Ministero, l'ISS e le Autorità regionali e provinciali e parte integrante del PNI.

Tale Piano nazionale riguarda il controllo degli additivi alimentari come tali ed il loro impiego negli alimenti ed ha lo scopo di programmare e coordinare le attività volte sia alla verifica della conformità alla normativa, sia alla valutazione dell'esposizione del consumatore agli stessi additivi.

In considerazione del fatto che gli AA finora autorizzati sono, attualmente, circa 400 si è ritenuto necessario procedere alla definizione di criteri per l'individuazione degli AA da includere nel Piano nazionale stesso.

Tali criteri tengono conto delle attività di studio e valutazione effettuate in ambito comunitario ed *in particolare la "Relazione della commissione Sui livelli di assunzione degli additivi alimentari nell'Unione"*

europa (2001)” e la Relazione della Commissione al Parlamento europeo e al Consiglio riguardante i progressi nella rivalutazione degli additivi alimentari” (2007).

Il Piano nazionale ha anche l'obiettivo di migliorare il flusso di informazioni dalle Regioni/PA all'Autorità centrale consentendo, per il prossimo quadriennio, un riesame dei dati ottenuti ed un eventuale adattamento delle attività di controllo. In particolare, il Piano nazionale è indirizzato alle Autorità Sanitarie territorialmente competenti con la finalità di indicare loro criteri uniformi per la programmazione delle attività dei controlli sia presso i produttori/confezionatori/depositi di AA che presso gli utilizzatori degli stessi.

Infatti, per l'applicazione dei Regg. CE) n. 882/2004 e n. 852/2004 in materia di sicurezza alimentare, le autorità competenti sono il Ministero, le Regioni/PA e le ASL (AULSS in Veneto) così come indicato dal DLgs 193/2007.

3. Normativa

La normativa di riferimento del settore additivi alimentari è rappresentata principalmente dalle seguenti disposizioni:

1. Reg. CE n.1333/2008 o regolamento quadro
2. Reg. UE n.1129/2011
3. Reg. UE n.1130/2011
4. Reg. UE n.231/2012

Il primo provvedimento che ha riunito tutte le precedenti disposizioni specifiche (direttiva 94/35/CE sugli edulcoranti, direttiva 94/36 sui coloranti e direttiva 95/2/CE sugli additivi vari), stabilisce il principio degli elenchi comunitari degli additivi alimentari consentiti, le relative condizioni d'uso negli alimenti e le norme riguardanti l'etichettatura degli stessi additivi quando sono commercializzati come tali.

Infatti il Reg. (CE) n.1333/2008 prescrive che soltanto gli AA inclusi nell'elenco comunitario possono essere immessi sul mercato in quanto tali e utilizzati negli alimenti alle condizioni d'impiego ivi stabilite.

Prima di essere inclusi nell'elenco comunitario gli AA, secondo una procedura comunitaria di autorizzazione applicabile anche agli enzimi ed aromi, devono essere sottoposti alla valutazione del rischio da parte dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare. Questa procedura è descritta nel Reg. (CE) n. 1331/2008 e successivamente dettagliata con le disposizioni di cui al Reg. (UE) n. 234/2011 ove sono stati precisati i dati specifici necessari per la valutazione del rischio degli AA.

Un AA può essere autorizzato soltanto se non pone problemi di sicurezza per la salute dei consumatori, se esiste una necessità tecnica che non può essere soddisfatta con altri mezzi economicamente e tecnologicamente praticabili e se il suo impiego non induce in errore i consumatori.

Tali additivi, una volta valutati, vengono inclusi nella lista comunitaria e devono rispettare le condizioni d'uso ivi fissate: livelli massimi d'uso, espressi in mg/kg o litro, le categorie di alimenti ove sono consentiti e le eventuali restrizioni riportate nella lista stessa.

Gli AA devono essere conformi alle specifiche fissate da provvedimenti comunitari adottati ad hoc [Reg. (UE) n.231/2012 e successive modifiche] che consentono di identificare gli stessi additivi, e ne precisano i criteri accettabili di purezza per quanto riguarda eventuali sostanze indesiderabili legate al processo produttivo.

Il Reg. (CE) n. 1333/2008 oltre agli obblighi generali di etichettatura degli AA previsti dalla direttiva 2000/13/CE che consentano la loro identificazione (denominazione, numero E, lotto, produttore, ecc.), fissa disposizioni particolari per quanto riguarda l'etichettatura degli AA non destinati alla vendita ai consumatori finali (artt 21 e 22) e l'etichettatura degli AA destinati alla vendita ai consumatori finali (art.23).

Lo stesso regolamento quadro prescrive solo per alcuni additivi, qualora utilizzati nella produzione di alimenti, ulteriori indicazioni da riportare sull'etichetta del prodotto alimentare destinato al consumatore finale (art.24 e allegato V).

Il secondo regolamento dell'UE, ovvero il Reg. n. 1129/2011, istituisce l'elenco unico degli AA autorizzati ad essere impiegati per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli alimenti. Tale elenco è strutturato

sulla base delle categorie alimentari ove l'impiego degli additivi è consentito ed in pratica costituisce l'allegato II del regolamento quadro.

Il provvedimento di cui al precedente punto 3, ovvero il Reg.(UE) n. 1130/2011, costituisce viceversa l'allegato III del regolamento quadro e, di fatto, istituisce l'elenco degli additivi alimentari consentiti negli stessi additivi, negli enzimi e negli aromi alimentari, nonché nei nutrienti

Infine il quarto provvedimento, ovvero il Reg. (UE) n. 231/2012, ha riunito in un unico atto legislativo le cosiddette specifiche ovvero i requisiti di purezza che gli AA devono possedere per poter essere impiegati nel settore alimentare.

