

DETERMINAZIONE DEL DIRIGENTE SEZIONE SANITÀ VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE 18 maggio 2026, n. 106

DGR n. 210 del 10/03/2026 “Piano di Controllo Regionale Pluriennale 2026-2027 in materia di sicurezza alimentare, mangimi, salute animale, sottoprodotti, benessere degli animali e prescrizioni per l’immissione in commercio e l’uso di prodotti fitosanitari e dell’utilizzo sostenibile dei pesticidi ai sensi del Reg. UE 2017/625 ed ulteriori adeguamenti”. Modifica dell’allegato A alla DGR 2194/2017. Approvazione Piano regionale di Controllo Ufficiale degli Additivi e Aromi Alimentari come materia prima e negli alimenti, comprese le sostanze aromatizzanti di affumicatura 2025 – 2027.

IL DIRIGENTE DELLA STRUTTURA PROPONENTE

Visti gli articoli 4 e 5 della legge regionale 4 Febbraio 1997, n.7.

Vista la Legge Costituzionale 18 ottobre 2001, n.3.

Vista la Legge regionale n. 7/2004 recante lo Statuto della Regione Puglia.

Visti gli articoli 4 e 5 della L.R. n. 7/97.

Vista la direttiva, emanata con la Deliberazione di Giunta Regionale n. 3261 del 28/07/98, che dispone - in attuazione della legge regionale n. 7 del 4/02/97 e del D.lgs. n. 29 del 3/02/93 - la separazione delle attività di direzione politica da quelle di gestione amministrativa.

Visti gli artt. 4 e seguenti della Legge 7 agosto 1990, n. 241 e ss.mm.ii. che prevedono la possibilità – per il dirigente di ciascuna unità organizzativa interna ad una pubblica amministrazione – di assegnare a sé stesso o ad altro dipendente addetto all’unità la responsabilità dell’istruttoria e di ogni altro adempimento inerente il singolo procedimento amministrativo, ivi compresa l’adozione del provvedimento finale.

Visti gli articoli 4 e 16 del D.Lgs 165/01 e ss.mm.ii..

Visto l’articolo 32 della L. n. 69 del 18/06/2009 che prevede l’obbligo di sostituire la pubblicazione tradizionale all’Albo ufficiale con la pubblicazione di documenti digitali sui siti informatici.

Visto il Decreto Legislativo del 14/03/2013, n. 33 e ss.mm.ii..

Visto il Regolamento Regionale del 04/06/2015, n. 13.

Visto il Regolamento attuativo della Legge Regionale n. 15 del 20 giugno 2008, recante “Principi e linee guida in materia di trasparenza dell’attività amministrativa nella Regione Puglia”.

Vista la Deliberazione della Giunta Regionale n. 1974 del 07/12/2020 recante “Approvazione Atto di Alta Organizzazione. Modello Organizzativo “MAIA 2.0”.

Visto il Decreto del Presidente della Giunta regionale 22 gennaio 2021, n. 22 e ss.mm.ii., recante l’Atto di Alta Organizzazione “M.A.I.A. 2.0”.

Visto il D.P.G.R. n. 516 del 24 settembre 2025 con cui si è provveduto a rimodulare le funzioni delle Sezioni del Dipartimento Promozione della Salute e del Benessere Animale, in ossequio alle previsioni della D.G.R. n. 1154/2025 e del D.P.G.R. n. 442/2025.

Vista la D.G.R. n. 1657 del 29 ottobre 2025 recante Decreto del Presidente della Giunta regionale 22 gennaio 2021, n. 22 “Modello Organizzativo Maia 2.0” e ss.mm.ii.. Affidamento incarichi di direzione delle Sezioni del Dipartimento Promozione della Salute e del Benessere Animale della Giunta regionale oggetto di rimodulazione.”, con cui è stato conferito l’incarico di direzione della Sezione Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare al dott. Onofrio Mongelli a decorrere dal giorno successivo alla data di approvazione per un periodo di tre anni.

Vista la Deliberazione della Giunta Regionale n. 543 del 29/04/2026 con cui si è provveduto a modificare ed aggiornare, rispettivamente, l’Allegato B) e l’Allegato A) alla D.G.R. n. 1974/2020, recante “Approvazione Atto di Alta Organizzazione. Modello Organizzativo MAIA 2.0” e ss.mm.ii.”.

Vista la L.R. n. 18 del 27/10/2025 “Disposizioni per la formazione del bilancio di previsione 2026 e bilancio pluriennale 2026-2028 della Regione Puglia (Legge di stabilità regionale 2026)”.

