

Direzione: SALUTE E INTEGRAZIONE SOCIO SANITARIA

Area: PROMOZIONE DELLA SALUTE E PREVENZIONE

DETERMINAZIONE *(con firma digitale)*

N. G16060 del 23/12/2020

Proposta n. 20435 del 15/12/2020

Oggetto:

Piano regionale 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 - Anni 2021-2024.

Proponente:

Estensore	MARCIANO' RITA	_____firma elettronica_____
Responsabile del procedimento	MARCIANO' RITA	_____firma elettronica_____
Responsabile dell' Area	A. BARCA	_____firma digitale_____
Direttore Regionale	R. BOTTI	_____firma digitale_____

Firma di Concerto

Oggetto: Piano regionale 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 – Anni 2021-2024.

IL DIRETTORE DELLA DIREZIONE SALUTE E INTEGRAZIONE SOCIOSANITARIA

Su PROPOSTA del dirigente dell'Area Promozione della Salute e Prevenzione;

VISTO lo Statuto della Regione;

VISTA la Legge Regionale del 18 febbraio 2002, n. 6 “Disciplina del sistema organizzativo della Giunta e del Consiglio e disposizioni relative alla dirigenza ed al personale regionale” e successive modificazioni e integrazioni e, in particolare, l'articolo 11 relativo alle strutture organizzative della Giunta regionale e l'articolo 18, comma 1, che prevede, tra le competenze del Direttore Regionale, l'adozione degli atti che impegnano l'amministrazione verso l'esterno;

VISTO il Regolamento Regionale del 6 settembre 2002, n. 1 “Regolamento di organizzazione degli uffici e dei servizi della Giunta Regionale” e successive modificazioni e integrazioni e, in particolare, il Capo I del Titolo III, relativo alle strutture organizzative di gestione;

VISTA la Legge Regionale 28 giugno 2013, n. 4 “Disposizioni urgenti di adeguamento all'articolo 2 del decreto legge 10 ottobre 2012, n. 174, convertito, con modificazioni, dalla legge 7 dicembre 2012, n. 213, relativo alla riduzione dei costi della politica, nonché misure in materia di razionalizzazione, controlli e trasparenza dell'organizzazione degli uffici e dei servizi della Regione”;

VISTE le Deliberazioni della Giunta regionale n. 203 del 24 aprile 2018, come modificata dalla D.G.R. n. 252 del 1^a giugno 2018, e n. 306 del 19 giugno 2018, con le quali si è provveduto a effettuare una riorganizzazione generale dell'assetto amministrativo ed è stata istituita, tra le altre, la Direzione Regionale Salute e Integrazione Sociosanitaria, con decorrenza dal 6 giugno 2018;

VISTA la Deliberazione della Giunta Regionale del 5 giugno 2018, n. 271 con la quale è stato conferito l'incarico di Direttore della Direzione regionale Salute e integrazione sociosanitaria al dott. Renato Botti;

VISTO il decreto dirigenziale del 14 luglio 2020, n. G08246 “Delega, ai sensi degli articoli 164 e 166 del r.r. n. 1/2002, alla dott.ssa Pamela Maddaloni, dirigente dell'Area Coordinamento contenzioso, affari legali e generali, ad adottare gli atti indifferibili e urgenti del Direttore della direzione regionale Salute e integrazione sociosanitaria”;

VISTA la Determinazione del 13 giugno 2018, n. G07633, come modificata con Determinazione del 9 luglio 2018, n. G08633, con la quale è stato definito l'assetto organizzativo della Direzione regionale Salute e integrazione sociosanitaria e approvate le declaratorie delle competenze delle Aree e degli Uffici;

VISTA la Determinazione del 2 ottobre 2018, n. G12275 “Riorganizzazione delle strutture organizzative della Direzione regionale Salute e integrazione sociosanitaria - Recepimento della Direttiva del Segretario Generale del 3 agosto 2018, prot. n. 484710, come modificata dalla Direttiva del 27 settembre 2018, n. 590257”, come rettificata dalle determinazioni n. G12533 del 5 ottobre 2018 e n. G13374 del 23 ottobre 2018, con la quale, con decorrenza dal 5 novembre 2018, è stato definito l'assetto organizzativo della Direzione regionale Salute e integrazione sociosanitaria e approvate le declaratorie delle competenze delle Aree e degli Uffici;

VISTA la Direttiva del 25 ottobre 2018, prot. n. 665978 “Modifica alla Direttiva del Segretario Generale prot. 590257 del 27 settembre 2018.” con la quale il Segretario Generale ha disposto, per questioni organizzative: “di posticipare la decorrenza della rimodulazione di cui alla direttiva prot. 590257 del 27 settembre 2018 al 14 novembre 2018”;

VISTA la Determinazione del 25 ottobre 2018, n. G13543 “Rettifica decorrenza riorganizzazione delle strutture organizzative della Direzione regionale Salute e integrazione sociosanitaria di cui alla determinazione del 2 ottobre 2018, n. G12275 e successive modificazioni - Recepimento della Direttiva del Segretario Generale del 25 ottobre 2018, prot. n. 665978” con la quale è stata posticipata l’effetto della decorrenza al 14 novembre 2018, del nuovo assetto organizzativo della Direzione regionale Salute e integrazione sociosanitaria;

VISTO l’Atto di Organizzazione n. G14654 del 14 novembre 2018 con il quale è stato conferito l’incarico di dirigente dell’Area Promozione della Salute e Prevenzione alla Dott.ssa Alessandra Barca;

VISTO il Decreto del Commissario ad Acta 20 gennaio 2020, n. U00018 Adozione in via definitiva del piano di rientro "Piano di riorganizzazione, riqualificazione e sviluppo del Servizio Sanitario Regionale 2019-2021" ai sensi e per gli effetti dell'art. 2, comma 88 della L. 191/2009, secondo periodo". Modifiche ed integrazioni al DCA 469 del 14 novembre 2019 in esito al verbale del Tavolo di verifica del 27 novembre 2019;

CONSIDERATO che il suddetto piano, al capitolo 6.7 Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare, individua il Piano integrato dei controlli ufficiali (PRIC) a valenza pluriennale, come strumento per concretizzare a livello regionale i programmi di prevenzione e controllo in materia di Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare;

PRESO ATTO degli obiettivi strategici individuati per il triennio 2019-2021 dal piano suddetto;

VISTA la Legge Regionale 29 dicembre 2014, n. 14 Ratifica dell’Intesa tra la Regione Lazio e la Regione Toscana per l’adozione del nuovo testo legislativo recante “Riordino dell’Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana”;

VISTA la Legge Regionale 6 Ottobre 1998, n. 45 recante “Istituzione dell’Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale del Lazio (ARPA)”

VISTO il Regolamento (CE) n. 178/2002 del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi ed i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare;

VISTO il Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull’igiene dei prodotti alimentari;

VISTO il Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabiliscono, rispettivamente, norme specifiche in materia d’igiene per i prodotti alimentari di origine animale destinati al consumo umano;

VISTO il Regolamento CE n.1333/2008 definito come “regolamento Additivi”;

VISTI altresì il Regolamento UE n.1129/2011 o allegato II del regolamento “Additivi”, il regolamento UE n.1130/2011 o allegato III del regolamento “Additivi” e il regolamento UE n.231/2012 concernente i requisiti di purezza degli additivi alimentari;

VISTO il Regolamento CE n.1334/2008 definito come “regolamento Aromi”;

VISTI altresì il Regolamento UE n.872/2012 recante l’elenco delle sostanze aromatizzanti ed il regolamento UE n.873/2012 recante le misure transitorie;

VISTO il D.P.R. 19 novembre 1997, n. 514 “Regolamento recante disciplina del procedimento di autorizzazione alla produzione, commercializzazione e deposito di additivi alimentari, a norma dell’art. 20, comma 8, della legge 15 marzo 1997, n. 59” e successive modificazioni ed integrazioni;

VISTO l'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome del 29 aprile 2010 rep. N. 59/CSR "Linee guida applicative del Regolamento 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari";

VISTA la Deliberazione della Giunta Regionale n. 3 del 14 gennaio 2011 "Recepimento Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province Autonome del 29 aprile 2010 rep. N. 59/CSR e approvazione delle Linee guida applicative del Regolamento CE 852/04 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari". Revoca della D.G.R. 275/2006" e successive modificazioni ed integrazioni;

VISTO il D.M. Salute 5 febbraio 1999 recante "Fissazione dei requisiti igienico-sanitari che devono possedere gli stabilimenti di produzione, di commercializzazione e di deposito degli additivi alimentari e degli aromi";

VISTO il Decreto del Commissario ad Acta 20 ottobre 2017, n. U00440 recante "Modifica delle procedure di riconoscimento delle imprese del settore alimentare e dei mangimi in applicazione della normativa europea in materia di sicurezza alimentare.";

VISTA la Determinazione del 20 aprile 2018, n. G05217 "Procedura per il rilascio del riconoscimento ai sensi dell'art. 6 c. 3 del Regolamento (CE) n. 852/2004 per gli stabilimenti di: produzione, commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione degli Additivi, Aromi ed Enzimi; produzione e/o confezionamento di alimenti per gruppi specifici di popolazione (FSG), Integratori Alimentari e Alimenti addizionati di Vitamine e Minerali; produzione, confezionamento e deposito all'ingrosso di Semi e Germogli";

VISTO il Regolamento (UE) 2017/625 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari, recante modifica dei regolamenti (CE) n. 999/2001, (CE) n. 396/2005, (CE) n. 1069/2009, (CE) n. 1107/2009, (UE) n. 1151/2012, (UE) n. 652/2014, (UE) 2016/429 e (UE) 2016/2031 del Parlamento europeo e del Consiglio, dei regolamenti (CE) n. 1/2005 e (CE) n. 1099/2009 del Consiglio e delle direttive 98/58/CE, 1999/74/CE, 2007/43/CE, 2008/119/CE e 2008/120/CE del Consiglio, e che abroga i regolamenti (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 89/608/CEE, 89/662/CEE, 90/425/CEE, 91/496/CEE, 96/23/CE, 96/93/CE e 97/78/CE del Consiglio e la decisione 92/438/CEE del Consiglio (regolamento sui controlli ufficiali);

VISTI in particolare, gli articoli 109, 110 e 111 del predetto regolamento, in base ai quali ciascuno Stato membro assicura che i controlli ufficiali siano eseguiti dalle autorità competenti sulla base di un Piano Nazionale di Controllo Pluriennale, alla cui elaborazione e attuazione provvede un organismo unico di coordinamento;

VISTA l'Intesa, ai sensi dell'articolo 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano concernente il "Piano di Controllo Nazionale Pluriennale 2020-2022" Rep. atti n. 16/CSR del 20 febbraio 2020;

