



23. Gesundheit

Amt für Prävention, Gesundheitsförderung
und öffentliche Gesundheit

31. Landwirtschaft

Landestierärztlicher Dienst

23. Salute

Ufficio Prevenzione, Promozione della salute
e Sanità pubblica

31. Agricoltura

Servizio veterinario provinciale

Bolzano, 29.04.2020

Redatto da:
Felice Sansonetti
Tel. 0471 418175 - 60
felice.sansonetti@provincia.bz.it

62.02

Azienda sanitaria dell'Alto Adige
Servizi igiene e sanità pubblica
PEC: igiene-bz@pec.sabes.it
PEC: igiene-bx@pec.sabes.it
PEC: igiene-bk@pec.sabes.it
PEC: igiene-me@pec.sabes.it

Azienda sanitaria dell'Alto Adige
Servizio Veterinario aziendale
PEC: vet@pec.sabes.it

Provincia autonoma di Bolzano
Laboratorio Analisi alimenti e sicurezza dei
prodotti
EMAIL: labalimenti@provincia.bz.it

Zur Kenntnis: Ministero della Salute
Per conoscenza: Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli
Alimenti e la Nutrizione - Ufficio 6
PEC: dgsan@postacert.sanita.it

Istituto Superiore di Sanità
Dipartimento sanità pubblica veterinaria e sicurezza
alimentare
PEC: sanv@pec.iss.it

Provincia autonoma di Bolzano
Ufficio Frutti-viticultura
EMAIL: frutti-viticultura@provincia.bz.it

Provincia autonoma di Bolzano
Laboratorio Analisi aria e radioprotezione
EMAIL: labariarad@provincia.bz.it

Provincia autonoma di Bolzano
Laboratorio biologico
EMAIL: labbio@provincia.bz.it

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
SCT6 Bolzano
PEC: sezionebolzano.izsvenezie@legalmail.it

Comando Carabinieri per la Salute
N.A.S. di Trento
PEC: stn34356@pec.carabinieri.it

ICQRF San Michele
PEC: icqrf.sanmichele@pec.politicheagricole.gov.it

Azienda sanitaria dell'Alto Adige
Direttore generale
Dott. Florian Zerzer
PEC: dg@pec.sabes.it



Azienda sanitaria dell'Alto Adige
Direttore sanitario f.f.
Dott. Pierpaolo Bertoli
PEC: dg@pec.sabes.it

Azienda sanitaria dell'Alto Adige
Direttrice Tecnico Assistenziale
Dott.ssa Marianne Siller
PEC: dg@pec.sabes.it

Direttrice della Ripartizione 23. Salute
Laura Schrott
sede

Direttore della Ripartizione 31. Agricoltura
Martin Pazeller
EMAIL: agricoltura@provincia.bz.it

**Nationaler Kontrollplan 2020-2024 zur Überwachung der Lebensmittelzusatzstoffe und -aromen, einschließlich Raucharomen, sowohl als Ausgangsstoffe, als auch in Lebensmitteln, sowie zur Kontrolle der in Anhang III der Verordnung (EG) 1334/2008 angeführten Substanzen
Landesplan 2020-2024**

1. Einleitung

Mit Schreiben Nr. 0006614-P-27/02/2020 hat das Amt 6 der Generaldirektion für Lebensmittelhygiene, Lebensmittelsicherheit und Ernährung (D.G.I.S.A.N.) des Gesundheitsministeriums den zuständigen Gesundheitsressorts der Regionen und autonomen Provinzen sowie anderen zuständigen Behörden den im Betreff genannten Nationalen Kontrollplan übermittelt.

Der Nationale Kontrollplan ist vom "Coordinamento Interregionale - Area Prevenzione e Sanità pubblica della Commissione Salute", verabschiedet worden und wird daher in der Provinz Bozen zusammen mit dem vorliegenden Dokument angewandt.

Der Nationale Kontrollplan 2020-2024 trägt den Erkenntnissen aus dem Gebiet der **Lebensmittelzusatzstoffe** im Zeitraum 2015-2019 Rechnung und weitet die Kontrollen auch auf den Bereich der **Lebensmittelaromen** aus.

Der nationale Plan legt seinen Schwerpunkt insbesondere auf einige bestimmte Zusatzstoffe wie Sulfite und Nitrate / Nitrite sowie auf einige andere Funktionsgruppen wie **Lebensmittelfarben und Süßungsmittel**, mit

**Piano nazionale 2020-2024 riguardante il controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo, sia come materia prima che negli alimenti, nonché il controllo delle sostanze di cui all'allegato III del regolamento (CE) 1334/2008
Piano provinciale 2020-2024**

1. Introduzione

Con nota n. 0006614-P-27/02/2020 l'Ufficio 6 della Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione (D.G.I.S.A.N.) del Ministero della Salute, ha inviato ai competenti Assessorati delle Regioni e delle Province autonome ed altre autorità competenti, il Piano nazionale meglio specificato in oggetto.

Il Piano nazionale è stato approvato dal "Coordinamento Interregionale - Area Prevenzione e Sanità pubblica della Commissione Salute", e pertanto si applica in Provincia di Bolzano assieme al presente documento.

Il Piano nazionale 2020-2024 tiene conto delle esperienze maturate nel periodo 2015-2019 nel settore degli **additivi alimentari** ed estende i controlli anche al settore degli **aromi alimentari**.

Il Piano nazionale pone l'attenzione su alcuni additivi specifici, come i **solfiti e nitrati / nitriti**, ed alcune categorie funzionali, come i **coloranti e gli edulcoranti**, con l'obiettivo di



dem Ziel, ihre Konformität mit der Norm zu überprüfen und die Verbraucherexposition zu bewerten.