Vista la L.R. n. 19 del 27/10/2025 “Bilancio di previsione della Regione Puglia per l’esercizio finanziario 2026 e bilancio pluriennale 2026-2028”.

Vista la D.G.R. n. 1818 del 19/11/2025 “Bilancio di previsione per l’esercizio finanziario 2026 e pluriennale

2026-2028. Art. 39, comma 10, del decreto legislativo 23 giugno 2011, n.118. Documento tecnico di accompagnamento e Bilancio Finanziario Gestionale. Approvazione”.

Vista la D.G.R. n. 1466 del 15/09/2021, recante l’approvazione della Strategia regionale per la parità di genere, denominata “Agenda di Genere”.

Vista la D.G.R. n. 1295 del 26/09/2024, recante “Valutazione di Impatto di Genere (VIG). Approvazione indirizzi metodologico-operativi e avvio fase strutturale”.

VISTI:

- il Regolamento (UE) 2017/625 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, che fissa le regole generali per l’esecuzione dei Controlli Ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa di settore;
- il Regolamento (CE) N. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa le procedure nel campo della sicurezza alimentare;
- il Regolamento (CE) N. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull’igiene dei prodotti alimentari;
- l’Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome del 29 aprile 2010 “Linee guida applicative del regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull’igiene dei prodotti alimentari”, che ha stabilito che le attività di produzione, commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione di additivi ed aromi alimentari sono soggette a riconoscimento;
- il Regolamento (CE) n. 1331/2008 e s.m.i. che istituisce una procedura di autorizzazione comune per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari;
- Il Regolamento (CE) n. 1333/2008 e s.m.i. che stabilisce i requisiti generali per l’uso in sicurezza degli additivi alimentari e contiene l’elenco UE degli additivi alimentari autorizzati con le relative condizioni d’uso;
- il Regolamento (UE) n. 231/2012 e s.m.i. concernente i requisiti di purezza degli additivi alimentari;
- il Regolamento (CE) n. 1334/2008 relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli/sui prodotti alimentari e che modifica il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, i regolamenti (CE) n. 2232/96 e (CE) n. 110/2008 e la direttiva 2000/13/CE;
- il Regolamento (CE) 1334/2008 relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti e che abroga il regolamento (CE) n. 1881/2006;
- il Regolamento (CE) n. 2065/2003 relativo agli aromatizzanti di affumicatura utilizzati o destinati ad essere utilizzati nei o sui prodotti alimentari;
- il Regolamento (CE) n. 627/2006 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;
- il Regolamento di esecuzione (UE) n. 1321/2013 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;
- il Regolamento di esecuzione (UE) n. 2067/2024 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 1321/2013 per quanto riguarda la soppressione delle voci da SF-001 a SF-010 dall’elenco dell’Unione di prodotti primari aromatizzanti di affumicatura autorizzati.
- il decreto legislativo n. 27/2021, che all’art. 9 definisce l’assetto dei laboratori ufficiali, stabilendo che le attività analitiche sono condotte dai laboratori ufficiali che operano in rete (comma 2).

Premesso che:

- con DGR n. 2194/2017 e ss. mm. e ii. è stato approvato il Piano Regionale Integrato in materia di Sicurezza

- Alimentare, Mangimi, Sanità e Benessere Animale per gli anni 2017-2018;
- con successive Deliberazioni della Giunta Regionale n. 1601/2018, 387/2019, 370/2020, 518/2021 e 1264/2022, il sopracitato Piano Regionale è stato integrato, modificato e/o prorogato, dando mandato al Dirigente della Sezione Promozione della Salute e del Benessere di adottare con propri provvedimenti tutti gli atti consequenziali scaturenti;
 - con DGR n. 1643 del 27/11/2023 è stato adottato il Protocollo d'intesa tra Regione Puglia e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Puglia e Basilicata per le attività riferite al triennio 2024-2026 dell'Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regionale (OEVR);
 - con DGR n. 392 del 28/03/2024 si è proceduto al Recepimento, ai sensi dell'art. 8, comma 6, della Legge 5 Giugno 2003 n. 131, dell'intesa della Conferenza Stato- Regioni e le Province Autonome di Trento e Bolzano, n. 55 del 22 Marzo 2023 concernente il Piano di Controllo Nazionale Pluriennale (PCNP) 2023-2027 e conseguenti disposizioni;
 - con DGR n. 210 del 10/03/2026 "Piano di Controllo Regionale Pluriennale 2026-2027 in materia di sicurezza alimentare, mangimi, salute animale, sottoprodotti, benessere degli animali e prescrizioni per l'immissione in commercio e l'uso di prodotti fitosanitari e dell'utilizzo sostenibile dei pesticidi ai sensi del Reg. UE 2017/625 ed ulteriori adeguamenti normativi" si è proceduto alla proroga per gli anni 2026/2027 della DGR n. 392 del 28/03/2024.