In considerazione dei continui aggiornamenti degli allegati II e III del Reg. (CE) n.1333/2008, a seguito dell'evoluzione tecnologica e delle nuove valutazioni dell'EFSA, sono disponibili sul sito web del Ministero al seguente indirizzo:

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1170&area=sicurezzaAlimentare&menu=chimica

sia l'elenco delle disposizioni vigenti sia un collegamento con la BANCA DATI della DGSANCO.

Tale BANCA che può costituire un utile e rapido strumento di informazione sugli AA autorizzati e sulle loro condizioni di impiego è disponibile, al momento solo nella versione inglese, all'indirizzo sotto riportato:

https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?sector=FAD&auth=SANCAS

Una menzione a parte deve essere fatta per le disposizioni nazionali riguardanti l'autorizzazione alla produzione, al deposito e alla commercializzazione degli AA tal quali e/o delle loro miscele.

Allo stato attuale, in base all'Accordo tra il Governo, le Regioni/PA del 29 aprile 2010, le attività di produzione (inclusa la miscelazione ed il confezionamento/riconfezionamento), commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione di AA che erano soggette al procedimento di autorizzazione di cui al DPR 19 novembre 1997, n. 514, sono soggette a riconoscimento.

Più sotto sono riportati i riferimenti normativi relativi alla legislazione vigente in materia di AA, distinta in quattro parti riguardanti la valutazione e l'autorizzazione comunitaria degli AA, l'autorizzazione nazionale degli stabilimenti di produzione di additivi, le disposizioni riguardanti l'impiego degli stessi nelle diverse categorie di prodotti alimentari ed infine i requisiti di purezza che devono rispettare gli additivi per poter essere impiegati negli alimenti.

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:

- alle Regioni/PA per la programmazione e il coordinamento delle attività di vigilanza e controllo sul territorio regionale di competenza;
- alle ASL (AULSS in Veneto) per l'espletamento delle attività di vigilanza e controllo;
- agli USMAF per le attività di controllo sugli additivi alimentari e sui prodotti alimentari di origine non animale presentati all'importazione;
- ai PIF per le attività di controllo sugli additivi alimentari e sui prodotti alimentari di origine animale di origine animale presentati all'importazione.
- agli UVAC per le attività di controllo sugli additivi alimentari e sui prodotti alimentari di origine animale provenienti dall'Unione europea.
- agli IIZZSS, alle ARPA, alle ASL e agli altri laboratori designati dalle Autorità competenti per il controllo ufficiale per l'effettuazione delle analisi di laboratorio;
- all'ISS per la valutazione dell'esposizione agli additivi alimentari della popolazione italiana e per le revisioni di analisi sui campioni di alimenti non conformi.

Nell'ambito del Piano nazionale non è stato attribuito un numero specifico di campioni ai NAS in quanto gli stessi, nella duplice funzione di polizia giudiziaria e ispettori sanitari, operano nelle macroaree "Alimenti e bevande" e "Sanità Pubblica", svolgendo i compiti loro affidati d'iniziativa, su richiesta del Ministro o dei

Reparti dell'Arma territoriale, oppure su delega dell'Autorità Giudiziaria, nonché su denunce o segnalazioni da parte dei cittadini.

Il presente PR ha validità quadriennale 2015 – 2018, ma in particolare per l'annualità 2015.

5. Articolazione del Piano

5.1. Programmazione regionale

Ogni Regione/PA deve elaborare un PR di controllo ufficiale sugli AA tal quali e sui prodotti alimentari ove questi sono utilizzati. Il PR in materia della Regione del Veneto, 2015 - 2018, annualità 2015, tiene in considerazione le indicazioni riportate nel Piano nazionale.

In linea con quanto previsto dal Piano nazionale la Regione del Veneto individua nel Direttore della Sezione Veterinaria e Sicurezza Alimentare il referente del PR. Tale nominativo viene trasmesso al Ministero – DGISAN ex Ufficio VI DGSAN.

La Regione del Veneto, in conformità a quanto previsto nel Piano nazionale designa l'ARPAV e l'IZSVE come laboratori per l'esecuzione delle analisi dei campioni prelevati durante i controlli ufficiali di cui al presente PR, nel rispetto di quanto stabilito dall'articolo 12 del Reg. (CE) n. 882/2004.

Il presente Piano Regionale contiene le seguenti informazioni minime:

- indicazione ed organizzazione delle attività di controllo;
- indicazione dei laboratori (ARPAV e IZSVE) deputati al controllo ufficiale e relativi referenti;
- indicazione del numero di campioni di additivi alimentari tal quali;
- indicazione del numero di campioni di prodotti alimentari per la ricerca di AA.

Predisposto, il PR viene inviato, per opportuna conoscenza, al Ministero – DGISAN - ex Ufficio VI DGSAN e all'ISS - Dipartimento sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare.

5.2 Criteri per l'individuazione degli AA e degli alimenti contenenti AA da includere nel Piano Regionale

I criteri di seguito riportati sono stati considerati nell'elaborazione del Piano Regionale che coinvolge sia i controlli degli AA tal quali nella fase della produzione/confezionamento/deposito e presso l'OSA, sia i controlli degli AA nei prodotti alimentari, così come classificati nel Reg. (UE) n.1129/2011. In quest'ultimo caso la verifica dovrà coinvolgere prodotti alimentari che contengano AA appartenenti ai tre macrogruppi: coloranti, edulcoranti ed additivi vari.