2. Zielsetzungen und rechtliche Grundlagen

Um ein hohes Schutzniveau für die Gesundheit der Menschen und ein hohes Niveau der Verbraucherinteressen zu gewährleisten sowie die Lebensmittelsicherheit zu garantieren, schreiben die europäischen Verordnungen die Überprüfung der Lebensmittelzusatzstoffe und -aromen vor.

Der Nationale Kontrollplan richtet sich insbesondere

- an die territorial zuständigen Gesundheitsbehörden mit dem Ziel, ihnen einheitliche Kriterien für die Programmierung und die Durchführung der Kontrollen aufzuzeigen;
- an ein benanntes Labor, für die Durchführung der Analysen.

Einige Ziele des Nationalen Kontrollplans sind:

- über ein einheitliches und gemeinsames Instrument zur Planung und Koordinierung der amtlichen Kontrollaktivitäten im Land verfügen; **Durchführung von Aktivitäten zur Überprüfung der Einhaltung der Vorschriften und die Überwachung der Exposition der Verbraucher gegenüber Lebensmittelzusatzstoffen und Lebensmittelaromen;**
- den Informationsfluss von den Regionen und Autonomen Provinzen von Trient und Bozen hin zur zentralen Behörde verbessern;
- die Überprüfung der erhaltenen Daten und eine eventuelle Anpassung der Kontrolltätigkeiten ermöglichen;
- einheitliche Kriterien für die Planung der Kontrolltätigkeiten im eigenen Gebiet zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit abfassen.

Die folgenden Bestimmungen regeln speziell die vom Nationalen Plan abgedeckten Bereiche:

verificarne la conformità alla norma e valutarne l'esposizione dei consumatori.

2. Obiettivi e normativa di riferimento

Al fine di fornire un elevato livello di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori e di garantire la sicurezza alimentare, la normativa dell'Unione impone il controllo anche in materia di additivi ed aromi alimentari.

In particolare, il Piano nazionale è indirizzato:

- alle Autorità sanitarie locali territorialmente competenti con la finalità di indicare loro, criteri uniformi per la programmazione e l'esecuzione dei controlli;
- al laboratorio designato, per l'effettuazione delle analisi.

Alcuni degli obiettivi del Piano nazionale sono:

- 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;**
- migliorare il flusso di informazioni dalle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano all'Autorità centrale;
- consentire il riesame dei dati ottenuti ed un eventuale adattamento delle attività di controllo;
- indicare criteri uniformi per la pianificazione delle attività di controllo svolte sul territorio di competenza per garantire la sicurezza alimentare.

Si riportano di seguito i provvedimenti che disciplinano in modo specifico i settori oggetto del Piano nazionale:



LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE (ZS):

1. Verordnung (EG) 1333/2008, in der Folge „Verordnung über die Zusatzstoffe“ genannt;
2. Verordnung (EU) 1129/2011 oder Anlage II der Verordnung über die Zusatzstoffe;
3. Verordnung (EU) 1130/2011 oder Anlage III der Verordnung über die Zusatzstoffe;
4. Verordnung (EU) 231/2012 über die Reinheitskriterien für Lebensmittelzusatzstoffe.

AROMASTOFFE (AR):

1. Verordnung (EG) 1334/2008, in der Folge „Verordnung über die Aromastoffe“ genannt;
2. Verordnung (EU) 872/2012 über die Liste der Aromastoffe;
3. Verordnung (EU) 873/2012 über die Übergangsmaßnahmen.
4. Es wird als **angemessen erachtet, auch die Verordnung (EU) 1130/2011 anzuführen, die in TEIL 4 die Liste der Lebensmittelzusatzstoffe**, einschließlich der für Lebensmittelaromen zugelassenen Hilfsstoffe“, die aus technologischen Gründen bei der Herstellung von Lebensmittelaromen und/ oder ihrer Mischungen verwendet werden dürfen, erfasst.

RAUCHAROMEN:

1. Verordnung (EG) 2065/2003 oder „Verordnung über die Raucharomen“;
2. Verordnung (EG) 627/2006 über Qualitätskriterien für validierte Analyseverfahren;
3. Verordnung (EU) 1321/2013 über die Liste der Raucharomen.

Nähere Informationen über die dazugehörigen Bestimmungen finden Sie in den Kapiteln 3, 3.1, 3.2, 3.3 und in Anhang 2 des Nationalen Kontrollplans.

3. Umsetzung des Nationalen Kontrollplans auf Landesebene

Zwecks Umsetzung des Nationalen Kontrollplans zur amtlichen Überwachung der Lebensmittelzusatzstoffe und -aromen, einschließlich Raucharomen, sowohl als Ausgangsstoffe, als auch in Lebensmitteln, sowie zur Kontrolle der in Anhang III der

in materia di ADDITIVI (AA):

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

in materia di AROMI (AR):

1. regolamento (CE) 1334/2008 in seguito “regolamento aromi”;
2. regolamento (UE) 872/2012 recante l’elenco delle sostanze aromatizzanti;
3. regolamento (UE) 873/2012 recante le misure transitorie;
4. si ritiene **opportuno citare anche il regolamento (UE) 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;

in materia di AROMI DI FUMO:

1. regolamento (CE) 2065/2003 o provvedimento “aromi di fumo”;
2. regolamento (CE) n. 627/2006 sui criteri di qualità per i metodi analitici convalidati;
3. regolamento (UE) n. 1321/2013 recante l’elenco degli aromi di fumo.

Per approfondimenti sulla normativa di riferimento, si vedano i Capitoli 3., 3.1, 3.2, 3.3 e l’Allegato 2 del Piano nazionale.