Considerato che:

- la Sezione regionale competente del Dipartimento di Promozione della Salute e Benessere Animale ha fornito ai SIAN e SIAV B dei Dipartimenti di Prevenzione delle ASL pugliesi indicazioni in materia di Controllo Ufficiale degli Additivi Alimentari ed Aromi di affumicatura nell'ambito della programmazione integrata del PCRP per le ricerche chimiche TAB 01 - Chimici SIAN e TAB 05 - Chimici SVET, 2024 prot. N. 0531478_2024 e anno 2025 prot. N.0454114-2025;
- il Ministero della Salute con nota prot. 5029 del 6.2.2025 ha trasmesso il "Piano nazionale di controllo ufficiale degli Additivi e Aromi alimentari come materia prima e negli alimenti comprese le sostanze aromatizzanti di affumicatura-Anni 2025-2027";
- il Ministero della Salute con nota N.6683 del 18/02/2026 ha trasmesso il "Piano nazionale di controllo ufficiale degli Additivi e Aromi alimentari come materia prima e negli alimenti comprese le sostanze aromatizzanti di affumicatura-Anni 2025-2027". Prima revisione;
- la suddetta revisione del Piano è stata trasmessa alle Aziende Sanitarie Locali con nota prot. n. 0258495/2026 il 07/05/2026;
- il Piano nazionale di controllo ufficiale degli additivi e aromi alimentari prevede al punto 9.1 che ogni regione elabori un piano regionale individuando per lo stesso un referente e designando uno o più laboratori ufficiali per l'esecuzione delle analisi, conformi ai requisiti di cui all'art. 37 del Regolamento UE n. 625/2017 e in accordo al Decreto Legislativo n. 27 del 02/02/2021;
- la Giunta Regionale, con D.G.R. n. 210/2026 al punto 7) del deliberato, ha demandato al Dirigente della Sezione Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare, la predisposizione, con propri provvedimenti, di tutti gli atti consequenziali scaturenti dal provvedimento nonché le eventuali modifiche ed integrazioni dell'allegato A) alla DGR 2194/2017 e s.m.i.;
- la Sezione Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare, con il supporto del coordinatore tecnico operativo OEVR Puglia e con la collaborazione dei referenti chimici dei laboratori ARPA Puglia e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Puglia e Basilicata (di seguito IZS PB), ha elaborato la revisione del Piano regionale di Controllo Ufficiale degli Additivi e Aromi Alimentari come materia prima e negli alimenti, comprese le sostanze aromatizzanti di affumicatura 2025-2027 (allegato A).

Per tutto quanto sopra esposto, si rende necessario:

- approvare l'**allegato A** così composto:

- Piano regionale di controllo ufficiale degli additivi e aromi alimentari come materia prima e negli

alimenti comprese le sostanze aromatizzanti di affumicatura 2025-2027,

- verbali di campionamento SIAN in revisione vigente **MOD 3.7a** e **MOD 3.7b** e SIAV B **MOD 3.4 A**, **MOD 3.4 B** e **MOD 3.4 C**,
- **TAB 01 - Chimici SIAN 2026**,
- **TAB 05 - Chimici SVET 2026**;

- dare atto che il suddetto piano:

- contiene parti caratterizzate da dati sensibili che, congiuntamente alle tabelle ed ai verbali di campionamento, saranno oscurati ovvero non pubblicati;
- potrà essere soggetto a progressivi aggiornamenti in contenuti e procedure, anche in relazione ad eventuali indicazioni comunitarie e/o nazionali;
- costituisce, per alcuni aspetti, parte integrante e sostanziale del Piano di Controllo Regionale Pluriennale (PCRP) di cui all'Allegato A alla DGR 2194/2017 e s.m.i.;

**VERIFICA AI SENSI DEL D.LGS. 196/2003, COME MODIFICATO DAL D.LGS.
101/2018**

Garanzie di riservatezza

La pubblicazione dell'atto all'albo, salve le garanzie previste dalla Legge n. 241/90 in tema di accesso ai documenti amministrativi, avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal Regolamento UE n. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali, nonché dal D. Lgs. n. 196/03 per il trattamento dei dati sensibili e giudiziari, in quanto applicabile. Ai fini della pubblicità legale, l'atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari ovvero il riferimento alle particolari categorie di dati previste dagli articoli 9 e 10 del regolamento citato; qualora tali dati fossero indispensabili per l'adozione dell'atto, essi sono trasferiti in documenti separati, esplicitamente richiamati.