ATTESO che, a loro volta, le Regioni debbono declinare un Piano regionale dei controlli pluriennale che rappresenta lo strumento di attuazione delle politiche comunitarie relativamente alla programmazione, realizzazione, rendicontazione e valutazione integrata dei controlli nelle 10 aree previste dall'articolo 1, comma 2 del regolamento (UE) 2017/625 e fra queste gli alimenti e la sicurezza alimentare, l'integrità e la salubrità, in tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione di alimenti, comprese le norme volte a garantire pratiche commerciali leali e a tutelare gli interessi e l'informazione dei consumatori, la fabbricazione e l'uso di materiali e oggetti destinati a venire a contatto con alimenti;

PRESO ATTO che con la Deliberazione della Giunta Regionale 7 luglio 2020, n. 417 è stata recepita l'Intesa Rep. atti n. 16/CSR del 20 febbraio 2020 approvando la struttura del "Piano Regionale Integrato dei Controlli 2020-2022" (PRIC 2020-2022);

VISTO 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 (http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_2927_allegato.pdf), trasmesso alle Regioni con nota prot. 6614-P del 27.02.2020, elaborato dal Ministero della Salute con lo scopo di pianificare in maniera unitaria e armonizzata i controlli ufficiali in materia di additivi e aromi alimentari, e delle sostanze di cui all'allegato III del regolamento CE 1334/2008;

CONSIDERATO che lo stesso Ministero rimanda alle Regioni il compito di adottare il piano in ambito territoriale, individuando per ogni Regione la numerosità dei campioni da eseguire annualmente, sulla base della popolazione residente (fonte ISTAT 2018);

PRESO ATTO che il Piano nazionale suddetto è parte integrante del Piano di controllo nazionale pluriennale previsto all'art. 109 del regolamento (UE) n. 625/2017;

VISTO il documento "Piano regionale 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 – Anni 2021-2024", Allegato A al presente atto, che ne diventa parte integrante e sostanziale;

PRESO ATTO che il Piano Regionale Integrato dei Controlli 2020-2022 (PRIC 2020-2022), DGR 7 luglio 2020, n. 417, comprende anche la programmazione regionale di cui all' Allegato A al presente atto;

DETERMINA

Di approvare il documento "Piano regionale 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 – Anni 2021-2024", Allegato A al presente atto, che ne diventa parte integrante e sostanziale.

Di includere il documento di cui sopra nel Piano Regionale Integrato dei Controlli 2020-2022 (PRIC 2020-2022), approvato con la DGR 7 luglio 2020, n. 417;

Di apportare eventuali integrazioni o modifiche al piano regionale di cui sopra, allegato A al presente atto, qualora necessario.

Di incaricare i Servizi Veterinari ed i Servizi di Igiene degli Alimenti e Nutrizione delle Aziende Sanitarie Locali, l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana e ArpaLazio, ciascuno per le parti di propria competenza, della realizzazione del piano di cui sopra.

Di pubblicare il presente atto sul BURL.

IL DIRETTORE

Renato Botti

**PIANO REGIONALE 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 1334/2008**

Anni 2021- 2024

1. DEFINIZIONI E ACRONIMI

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

1.1 Definizioni

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

1.2 Acronimi

AA	Additivi alimentari
ACCREDIA	Ente Unico nazionale di accreditamento designato dal governo italiano, in applicazione del Regolamento europeo 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
ARPA/APPA	Agenzia Regionale/Provinciale per la Protezione dell'ambiente
ASL	Azienda Sanitaria Locale
DGA	Dose giornaliera accettabile
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
NAS	Nuclei Antisofisticazioni e Sanità dell'Arma ora denominati Comando Carabinieri per la Tutela della Salute
PCF	Posti di Controllo frontalieri
PR/PP	Piano Regionale/ Piano Provinciale
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
UVAC	Uffici veterinari per gli adempimenti comunitari

2. INTRODUZIONE

L'articolo 27 del regolamento "additivi" stabilisce che gli Stati membri (SM) provvedano al *monitoraggio del consumo e dell'uso degli additivi alimentari con un approccio basato sui rischi*.

Lo stesso obbligo è previsto nel regolamento "aromi" ove l'articolo 20 dispone che gli SM stabiliscano *sistemi di monitoraggio del consumo e dell'uso degli aromi 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 regolarmente su tutti gli operatori in base al rischio e con frequenza adeguata in linea con l'articolo 9 del regolamento UE n. 2017/625.

A tal fine è stato predisposto il presente Piano di controllo che riguarda gli "additivi alimentari" e gli "aromi alimentari". Obiettivo del presente Piano è quello dunque 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 additivi ed agli aromi alimentari**.

Il presente Piano 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 additivi e gli aromi alimentari da includere nel Piano stesso tenendo conto, in via prioritaria, del loro profilo sanitario e del loro uso nelle diverse filiere alimentari.

Infine il Piano 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 additivi ed aromi alimentari, nonché gli utilizzatori degli stessi.

Tutto ciò premesso il presente Piano riguarda **il controllo degli additivi e degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo, come materia prima, nonché il loro impiego negli alimenti e la verifica delle sostanze dell'allegato III del regolamento CE n.1334/2008.**

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 additivi ed aromi alimentari si riportano di seguito i provvedimenti che disciplinano in modo specifico tali settori.

3.1 ADDITIVI ALIMENTARI

Le disposizioni principali sugli additivi alimentari sono di seguito elencate e disponibili con i relativi aggiornamenti sul sito del Ministero della salute.

1. Regolamento CE n.1333/2008 in seguito regolamento "Additivi";
2. Regolamento UE n.1129/2011 o allegato II del regolamento "Additivi";
3. Regolamento UE n.1130/2011 o allegato III del regolamento "Additivi";
4. Regolamento UE n.231/2012 concernente i requisiti di purezza degli additivi alimentari.

Il regolamento CE n.1333/2008 stabilisce:

- gli **elenchi comunitari** degli additivi alimentari 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 additivi alimentari commercializzati come tali.**

A tal proposito si rammenta che lo stesso regolamento "additivi" all'articolo 14 stabilisce il principio in base al quale gli additivi alimentari inclusi negli allegati debbano rispondere ai **criteri di purezza fissati nel regolamento UE n.231/2012**. Quest'ultimo provvedimento è pertanto lo strumento atto a verificare la rispondenza degli **additivi tal quali** prima del loro impiego nel settore alimentare; strumento da utilizzare dalle autorità territoriali sia presso gli impianti di produzione, commercializzazione e deposito degli additivi alimentari sia presso gli utilizzatori di AA.

Sempre per la verifica della conformità alla norma degli additivi tal quali si attira l'attenzione delle autorità di controllo 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, viceversa, 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 additivi alimentari 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 additivi alimentari ed i coadiuvanti autorizzati negli stessi additivi.

L'elenco dell'Unione di tutti gli additivi alimentari è contenuto nella Parte B, punti da 1 a 3 dell'allegato II del regolamento, istituito con il **regolamento UE n. 1129/2011**, mentre le relative condizioni d'uso nei prodotti alimentari sono riportate nella Parte E dello stesso allegato ove sono elencati gli additivi alimentari 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 ADDITIVI ALIMENTARI AUTORIZZATI E CONDIZIONI DEL LORO USO NELLE CATEGORIE ALIMENTARI dell'allegato II più volte citato è stata messa a disposizione delle autorità, da parte della Commissione Europea, per fornire loro uno strumento condiviso con il documento "*Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additives*", ultima versione n. 5 di giugno 2017 (reperibile, al momento solo in lingua inglese, al seguente indirizzo: https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fs_food-improvement-agents_guidance_1333-2008_annex-2.pdf). 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, in modo da assicurare la corretta applicazione della legislazione sugli additivi alimentari.

Infine, in considerazione dei continui aggiornamenti degli allegati II e III del regolamento CE n.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

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

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

Tra le disposizioni applicabili agli aromi si ritiene opportuno citare anche il **regolamento UE n. 1130/2011** che nella PARTE 4 riporta l'elenco degli "additivi alimentari, compresi i coadiuvanti, autorizzati negli aromi alimentari" da utilizzare per motivi tecnologici nella produzione degli aromi alimentari e/o delle loro miscele.

Il regolamento CE n.1334/2008 che abroga le direttive e la decisione 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) n. 1331/2008 e successivamente dettagliata con le disposizioni di cui al regolamento UE n.234/2011 ove sono stati precisati, fra l'altro, i dati specifici necessari per la valutazione del rischio degli aromi alimentari.

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 n.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 n.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, deputate al controllo ufficiale degli alimenti, durante le attività di verifica della conformità degli alimenti alla norma sugli aromi alimentari.

Viceversa, il regolamento di esecuzione UE n.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 della Salute nella sezione dedicata agli aromi alimentari:

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

Sul Portale del Ministero sono disponibili sia l'elenco delle disposizioni vigenti sia 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 n. 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) n. 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 n. 873/2012).

3.3 AROMI DI FUMO

Il fumo liquido, o aromatizzante di affumicatura, è utilizzato per conferire l'aroma di fumo a prodotti alimentari senza dover ricorrere all'affumicatura tradizionale. La scelta di ricorrere all'utilizzo di aromi di affumicatura è dovuta a diversi fattori:

- semplicità e rapidità nell'utilizzo e dosaggio, con conseguente riduzione di costi;
- contenimento della presenza degli IPA qualora le attrezzature a disposizione dell'OSA non consentano un processo di affumicatura sicuro.

Il processo di affumicatura mediante l'utilizzo di aromi può essere effettuato attraverso:

- l'immersione o la docciatura (es. salumi e formaggi di grandi dimensioni);
- la nebulizzazione (es. per salumi di piccole dimensioni come wurstel, salsicce e formaggi di piccole pezzature);
- l'incorporamento, per esempio diluendo l'aroma nella salamoia e immergendo le forme per 5-20 minuti (provolone affumicato, formaggi salati), oppure miscelando direttamente l'aroma nell'impasto;
- l'iniezione nell'impasto.

Nell'affumicamento di prodotti trattati con nitriti, la miscelazione diretta nell'impasto è sconsigliata per il rischio di formazione di nitrosammine.

L'operatore dovrà garantire la rintracciabilità dell'aromatizzante utilizzato, verificando e conservando la scheda tecnica fornita dal distributore/produttore che riporti il codice di identificazione del prodotto così come riportato nel Regolamento UE n. 1321/2013 (SF-001, SF-002, ecc.). Nell'utilizzo di aromatizzanti di affumicatura l'OSA deve rispettare tassativamente le indicazioni d'uso fornite dal produttore.