A livello regionale si è poi tenuto conto delle osservazioni pervenute dai laboratori designati in merito agli esiti analitici dei controlli svolti negli anni precedenti e delle eventuali notifiche di allerta che hanno coinvolto gli AA.

5.2.1 AA tal quali

Il controllo degli AA prima dell'impiego nella produzione dei prodotti alimentari tiene conto dei seguenti aspetti:

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

5.2.2 Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati 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. pesto, speck).
- Prodotti alimentari oggetto di allerta negli anni precedenti.
- Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA con DGA definita.
- Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA la cui assunzione giornaliera totale potrebbe risultare superiore alla DGA per la popolazione generale e/o per le fasce vulnerabili di popolazione.

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

5.3 *Controllo analitico*

Il controllo analitico degli AA tal quali è finalizzato alla verifica della conformità a quanto prescritto nel Reg. UE n. 231/2012 sui requisiti di purezza specifici sia nella fase della produzione/deposito/confezionamento sia nella fase di utilizzo presso l'OSA.

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.

5.3.1 *Controllo degli AA tal quali*

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

- allergeni eventualmente presenti anche nei supporti
- metalli pesanti
- parametri specifici dell'AA (es. ammonio, fluoruro, alluminio, carica batterica, solventi residui).

Di seguito si riportano alcuni AA che per il loro diffuso impiego nell'industria alimentare, tenendo conto dell'attuale disponibilità di metodiche analitiche, sono di particolare interesse anche come possibile veicolo di contaminanti per cui devono essere inclusi nel piano regionale, come indicato nella tabella sotto riportata.

N. di riferimento	Denominazione	Categoria funzionale	Parametro /Limite
E 330	Acido citrico	Acidificante	Arsenico /non più di 1 mg/kg Piombo /non più dello 0,5 mg/kg Mercurio /non più di 1 mg/kg
E 300	Acido ascorbico	Acidificante	Arsenico /non più di 3 mg/kg Piombo /non più di 2 mg/kg Mercurio /non più di 1 mg/kg
E 420	Sorbitolo	Polialcoli	Nichel /non più di 2 mg/kg (su base anidra) Arsenico /non più di 3 mg/kg (su base anidra) Piombo /non più di 1 mg/kg (su base anidra)
E 100	Curcumina	Colorante	Arsenico /non più di 3 mg/kg Piombo /non più di 10 mg/kg Mercurio /non più di 1 mg/kg Cadmio /non più di 1 mg/kg

E 440	Pectina	Gelificante	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 414	Gomma d'acacia	Gelificante	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 422	Glicerolo	Stabilizzante	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

5.3.2 Controllo dei prodotti alimentari che contengono AA

Il controllo analitico riguarda la determinazione di uno o più AA nel prodotto alimentare per verificare:

- l'impiego di AA non presenti nell'elenco comunitario;
- l'impiego di AA presenti nell'elenco comunitario ma non consentiti nello specifico prodotto alimentare di cui alle categorie del regolamento UE n.1129/2011;
- il livello massimo consentito di AA, laddove stabilito;
- la corretta dichiarazione in etichetta.

Di seguito si riportano alcuni AA ed alcune categorie di prodotti alimentari che per il loro significato sanitario e la loro rilevanza da punto di vista tecnologico, tenendo conto dell'attuale disponibilità di metodiche analitiche, sono da includere prioritariamente nel piano regionale.

Una descrizione più dettagliata delle categorie di alimenti ove possono essere aggiunti gli additivi alimentari è riportata nella linea guida, "Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additive" disponibile sul sito web della DGSANCO e del Ministero della salute e la consultazione della banca dati della DGSANCO può costituire un utile strumento.

N. di riferimento	Denominazione	Categoria alimentare
E 104	Giallo di chinolina	05: Prodotti di confetteria 14.1: Bevande analcoliche 17: Integratori alimentari, quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia
E110	Giallo tramonto FCF, giallo arancio S	05: Prodotti di confetteria 14.1: Bevande analcoliche 17: Integratori alimentari, quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia
E120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	08.2: Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n.853/2004
E124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	05: Prodotti di confetteria 14.1: Bevande analcoliche 17: Integratori alimentari, quali definiti nella direttiva 2002/46/CE,

		tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia
E200/E202/E203	Acido sorbico e suoi sali	04: Ortofrutticoli
E210-E213	Acido benzoico e suoi sali	14.1: Bevande analcoliche
E220-E228	Anidride solforosa e suoi sali	04: Ortofrutticoli 8.2: preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 8.3: prodotti a base di carne 09: Pesce e prodotti della pesca 14.2.2: Vino e altri prodotti, quali definiti dal regolamento (CE) n.1234/2007, e bevande analoghe analcoliche
E249-E252	Nitriti Nitrati	08: Carne
E 338-452	Polifosfati	1.7: Formaggi e prodotti caseari 8.3: prodotti a base di carne 9.1 e 9.2 pesce e prodotti della pesca non trasformati e trasformati
E950	Acesulfame K	05: Prodotti di confetteria 14.1: Bevande analcoliche
E951	Aspartame	05: Prodotti di confetteria 11.4: Edulcoranti da tavola 14.1: Bevande analcoliche
E952	Ciclammati	05: Prodotti di confetteria 14.1: Bevande analcoliche

L'ISS, qualora necessario, fornirà supporto nell'ambito delle attività di campionamento, di cui al DPR 327/1980, e dei metodi di analisi, di cui all'art.11 del Reg. CE 882/2004.