3. Attuazione provinciale del Piano nazionale

In attuazione del Piano nazionale di 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, si predispone il presente Piano



Verordnung (EG) 1334/2008 angeführten Substanzen, wird der vorliegende Landesplan für die amtliche Kontrolle der Lebensmittelzusatzstoffe und -aromen, einschließlich Raucharomen, sowohl als Ausgangsstoffe, als auch in Lebensmitteln, sowie zur Kontrolle der in Anhang III der Verordnung (EG) 1334/2008 angeführten Substanzen erstellt.

Der nationale Plan und der Landesplan haben eine fünfjährige Gültigkeit und beziehen sich auf die Jahre 2020-2024.

Vorliegender Landesplan wurde nach Konsultation mittels elektronischer Post mit dem Departement für Gesundheitsvorsorge, dem Betrieblichen Tierärztlichen Dienst, den Diensten für Hygiene und öffentliche Gesundheit des Südtiroler Sanitätsbetriebes, sowie dem Labor für Lebensmittelanalysen und Produktsicherheit der Landesagentur für Umwelt und Klimaschutz vereinbart.

4. Aufteilung der Zuständigkeiten

Die amtliche Kontrolle der Lebensmittelzusatzstoffe und -aromen, einschließlich Raucharomen, sowohl als Ausgangsstoffe, als auch in Lebensmitteln, sowie die Kontrolle der in Anhang III der Verordnung (EG) 1334/2008 angeführten Substanzen wird den Diensten für Hygiene und öffentliche Gesundheit und dem Tierärztlichen Dienst des Südtiroler Sanitätsbetriebes übertragen, deren beauftragtes Personal gemäß Nationalem Kontrollplan unter besonderer Beachtung der Kapitel 5.2, 5.3, 5.3.1, 5.3.2, 5.3.3 e 5.3.4 desselben vorgehen muss.

Die Analysen werden vom Labor für Lebensmittelanalysen der Landesagentur für Umwelt und Klimaschutz, in der Folge „Labor“ genannt, durchgeführt. [Es handelt sich dabei um ein im Sinne des Artikels 37 der Verordnung (EG) 2017/625 für die Gewährleistung der Vorgaben laut Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe d derselben Verordnung benanntes Labor].

Der Ansprechpartner für das Labor ist:
Luca D'Ambrosio
Tel. 0471 417120
E-Mail: lebensmittellab@provinz.bz.it
PEC: food@pec.prov.bz.it

provinciale di 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.

Il Piano nazionale ed il Piano provinciale hanno valenza quinquennale e si riferiscono agli anni 2020-2024.

Il testo del presente Piano provinciale è stato condiviso a mezzo posta elettronica con il Dipartimento di Prevenzione, con il Servizio Veterinario aziendale ed i Servizi igiene e sanità pubblica dell'Azienda Sanitaria dell'Alto Adige, nonché con il Laboratorio analisi alimenti e la sicurezza dei prodotti dell'Agenzia provinciale per l'ambiente e la tutela del clima.

4. Ripartizione delle competenze

L'attività di 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, vengono demandate ai Servizi igiene e sanità pubblica e al Servizio Veterinario aziendale dell'Azienda Sanitaria dell'Alto Adige, il cui personale incaricato dovrà applicare quanto definito nel Piano nazionale, con particolare riferimento a quanto previsto dai Capitoli 5.2, 5.3, 5.3.1, 5.3.2, 5.3.3 e 5.3.4.

Le analisi saranno effettuate dal Laboratorio analisi alimenti e sicurezza dei prodotti dell'Agenzia provinciale per l'ambiente e la tutela del clima (di seguito: Laboratorio). [Si tratta di Laboratorio designato ai sensi dell'articolo 37 del regolamento (UE) 2017/625, allo scopo di assicurare quanto previsto dall'art. 5, paragrafo 1, lettera d) del medesimo regolamento.].

Il referente del Laboratorio è:
Luca D'Ambrosio
Tel. 0471 417120
Email: labalimenti@provincia.bz.it
PEC: food@pec.prov.bz.it



Das Labor kann notfalls auch auf andere für die Durchführung der obgenannten Analysen vorgesehene Laboratorien zurückgreifen.

Eine Liste der Laboratorien mit akkreditierten Methoden findet sich auf der Homepage von Accredia (www.accredia.it). Das Oberste Gesundheitsinstitut wird gegebenenfalls für die Verteilung der standardisierten Methoden oder, falls verfügbar, validierten Methoden sorgen.

5. Planung der Kontrollen

In der Provinz Bozen müssen im Laufe eines jeden Jahres des Fünfjahreszeitraums 2020-2024 folgende Kontrollen durchgeführt werden:

- 3 Unterlagen- und/ oder Identitätsprüfungen von ZS als solche;
- 3 Proben zur Analyse von ZS als solche;
- 12 Unterlagen- und/ oder Identitätsprüfungen von ZS in Lebensmitteln;
- 12 Proben zur Analyse von ZS in Lebensmitteln;
- 2 Unterlagen- und/ oder Identitätsprüfungen von AR als solche;
- 2 Proben zur Analyse von AR als solche;
- 8 Unterlagen- und/ oder Identitätsprüfungen von AR in Lebensmitteln;
- 8 Proben zur Analyse von AR in Lebensmitteln (**wie in Kapitel 5.6 des Nationalen Kontrollplans vorgesehen, werden AR-Proben und Proben von aromahaltigen Lebensmitteln ab dem Jahr 2021 entnommen**).

5.1. Kontrolle von Zusatzstoffen (ZS) und Aromen (AR)

- Die Überprüfung der Lebensmittelzusatzstoffe (ZS) und der Lebensmittelaromen (AR) muss die gesamte Lebensmittelkette betreffen und kann Folgendes umfassen:
- Unterlagenprüfungen: Überprüfung der amtlichen Zertifikate (bei den RAUCHAROMEN den eindeutigen **Code** des zugelassenen Produkts gemäß Liste der Verordnung (EG) 1321/2013 prüfen. Diese Liste enthält unter anderem den **Namen** des Produkts und die **Verwendungsbedingungen**);
- Identitätsprüfungen: Sichtprüfung zur Überprüfung des Inhalts und der

Il Laboratorio può avvalersi, ove necessario, di altri laboratori designati all'effettuazione delle analisi di cui sopra.