Esito valutazioni impatto di genere: neutro

ADEMPIMENTI CONTABILI AI SENSI DELLA L. 118/2011 e s.m.i.

Si dichiara che il presente provvedimento non comporta alcun mutamento qualitativo e quantitativo di entrata o di spesa né a carico del bilancio regionale né a carico degli enti per i cui debiti i creditori potrebbero rivalersi sulla regione e che è escluso ogni ulteriore onere aggiuntivo rispetto a quelli autorizzati a valere sullo stanziamento previsto dal bilancio regionale dal presente provvedimento non deriva alcun /onere a carico del bilancio regionale.

DETERMINA

Di prendere atto di quanto espresso in narrativa, che costituisce parte integrante e sostanziale del presente atto e che qui si intende integralmente riportato.

Di approvare :

- il Piano regionale di controllo ufficiale degli additivi e aromi alimentari come materia prima e negli alimenti comprese le sostanze aromatizzanti di affumicatura 2025-2027;
- i verbali di campionamento SIAN in revisione vigente **MOD 3.7a** e **MOD 3.7b** e SIAV B **MOD 3.4 A**, **MOD 3.4 B** e **MOD 3.4 C**
- le tabelle **TAB 01 - Chimici SIAN 2026** e **TAB 05 - Chimici SVET 2026**

che costituiscono l'**allegato A**, parte integrante della presente determinazione.

Di dare mandato ai Direttori Generali delle AA.SS.LL. di disporre circa la puntuale attuazione del Piano per il periodo di vigenza 2026- 2027 atteso l'ottemperanza alla stessa costituisce obbligo rientrante nelle prestazioni previste dai LEA (NSG), nonché specifico indicatore di risultato per gli obiettivi di annuali assegnati ai Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL..

Di dare mandato ai Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione delle AA.SS.LL. di:

- individuare e comunicare, entro 30 giorni dall'adozione del presente piano regionale, un referente aziendale del piano in parola per Servizio SIAN e SIAV B. Le AA.SS.LL. suddivise in macroaree (ASL BA e ASL LE) dovranno individuare un referente unico per i SIAN ed uno per i SIAV B;
- effettuare il monitoraggio della corretta attuazione, nei restanti mesi del corrente anno, delle attività di campionamento per le analisi previste dalla documentazione allegata al presente provvedimento e già condivise con i Servizi competenti;
- inserire nei Piani Locali di Controllo 2026-2027 anche gli obiettivi, le azioni e gli interventi relativi alla presente programmazione regionale;

Di designare, ai sensi dell'art.37 del Regolamento (UE) n. 2017/625,

- l'ARPA Puglia - Polo specializzato degli Alimenti, quale laboratorio di riferimento regionale per l'effettuazione delle analisi di laboratorio sulle matrici di origine vegetale, nonché sugli additivi ed aromi tal quali;
- l'IZS PB, quale laboratorio di riferimento regionale per l'effettuazione delle analisi di laboratorio sulle matrici di origine animale.

Di incaricare i Laboratori ARPA Puglia e IZS PB, individuati dall'Autorità Regionale alla trasmissione dei dati alla Sezione Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare mediante applicativi informatici NSIS - RaDISAN, entro i termini e con le modalità stabilite dal Ministero della Salute, nonché adempiere a quanto previsto dal Piano regionale allegato al presente atto.

Di dare atto che sarà cura della Sezione Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare, la trasmissione del citato Piano Regionale al Ministero della Salute – DGISAN - Ufficio 6, al Direttore Generale dell'ARPA-Puglia, al Direttore dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Puglia e Basilicata, al Direttore dell'Osservatorio Epidemiologico Veterinario Regionale, ai Direttori Generali, ai Direttori dei Dipartimenti di Prevenzione ed ai Direttori SIAN e SIAV B delle AA.SS.LL, nonché ogni adempimento consequenziale all'adozione del presente atto.

ALLEGATI INTEGRANTI

Documento - Impronta (SHA256)
PIANO REGIONALE ADDITIVI AROMI definitivo_omissis.pdf - 3cd74621380c403049935685343109d88c79415b0e55e12afe09fe03901245bc

Il presente Provvedimento è direttamente esecutivo.