5.4. Attività di controllo ufficiale (ex vigilanza)

Allo stato attuale occorre sottolineare come i controlli finora svolti sugli AA rientrino nell'ambito delle verifiche riguardanti l'igiene generale degli alimenti per cui, in linea di massima, non sono oggetto in ogni Regione di un PR specifico e quindi mirato all'accertamento della rispondenza alla legislazione relativa agli AA.

Un PR specifico verifica l'adempimento delle prescrizioni della normativa vigente in materia di AA, compreso l'accertamento del rispetto dei requisiti di purezza e dell'etichettatura, che deve essere realizzato mediante controlli ripartiti in modo omogeneo sul territorio.

I controlli dovranno essere effettuati attraverso campionamenti, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione, della distribuzione degli AA tal quali e nei prodotti alimentari ivi compresa l'importazione. In particolare dovrebbero essere privilegiati i controlli degli AA sia sul luogo di produzione che di impiego.

La distribuzione dei campioni da esaminare per ogni Regione/PA è riportata nella tabella più sotto. 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. Ancorché sia auspicabile un'attuazione immediata del PR l'attività di controllo sui campioni di AA alimentari tal quali sarà obbligatoria a partire dal secondo anno del Piano stesso. (anno 2016).

La ripartizione del numero di campioni nella tabella allegata è stata effettuata in base al numero di abitanti di ogni singola Regione/PA.

Nell'ambito del PR di controllo, ogni Regione/PA deve ripartire, nel corso dell'anno, il numero di campioni sul territorio sia per gli AA tal quali che per categoria alimentare in modo da garantire la rappresentatività degli alimenti maggiormente diffusi a livello nazionale.

Fermo restando che il numero minimo di campioni deve essere comunque garantito, le Regioni/PA, qualora necessario, possono variare, in funzione della propria realtà industriale, le matrici e il numero di campioni.

5.4.1. Controlli degli AA all'importazione

Il controllo degli AA tal quali e dei prodotti alimentari finalizzato alla verifica dell'impiego degli AA stessi all'importazione comprende controlli documentali, controlli d'identità e controlli materiali, ove rientrano i campionamenti.

a) I controlli documentali consistono nella verifica della conformità alla normativa vigente della documentazione relativa agli AA tal quali ed agli alimenti ove gli AA sono utilizzati, nonché alle disposizioni riguardanti l'etichettatura ed in particolare agli articoli 22-24 del Reg. (CE) n.1333/2008 e del Reg. (UE) n.380/2012.

b) I controlli d'identità consistono nella verifica, mediante ispezione visiva, della concordanza tra i certificati e altri documenti di accompagnamento della partita e la partita stessa, nonché alla verifica dei caratteri organolettici di cui al Reg. (UE) n.231/2012.

c) I controlli materiali devono comprendere anche la verifica della normativa vigente in materia di requisiti di purezza degli AA.

Le attività di controllo degli alimenti presentati all'importazione sono effettuate dai PIF, USMAF ed UVAC secondo le disposizioni vigenti ed i compiti assegnati dalle rispettive competenti Direzioni generali. Per quanto riguarda i criteri da adottare per l'individuazione degli AA e degli alimenti contenenti AA da controllare vale quanto riportato al punto 5.2.

5.4.2. Risultati analitici ed interpretazione degli esiti

Le analisi sui campioni di AA tal quali e di prodotti alimentari sono effettuate dai laboratori ARPAV, e dell'IZS VE, designati dalla Regione del Veneto per il controllo ufficiale e, come già indicato nel punto 5.3.2, l'ISS fornirà il proprio supporto tecnico a detti laboratori.

In considerazione del fatto che su uno stesso campione di alimento possono essere effettuate più determinazioni analitiche di additivi alimentari, come nel caso ad esempio della verifica contemporanea di coloranti ed edulcoranti, l'ISS provvederà a distribuire, qualora necessario, i metodi multielementari normati oppure, se non disponibili, quelli validati.

Per l'aggiornamento di disponibilità di laboratori con metodi accreditati si suggerisce la consultazione del sito web di Accredia "www.accredia.it".

5.5. Trasmissione risultati dei controlli

Al fine di assicurare il corretto coordinamento delle attività di ispezione e controllo da parte dell'Autorità centrale e la successiva programmazione degli interventi per gli anni successivi, la Regione del Veneto – SVSA, predisporrà una relazione annuale riguardante le attività svolte in attuazione del presente Piano, precisando le categorie alimentari secondo la classificazione di cui al Reg. (UE) n.1129/2011. Nell'ambito della suddetta relazione potranno venire indicati i provvedimenti adottati in caso di non conformità durante le verifiche o a seguito del controllo analitico.

Tale relazione sarà inviata al Ministero – DGISAN - ex Uff. VI DGSAN e all'ISS.

A regime i dati relativi alle attività di controllo del presente PR devono essere trasmessi, entro il 31 gennaio dell'anno successivo, utilizzando il Nuovo Sistema Informativo Sanitario NSIS.

In via transitoria nel primo anno di attuazione del piano i dati del controllo analitico saranno inviati, attraverso la compilazione delle schede più sotto, da parte dei Laboratori di ARPAV e IZS VE, alla SVSA

della Regione del Veneto per consentire la validazione del dato, al Ministero ed all'ISS, entro il mese di febbraio dell'anno successivo.