Per l'elenco dei laboratori con metodi accreditati si rimanda alla consultazione del sito web di Accredia www.accredia.it; l'Istituto Superiore di Sanità, provvederà a distribuire, qualora necessario, i metodi normati oppure, se disponibili, quelli validati.

5. Pianificazione dei controlli

In Provincia di Bolzano, nel corso di ciascun anno del quinquennio 2020-2024, dovranno essere effettuati:

- 3 controlli documentali e/o di identità di AA tal quali;
- 3 campionamenti per analisi di AA tal quali;
- 12 controlli documentali e/o di identità di AA in prodotti alimentari;
- 12 campionamenti per analisi di AA in prodotti alimentari;
- 2 controlli documentali e/o di identità di AR tal quali;
- 2 campionamenti per analisi di AR tal quali;
- 8 controlli documentali e/o di identità di AR in prodotti alimentari;
- 8 campionamenti per analisi di AR in prodotti alimentari (**come previsto nel Capitolo 5.6 del Piano nazionale, i campionamenti degli AR e dei prodotti alimentari che contengono AR, saranno effettuati a partire dal 2021**).

5.1. Controlli degli additivi (AA) e degli 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



Kennzeichnung einer Sendung (bei den ZUSATZSTOFFEN prüfen, ob die Angaben auf den Begleitdokumenten der Sendung oder auf der Verpackung oder auf den Behältern mit dem Inhalt und dem Verwendungszweck der Sendung übereinstimmen: Endverbraucher und/oder Lebensmittelunternehmer);

- physische Kontrollen: Probenahme und Analyse.

Kurz gesagt:

- **Die Unterlagen- und die Identitätskontrollen der Lebensmittelzusatzstoffe und -aromen** als Ausgangsstoffe zielen darauf ab, die Konformität mit den allgemeinen Anforderungen der Verordnungen (EG) 1333/2008 und (EG) 1334/2008 über die **Etikettierung**, sowohl in der Herstellungs-, Lagerungs- und Verpackungsphase, als auch in der Nutzungsphase beim Lebensmittelunternehmer, und zwar entsprechend ihrer Verwendung durch den Endverbraucher oder die Lebensmittelindustrie, zu überprüfen.
- Die Unterlagen- und Identitätskontrolle der **Raucharomen** dient der Feststellung der in der Durchführungsverordnung (EG) 1321/2013 für jeden der zehn zugelassenen Aromastoffe vorgesehenen Daten, der Überprüfung der Einhaltung der allgemeinen Vorschriften über die Etikettierung sowie der Überprüfung der Einhaltung der einschlägigen Bestimmungen über die **Rückverfolgbarkeit** gemäß Verordnung (EG) 2065/2003.

5.1.1 Prüfung von Zusatzstoffen (ZS) als Ausgangsstoffe

Die Kontrolle von Lebensmittelzusatzstoffen (ZS) als solche, vor ihrer Verwendung durch Anwender bei der Lebensmittelproduktion, muss folgende Aspekte berücksichtigen:

- in Südtirol hergestellte bzw. verpackte ZS;
- von den Lebensmittelunternehmern im Land besonders häufig verwendete ZS (Kontrolle der ZS als Ausgangsstoffe beim Anwenderunternehmen);

una partita (per gli ADDITIVI verificare se le informazioni presenti sui documenti di accompagnamento della partita o sull'imballaggio o recipienti siano in linea con il contenuto e la destinazione d'uso: consumatore finale e/o OSA);

- controlli fisici: campionamento ed analisi.

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) 1333/2008 e (CE) 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) 1321/2013 per ognuno dei dieci aromi di fumo autorizzati ed alla verifica della conformità alle prescrizioni generali sull'etichettatura, nonché alle disposizioni specifiche del regolamento (CE) 2065/2003 sulla **rintracciabilità**.

5.1.1 Controlli degli additivi (AA) come materia prima

Il controllo degli AA tal quali prima del loro impiego da parte degli utilizzatori nella produzione di alimenti, deve tenere conto dei seguenti aspetti:

- AA prodotti/confezionati sul territorio della Provincia di Bolzano;
- AA utilizzati con maggiore frequenza presso gli OSA presenti nel territorio (controllo dell'AA come materia prima presso l'azienda utilizzatrice);



- ZS, deren Verwendung für mehrere Lebensmittelkategorien oder Nahrungsmittelversorgungsketten erlaubt sind;
- aluminiumhaltige ZS.

5.1.2 Kontrollen von Lebensmittelprodukten, (LMP) die Lebensmittelzusatzstoffe (ZS) enthalten

Folgende Lebensmittelprodukte (LMP) mit Zusatzstoffen (ZS) sind bevorzugt zu kontrollieren:

- LMP, bei denen die festgelegte zulässige Höchstmenge an ZS zugesetzt wird;
- LMP, in denen als Allergene klassifizierte ZS verwendet werden;
- LMP für schutzbedürftige Bevölkerungsgruppen (z. B. Säuglings- und Babynahrung, Diätprodukte, ...);
- LMP, die auf dem Etikett bestimmter Gesundheitswarnhinweise bedürfen (z. B. Aspartam, Polyole);
- typische lokale Lebensmittelprodukte (z. B. Speck, Pesto);
- LMP, die in den vergangenen Jahren Gegenstand des EU-Warnsystems waren;
- LMP mit ZS, deren tägliche Einnahme die erlaubte Tagesdosis (ETD) für die Bevölkerung und/ oder für Menschen mit besonderen Bedürfnissen überschreiten könnte.