I prodotti che sono stati aromatizzati con fumo liquido devono indicare tra gli ingredienti ai sensi dell'Allegato VII Parte D al Reg. CE 1169/11: «aroma(i) di affumicatura» o «aroma(i) di affumicatura ricavato(i) da un prodotto/da prodotti, da una categoria o da una base/da basi alimentare(i)» (ad esempio un aroma di affumicatura prodotto a partire dal faggio), se il componente aromatizzante contiene gli aromi definiti all'articolo 3, paragrafo 2, lettera f), del Regolamento (CE) n. 1334/2008 e conferisce un aroma di affumicatura agli alimenti.

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 n. 2065/2003 o provvedimento "aromi di fumo";
2. Regolamento CE n. 627/2006 sui criteri metodi di analisi;
3. Regolamento UE n. 1321/2013 recante l'elenco degli aromi di fumo.

Il primo provvedimento o **Regolamento CE n. 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'articolo 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'**articolo 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 di controllo 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 n. 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 n. 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 n. 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**.

4. ATTUAZIONE DEL PIANO

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

- alla Regione Lazio Direzione Salute e Integrazione Sociosanitaria - Area Promozione della Salute e Prevenzione, per la programmazione e il coordinamento delle attività di vigilanza e controllo sul territorio di competenza;
- ai Servizi Veterinari e ai Servizi di Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. del Lazio per l'espletamento delle attività di vigilanza e controllo e per l'esecuzione dei campionamenti, rispettivamente su matrici di origine animale e matrici di origine non animale, nonché additivi e aromi tal quali;
- all'I.Z.S. Lazio e Toscana e all'ARPALAZIO per l'effettuazione delle analisi di laboratorio nel rispetto di quanto stabilito dall'articolo 37 del Regolamento CE n. 625/2017, il monitoraggio dell'attività di campionamento e l'invio dei dati derivanti da tale attività;
- all'ISS per la valutazione dell'esposizione agli additivi ed aromi alimentari della popolazione italiana e per le revisioni di analisi sui campioni di alimenti non conformi.

Si riporta in allegato uno schema riepilogativo delle attività e rispettive competenze nell'ambito dei controlli ufficiali in materia di additivi e aromi alimentari. (Allegato 4)

Di seguito sono indicati i recapiti dei referenti tecnici del presente Piano.

REGIONE LAZIO

Direzione Salute e Integrazione Sociosanitaria – Area Promozione della Salute e Prevenzione

- Dott.ssa Rita Marcianò rmarciano@regione.lazio.it; 0651684255

- Dott.ssa Flavia Serio fserio@regione.lazio.it; 0651684045

IZS LAZIO E TOSCANA

Attività analitica

IZSLT - D.O. Chimica - Sede centrale di Roma: Via Appia Nuova, 1411 - 00178 Roma (Capannelle)

- Referente Dott. Neri bruno.neri@izslt.it; 0679099430

- Dott.ssa Longo – Lab. Alimenti francesca.longo@izslt.it; 0679099474

Monitoraggio e rendicontazione dei campionamenti

UfS Osservatorio Epidemiologico - Sede centrale di Roma: Via Appia Nuova, 1411 - 00178 Roma (Capannelle)

- Dott.ssa Paola Scaramozzino – paola.scaramozzino@izslt.it; 0679099472

- Dott. Roberto Condoleo – roberto.condoleo@izslt.it; 0679099360

ARPALAZIO Attività analitica

Servizio Ambiente e Salute - Sede territoriale di Roma: Via Giuseppe Saredo, 52, 00173 Roma RM

- Dott.ssa Doriana Antonella Giorgi; dorianaantonella.giorgi@arpalazio.gov.it 0672961201

- Dott.ssa Alessandra Giuliani; alessandra.giuliani@arpalazio.gov.it 0672961205

Monitoraggio e rendicontazione dei campionamenti

Unità Supporto alle attività analitiche e rapporti con gli Enti competenti - Sede territoriale di Roma: Via Giuseppe Saredo, 52, 00173 Roma RM

- Dott. Luca Arcangeli; luca.arcangeli@arpalazio.gov.it; 06/72961203

Il presente Piano ha validità quadriennale e si riferisce agli anni 2021-2024 e viene trasmesso, per opportuna conoscenza, al Ministero della Salute – DGISAN - Ufficio 6 ed all'Istituto Superiore di Sanità - Dipartimento Sanità Pubblica Veterinaria e Sicurezza Alimentare.

5. ARTICOLAZIONE DEL PIANO

5.1. PROGRAMMAZIONE DEI CONTROLLI UFFICIALI

Il presente piano di controllo ufficiale comprende sia la verifica **degli impianti** di produzione, deposito e commercializzazione di additivi ed aromi alimentari (soggetti a riconoscimento ai sensi del Reg. CE 852/2004, ivi inclusa la miscelazione ed il confezionamento), di competenza dei Servizi IAN dei Dipartimenti di Prevenzione, sia la verifica **degli additivi e 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 n.1334/2008, di competenza dei Servizi Veterinari e IAN dei Dipartimenti di Prevenzione.

Detto controllo ufficiale viene espletato mediante **attività ispettiva e di audit, mediante controlli documentali, controlli di identità e controlli fisici** atti a verificare:

- l' idoneità degli impianti di produzione/confezionamento/deposito e/o degli utilizzatori;
- l' idoneità degli additivi e degli aromi alimentari, come materia prima, presso gli impianti di produzione/confezionamento/deposito e/o presso gli utilizzatori in termini di purezza ed etichettatura;
- l' appropriatezza dell' utilizzo degli additivi e degli aromi alimentari negli alimenti, in base alle categorie alimentari indicate nel regolamento UE n.1129/2011;
- la presenza di talune sostanze indesiderabili quali gli IPA;
- le sostanze di cui all' allegato III del regolamento "aromi".

Nella sua programmazione il piano tiene conto anche degli esiti analitici dei controlli svolti negli anni precedenti e delle eventuali notifiche di allerta che hanno coinvolto gli AA e gli AR.

5.2 CONTROLLO UFFICIALE PRESSO GLI IMPIANTI DI PRODUZIONE COMMERCIALIZZAZIONE E DEPOSITO DI ADDITIVI, AROMI ALIMENTARI ED ENZIMI.

Le attività di produzione (inclusa la miscelazione, il confezionamento ed il riconfezionamento), commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione di additivi alimentari, aromi, enzimi, già soggette a procedimento autorizzativo disciplinato dal DPR 19 novembre 1997, n. 514, sono soggette a riconoscimento ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004, come sancito dall' Accordo Stato Regioni del 29 aprile 2010 (DGR n. 3/2011, successivamente modificata con la DGR n. 298/2011).

Al riguardo si rammenta che il Sistema S.INTE.S.I.S.-Strutture, rappresenta l' anagrafe nazionale degli OSA riconosciuti.

La procedura regionale per il rilascio del riconoscimento è definita dalla Determinazione Regionale n. G05217 del 20 aprile 2018.

Annualmente dovrà essere eseguita, da parte dei **Servizi IAN**, la verifica di **almeno il 33%** delle imprese di produzione, di confezionamento, di deposito di additivi, aromi, enzimi, garantendo così **almeno un controllo ogni 3 anni**. Nell' arco del triennio almeno il **10%** del totale dei controlli ufficiali effettuati, **arrotondato per eccesso**, dovrà essere eseguito con **audit**.

Secondo quanto previsto dall' Intesa CSR 212/2016 i controlli presso gli stabilimenti soggetti a riconoscimento devono essere programmati in base alla valutazione del rischio, individuando il livello di rischio (alto, medio, basso) in funzione delle tipologie di attività svolte, cui corrispondono altrettante cadenze **minime** di controllo, e più precisamente:

ISPEZIONI	Rischio basso	Rischio medio	Rischio alto
Additivi alimentari	1 ogni 3 anni	1 ogni 2 anni	1 ogni anno
Aromi	1 ogni 4 anni	1 ogni 3 anni	1 ogni 2 anni
Enzimi ¹	1 ogni 4 anni	1 ogni 3 anni	1 ogni 2 anni

AUDIT: 1 ogni 3 anni per ogni tipologia di attività svolta: additivi, aromi ed enzimi.

L' attribuzione dello specifico livello di rischio al singolo stabilimento avviene mediante la valutazione di appositi criteri, elencati e descritti nelle tabelle S e T di cui alla Determinazione

¹ Attualmente non sono presenti nel territorio regionale stabilimenti di produzione, commercializzazione e deposito di enzimi (aggiornamento al 17/11/2020).

Regionale n. G03777/2016 ed utilizzando il foglio di calcolo riportato nella Tabella U medesima Determinazione.

Al fine di assicurare che i controlli ufficiali sugli stabilimenti di produzione/commercializzazione/ deposito di additivi, aromi ed enzimi alimentari siano eseguiti secondo procedure documentate ed uniformi, dovrà essere utilizzata la check-list o scheda di sopralluogo, predisposta dal Ministero della Salute in collaborazione con le Regioni e l'Istituto Superiore di Sanità e trasmessa dal Ministero della Salute a tutte le Regioni con la nota prot. n. 22238-P-27/05/2013, inviata ai servizi IAN e Veterinari dei Dipartimenti di Prevenzione di tutte le ASL del Lazio con la nota prot. n. 103228 del 5 giugno 2013.

Tale scheda, da allegare alla relazione del controllo ufficiale effettuato, contiene indicazioni descrittive e di valutazione:

- sulla attività dello stabilimento ed i suoi identificativi;
- sulle strutture e locali, nonché la loro manutenzione;
- sulla qualità delle acque utilizzate, sulla pulizia, igiene del personale;
- sull'HACCP;
- sulle materie prime, sui materiali destinati al contatto e sui processi produttivi;
- sul prodotto finito ed etichettatura;
- sulla rintracciabilità.

La scheda è strutturata in modo da consentirne l'adozione sia per il sopralluogo presso gli OSA, in caso di riconoscimento, sia per le successive attività programmate. Si sottolinea come l'uso corretto della scheda di sopralluogo dovrà essere verificato anche attraverso le procedure di verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali di cui all'art. 12, comma 2 del Reg. (UE) 2017/625.