L'ISS provvederà ad analizzare ed inviare l'elaborazione dei dati al Ministero entro il 30 marzo al fine di consentire alla DGISAN di redigere il rapporto finale da pubblicare e inserire nel PNI, entro il mese di giugno.

Di seguito si elencano i recapiti dei referenti per l'attuazione del presente PR presso l'ISS e presso il Ministero.

Ministero della salute:

- Dr.ssa Elvira Cecere – e.cecere@sanita.it

Tel. 0659946566

- Dr.ssa Marinella Collauto - m.collauto@sanita.it

Tel. 0659946617

Istituto Superiore di sanità

- Dott. Paolo Stacchini - paolo.stacchini@iss.it

- Dr.ssa Ilaria Altieri - ilaria.altieri@iss.it

NORMATIVA ADDITIVI ALIMENTARI**Disposizioni riguardanti la valutazione e l'autorizzazione comunitaria**

Regolamento (CE) n. 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 (G.U. U. E. serie L 354 del 31.12.2008)

Regolamento (UE) n. 234/2011 della Commissione del 10 marzo 2011 che attua il regolamento (CE) n.1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari (G.U.U. E. serie L 64 dell'11.03.2011)

Disposizioni riguardanti l'autorizzazione alla produzione, al deposito e alla commercializzazione

Accordo 29 aprile 2010 - Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome relativo a "Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari" Rep. Atti n.59 /CSR (G.U. n. 121 del 26.05.2010)

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. (G.U. n. 89 del 17.04.1999)

Decreto del Presidente della Repubblica 19 novembre 1997, n. 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. (G.U. n. 60 del 13.03.1998)

Disposizioni relative all'impiego

Regolamento (UE) n. 1093/2014 della Commissione del 16 ottobre 2014 che modifica e corregge l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di determinati coloranti in formaggi stagionati aromatizzati (G.U.U.E. L 299 del 17.10.2014)

Regolamento (UE) n. 1092/2014 della Commissione del 16 ottobre 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 299 del 17.10.2014)

Regolamento (UE) n. 1084/2014 della Commissione del 15 ottobre 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego dei difosfati (E450) come agenti lievitanti e regolatori di acidità negli impasti lievitanti pronti (G.U.U.E. L 298 del 16.10.2014)

Regolamento (UE) n. 969/2014 della Commissione del 12 settembre 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 272 del 13.09.2014)

Regolamento (UE) n. 966/2014 della Commissione del 12 settembre 2014 che modifica l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le specifiche relative al propionato di calcio (G.U.U.E. L 272 del 13.09.2014)

Regolamento (UE) n. 957/2014 della Commissione del 10 settembre 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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) (G.U.U.E. L 270 dell'11.09.2014).

Regolamento (UE) n. 923/2014 della Commissione del 25 agosto 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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) n. 231/2012 in merito alle specifiche per le riboflavine (E101) (G.U.U.E. L 252 del 26.08.2014)

Regolamento (UE) n. 685/2014 della Commissione del 20 giugno 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 182 del 21.06.2014)

Regolamento (UE) n. 601/2014 della Commissione del 4 giugno 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 166 del 05.06.2014)

Regolamento (UE) n. 506/2014 della Commissione del 15 maggio 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 145 del 16.05.2014)

Regolamento (UE) n. 505/2014 della Commissione del 15 maggio 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 145 del 16.05.2014)

Regolamento (UE) N. 497/2014 della Commissione del 14 maggio 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'uso dell'advantame come edulcorante (G.U.U.E. L 143 del 15.05.2014)

Regolamento (UE) n. 298/2014 della Commissione del 21 marzo 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda il di-idrogenodifosfato di magnesio da utilizzare come agente lievitante e regolatore di acidità (G.U.U.E. L 89 del 25.03.2014)

Regolamento (UE) n. 264/2014 della Commissione del 14 marzo 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso del copolimero di polivinilpirrolidone vinilacetato negli integratori alimentari solidi e l' del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda le relative specifiche (G.U.U.E. L 76 del 15.03. 2014)

Regolamento (UE) n. 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 (G.U.U.E. L 21 del 24.01.2014).

Regolamento (UE) n. 1274/2013 della Commissione del 6 dicembre 2013 che modifica e rettifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda alcuni additivi alimentari (G.U.U.E. L 328 del 07.12.2013).

Regolamento (UE) n. 1069/2013 della Commissione del 30 ottobre 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di fosfati di sodio (E 339) negli involucri naturali per salsicce (G.U.U.E. L 289 del 31.10.2013).

Regolamento (UE) n. 1068/2013 della Commissione del 30 ottobre 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 289 del 31.10.2013).

Regolamento (UE) n. 913/2013 della Commissione del 23 settembre 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 252 del 24.09.2013).

Regolamento (UE) n. 818/2013 della Commissione del 28 agosto 2013 che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 230 del 29.08.2013).

Regolamento (UE) n. 817/2013 della Commissione del 28 agosto 2013 che modifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 230 del 29.08.2013).

Regolamento (UE) n. 739/2013 della Commissione del 30 luglio 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda le specifiche dell'additivo alimentare "fitosteroli ricchi di stigma sterolo" (GUUE L 204 del 31.07.2013).

Regolamento (UE) n. 738/2013 della Commissione del 30 luglio 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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 L 204 del 31.07.2013).