5.1.3 Kontrolle von Lebensmittelaromen (AR) als Ausgangsstoffe

Bei der Kontrolle von Lebensmittelaromen (AR) als Ausgangsstoffe, vor ihrer Verwendung durch den Anwender bei der Herstellung von Lebensmitteln, müssen folgende Aspekte berücksichtigt werden:

- in Südtirol hergestellte bzw. verpackte AR;
- von den Lebensmittelunternehmern in Südtirol besonders häufig verwendete AR (Kontrolle der AR als Ausgangsstoffe beim Anwenderunternehmen).

5.1.4 Kontrollen von Lebensmitteln, die Aromastoffe enthalten

Folgende Lebensmittelprodukte (LMP) mit Aromen (AR) sind bevorzugt zu überprüfen:

- AA il cui impiego è consentito in diverse categorie di alimenti o filiere alimentari;
- AA contenenti alluminio.

5.1.2 Controlli dei prodotti alimentari contenenti AA

Si devono preferire i seguenti prodotti alimentari (PA) con additivi alimentari (AA):

- PA nei quali sono utilizzati AA con un limite massimo stabilito;
- PA nei quali sono utilizzati AA classificati come allergeni;
- PA destinati a fasce vulnerabili di popolazione (es. alimenti per lattanti e prima infanzia, alimenti per fini medici speciali);
- PA che necessitano di specifiche avvertenze sanitarie in etichetta (es. aspartame, polioli);
- PA di particolare interesse produttivo a livello territoriale (es. speck, pesto);
- PA oggetto di allerta comunitaria negli anni precedenti;
- PA nei quali sono utilizzati AA la cui assunzione giornaliera potrebbe essere superiore alla DGA per la popolazione in generale e/o per le persone con particolari esigenze.

5.1.3 Controlli degli aromi alimentari (AR) come materia prima

Il controllo degli AR, come materia prima, prima del loro impiego da parte degli utilizzatori nella produzione di alimenti, deve tenere conto dei seguenti aspetti:

- AR prodotti/confezionati sul territorio della Provincia di Bolzano;
- AR, compresi gli aromi di fumo, utilizzati con maggiore frequenza presso gli OSA presenti nel territorio (controllo dell'AR come materia prima presso l'azienda utilizzatrice).

5.1.4 Controlli dei prodotti alimentari contenenti aromi

Si devono preferire i seguenti prodotti alimentari (PA) con aromi (AR):



- LMP, in denen naturgemäß AR vorkommen, die in Anhang III der Verordnung über die Aromen angeführt sind;
- LMP mit Aromastoffen, die nur eingeschränkt zugesetzt werden dürfen (z. B. Koffein);
- LMP, die auf dem Etikett bestimmter Gesundheitswarnhinweise bedürfen (z. B. Glycyrrhinsäure);
- LMP für schutzbedürftige Bevölkerungsgruppen (z. B. Nahrungsmittel, die von Kindern konsumiert werden);
- typische lokale Lebensmittelprodukte (z. B. geräucherte Käsesorten),
- LMP, die in den vergangenen Jahren Gegenstand des EU-Warnsystems waren.

5.2. Analytische Kontrolle

Die analytische Kontrolle von Lebensmittelzusatzstoffen (ZS) als solche dient dazu, die Einhaltung der Verordnungen (EU) 231/2012 und (EU) 1130/2011 sowohl bei der Herstellung/ Lagerung/ Verpackung derselben, als auch bei den Lebensmittelunternehmern, die sie verwenden, zu überprüfen.

Bei der analytischen Kontrolle der ZS in den Lebensmitteln, denen sie zugesetzt werden, geht es um die korrekte Verwendung der ZS (Höchstmenge und Lebensmittelkategorie) und um die Aufdeckung etwaiger illegaler Verwendungen.

Ziel der analytischen Kontrolle von ZS als Ausgangsstoffe und in Lebensmitteln hingegen, ist die Überprüfung der Einhaltung der Vorschriften gemäß Verordnung (EU) 1130/2011 bzw. der in Anhang III der Verordnung (EU) 1334/2008 aufgelisteten Stoffe sowie einiger Kontaminanten bei den Raucharomen.

Der Nationale Kontrollplan sieht vor, dass das Oberste Gesundheitsinstitut im Bedarfsfall bei den Tätigkeiten im Zusammenhang mit den Probenahmen im Sinne des Dekrets des Präsidenten der Republik Nr. 327/1980 und bei den Analysemethoden gemäß Artikel 34 der Verordnung (EG) 2017/625 technische Unterstützung leistet.

- PA nei quali sono utilizzati AR ove sono naturalmente presenti sostanze di cui all'allegato III del regolamento aromi;
- PA nei quali sono utilizzate sostanze aromatizzanti con limitazioni dell'uso (ad esempio: caffeina);
- PA contenenti sostanze aromatizzanti che necessitano di specifiche avvertenze sanitarie in etichetta (ad esempio: acido glicirrizico);
- PA destinati a fasce vulnerabili di popolazione (ad esempio: alimenti consumati dai bambini);
- PA di particolare interesse produttivo a livello territoriale (ad esempio: formaggi affumicati);
- PA oggetto di allerta comunitaria negli anni precedenti.

5.2 Controllo analitico

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

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

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

Il Piano nazionale prevede che l'Istituto Superiore di Sanità, 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.



Weitere Informationen zu den zu erhebenden Warentypen und den zu analysierenden Parametern finden sich in den Tabellen der Kapitel 5.4.1, 5.4.2, 5.4.3 und 5.4.4 des Nationalen Kontrollplans.