5.2.1 Controllo ufficiale alla produzione, miscelazione, confezionamento /riconfezionamento di additivi, aromi, enzimi

Il controllo ufficiale alla produzione, miscelazione, confezionamento/riconfezionamento di additivi, aromi, enzimi, nel suo complesso, dovrà prevedere:

1. la raccolta dati sul diagramma di flusso produttivo
2. la raccolta dati sulle materie prime, verificandone:
 - a) la provenienza
 - b) l'etichettatura, i documenti commerciali, l'imballaggio
 - c) l'esistenza di dati sui requisiti di purezza o certificazioni del fornitore
3. la valutazione igienico sanitaria delle strutture (vedi check-list)
4. la valutazione documentale:
 - a) il **piano di autocontrollo**: il piano dovrà prevedere la valutazione dei rischi, secondo le indicazioni del Reg. (CE) 852/2004 e le procedure delocalizzate. Tra queste ultime è necessaria la gestione dei fornitori, non limitata alla rintracciabilità, ma con le opportune valutazioni di affidabilità e sicurezza;
 - b) l'**etichettatura**:
 - per gli additivi non commercializzati ai consumatori finali, dovrà essere conforme agli artt. 21, 22, 25 del Regolamento (CE) 1333/2008 e s.m.i.
 - per gli additivi destinati alla vendita ai consumatori finali, dovrà essere conforme agli artt. 23, 24, 25 del Regolamento (CE) 1333/2008 e s.m.i.
 - per gli enzimi, dovrà essere conforme agli artt. 10, 11, 12, 13 del Regolamento (CE) 1332/2008 che è in vigore dal 20.1.2010

- per gli aromi, dovrà essere conforme agli artt. 14, 15, 16, 17, 18 del Regolamento (CE) 1334/2008, e per quanto non in contrasto, agli artt. 8 e 9 del D.Lgs. 107/92.
- 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 rispetto del Reg. (UE) n. 1169/2011.

5. i controlli analitici svolti dall'impresa

- a) il piano di campionamento previsto
- b) le analisi eseguite, in particolare per la verifica della purezza
- c) il Laboratorio (interno o esterno) utilizzato, verificandone la corrispondenza con quello indicato nella documentazione allegata alla notifica ai fini del riconoscimento e/o successive comunicazioni.

6. la rintracciabilità/ritiro/riciamo:

- verifica della presenza di una procedura di rintracciabilità/ritiro/riciamo
- verifica delle modalità di identificazione dei prodotti in entrata e in uscita
- verifica della registrazione di eventuali non conformità.

5.2.2 Controllo ufficiale presso depositi all'ingrosso di additivi, aromi, enzimi

Il controllo ufficiale presso depositi all'ingrosso di additivi, aromi, enzimi dovrà prevedere:

1. la valutazione igienico sanitaria delle strutture (vedi check-list)

2. la valutazione documentale

- a) **il piano di autocontrollo:** il piano dovrà prevedere la valutazione dei rischi, secondo le indicazioni del Reg. (CE) 852/2004 e le procedure delocalizzate. Tra queste ultime è necessaria la gestione dei fornitori, non limitata alla rintracciabilità, ma con le opportune valutazioni di affidabilità e sicurezza;

- b) **l'etichettatura:**

- per gli additivi non commercializzati ai consumatori finali, dovrà essere conforme agli artt. 21, 22, 25 del Regolamento (CE) 1333/2008 e s.m.i.
- per gli additivi destinati alla vendita ai consumatori finali, dovrà essere conforme agli artt. 23, 24, 25 del Regolamento (CE) 1333/2008 e s.m.i.
- per gli enzimi, dovrà essere conforme agli artt. 10, 11, 12, 13 del Regolamento (CE) 1332/2008 che è in vigore dal 20.1.2010
- per gli aromi, dovrà essere conforme agli artt. 14, 15, 16, 17, 18 del Regolamento (CE) 1334/2008, e per quanto non in contrasto, agli artt. 8 e 9 del D.Lgs 107/92.
- 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
- rispetto del Reg. (UE) n. 1169/2011.

3. Rintracciabilità/ritiro/riciamo.

- verifica della presenza di una procedura di rintracciabilità/ritiro/riciamo
- verifica delle modalità di identificazione dei prodotti in entrata e in uscita
- verifica della registrazione di eventuali non conformità.

5.3 CONTROLLO UFFICIALE PRESSO GLI UTILIZZATORI DI ADDITIVI, AROMI ALIMENTARI ED ENZIMI.

Per essere incluso negli elenchi comunitari degli allegati II e III del Reg (CE) 1333/08, un additivo alimentare deve presentare una o più delle seguenti finalità:

- a) conservare la qualità nutrizionale degli alimenti;
- b) fornire gli ingredienti o i costituenti necessari per la fabbricazione di alimenti destinati a consumatori con esigenze dietetiche particolari;
- c) accrescere la capacità di conservazione o la stabilità di un alimento o migliorarne le proprietà organolettiche, a condizione di non alterare la natura, la sostanza o la qualità dell'alimento in modo da indurre in errore i consumatori;
- d) contribuire alla fabbricazione, alla lavorazione, alla preparazione, al trattamento, all'imballaggio, al trasporto o alla conservazione di alimenti a condizione che l'additivo alimentare non sia utilizzato per occultare gli effetti dell'impiego di materie prime difettose o di pratiche o tecniche inappropriate o non igieniche nel corso di una di queste operazioni.

L'elenco degli **additivi alimentari** autorizzati negli alimenti e le condizioni per il loro utilizzo, così come previsto dall'allegato II del citato regolamento, è stato istituito con il Reg (CE) 1129/2011 alla "parte E" dell'allegato, secondo una suddivisione che prevede 18 categorie di alimenti.

Tali categorie sono generiche e, al fine di rendere maggiormente omogenea l'applicazione di detto Regolamento, la Commissione Europea ha elaborato un documento "Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additives – Version 5 - june 2017" utile per disporre di una descrizione più dettagliata delle categorie e delle sottocategorie degli alimenti. Tale documento è reperibile al seguente indirizzo: https://ec.europa.eu/food/sites/food/files/safety/docs/fs_food-improvement-agents_guidance_1333-2008_annex-2.pdf.

L'OSA che intende utilizzare un determinato additivo, dopo aver individuato il proprio prodotto finito (alimento), dovrà assicurarsi di disporre dei requisiti legali (registrazione/riconoscimento) necessari alla produzione e di un processo di produzione che supporti l'additivo che intende utilizzare. Deve inoltre garantire che vengano rese al consumatore tutte le informazioni necessarie ad una scelta consapevole. Con gli stessi criteri l'Autorità Competente potrà valutare le scelte e fornire indirizzi all'OSA sulle misure da adottare.

Per quanto riguarda gli **aromi**, sono attualmente disponibili:

- l'elenco comunitario delle sostanze aromatizzanti che possono essere utilizzate nei o sui prodotti alimentari, istituito con il Reg. (UE) 872/2012 (testo inserito in allegato I, Parte A, del Reg. (CE) 1334/2008); le sostanze aromatizzanti soggette a limitazioni possono essere inserite solo nelle categorie alimentari elencate e alle condizioni d'uso specificate (per le categorie alimentari si fa riferimento all'allegato II del Reg. (CE) 1333/2008 relativo agli additivi alimentari); sul sito web europeo è disponibile la Banca dati: https://webgate.ec.europa.eu/foods_system/main/?event=display

I prodotti alimentari contenenti sostanze aromatizzanti non conformi alla lista comunitaria potranno essere commercializzati fino allo smaltimento delle scorte a condizione che siano legalmente in commercio o etichettati prima del 22 ottobre 2014 (misure transitorie Reg. (CE) 873/2012);

- l'elenco comunitario dei 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, come stabilito dall'articolo 6 del Reg. (CE) n.2065/2003, figura nell'allegato del Reg. (UE) 1321/2013. L'elenco contiene, per ciascun prodotto primario autorizzato: un codice di identificazione SF (Smoke Flavouring), la denominazione del prodotto, il nome e l'indirizzo del titolare dell'autorizzazione, la descrizione e caratterizzazione del prodotto, le condizioni d'impiego in o su specifici prodotti alimentari o categorie di prodotti alimentari (per le categorie alimentari si fa riferimento all'allegato II del Reg. (CE) 1333/2008 relativo agli additivi alimentari), data inizio e fine autorizzazione. Tali prodotti, ottenuti dalla combustione controllata del legno, a cui si possono aggiungere anche erbe e spezie, devono essere conformi sia al Reg. (CE) 1321/2013 sia ai limiti fissati per il benzo (a) pirene e benzo (a) antracene di cui all'art. 5 ed allegato I del Reg. (CE) n. 2065/2003. Adempimenti in merito alla tracciabilità di detti prodotti sono previsti dal Reg. (CE) n. 2065/2003, in particolare l'articolo 13 stabilisce per gli OSA quali informazioni devono essere trasmesse all'OSA che riceve il prodotto (codice prodotto autorizzato, condizioni d'impiego e, nel caso di aromatizzante di affumicatura derivato, il rapporto quantitativo con il prodotto primario), oltre alla predisposizione di sistemi e procedure di tracciabilità dei prodotti.

Per quanto riguarda gli **enzimi** non è disponibile l'elenco comunitario di cui agli artt. 7 e 17 del Reg. (CE) 1332/2008; in deroga, attualmente, l'elenco comunitario comprende:

art. 18:

- E 1103 Invertasi, E 1105 Lisozima (già autorizzati nell'ambito degli additivi alimentari); Ureasi, Beta-glucanasi e Lisozima, utilizzati nel vino in conformità al Reg. (CE) 1493/1999 e s.m.i. In attesa del suddetto elenco comunitario, sulla base di normative settoriali possono essere utilizzati:

art. 19:

- presame (caglio), altri enzimi coagulanti del latte (Direttiva 83/417/CEE attuata con DPR 180/1988);

art. 20:

- enzimi e preparati enzimatici (per la macerazione, chiarificazione, stabilizzazione, filtrazione, rivelazione dei precursori aromatici dell'uva presenti nel mosto e nel vino) utilizzati nelle pratiche e nei trattamenti enologici, autorizzati con Reg. (CE) 1493/1999 e s.m.i.;

art. 22:

- preparati enzimatici (pectinasi, proteinasi, amilasi) utilizzati in succhi di frutta e altri prodotti analoghi (Direttiva 2001/112/CE modificata da Direttiva 2012/12/UE attuata con D.Lgs 20/2014 che modifica il D.Lgs 151/2004).

Non sono presenti elenchi per quel che riguarda i **coadiuvanti tecnologici**.

Nel corso di ciascun controllo ufficiale svolto normalmente dai Servizi Veterinari e IAN presso le imprese di produzione alimenti, sia all'ingrosso che al dettaglio, nel caso si rilevi l'uso di additivi, aromi, enzimi è necessario procedere con le seguenti verifiche:

a) corretta individuazione della categoria di alimento prodotto; degli additivi/aromi/enzimi/coadiuvanti tecnologici presenti in azienda:

- l'OSA dovrà aver valutato la categoria di additivi, aromi, enzimi utilizzabile in rapporto alla classificazione del proprio prodotto finale, tenendo conto anche delle limitazioni d'uso previste;

b) modalità di dosaggio al fine di rispettare i limiti del Reg. (CE) 1333/2008 e s.m.i., Reg. (CE) 1334/2008 e s.m.i., 1332/2008 e s.m.i.