Regolamento (UE) n. 723/2013 della Commissione del 26 luglio 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di estratti di rosmarino (E392) in determinati prodotti a base di carne e pesce a basso contenuto di materia grassa (GUUE L 202 del 26.07.2013).

Regolamento (UE) n. 510/2013 della Commissione del 3 giugno 2013 che modifica gli allegati I, II e III al regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 150 del 04.06.2013).

Regolamento (UE) n. 509/2013 della Commissione del 3 giugno 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di diversi additivi in alcune bevande alcoliche (G.U.U.E. L 150 del 04.06.2013).

Regolamento (UE) n. 438/2013 della Commissione del 13 maggio 2013 che modifica e rettifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di determinati additivi alimentari (G.U.U.E. L 129 del 14.05.2013)

Regolamento (UE) n. 25/2013 della Commissione del 16 gennaio 2013 che modifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'additivo alimentare di acetato di potassio (G.U.U.E. L 13 del 17.01.2013)

Regolamento (UE) n. 1166/2012 della Commissione del 7 dicembre 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di dimetildicarbonato (E 242) in determinate bevande alcoliche (G.U.U.E. L 336 dell'08.12.2012)

Regolamento (UE) n. 1149/2012 della Commissione del 4 dicembre 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 333 del 05.12.2012)

Regolamento (UE) n. 1148/2012 della Commissione del 4 dicembre 2012 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) e di alginato di propan-1,2-diolo (E 405) in bevande a base di mosto di uve fermentate (G.U.U.E. L 333 del 05.12.2012)

Regolamento (UE) n. 1147/2012 della Commissione del 4 dicembre 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 333 del 05.12.2012)

Regolamento (UE) n. 1049/2012 della Commissione dell'8 novembre 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di sciroppo di poliglicotolo in varie categorie di alimenti (G.U.U.E. L 310 del 09.11.2012)

Regolamento (UE) n. 675/2012 della Commissione del 23 luglio 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 196 del 24.07.2012)

Regolamento (UE) n. 583/2012 della Commissione del 2 luglio 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'uso dei polisorbati (E 432-436) nel latte di cocco (G.U.U.E. L 173 del 03.07.2012)

Regolamento (UE) n. 570/2012 della Commissione del 28 giugno 2012 che modifica l'allegato II al regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 169 del 29.06.2012)

Regolamento (UE) n. 472/2012 della Commissione del 4 giugno 2012 che modifica l'allegato II al regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 144 del 05.06.2012)

Regolamento (UE) n. 471/2012 della Commissione del 4 giugno 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di lisozima (E 1105) nella birra (G.U.U.E. L 144 del 05.06.2012)

Regolamento (UE) n. 470/2012 della Commissione del 4 giugno 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di polidestrosio (E 1200) nella birra (G.U.U.E. L 144 del 05.06.2012)

Regolamento (UE) n. 380/2012 della Commissione del 3 maggio 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 119 del 04.05.2012)

Regolamento (UE) n. 232/2012 della Commissione del 16 marzo 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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) (G.U.U.E. L 78 del 17.03.2012)

Regolamento (UE) n. 1131/2011 della Commissione dell'11 novembre 2011 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i glucosidi steviolici (G.U.U.E. L 295 del 12.11.2011)

Regolamento (UE) n. 1130/2011 della Commissione dell'11 novembre 2011 che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 295 del 12.11.2011). Rettifica G.U.U.E L 162 del 14.06.2013.

Regolamento (UE) n. 1129/2011 della Commissione dell'11 novembre 2011 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio istituendo un elenco dell'Unione di additivi alimentari (G.U.U.E. L 295 del 12.11.2011).

Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari. (G.U.U.E. serie L 354 del 31.12.2008).

Disposizioni riguardanti i requisiti di purezza

Regolamento (UE) n. 966/2014 della Commissione del 12 settembre 2014 che modifica l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e

III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le specifiche relative al propionato di calcio (G.U.U.E. L 272 del 13.09.2014).

Regolamento (UE) n. 957/2014 della Commissione del 10 settembre 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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) (G.U.U.E. L 270 dell'11.09.2014).

Regolamento (UE) n. 923/2014 della Commissione del 25 agosto 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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) n. 231/2012** in merito alle specifiche per le riboflavine (E101) (G.U.U.E. L 252 del 26.08.2014).

Regolamento (UE) n. 685/2014 della Commissione del 20 giugno 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 182 del 21.06.2014).

Regolamento (UE) n. 497/2014 della Commissione del 14 maggio 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'uso dell'advantame come edulcorante (G.U.U.E. L 143 del 15.05.2014).

Regolamento (UE) n. 298/2014 della Commissione del 21 marzo 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda il di-idrogenodifosfato di magnesio da utilizzare come agente lievitante e regolatore di acidità (G.U.U.E. L 89 del 25.03.2014).

Regolamento (UE) n. 264/2014 della Commissione del 14 marzo 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 76 del 15.03.2014).

Regolamento (UE) n. 1274/2013 della Commissione del 6 dicembre 2013 che modifica e rettifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda alcuni additivi alimentari (G.U.U.E. L 328 del 07.12.2013).

Regolamento (UE) n. 817/2013 della Commissione del 28 agosto 2013 che modifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 230 del 29.08.2013).

Regolamento (UE) n. 739/2013 della Commissione del 30 luglio 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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) n. 231/2012** della Commissione per quanto riguarda le specifiche dell'additivo alimentare "fitosteroli ricchi di stigma sterolo" (GUUE L 204 del 31.07.2013).