Come Proposta: Codice Cifra 216/DIR/2026/00130

Sottoscrittori Proposta:

- E.Q. Igiene degli alimenti di origine animale
Marianna Pompa

- E.Q. Igiene degli alimenti di origine vegetale, acque e MOCA
Giuseppe Di Vittorio

Firmato digitalmente da:

E.Q. Igiene degli alimenti di origine animale
Marianna Pompa

E.Q. Igiene degli alimenti di origine vegetale, acque e MOCA
Giuseppe Di Vittorio

Il Dirigente della Sezione Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare
Onofrio Mongelli

Dipartimento Promozione della Salute e Benessere Animale
Sezione Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare
REGIONE PUGLIA

PIANO REGIONALE
ADDITIVI E AROMI

ALLEGATO A

REGIONE PUGLIA



**Piano regionale di Controllo Ufficiale degli
Additivi e Aromi Alimentari come materia prima
e negli alimenti, comprese le sostanze
aromatizzanti di affumicatura
2025 – 2027**

1. DEFINIZIONI, ACRONIMI E CATEGORIE FUNZIONALI DEGLI ADDITIVI**DEFINIZIONI**

Di seguito vengono riportate, per alcuni termini ricorrenti nel testo, le definizioni, per i controlli ufficiali, di cui alla legislazione alimentare dell'UE: Regolamenti CE n. 178/2002, n. 2065/2003, n.1333/2008 e n. 1334/2008.

- **Additivi alimentari:** qualsiasi sostanza abitualmente non consumata come alimento in sé e non utilizzata come ingrediente caratteristico di alimenti, con o senza valore nutritivo, la cui aggiunta intenzionale ad alimenti per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli stessi, abbia o possa presumibilmente avere per effetto che la sostanza o i suoi sottoprodotti diventino, direttamente o indirettamente, componenti di tali alimenti (art.3, comma 2) lettera a) paragrafo del regolamento (CE) n. 1333/2008).
- **Alimento o prodotto alimentare o derrata alimentare:** qualsiasi sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani. Sono comprese le bevande, le gomme da masticare e qualsiasi sostanza, compresa l'acqua, intenzionalmente incorporata negli alimenti nel corso della loro produzione, preparazione o trattamento (art. 2 del regolamento (CE) n. 178/2002);
- **Alimento senza zuccheri aggiunti:** s'intende un alimento: i) senza aggiunta di monosaccaridi o disaccaridi; ii) senza aggiunta di prodotti contenenti monosaccaridi o disaccaridi utilizzati per le loro proprietà dolcificanti (art.3, comma 2) lettera e) paragrafo del regolamento (CE) n. 1333/2008);
- **Alimento a ridotto contenuto calorico:** s'intende un alimento con contenuto calorico ridotto di almeno il 30 % rispetto all'alimento originario o a un prodotto analogo (art. 3, comma 2, lettera d), del regolamento (CE) n.1333/2008);
- **Alimento non trasformato:** un alimento che non ha subito un trattamento che abbia determinato un mutamento sostanziale del suo stato iniziale; a questo riguardo, le seguenti operazioni non sono considerate come determinanti un mutamento sostanziale: divisione, separazione, scissione, disossamento, tritatura, scuoiatura, sbucciatura, pelatura, frantumazione, taglio, pulitura, sfilettatura, surgelazione, congelazione, refrigerazione, macinatura, sgusciatura, imballaggio, disimballaggio (art. 3, comma 2, lettera d), del regolamento (CE) 1333/2008).
- **Altre Attività Ufficiali:** si intendono attività, diverse dai controlli ufficiali, che sono effettuate dalle autorità competenti, o dagli organismi delegati o dalle persone fisiche cui sono state delegate alcune altre attività ufficiali a norma del presente regolamento e della normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2, incluse le attività tese ad accertare la presenza di malattie animali o di organismi nocivi per le piante, a prevenire o contenere la diffusione di tali malattie animali od organismi nocivi per le piante, a eradicare tali malattie animali od organismi nocivi per le piante, a rilasciare autorizzazioni o approvazioni e a rilasciare certificati ufficiali o attestati ufficiali (art.2, Regolamento (UE) n. 625/2017);
- **Analisi del rischio:** processo costituito da tre componenti interconnesse: valutazione, gestione e comunicazione del rischio (art.3 del regolamento (CE) n. 178/2002).
- **Aromi alimentari:** sono i prodotti: i) non destinati ad essere consumati nella loro forma originale, che sono aggiunti agli alimenti al fine di conferire o modificare un aroma e/o sapore; ii) fabbricati con o contenenti le seguenti categorie di sostanze: sostanze aromatizzanti, preparazioni aromatiche, aromi ottenuti per trattamento termico, aromatizzanti di affumicatura, precursori degli aromi o altri aromi o miscele di aromi (art.3, comma 2) lettera a) del regolamento (CE) n.1334/2008);
- **Aromatizzante di affumicatura:** un prodotto ottenuto mediante il frazionamento e la purificazione di un fumo condensato che produca condensati di fumo primari, frazioni di catrame primarie e/o aromatizzanti