- l'OSA dovrà dimostrare di conoscere i limiti d'uso e di dosaggio dei prodotti usati e dovrà avere una procedura specifica che definisca le modalità per il loro rispetto, comprendente le strumentazioni idonee per misurazioni e/o pesature;

c) modalità di definizione del “quantum satis” (utilizzo conformemente alle GMP e in quantità non superiori a quella necessaria per ottenere l'effetto desiderato)

- l'OSA dovrà dimostrare di aver definito modalità di valutazione e procedure applicative affinché i prodotti siano utilizzati per un definito scopo tecnologico e nella quantità realmente utile;

d) presenza della procedura di rintracciabilità a monte;

e) procedure di autocontrollo riferite all'uso di questi prodotti

- l'OSA dovrà documentare nel piano di autocontrollo i coadiuvanti tecnologici impiegati, anche in relazione all'eventuale residuo nel prodotto finale, i processi di trasformazione in cui vengono impiegati ed eventuali accorgimenti nel loro impiego

- l'autocontrollo relativamente alla gestione di additivi, aromi, enzimi, coadiuvanti tecnologici dovrà prevedere il diagramma di flusso specifico, la gestione dei rischi ed i punti precedenti;

f) presenza sull'etichetta o sul DDT - documento di trasporto - (per commercializzazione verso altri OSA) di informazioni coerenti con il processo produttivo e gli ingredienti impiegati (denominazione di vendita, categoria del prodotto, ingredienti, additivi impiegati, allergeni ecc.).

5.4 CONTROLLI DOCUMENTALI E DI IDENTITÀ DEGLI ADDITIVI ALIMENTARI (AA) E AROMI (AR)

I controlli degli additivi (AA) e degli aromi alimentari (AR) dovranno interessare tutta la filiera alimentare, e potranno includere:

- **controlli documentali:** verifica di certificati ufficiali (per gli AROMI di FUMO verificare il codice univoco del prodotto autorizzato, come indicato nell'elenco del regolamento UE 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);

In pratica:

- I **controlli documentali e di identità degli additivi ed aromi alimentari**, come materie prime, sono finalizzati alla verifica della conformità alle prescrizioni generali del regolamento CE n.1333/2008 e n.1334/2008 sull'**etichettatura** sia nella fase della produzione/deposito/confezionamento sia nella fase di utilizzo presso l'OSA; ciò a seconda della loro destinazione d'uso: consumatore finale o industria alimentare.
- Il controllo documentale e di identità degli **aromi di fumo** è finalizzato al riscontro dei dati previsti dal regolamento di esecuzione UE n.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 n.2065/2003 sulla **rintracciabilità**.

I controlli documentali e/o di identità di AA tal quali, di AA in prodotti alimentari, di AR tal quali e di AR in prodotti alimentari dovranno essere effettuati dai Servizi (Veterinari e IAN) contestualmente ai campionamenti per i controlli analitici riportati nelle tabelle di cui all'Allegato 1.

5.4.1 Controlli degli additivi alimentari 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 nel territorio della Regione Lazio;
- 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.

5.4.2 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. pesto, speck);
- 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).

5.4.3 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 Lazio;
- 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).

5.4.4 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 affumicati);
- prodotti alimentari oggetto di allerta negli anni precedenti.

5.5. CONTROLLI ANALITICI DEGLI ADDITIVI ALIMENTARI (AA) E AROMI (AR) – CAMPIONAMENTI

Il campionamento, che normalmente si potrà effettuare durante un sopralluogo da un produttore o confezionatore o presso un deposito, può riguardare l'additivo, aroma o enzima per determinarne la purezza; oppure, durante un sopralluogo da un utilizzatore, per verificarne il corretto utilizzo (livello massimo e categoria di alimenti), l'individuazione di eventuali utilizzi illegali e la purezza.

Il campionamento segue la normale prassi del prelievo prevista dal D.P.R. 327/1980.

Quindi, il controllo analitico degli **AA tal quali** è finalizzato alla verifica della conformità a quanto prescritto dal regolamento UE n.231/2012 e dal regolamento UE n.1130/2011 sia presso la produzione/deposito/confezionamento degli stessi (di competenza dei servizi IAN) sia presso gli OSA che li impiegano (di competenza dei servizi Veterinari e IAN).

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. Questi campionamenti dovranno essere effettuati in tutte le fasi della produzione, della trasformazione, della distribuzione **anche al dettaglio** dei prodotti alimentari. In particolare dovrebbero essere privilegiati i controlli degli additivi sul luogo di impiego.

Il controllo analitico degli **AR come materia prima e nei prodotti alimentari** è finalizzato alla verifica rispettivamente di quanto indicato dal regolamento UE n.1130/2011 ed alle sostanze di cui all'allegato III del regolamento CE n.1334/2008, nonché ad alcuni contaminanti per gli aromi di fumo.

L'ISS, qualora necessario, fornirà supporto tecnico nell'ambito delle attività di campionamento, di cui al DPR 327/1980, e dei metodi di analisi, di cui all'art.34 del regolamento UE 2017/625.

È necessario che sia garantito da ciascun servizio il numero e la tipologia di campioni ad esso assegnati, rispettando anche l'accoppiamento categoria alimentare-matrice e additivo-aroma indicato nel presente piano. È necessario inoltre da parte dei laboratori assicurare la corretta rendicontazione secondo le indicazioni del Ministero.

Il mancato rispetto di tali indicazioni, infatti, influisce negativamente sul raggiungimento della soglia minima prevista dagli indicatori dei **Livelli Essenziali di Assistenza (LEA)** associati al Flusso additivi e rende pertanto i campioni effettuati non utilizzabili ai fini della rendicontazione.

5.5.1 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 gli AA che per il loro diffuso impiego nell'industria alimentare essendo di particolare interesse anche come possibile veicolo di contaminanti sono da sottoporre a campionamento in via prioritaria:

Tabella 1 - AA tal quali (criteri di purezza fissati nel regolamento UE n.231/2012)

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
E 300	Acido Ascorbico	antiossidante	Arsenico Non più di 3 mg/kg Piombo Non più di 2 mg/kg Mercurio Non più di 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

5.5.2 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 n.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.

Nelle tabelle di seguito si riportano gli AA e le relative categorie alimentari di origine animale e non animale da sottoporre a campionamento, indicate dal piano nazionale, delle quali è stato tenuto conto nella pianificazione regionale.

Numero E	Denominazione/categoria funzionale	Categoria alimentare di origine animale
E 110-E 120 E122, E123, E124, E128, E129	Coloranti idrofilici	8.1 - Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 09.2 Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei
E 120	Cocciniglia, Acido Carminico	8.2 - Preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004
E 200 E 203	Acido sorbico e sorbati	9.2 Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei
E 220 – E 228	Anidride solforosa e suoi sali	08.1 – Carni fresche macinate 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
E 249 – E 252	Nitriti Nitrati	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 338, E 341, E 343, E 450, E 452	Polifosfati	1.7: formaggi e prodotti caseari 08.3: prodotti a base di carne 09.1 pesce e prod. della pesca non trasformati e 09.2 trasformati

(*) 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) Qualora venga riscontrato un limite superiore di 300 mg/kg sarebbe opportuno effettuare anche l'analisi per la ricerca dell'istamina.

Numero E	Denominazione/categoria funzionale	Categoria alimentare di origine non animale
E 100-E 180	Coloranti	05 - Prodotti di confetteria 06.3 - Cereali da colazione 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 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 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

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 del Ministero della salute e della DGSANTE https://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives/eu_rules_en

5.5.3 Controllo analitico degli aromi alimentari 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 n.1130/2011.

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

5.5.4 Controllo analitico dei prodotti alimentari che contengono AR

Il controllo analitico dei prodotti alimentari finalizzato alla verifica delle condizioni **d'impiego degli aromi alimentari** 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, indicazioni specifiche sull'attività analitica.

5.5.5 Numero dei campioni da prelevare e sottoporre ad analisi

Il numero di campioni da sottoporre ad analisi riportato nelle tabelle di cui all'**Allegato 1** deve essere inteso come il numero minimo di campioni da effettuarsi per ogni anno, salvo modifiche o integrazioni del presente Piano. La ripartizione del numero di campioni è stata effettuata in base alla popolazione residente (fonte ISTAT 2018) di ogni singola Asl.

ASL	n. abitanti	% popolazione Lazio
Roma 1	1008089	17.5
Roma 2	1268164	22.1
Roma 3	594653	10.4
Roma 4	321045	5.6
Roma 5	489704	8.5
Roma 6	561117	9.8
FR	478124	8.3
LT	561119	9.8
RI	152562	2.7
VT	310508	5.4

Le tabelle di cui all'allegato 1 riportano:

- i campionamenti di alimenti di origine animale e di additivi tal quali – sezione A (Additivi) da effettuarsi da parte dei **Servizi Veterinari** dei Dipartimenti di Prevenzione e le cui analisi sono affidate al Laboratorio **IZSLT**;
- i campionamenti di alimenti di origine non animale e di additivi tal quali – sezione A (Additivi) da effettuarsi da parte dei Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (**SIAN**) dei Dipartimenti di Prevenzione e le cui analisi sono affidate al Laboratorio **ARPALazio**;
- i campionamenti di alimenti di origine animale e di aromi tal quali – sezione B (Aromi) da effettuarsi da parte dei **Servizi Veterinari** dei Dipartimenti di Prevenzione e le cui analisi sono affidate al Laboratorio **IZSLT**;
- i campionamenti di alimenti di origine non animale e di aromi tal quali – sezione B (Aromi) da effettuarsi da parte dei Servizi Igiene degli Alimenti e Nutrizione (**SIAN**) dei Dipartimenti di Prevenzione e le cui analisi sono affidate al Laboratorio **IZSLT**.

I campionamenti riportati nelle suddette tabelle, **includono** l'effettuazione, da parte dei Servizi, dei **controlli documentali e/o di identità** di AA tal quali e di AA in prodotti alimentari e dei controlli documentali e/o di identità di AR tal quali e di AR in prodotti alimentari (vedi paragrafo 5.4). Per

queste due tipologie di controllo i Servizi Veterinari e SIAN dovranno accertare il rispetto delle prescrizioni **sull'etichettatura e sulla rintracciabilità**.

Tali campionamenti dovranno essere effettuati utilizzando il previsto Verbale di campionamento, debitamente compilato. In particolare:

- servizi IAN ADDITIVI: verbale di prelevamento di campioni e sequestro di cui alla Determinazione 20 maggio 2013, n. B01843 e relativo modulo integrativo di cui all'Allegato 2 della nota regionale prot. n. 0772303 del 01-10-2019.
- servizi Veterinari e IAN SOLO PER AROMI: verbale di campionamento ufficiale attualmente in uso nella Regione Lazio (rev06) che può essere acquisito in formato elettronico dal sito del Centro Studi per la Sicurezza Alimentare dell'IZSLT (www.izslt.it/CSRA, alla voce "Piani e Modulistica").