Wenn an ein- und derselben Lebensmittelprobe unterschiedliche analytische Bestimmungen durchgeführt werden sollen, wie beispielsweise bei der gleichzeitigen Suche nach mehreren Farbstoffen und/ oder Süßungsmitteln, wird in Kapitel 5.7 des Nationalen Kontrollplans die Notwendigkeit hervor-gehoben, gezielte Kontrollen durchzuführen und sinnlose Analysen zu vermeiden. So ist zum Beispiel im Fleisch die Suche nach roten Farbstoffen im Gegensatz zur Suche nach grün-blauen Farbstoffen gerechtfertigt.

5.2.1 Analytische Kontrolle von Lebensmittelzusatzstoffen (ZS) als Ausgangsstoffe

Die analytische Kontrolle der Lebensmittelzusatzstoffe als solche hat vorrangig in der Produktions- bzw. Verpackungsphase zu erfolgen und bezieht sich auf die Bestimmung eines oder mehrerer der folgenden Parameter:

- Allergene;
- Aluminium;
- Schwermetalle;
- spezifische Parameter des Zusatzstoffes (z.B. Restlösungsmittel, Formaldehyd).

5.2.2. Kontrolle der Lebensmittel, welche Zusatzstoffe enthalten:

Die analytische Kontrolle hat die Bestimmung eines oder mehrerer Zusatzstoffe (ZS) in einem Lebensmittel zum Gegenstand, um Folgendes zu überprüfen:

- Verwendung von ZS, welche nicht in der Gemeinschaftsliste angeführt sind;
- Verwendung von ZS, welche zwar in der Gemeinschaftsliste erfasst sind, aber laut Kategorien der Verordnung (EU) 1129/2011 nicht für das spezifische Lebensmittelprodukt zugelassen sind;
- Einhaltung der zugelassenen Höchstmenge, sofern festgelegt;
- korrekte Angabe der ZS auf dem Etikett.

Per approfondimenti sulle tipologie di prodotto da prelevare e di parametri da analizzare, si rimanda alle tabelle dei Capitoli 5.4.1, 5.4.2, 5.4.3 e 5.4.4 del Piano nazionale.

Se su uno stesso campione di alimento si intende effettuare diverse determinazioni analitiche, come nel caso della ricerca contemporanea di più coloranti e/o edulcoranti, il Piano nazionale sottolinea, nel Capitolo 5.7, la necessità di procedere a verifiche mirate evitando analisi prive di significato (ad esempio la ricerca di coloranti rossi nelle carni trova una giustificazione a differenza della ricerca dei coloranti verdi/blu).

5.2.1 Controllo analitico degli AA come materia prima

Il controllo analitico, da effettuarsi prevalentemente nella fase di produzione/ confezionamento degli additivi alimentari tal quali, riguarda la determinazione di uno o più dei seguenti parametri:

- allergeni;
- alluminio;
- metalli pesanti;
- parametri specifici dell'AA (ad es.: solventi residui, formaldeide).

5.2.2 Controllo sui prodotti alimentari che contengono additivi alimentari

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

- l'impiego di AA non presenti nell'elenco dell'Unione;
- l'impiego di AA presenti nell'elenco dell'Unione, ma non consentiti nello specifico prodotto alimentare di cui alle categorie del regolamento (UE) 1129/2011;
- il rispetto del limite massimo di AA consentito, laddove stabilito;
- la corretta dichiarazione in etichetta degli AA.



5.2.3 Analytische Kontrolle von Lebensmittelaromen (AR) als Ausgangsstoffe

Die analytische Kontrolle der Aromen als solche, die in der Produktions- bzw. Verpackungsphase und/ oder bei den Verwendern durchgeführt werden soll, betrifft die Bestimmung eines oder mehrerer der folgenden Parameter:

- natürlich vorhandene Stoffe gemäß Anhang III der Rahmenverordnung;
- möglicherweise in den Trägerstoffen vorhandene Allergene;
- Lebensmittelzusatzstoffe, einschließlich Trägerstoffe gemäß TEIL 4 der Verordnung (EU) 1130/2011.

Bei den **Raucharomen** bezieht sich die analytische Kontrolle auf die Bestimmung der regulierten polyzyklischen aromatischen Kohlenwasserstoffe (PAK): Benzo(a)pyren und Benzo(a)anthracen.

5.2.4 Analytische Kontrolle von Lebensmitteln, die Aromastoffe (AR) enthalten

Bei der analytischen Lebensmittelkontrolle zur Überprüfung der Verwendungsbedingungen von Aromen werden hauptsächlich folgende Aspekte berücksichtigt:

- Lebensmittelprodukte, denen Aromen und/ oder Lebensmittelzutaten mit Aromaeigenschaften zugesetzt werden, die schon von Natur aus die in Anhang III der Aroma-Verordnung angeführten Stoffe enthalten;
- Lebensmittelprodukte, denen Aromen beigemischt werden, die nur eingeschränkt verwendet werden dürfen (z. B. Koffein, Theobromin).

5.3 Anzahl der zu analysierenden Proben

Die Anzahl der für die Provinz Bozen vorgesehenen Proben ist im Kapitel 5 und im PROBENBLATT (nur in italienischer Sprache vorhanden) auf Seite 14 des vorliegenden Landeskontrollplans zu finden und entspricht den Abschnitten A und B des Anhangs 1 des nationalen Kontrollplans.

Die jährliche Aufteilung unter den Diensten wird von den zuständigen Stellen vorgenommen und im Jahresplan der amtlichen Kontrollen in

5.2.3 Controllo analitico degli AR come materia prima

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

- sostanze naturalmente presenti di cui all'allegato III del regolamento quadro;
- allergeni eventualmente presenti nei supporti;
- additivi alimentari, compresi i coadiuvanti, di cui alla PARTE 4 del regolamento (UE) 1130/2011.