Regolamento (UE) n. 724/2013 della Commissione del 26 luglio 2013 che modifica il regolamento (UE) n. 231/2012 per quanto riguarda le specifiche relative ad una serie di polioli (GUUE L 202 del 27.07.2013).

Regolamento (UE) n. 497/2013 della Commissione del 29 maggio 2013 che modifica e rettifica il regolamento (UE) n. **231/2012** che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (G.U.U.E. L 143 del 30.5.2013).

Regolamento (UE) n. 25/2013 della Commissione del 16 gennaio 2013 che modifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. **231/2012** della Commissione per quanto riguarda l'additivo alimentare di acetato di potassio (G.U.U.E. L 13 del 17.01.2013).

Regolamento (UE) n. 1050/2012 della Commissione dell'8 novembre 2012 che modifica il regolamento (UE) n. 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del

regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio a riguardo dello sciroppo di poliglicolitolo (G.U.U.E. L 310 del 09.11.2012).

Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione del 9 marzo 2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (G.U.U.E. L 83 del 22.03.2012).

RIPARTIZIONE CAMPIONI PER REGIONI E PROVINCE AUTONOME

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	82	101
Liguria	7	27	34
Lombardia	35	145	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	920	1145

**RIPARTIZIONE CAMPIONAMENTI REGIONALI SU ADDITIVO ALIMENTARE TAL QUALE
E SU PRODOTTO ALIMENTARE PER AULSS SIAN**

	AA tal quale	Prodotto alimentare	Totali
SIAN			
1	1 (feb)		1
2	1(mar)	1(dic)	2
3	1(apr)		1
4	1(mag)	1(dic)	2
5	1(giu)	1(dic)	2
6	1(lug)	1(dic)	2
7	1(ago)		1
8	1(set)	1(dic)	2
9	1(ott)	2(dic)	3
10	1(nov)	2(mag-dic)	3
12	1(dic)	2(dic)	3
13	1(gen)	1(dic)	2
14	1(feb)		1
15	1(mar)	1 (dic)	2
16	1(apr)	2(dic)	3
17	1(mag)	2(mag-dic)	3
18	1(giu)	1(mag)	2
19	1(lug)	1(dic)	2
20	1(ago)	4(mag-dic)	5
21	1(set)	1(dic)	2
22	1(ott)	1(dic)	2
TOTALE	21	25	46

Le analisi da effettuare sugli additivi alimentari tal quali sono per la ricerca nell'additivo alimentare campionato dei parametri indicati nel piano nazionale di controllo ufficiale in materia 2015 - 2018.

Nei prodotti alimentari vanno ricercati gli additivi alimentari per verificare l'eventuale presenza impropria degli stessi in tale prodotto alimentare e/o il rispetto delle quantità di additivo alimentare previste dalle norme vigenti in materia

**RIPARTIZIONE DEI CAMPIONI PER Az.ULSS - SVET
 PER RICERCA IN CARNI CONFEZIONATE/LAVORATE
 (Insaccato Cotto – Insaccato Fresco – Insaccato Stagionato – Preparazione Alimentare Gastronomica -
 Preparazione di Carne)
 di ASCORBATI – NITRITI /NITRATI**

AZIENDA ULSS-SVET	NUMERO CAMPIONI	Prodotto Carni confezionate/lavorate PERIODO DI PRELEIVO
1	4	gen-mag-set-dic
2	3	Feb-mag-nov
3	6	feb-apr-giu-lug-ago-ott-dic
4	6	Mar-mag-lug-set-ott-nov
5	6	gen-mar-mag-lug-set-nov
6	10	gen-feb.mar-apr-mag-giu-lug-ago-set-nov
7	7	feb-mar-apr-giu-ago-ott-dic
8	8	gen-feb-mar-apr-giu-ago-ott-dic
9	13	gen(2)-feb-mar-apr-mag-giu-lug-ago-set-ott- nov-dic
10	7	feb-apr-giu-ago-ott-nov-dic
12	9	gen-mar-mag-lug-ago-set-ott-nov-dic
13	8	gen-mar-mag-lug-set-ott-nov-dic
14	2	apr-dic
15	8	gen-mar-mag-lug-set-ott-nov-dic
16	15	gen-feb-mar-apr-mag-giu(2)-lug(2)-ago(2)- set-ott-nov-dic
17	6	feb-apr-giu-ago-ott-nov
18	6	gen-mar-mag-lug-set-nov
19	2	feb-nov
20	14	gen-feb-mar-apr-mag-giu-lug-ago-set-ott- nov(2)-dic(2)
21	5	gen-mar-mag-lug-ott
22	9	mar-apr-mag-giu-lug-ago-set-ott-nov
TOTALE	154	

I campioni utilizzati per queste ricerche sono impiegati anche per la ricerca di lattosio, in conformità a quanto riportato nella Tabella 1 di cui al “Piano di campionamento ufficiale alimenti 2015 – 2018 – Annualità 2015 – Servizi Veterinari - Chimica” del “Piano regionale di controllo ufficiale alimenti anni 2015 – 2018 – Annualità 2015.