I laboratori compilano la scheda di non idoneità (sulla base del modello riportato di seguito o comunque del modello in uso presso il laboratorio) e segnalano il caso all'ASL di competenza ed alla Regione, nel caso in cui il campione, all'atto dell'accettazione risulti non conforme per modalità di campionamento o scelta di una matrice non adeguata alle analisi richieste. La scheda di non idoneità del campione va compilata anche nel caso in cui un campione regolarmente accettato si dimostri, all'atto della lavorazione, non idoneo all'accertamento analitico per cause chiaramente imputabili ad un errato campionamento.

<u>SCHEDA DI NON IDONEITÀ DEI CAMPIONI</u>	
Alla c.a.ASL.....	
Regione Lazio	
LABORATORIO	SEZIONE
Il campione:	
PRELEVATO DA: ASLDistretto	
Verbalizzante.....	
IN DATA:	
ESTREMI DEL VERBALE DI PRELIEVO (ALLEGATO IN COPIA):	
CONFERITO DA: IN DATA:	
<u>NON PUÒ ESSERE SOTTOPOSTO AD ANALISI</u>	
risultando non idoneo per i seguenti motivi.....	
.....	
.....	
.....	
Data	Firma

Infine si rammenta ai servizi IAN e Veterinari che è necessario che i campioni per il presente Piano siano conferiti ai laboratori di analisi al più tardi entro il **30 novembre** di ciascun anno, al fine di consentire l'esecuzione delle analisi entro il 31 dicembre e quindi la successiva rendicontazione nei tempi previsti dal Ministero.

Si raccomanda inoltre alle ASL di effettuare il 50% dei campioni previsti entro il mese di giugno ed il restante 50% entro il mese di novembre di ciascun anno.

7. TRASMISSIONE DEI RISULTATI DEI CONTROLLI

Le analisi sui campioni di AA ed AR tal quali e di prodotti alimentari sono effettuate dai laboratori di ARPALazio e dall'I.Z.S. Lazio e Toscana come indicato nelle tabelle di cui all'Allegato 1.

Fermo restando che ogni esito non conforme di verifiche ispettive e campionamenti e relative azioni intraprese deve essere comunicato tempestivamente alla Regione, ciascun servizio IAN E SVET delle Asl, **entro il 31 gennaio** di ogni anno, deve predisporre ed inviare alla Regione una **relazione** comprensiva di tutte le attività svolte in attuazione del presente Piano, indicando i provvedimenti adottati nel caso siano riscontrate non conformità durante le verifiche e/o a seguito del controllo analitico.

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, a sua volta, predispone una **relazione annuale** comprensiva di tutte le attività svolte in attuazione del presente Piano, indicando i provvedimenti adottati nel caso siano riscontrate non conformità durante le verifiche e/o a seguito del controllo analitico.

Tale relazione viene inviata al Ministero della Salute – DGISAN - Ufficio 6 e all'Istituto superiore di sanità - Dipartimento Sicurezza alimentare, Nutrizione, Sanità Pubblica Veterinaria-Reperto "Sicurezza chimica degli alimenti".

I dati analitici relativi alle attività di campionamento del presente Piano devono essere trasmessi con cadenza almeno **quadrimestrale** dai laboratori utilizzando il Nuovo Sistema informatico Sanitario NSIS.

I **Servizi Veterinari** e, per quanto riguarda i campionamenti di **AR come materia prima e di matrici alimentari contenenti AR, i SIAN** dovranno periodicamente verificare la presenza di campioni potenzialmente anomali sul Cruscotto Reportistica Sanitaria (<http://crs.izslt.it/>) dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Lazio e della Toscana "M. Aleandri". Il laboratorio inserirà con cadenza quadrimestrale tali informazioni e ogni ASL dovrà confermare o meno la non conformità dei campioni di sua competenza e segnalare le azioni correttive eventualmente attuate, utilizzando le voci presenti nelle "tendine" del cruscotto (vedi nota Ministero della Salute prot. n. 0026861 – 21/07/2020).

I Servizi IAN dovranno rendicontare i campionamenti eseguiti con cadenza quadrimestrale, entro la fine del mese successivo del quadrimestre da rendicontare (31 maggio, 31 settembre, 31 dicembre), alla Regione Lazio secondo lo schema riportato nella tabella di cui all'Allegato 3.

ARPALazio invierà alla Regione Lazio con cadenza quadrimestrale, entro la fine del mese successivo del quadrimestre da rendicontare (31 maggio, 31 settembre, 31 dicembre) e contestualmente al caricamento di tali dati su NSIS, i campionamenti eseguiti da ciascuna ASL secondo lo schema di cui all'Allegato 3.

Qualora si riscontri una non conformità analitica, per le analisi sugli alimenti di origine non animale e sugli additivi tal quali, sarà cura del Laboratorio Arpalazio, darne tempestiva comunicazione alla

ASL competente e alla Regione Lazio – Area Promozione della Salute e Prevenzione (vedi nota Ministero della Salute prot. n. 0026861 – 21/07/2020).

La ASL dovrà quindi comunicare alla scrivente Area regionale le misure intraprese utilizzando le codifiche presenti nello schema allegato alla sopra indicata nota, e sarà cura poi della Regione trasmettere tali indicazioni al laboratorio Arpalazio al fine della trasmissione del dato nel flusso NSIS Alimenti.

Il laboratorio Arpalazio, durante le fasi di predisposizione dei dati di campionamento e analisi relativi al Flusso Additivi per il caricamento nel sistema NSIS (sottoflusso VIG001AD), inserirà le informazioni relative alle suddette azioni/misure compilando l'apposito campo "N05", denominato "actTakenCode", secondo le codifiche di cui all'anagrafe "ACTION".

I termini di scadenza per l'invio dei dati da parte dei laboratori e per la loro validazione da parte della Regione sono i seguenti:

- **31 gennaio** dell'anno successivo per la trasmissione dei dati da parte dei laboratori;
- **28 febbraio** dell'anno successivo per la validazione regionale.

8 RIFERIMENTI DISPOSIZIONI VIGENTI

Nell'**Allegato 2** del presente Piano sono riportati i riferimenti 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.

Sezione A (Additivi alimentari) – SERVIZI VETERINARI (SVET)

**CAMPIONAMENTI DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E DI ADDITIVI TAL QUALI SUDDIVISI PER ASL
LABORATORIO ANALISI IZSLT**

Categoria alimentare	Additivo	RM1	RM2	RM3	RM4	RM5	RM6	FR	LT	RI	VT	Tot per
												alimento/ additivo
09.2 - Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei (Filetti di pesce confezionati, anche congelati (es. Filetti di merluzzo), gamberi precotti e cefalopodi trasformati)	E200 E203 Ac. sorbico e sorbati	4	4	2	2	2	2	2	2	1	2	23
08.2 - Preparazioni di carni quali definite dal reg. (CE) n. 853/2004 (Salami e salsicce stagionate) 09.2- Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei (Tranci e filetti di tonno, calamari e gamberi confezionati)	E120 Cocciniglia, Ac. carminico, vari tipi di carminio	7	7	3	3	3	3	3	3	1	2	35
09 - Pesce e prodotti della pesca (Filetti e tranci di tonno)	E300, E301 Ac. Ascorbico e suoi sali	7	7	3	2	3	3	3	3	1	2	34
08.1 - Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal reg. (CE) n. 853/2004 08.2 - Preparazioni di carni quali definite dal reg. (CE) n. 853/2004 (Preparazioni a base di carni macinate confezionate) 08.3 -Prodotti a base di carne (Carni salate crude e cotte come bresavola, prosciutto crudo, prosciutto cotto. Creme a base di carne come il patè)	E249, E250, E251, E252 Nitriti Nitrati	7	7	3	2	2	2	2	2	1	2	23
08.1 - Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal reg. (CE) n. 853/2004 08.2 - Preparazioni di carni quali definite dal reg. (CE) n. 853/2004 (Carni macinate di bovino, insaccati freschi)	E 220 E228 Anidride solforosa e suoi sali	8	8	4	3	4	4	4	4	1	4	23
09.1.2 - Molluschi e crostacei non trasformati (Crostacei e prodotti derivati quali Gamberi, gamberetti, scampi, granchi e aragoste, sia freschi che congelati.)												
09.2- Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei (Seppie e polpi (interi o preparati))												
1.7 - Formaggi e prodotti caseari (Formaggi fusi e spalmabili) 08.3 - Prodotti a base di carne (carni salate cotte es. prosciutto cotto, salumi cotti, carni in scatola) 09.1 - Pesce e prod. della pesca non trasformati 09.2 - Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei (Prodotti della pesca preparati o trasformati, anche congelati, come i filetti di pesce o cefalopodi trasformati preimballati)	E338, E341, E343, E450, E452 Polifosfati	7	7	3	2	3	3	3	3	1	2	23
Totale alimenti di origine animale da campionare		40	40	18	14	17	17	17	17	6	14	200
ADDITIVI TAL QUALI da campionare presso gli UTILIZZATORI *	E120 Cocciniglia, Acido carminico, vari tipi di carminio	1	-	-	-	1	1	-	1	-	1	5
	E300, E301 Acido Ascorbico e suoi sali	1	-	-	-	1	1	-	1	-	1	5
Totale additivi tal quali da campionare		2	0	0	0	2	2	0	2	0	2	10
Totale complessivo		42	40	18	14	19	19	17	19	6	16	210

* campioni di additivi prelevati TAL QUALI presso gli stabilimenti di produzione che ne prevedano l'impiego nei propri processi al fine di accertarne il grado di purezza.