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

5.2.4 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).

5.3 Numero dei campioni da sottoporre ad analisi

Il numero dei campioni previsto per la Provincia di Bolzano riportato nel Capitolo 5. e nella SCHEDA CAMPIONAMENTI a pag. 14 (in sola lingua italiana) del presente Piano provinciale, è quello indicato nelle Sezioni A e B dell'Allegato 1 del Piano nazionale.

La suddivisione annuale fra Servizi sarà definita nel Piano annuale dei Controlli Ufficiali redatto



Form einer entsprechenden Excel-Tabelle festgehalten.

6. Überprüfung der Wirksamkeit

Die Wirksamkeit des Landeskontrollplans wird gemäß Artikel 12 der Verordnung (EU) 2017/625 überprüft, wobei wie vom Abkommen zwischen dem Staat, den Regionen und den Autonomen Provinzen 46/CSR/2012 und von Kapitel 8 des Abkommens zwischen dem Staat, den Regionen und den Autonomen Provinzen von Trient und Bozen 212/CSR/2016 vorgesehen, die folgenden Indikatoren herangezogen werden:

- durchgeführte Probenahmen/ geplante Probenahmen *100;
- durchgeführte Unterlagen- und/ oder Identitätsprüfungen/ geplante Unterlagen- und/ oder Identitätsprüfungen *100.

7. Übermittlung der Kontrollergebnisse

Auf der Grundlage der von den beauftragten Diensten und vom Labor erhaltenen Informationen, erstellt die Provinz Bozen einen Jahresbericht über alle Aktivitäten im Zusammenhang mit der Umsetzung des Nationalen Kontrollplans, mit Angabe der getroffenen Maßnahmen, sofern bei den Kontrollen und/ oder in Folge einer analytischen Kontrolle Abweichungen festgestellt worden sind.

Der Bericht wird den zuständigen Stellen des Gesundheitsministeriums und des Obersten Gesundheitsinstituts übermittelt.

Die Analysedaten, die sich aus der Überwachung der Lebensmittelzusatzstoffe und -aromen ergeben, werden gemäß Vorgaben des Nationalen Kontrollplans bis zum **31. Jänner** des auf die Kontrolle folgenden Jahres vom Labor in die Datenbank NSIS eingetragen und bis zum **28. Februar** von der Landesverwaltung validiert.

8. Transparenz

Um den Anforderungen von Artikel 11 (Transparenz der amtlichen Kontrollen) der Verordnung (EG) 2017/625 gerecht zu werden, wird der vorliegende Landeskontrollplan auf den folgenden Internetseiten veröffentlicht:

da queste Autorità Competenti e nella relativa tabella Excel.

6. Verifica dell'efficacia

Questo Piano provinciale sarà oggetto di verifica dell'efficacia di cui all'art. 12 del Reg. (UE) 2017/625, e come previsto con l'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome 46/CSR/2012, nonché dal capitolo 8 dell'Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano 212/CSR/2016; gli indicatori utilizzati saranno:

- campionamenti effettuati / campionamenti programmati*100;
- controlli documentali e/o d'identità effettuati / controlli documentali e/o d'identità programmati*100.

7. Trasmissione dei risultati dei controlli

In base alle informazioni ricevute dai Servizi incaricati e dal Laboratorio, la Provincia di Bolzano predisporrà una relazione annuale comprensiva di tutte le attività svolte in attuazione del Piano nazionale, indicando i provvedimenti adottati nel caso siano riscontrate non conformità durante le verifiche e/o a seguito del controllo analitico.

La relazione sarà inviata alle competenti strutture del Ministero della Salute e dell'Istituto Superiore di Sanità.

I dati analitici relativi alle attività di controllo sugli AA e sugli AR saranno inseriti dal Laboratorio nel *database* NSIS entro il **31 gennaio** dell'anno successivo a quello del controllo e validati dalla Provincia di Bolzano entro il **28 febbraio**, in conformità a quanto previsto dal Piano nazionale.

8. Trasparenza

Ai fini di quanto previsto dall'articolo 11 (Trasparenza dei controlli ufficiali) del regolamento (UE) 2017/625, il presente Piano provinciale sarà pubblicato sulle seguenti pagine Internet:



- <http://www.provinz.bz.it/gesundheits-leben/gesundheits/koerperschaften-betriebe-freiberufler/lebensmittelsicherheit.asp>
- <http://www.provinz.bz.it/landforstwirtschaft/landwirtschaft/default.asp>

9. Landesreferent

Die Bezugsperson der Autonomen Provinz Bozen für den Landesplan für die amtliche Kontrolle der Lebensmittelzusatzstoffe und -aromen, einschließlich Raucharomen, sowohl als Ausgangsstoffe, als auch in Lebensmitteln, sowie zur Kontrolle der in Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008, ist:

Felice Sansonetti
Amt für Prävention, Gesundheitsförderung und öffentliche Gesundheit
Tel. 0471 418175 - 60
E-Mail: felice.sansonetti@provinz.bz.it
PEC: praevention.prevenzione@pec.prov.bz.it

Für weitere Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Die geschäftsführende Amtsdirektorin / La Direttrice d'Ufficio reggente
Lorella Zago

(mit digitaler Unterschrift unterzeichnet / sottoscritto con firma digitale)

Der Landesveterinärdirektor / Il Direttore del Servizio veterinario provinciale

(mit digitaler Unterschrift unterzeichnet / sottoscritto con firma digitale)

Paolo Zambotto

- <http://www.provincia.bz.it/salute-benessere/salute/enti-imprese-liberi-professionisti/sicurezza-alimentare.asp>
- <http://www.provincia.bz.it/agricoltura-foreste/agricoltura/default.asp>

9. Referente provinciale

Il referente del Piano provinciale di controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo sugli alimenti per la Provincia Autonoma di Bolzano è:

Felice Sansonetti
Ufficio Prevenzione,
Promozione della salute e Sanità pubblica
Tel. 0471 418175 - 60
Email: felice.sansonetti@provincia.bz.it
PEC: praevention.prevenzione@pec.prov.bz.it

Si rimane a disposizione per ogni ulteriore chiarimento.