RIPARTIZIONE DEI PER Az.ULSS - SVET

PER RICERCA IN PESCE (Prodotto Ittico(30) – Prodotto Ittico Congelato Surgelato(30) – Prodotto Ittico Fresco(30) – Prodotto Ittico Conserva(30) – Prodotto Ittico Preparazione(30) di POLIFOSFATI su 150 campioni delle tipologie citate e di SOLFITI su 30 campioni di Prodotto Ittico Congelato Surgelato

AZIENDA ULSS-SVET	NUMERO CAMPIONI	PERIODO DI PRELEIVO
1	1	Giu
2	1	Lug
3	2	giu-ott
4	2	mag-set
5	2	mag-dic
6	3	mar-ago-dic
7	2	apr-ott
8	3	mag-set-nov
9	4	feb-mag-ago-nov
10	11	feb-mar-apr-mag-giu-lug-ago-set-ott-nov-dic
12	42	gen (3)-feb(3)-mar(3)-apr(3)-mag(3)-giu(3)-lug(4)-ago(4)-set(4)-ott(4)-nov(4)-dic(4)
13	3	feb-giu-ott
14	42	gen(4)-feb(4)-mar(4)-apr(4)-mag(4)-giu(4)-lug(3)-ago(3)-set(3)-ott(3)-nov(3)-dic(3)
15	3	feb-giu-ott
16	5	gen-mar-mag-ago-ott
17	2	mar-set
18	2	mar-set
19	11	feb-mar-apr-mag-giu-lug-ago-set-ott-nov-dic
20	5	feb-apr-giu-ago-ott
21	2	feb-ago
22	3	mar-lug-nov
TOTALE	151	

i campioni utilizzati per queste ricerche sono impiegati anche per la ricerca di cadmio, mercurio e piombo e di idrocarburi policiclici aromatici (ipa) in conformità a quanto riportato nella Tabella 1, di cui al “Piano di campionamento ufficiale alimenti 2015 – 2018 – Annualità 2015 – Servizi Veterinari Chimica” al “Piano regionale di controllo ufficiale alimenti anni 2015 – 2018 – Annualità 2015, al Piano Regionale Integrato dei Controlli 2015 - 2018 sulla sicurezza alimentare, il benessere e la sanità animale, la sanità dei vegetali (PRIC). Anno 2015.

I numeri possono aver subito degli arrotondamenti.

Tabella “Esami da effettuare per prodotto alimentare matrice campionata, in relazione al Piano Regionale di Controllo Ufficiale Additivi Alimentari su Prodotti Alimentari”

			N° CAMPIONI	ACIDO BORICO	ASCORBATI	CADMIO	CLORAMFENICOLO	LATTOSIO	MERCURIO	NITRITI/NITRATI	PIOMBO	POLIFOSFATI	SOLFITI	STREPTOMICINA	SULFAMIDICI	TETRACICLINE	TILOSIINA	IPA	BIOTOSINE ALGALI
CARNE	Carne trasformata	CARNI CONFEZIONATE/LAVORATE	150																
	Carne non trasformata																		
MIELE		MIELE	100																
PRODOTTI DELLA PESCE	Prodotti della pesca freschi e congelati/surgelati	PESCE	90																
	Prodotti della pesca trasformati		60																
MOLLUSCHI BIVALVI VIVI	Molluschi bivalvi vivi *		60																
	Molluschi bivalvi vivi		40																
	NOTE																		
	A		SOLO SE SPECIE UNICA																
	C		CAMPIONAMENTO NEI PRODOTTI AFFUMICATI																
	*		PRELIEVI DA ESEGUIRE NEI CENTRI DI SPEDIZIONE																

Verranno effettuati 150 campioni di carne confezionata sui quali effettuare la ricerca di:

- ascorbati: la numerosità permette, con il 95% di confidenza di poter dire, se tutti i campioni sono negativi, che la prevalenza è inferiore all'2%; in caso di qualche positività permette di stimarla (prevalenza nel 2013 pari a 0.00%);
- nitriti: la numerosità permette, con il 95% di confidenza di poter dire, se tutti i campioni sono negativi, che la prevalenza è inferiore all'2%; in caso di qualche positività permette di stimarla (prevalenza nel 2013 pari a 0.00%);
- nitrati: la numerosità permette, con il 95% di confidenza di poter dire, se tutti i campioni sono negativi, che la prevalenza è inferiore al 2%; in caso di qualche positività permette di stimarla (prevalenza nel 2013 pari a 0.00%);

- polifosfati e solfiti su 30 campioni di prodotti della pesca freschi e congelati/surgelati.

La numerosità permette di dire, con il 95% di confidenza, che, se tutti i campioni sono negativi, la prevalenza è inferiore al 10%;

- polifosfati su 30 campioni di prodotti della pesca trasformati. La numerosità permette di dire, con il 95% di confidenza, che, se tutti i campioni sono negativi, la prevalenza è inferiore al 10%;

Oltre ai criteri sopra elencati, per la determinazione della numerosità campionaria, si è tenuto conto della capacità del laboratorio di effettuare le analisi.

Pensando ad un campionamento al dettaglio la distribuzione dei campioni per AULSS è stata fatta in base alla popolazione residente nella Regione Veneto (dato tratto dal censimento della popolazione 2011 riportato su:

(<http://statistica.regione.veneto.it/jsp/cenpop2011.jsp>)

Per quanto riguarda i prodotti della pesca, il 70% dei campioni è stato distribuito tra le AULSS n. 10, 12, 14 e 19, in percentuale del 10%, 40%, 40%, 10%, rispettivamente, mentre il restante 30% è stato distribuito tra le restanti AULSS, secondo popolazione.

Per quanto riguarda i molluschi bivalvi vivi la distribuzione dei campioni di molluschi è stata fatta tenendo presente il numero di Centri di Spedizione Molluschi (CSM) presenti nel territorio (dato Regione del Veneto anno 2011).