Sezione A (Additivi alimentari) - SIAN

CAMPIONAMENTI DI ALIMENTI DI ORIGINE NON ANIMALE E DI ADDITIVI TAL QUALI SUDDIVISI PER ASL													
LABORATORIO ANALISI ARPALAZIO													
	Categoria alimentare	Additivo	RM1	RM2	RM3	RM4	RM5	RM6	FR	LT	RI	VT	Totale per alimento/ additivo
ALIMENTI DA CAMPIONARE di origine NON animale lungo la filiera dalla produzione al dettaglio	05 - Prodotti di confetteria 06.3 - Cereali da colazione 14.1.4 - Bevande aromatizzate 17.0 - Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	E 100 - E 180 Coloranti	4	4	2	1	2	2	2	2	1	1	21
	04.2.2 - Ortofrutticoli sottaceto, sott'olio o in salamoia 04.2.5 -Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi 14 - Bevande	E 200, E 202 Ac. Sorbico e sorbato di potassio	3	3	1	1	1	1	1	1	1	1	14
	04.2.2 - Ortofrutticoli sottaceto, sott'olio o in salamoia 04.2.5 -Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi 14 - Bevande	E210-213 Ac. benzoico e suoi sali	2	2	1	1	1	1	1	1	1	1	12
	04.2.5 - Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi 04.2.6 - Prodotti trasformati a base di patate 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 220- E228 Anidride solforosa e suoi sali	3	3	1	1	1	1	1	1	1	1	23
	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, <u>tranne i ripieni a base di frutta di cui alla categoria 4.2.4</u> 14.1 -Bevande analcoliche 17.0 - Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	E 950 - E962 Edulcoranti	4	4	2	1	2	2	2	2	1	1	23
	Totale alimenti da campionare		16	16	7	5	7	7	7	7	7	5	5
ADDITIVI TAL QUALI*	AA RIPORTATI NELLA TABELLA 1	4	4	2	1	2	2	2	3	2	1	1	22
Totale additivi tal quali da campionare		4	4	2	1	2	2	2	3	2	1	1	22
Totale complessivo		20	20	9	6	9	9	9	10	9	6	6	103

*DA CAMPIONARE presso gli stabilimenti di produzione/ confezionamento/deposito o presso gli UTILIZZATORI

Sezione B (Aromi alimentari) – SERVIZI VETERINARI (SVET)

ASL	CAMPIONAMENTI DI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE E DI AROMI tal quali SUDDIVISI PER ASL (Reg. UE) N. 1321/2013 LABORATORIO ANALISI IZSLT						TOTALI
	Categoria alimentare: 1.7. Formaggio e prodotti caseari		Categoria alimentare: 8.1.2. Preparazioni di carni, quali definite dal reg. (CE) n. 853/2004 08.3 Prodotti a base di carne		Categoria alimentare: 9.2. Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei		
	Tipologia di aroma: AROMI DI FUMO		Tipologia di aroma: AROMI DI FUMO		Tipologia di aroma: AROMI DI FUMO		
	Campione Alimento	Campione Aroma Tal quale*	Campione Alimento	Campione Aroma Tal quale*	Campione Alimento	Campione Aroma Tal quale*	
RM1	1	-	1	-	1	-	3
RM2	1	-	1	-	1	-	3
RM3	1	-	1	-	1	-	3
RM4	1	-	1	-	1	1	4
RM5	1	-	1	-	1	-	3
RM6	1	-	1	-	1	1	4
FR	1	1	1	1	1	-	5
LT	1	1	1	1	1	-	5
RI	1	-	1	-	1	-	3
VT	1	1	1	1	1	1	6
Totale	10	3	10	3	10	3	39

(*) i campioni di aromi di fumo vanno prelevati TAL QUALI presso gli stabilimenti di produzione delle categorie alimentari indicate che ne prevedano l'impiego nei propri processi al fine di accertarne il grado di purezza.

Sezione B (Aromi alimentari) – SIAN

	AROMI TAL QUALI e ALIMENTI DA CAMPIONARE di origine NON animale (Reg. (CE) n. 1334/2008 Reg. (UE) N. 1321/2013) LABORATORIO ANALISI IZSLT		Totali
ASL	AR tal quale*	Prodotto alimentare**	
RM1	1	1	2
RM2	1	1	2
RM3	1	1	2
RM4	1	1	2
RM5	1	1	2
RM6	1	1	2
FR	1	1	2
LT	1	1	2
RI	1	1	2
VT	1	1	2
Totale	10	10	20

* aromi prodotti/confezionati presso stabilimenti presenti nel territorio di competenza e/o aromi, compresi gli aromi di fumo, utilizzati con maggior frequenza presso gli OSA presenti nel territorio come materia prima. Per gli aromi di fumo il controllo analitico dovrà comprendere la verifica dei limiti di benzopirene e di antracene. **DA CAMPIONARE** presso gli stabilimenti di **PRODUZIONE/ CONFEZIONAMENTO/DEPOSITO** o presso gli **UTILIZZATORI**.

** Possibili categorie di alimenti da campionare per la verifica delle condizioni d'impiego degli aromi alimentari:

Reg. (UE) N. 1321/2013 aromatizzanti di affumicatura: 2. Oli e grassi ed emulsioni di oli e grassi, 5. Prodotti di confetteria, 12.2. Erbe aromatiche, spezie e condimenti, 12.5. Zuppe, minestre e brodi, 12.6. Salse, 12.7. Insalate e pasta da spalmare a base di aromi 14.1. Bevande analcoliche, 14.2. Bevande alcoliche, comprese le bevande analoghe analcoliche e a basso tenore alcolico, 15. Salatini e snack pronti al consumo

Reg. (UE) 2018/1482 che modifica l'all. I del reg. (CE) n. 1334/2008 **caffaina** e **teobromina**: 5 Prodotti di confetteria, 14.1 Bevande analcoliche (**Caffeina**); 14.1 Bevande analcoliche (**Teobromina**) **A PARTIRE DAL SECONDO SEMESTRE 2021**

Il controllo analitico dei prodotti alimentari finalizzato alla verifica delle condizioni d'impiego degli aromi alimentari 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, indicazioni specifiche sull'attività analitica.

Allegato 2

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

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 marzo 2011)

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 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 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 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. (G.U. n. 89 del 17 aprile 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 marzo 1998)

C. REGOLAMENTO ADDITIVI ALIMENTARI E LISTE DEGLI AA AUTORIZZATI NEGLI ALIMENTI

Regolamento (UE) 2019/891 della Commissione del 28 maggio 2019 che modifica gli allegati I e II del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 142 del 29 maggio 2019)

Regolamento (UE) 2019/801 della Commissione del 17 maggio 2019 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 132 del 20 maggio 2019)

Regolamento (UE) 2019/800 della Commissione del 17 maggio 2019 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 132 del 20 maggio 2019)

Regolamento (UE) 2018/1497 della Commissione dell'8 ottobre 2018 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 253 del 9 ottobre 2018)

Rettifica G.U.U.E L 60 del 28 febbraio 2019

Regolamento (UE) 2018/1481 della Commissione del 4 ottobre 2018 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 il gallato d'ottile (E 311) e il gallato di dodecile (E 312) (G.U.U.E. L 251 del 5 ottobre 2018)

Regolamento (UE) 2018/1472 della Commissione del 28 settembre 2018 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 sostanza E 120 Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio (G.U.U.E. L 247 del 3 ottobre 2018)

Regolamento (UE) 2018/1461 della Commissione del 28 settembre 2018 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'idrossipropilcellulosa a bassa sostituzione (L-HPC) negli integratori alimentari (G.U.U.E. L 245 del 1 ottobre 2018)

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

Regolamento (UE) 2018/677 della Commissione del 3 maggio 2018 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 114 del 4 maggio 2018)

Regolamento (UE) 2018/98 della commissione del 22 gennaio 2018 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 il sorbato di calcio (E 203) (G.U.U.E. L 17 del 23 gennaio 2018)

Regolamento (UE) 2018/97 della commissione del 22 gennaio 2018 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso degli edulcoranti nei prodotti da forno fini (G.U.U.E. L 17 del 23 gennaio 2018)

Regolamento (UE) 2018/74 della Commissione del 17 gennaio 2018 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 13 del 18 gennaio 2018)

Regolamento (UE) 2017/1399 della Commissione del 28 luglio 2017 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 poliaspartato di potassio (G.U.U.E. L 199 del 29 luglio 2017)

Regolamento (UE) 2017/1271 della Commissione, del 14 luglio 2017, che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 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) (G.U.U.E. L 184 del 15 luglio 2017)

Regolamento (UE) 2017/1270 della Commissione del 14 luglio 2017 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 184 del 15 luglio 2017)

Regolamento (UE) 2017/874 della Commissione del 22 maggio 2017 che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 134 del 23 maggio 2017)

Regolamento (UE) 2017/871 della Commissione del 22 maggio 2017 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 134 del 23 maggio 2017)

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

Regolamento (UE) 2017/335 della Commissione del 27 febbraio 2017 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 50 del 28 febbraio 2017)

Regolamento (UE) 2016/1776 della commissione del 6 ottobre 2016 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 272 del 7 ottobre 2016)

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

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

Regolamento (UE) 2016/479 della Commissione del 1° aprile 2016 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 87 del 2 aprile 2016)

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

Regolamento (UE) 2016/324 della Commissione del 7 marzo 2016 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 consentiti in tutte le categorie di alimenti (G.U.U.E. L 61 dell'8 marzo 2016)

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

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

Regolamento (UE) 2015/1832 della Commissione del 12 ottobre 2015 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 266 del 13 ottobre 2015)

Regolamento (UE) 2015/1739 della Commissione del 28 settembre 2015 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'impiego del tartrato di ferro come antiagglomerante nel sale e nei suoi succedanei (G.U.U.E. L 253 del 30 settembre 2015)

Regolamento (UE) 2015/1378 della Commissione dell'11 agosto 2015 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 213 del 12 agosto 2015)

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

Regolamento (UE) 2015/649 della Commissione del 24 aprile 2015, 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'impiego di L-leucina come eccipiente per edulcoranti da tavola in compresse (G.U.U.E. L 107 del 25 aprile 2015)

Regolamento (UE) 2015/647 della Commissione, del 24 aprile 2015, che modifica e rettifica gli allegati II e III 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 107 del 25 aprile 2015)

Regolamento (UE) 2015/639 della Commissione del 23 aprile 2015 che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 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) (G.U.U.E. L 106 del 24 aprile 2015)

Regolamento (UE) 2015/538 della Commissione del 31 marzo 2015 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 88 del 1 aprile 2015)

Regolamento (UE) 2015/537 della Commissione del 31 marzo 2015 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 88 del 1° aprile 2015)

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 ottobre 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 ottobre 2014)

Regolamento (UE) n. 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 (G.U.U.E. L 298 del 16 ottobre 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 ortofrutticoli non trasformati (G.U.U.E. L 272 del 13 settembre 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 settembre 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 agosto 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 giugno 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 5 giugno 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 maggio 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 maggio 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 maggio 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 marzo 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 marzo 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 gennaio 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 7 dicembre 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 ottobre 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 ottobre 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 settembre 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 agosto 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 agosto 2013)

Regolamento (UE) n. 816/2013 della Commissione, del 28 agosto 2013, 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 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 (G.U.U.E. L 230 del 29 agosto 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 stigmasterolo» (G.U.U.E. L 204 del 31 luglio 2013)

Regolamento (UE) n. 738/2013 della Commissione del 30 luglio 2013 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 (G.U.U.E. L 204 del 31 luglio 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 (E 392) in determinati prodotti a base di carne e pesce a basso contenuto di materia grassa (G.U.U.E. L 202 del 27 luglio 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 4 giugno 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 4 giugno 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 maggio 2013)