Cordiali saluti

Anlagen

Nationaler Kontrollplan 2020-2024 zur Überwachung der Lebensmittelzusatzstoffe und -aromen, einschließlich Raucharomen, sowohl als Ausgangsstoffe, als auch in Lebensmitteln, sowie Kontrolle der in Anhang III der Verordnung (EG) 1334/2008 angeführten Substanzen

Allegati

Piano nazionale 2020-2024 riguardante il controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo, sia come materia prima che negli alimenti, nonché il controllo delle sostanze di cui all'allegato III del regolamento (CE) 1334/2008



23. Gesundheit

Amt für Prävention, Gesundheitsförderung
und öffentliche Gesundheit

31. Landwirtschaft

Landestierärztlicher Dienst

23. Salute

Ufficio Prevenzione, Promozione della salute
e Sanità pubblica

31. Agricoltura

Servizio veterinario provinciale

Scheda campionamenti del piano provinciale 2020-2024 di 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

Typo di controllo analitico	CAMPIONI 2020 SVET	CAMPIONI 2020 SISP	Totale 2020	CAMPIONI 2021 SVET	CAMPIONI 2021 SISP	Totale 2021	CAMPIONI 2022 SVET	CAMPIONI 2022 SISP	Totale 2022	CAMPIONI 2023 SVET	CAMPIONI 2023	Totale 2023	CAMPIONI 2024 SVET	CAMPIONI 2024 SISP	Totale 2024
AA tal quali	2	1	3	2	1	3	2	1	3	2	1	3	2	1	3
Prodotti alimentari contenenti AA	6	6	12	6	6	12	6	6	12	6	6	12	6	6	12
AR tal quali	0	0	0	1	1	2	1	1	2	1	1	2	1	1	2
Prodotti alimentari contenenti AR	0	0	0	4	4	8	4	4	8	4	4	8	4	4	8

Controllo analitico degli AA tal quali (come materia prima) - dal Capitolo 5.4.1 del Piano nazionale

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

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

Di seguito si riportano alcuni AA che devono essere prelevati in via prioritaria, dato il loro diffuso impiego nell'industria alimentare ed essendo di particolare interesse anche come possibile veicolo di contaminanti:

N. di riferimento	Denominazione	Categoria funzionale	Parametro /Limite
E120	Acido carminico, carminio	coloranti	Arsenico non più di 1 mg/kg Piombo non più di 1,5 mg/kg Mercurio non più di 0,5 mg/kg Cadmio non più di 0,1 mg/kg
E160a (iv) E160b	Carotenoidi derivati dalle alghe Annatto, bissina, norbissina	coloranti	Piombo non più di 2 mg/kg 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



N. di riferimento	Denominazione	Categoria funzionale	Parametro /Limite
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

Controllo analitico dei prodotti alimentari che contengono AA - dal Capitolo 5.4.2 del Piano nazionale

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.

Nella scelta del prodotto da prelevare si dovrà tener conto delle indicazioni riportate nella tabella seguente:

Numero E	Denominazione/categoria funzionale	Categoria alimentare
E 100-E 180	Coloranti	05 - Prodotti di confetteria 06.3 - Cereali da colazione 8.1 - Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 8.2 - Preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 14.1.4 - Bevande aromatizzate 17.0 - Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE
E 200 E 202	Acido sorbico e sorbato di potassio (*)	04.2.2 - Ortofrutticoli sottaceto, sott'olio o in salamoia 04.2.5 - Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi 14 - Bevande
E210-213	Acido benzoico e suoi sali	04.2.2 - Ortofrutticoli sottaceto, sott'olio o in salamoia 04.2.5 - Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi 14 - Bevande
E 220 - E 228	Anidride solforosa e suoi sali	04.2.5 - Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi 04.2.6 - Prodotti trasformati a base di patate 08.1 - Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004



		<p>08.2 - Preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004</p> <p>09.1.2 - Molluschi e crostacei non trasformati</p> <p>09.2 - Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei</p> <p>12. - Sali, spezie, zuppe, minestre, salse, insalate, prodotti a base di proteine</p> <p>14.2 - Bevande alcoliche, incluse le bevande analoghe analcoliche o a basso tenore alcolico</p>
E 249 - E 252	Nitriti Nitriti	<p>08.1 - Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 (**)</p> <p>08.2 - Preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 (**)</p> <p>08.3 - Prodotti a base di carne</p>
E 300-302	Acido ascorbico e suoi sali	09. - Pesce e prodotti della pesca (***)
E 950-E962	Edulcoranti	<p>05.2 - Altri prodotti di confetteria, compresi i micro-confetti per rinfrescare l'alito</p> <p>05.3 - Gomme da masticare (chewing-gum)</p> <p>5.4 - Decorazioni, ricoperture e ripieni, tranne i ripieni a base di frutta di cui alla categoria 4.2.4</p> <p>14.1 - Bevande analcoliche</p> <p>17.0 - Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE</p>

(*) Prelevare SOLO sottaceti (nota aggiunta nel presente Piano provinciale, sentito il Laboratorio designato)

(**) Concentrazioni di nitriti 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.

Controllo analitico degli aromi alimentari tal quali (come materia prima) - dal Capitolo 5.4.3 del Piano nazionale

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*.

Controllo analitico dei prodotti alimentari che contengono AR - dal Capitolo 5.4.4 del Piano nazionale

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.