Regolamento (UE) n. 256/2013 della Commissione, del 20 marzo 2013, che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 79 del 21 marzo 2013)

Regolamento (UE) n. 244/2013 della Commissione del 19 marzo 2013 che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 77 del 20 marzo 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 gennaio 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'8 dicembre 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 5 dicembre 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 5 dicembre 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 5 dicembre 2012)

Regolamento (UE) n. 1057/2012 della Commissione del 12 novembre 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso del dimetilpolisilossano (E 900) come agente antischiumogeno negli integratori alimentari (G.U.U.E. L 313 del 13 novembre 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 poliglicitolo in varie categorie di alimenti (G.U.U.E. L 310 del 9 novembre 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 luglio 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 3 luglio 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 giugno 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 5 giugno 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 5 giugno 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 5 giugno 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 4 maggio 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 marzo 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 novembre 2011)

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 novembre 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 dicembre 2008)

D. DISPOSIZIONI RIGUARDANTI I REQUISITI DI PUREZZA DEGLI AA

Regolamento (UE) 2018/1481 della Commissione del 4 ottobre 2018 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 il gallato d'ottile (E 311) e il gallato di dodecile (E 312) (G.U.U.E. L 251 del 5 ottobre 2018)

Regolamento (UE) 2018/1472 della Commissione del 28 settembre 2018 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 sostanza E 120 Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio (G.U.U.E. L 247 del 3 ottobre 2018)

Regolamento (UE) 2018/1462 della Commissione del 28 settembre 2018 recante modifica dell'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 di alcuni esteri di sorbitano (E 491 monostearato di sorbitano, E 492 tristearato di di sorbitano ed E 495 monopalmitato di sorbitano) (G.U.U.E. L 245 dell'1° ottobre 2018)

Regolamento (UE) 2018/1461 della Commissione del 28 settembre 2018 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'idrossipropilcellulosa a bassa sostituzione (L-HPC) negli integratori alimentari (G.U.U.E. L 245 dell'1° ottobre 2018)

Regolamento (UE) 2018/681 della Commissione del 4 maggio 2018 recante modifica dell'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 del copolimero a innesto di alcole polivinilico-polietilenglicole (E 1209) (G.U.U.E. L 116 del 7 maggio 2018)

Regolamento (UE) 2018/98 della Commissione del 22 gennaio 2018 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 il sorbato di calcio (E 203) (G.U.U.E. L 17 del 23 gennaio 2018)

Regolamento (UE) 2018/75 della Commissione del 17 gennaio 2018 recante modifica dell'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 della cellulosa microcristallina [E 460 (i)] (G.U.U.E. L 13 del 18 gennaio 2018)

Regolamento (UE) 2017/1399 della Commissione del 28 luglio 2017 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 poliaspartato di potassio (G.U.U.E. L 199 del 29 luglio 2017)

Regolamento (UE) 2017/324 della Commissione del 24 febbraio 2017 recante modifica dell'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 del copolimero di metacrilato basico (E 1205) (G.U.U.E. L 49 del 25 febbraio 2017)

Regolamento (UE) 2016/1814 della Commissione del 13 ottobre 2016 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 dei glicosidi dello steviolo (E 960) (G.U.U.E. L 278 del 14 ottobre 2016)

Regolamento (UE) 2015/1739 della Commissione del 28 settembre 2015 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'impiego del tartrato di ferro come antiagglomerante nel sale e nei suoi succedanei (G.U.U.E. L 253 del 30 settembre 2015)

Regolamento (UE) 2015/1725 della Commissione del 28 settembre 2015 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 dell'etil lauroil arginato (E 243) (G.U.U.E. L 252 del 29 settembre 2015)

Regolamento (UE) 2015/649 della Commissione del 24 aprile 2015, 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'impiego di L-leucina come eccipiente per edulcoranti da tavola in compresse (G.U.U.E. L 107 del 25 aprile 2015)

Regolamento (UE) 2015/463 della Commissione del 19 marzo 2015 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 dell'alcol polivinilico (E 1203) (G.U.U.E. L 76 del 19 marzo 2015)

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 settembre 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 settembre 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 agosto 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 giugno 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 maggio 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 maggio 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 marzo 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 marzo 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 7 dicembre 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 agosto 2013)

Regolamento (UE) n. 816/2013 della Commissione, del 28 agosto 2013, 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 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 (G.U.U.E. L 230 del 29 agosto 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 stigmasterolo» (G.U.U.E. L 204 del 31 luglio 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 a una serie di polioli (G.U.U.E. L 202 del 27 luglio 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 maggio 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 gennaio 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 9 novembre 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 marzo 2012)

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

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

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 novembre 2011) Rettifica G.U.U.E L 162 del 14 giugno 2013

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

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

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

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

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

Regolamento (UE) 2018/1259 della Commissione del 20 settembre 2018 che modifica il regolamento (UE) n. 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) n. 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)» (G.U.U.E. L 238 del 21 settembre 2018)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Regolamento (UE) 2016/54 della Commissione del 19 gennaio 2016 che modifica l'allegato I del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 13 del 20 gennaio 2016)

Regolamento (UE) 2015/1760 della Commissione del 1o ottobre 2015 recante modifica dell'allegato I del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E. L 257 del 2 ottobre 2015)

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

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

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

Regolamento (UE) n. 246/2014 della Commissione del 13 marzo 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne la rimozione dall'elenco dell'Unione di determinate sostanze aromatizzanti (G.U.U.E. L 74 del 14 marzo 2014)

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

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

Regolamento (UE) n. 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) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (G.U.U.E. L 267 del 2 ottobre 2012) Rettifica G.U.U.E. L 175 del 4 luglio 2015

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

G. DISPOSIZIONI RIGUARDANTI GLI AROMI DI FUMO

Regolamento di esecuzione (UE) n. 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 (G.U.U.E. serie L 333 del 12 dicembre 2013)

Regolamento (CE) n. 627/2006 della Commissione del 21 aprile 2006 recante applicazione del regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E serie L 109 del 22 aprile 2006)

Regolamento (CE) n. 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 (G.U.U.E serie L 309 del 26 novembre 2003)

Copia

ALLEGATO 3

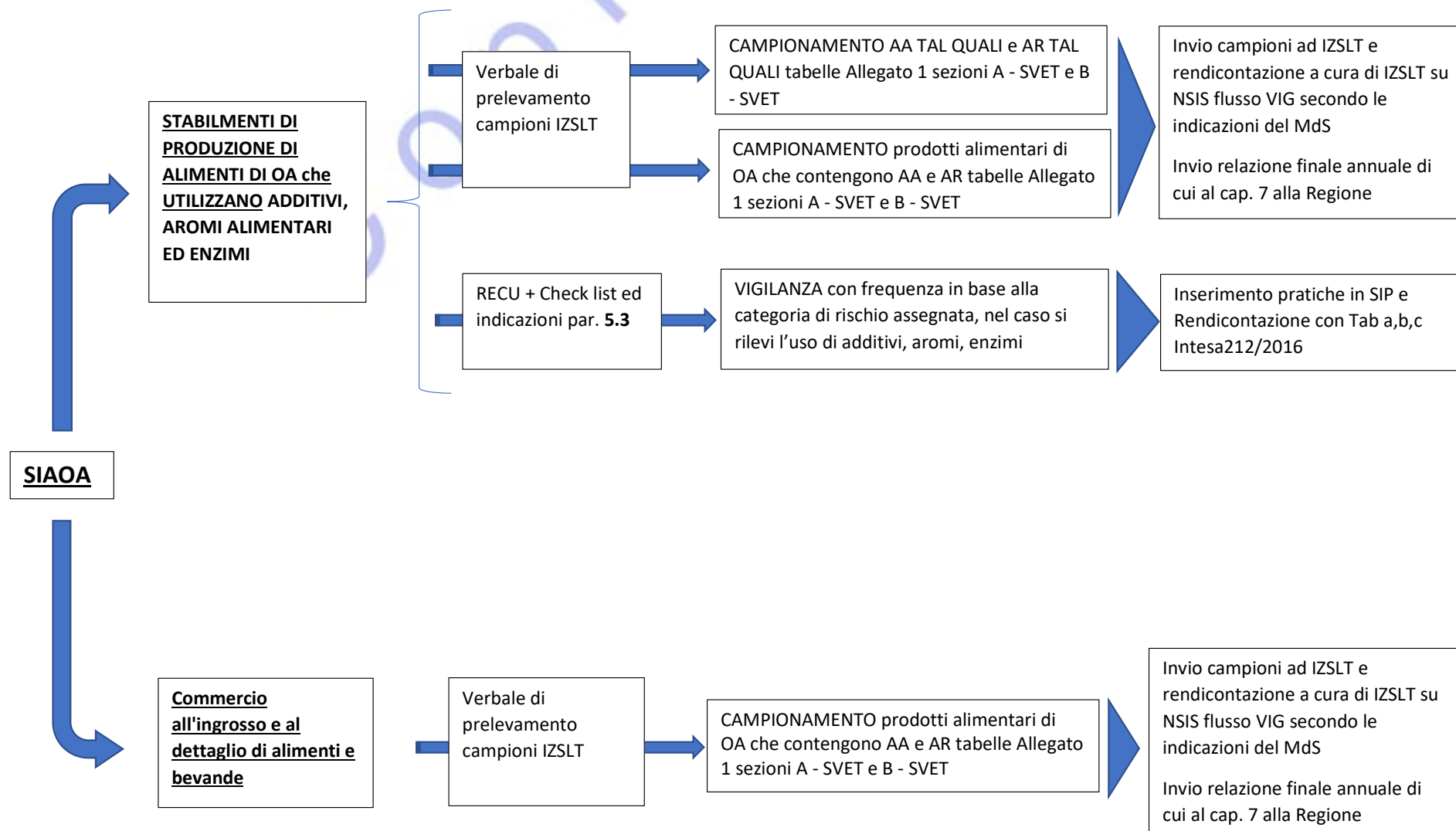
Tabella Rendicontazione quadrimestrale campionamenti effettuati di AA TAL QUALI, AR come materia prima, matrici alimentari contenenti AA, AR

ASL	N. verbale di campionamento	Matrici	Data prelievo (gg/mm/aa)	Punto di prelievo (specificando se produttore/utilizzatore/distributore al dettaglio)	Esito (conforme/non conforme)	Provvedimenti adottati in caso di non conformità

Copia

ALLEGATO 4

Controllo Ufficiale degli **ADDITIVI (AA)** e **AROMI ALIMENTARI (AR)**



Controllo Ufficiale degli **ADDITIVI (AA)** e **AROMI ALIMENTARI (AR)**