- di affumicatura derivati, quali definiti all'articolo 3, punti 1), 2) e 4) del regolamento CE 2065/2003 (art.3, comma 2) lettera f) del regolamento (CE) n.1334/2008);
- **Aromatizzanti di affumicatura derivati:** gli aromatizzanti ottenuti dall'ulteriore trattamento dei condensati di fumo primari e delle frazioni di catrame primarie ed utilizzati o destinati ad essere utilizzati nei o sui prodotti alimentari per conferire loro l'aroma di affumicatura (art.3, comma 2) p.to 4) del regolamento (CE) n. 2065/2003);
 - **Aroma ottenuto per trattamento termico:** s'intende un prodotto ottenuto previo trattamento termico da una miscela di ingredienti che non hanno necessariamente di per sé proprietà aromatizzanti, di cui almeno uno contiene azoto (amino) e un altro è uno zucchero riduttore; gli ingredienti utilizzati per la produzione di aromi ottenuti per trattamento termico possono essere: i) alimenti; e/o ii) materiali di base diversi dagli alimenti (art.3, comma 2) lettera e) del regolamento (CE) n.1334/2008);
 - **Categoria funzionale:** s'intende una delle categorie definite nell'allegato I in base alla funzione tecnologica che l'additivo alimentare esercita nel prodotto alimentare (art. 3, comma 2) lettera c) del regolamento (CE) n.1333/2008);
 - **Coadiuvante tecnologico:** s'intende ogni sostanza che: i) non è consumata come un alimento in sé; ii) è intenzionalmente utilizzata nella trasformazione di materie prime, alimenti o loro ingredienti, per esercitare una determinata funzione tecnologica nella lavorazione o nella trasformazione; iii) può dar luogo alla presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o di suoi derivati nel prodotto finito, a condizione che questi residui non costituiscano un rischio per la salute e non abbiano effetti tecnologici sul prodotto finito (art.3, comma 2, lettera b) del regolamento (CE) n. 1333/2008);
 - **Condensati di fumo primari:** la parte purificata a base acquosa di fumo condensato che rientra nella definizione di «aromatizzanti di affumicatura» (art. 3, comma 2, punto 1) del regolamento (CE) n. 2065/2003);
 - **Commercio al dettaglio:** la movimentazione e/o trasformazione degli alimenti e il loro stoccaggio nel punto di vendita o di consegna al consumatore finale, compresi i terminali di distribuzione, gli esercizi di ristorazione, le mense di aziende e istituzioni, i ristoranti e altre strutture di ristorazione analoghe, i negozi, i centri di distribuzione per supermercati e i punti di vendita all'ingrosso (art.3 del regolamento CE 178/2002);
 - **Consumatore finale:** il consumatore finale di un prodotto alimentare che non utilizzi tale prodotto nell'ambito di un'operazione o attività di un'impresa del settore alimentare (art.3 del regolamento CE 178/2002);
 - **Controllo documentale:** la verifica dei certificati ufficiali, degli attestati ufficiali e degli altri documenti, compresi i documenti di natura commerciale, che devono accompagnare la partita, come previsto dalla normativa (art.3, comma 1) p.to 41 del regolamento (UE) n. 625/2017);
 - **Controllo di identità:** un esame visivo per verificare che il contenuto e l'etichettatura di una partita, inclusi marchi sugli animali, sigilli e mezzi di trasporto, corrispondano alle informazioni contenute nei certificati ufficiali, negli attestati e negli altri documenti ufficiali di accompagnamento. (art. 3, comma 1) p.to 42) del regolamento (UE) n. 625/2017);
 - **Controllo fisico:** un controllo di animali o merci e, se del caso, controlli degli imballaggi, dei mezzi di trasporto, dell'etichettatura e della temperatura, campionamento a fini di analisi, prova e diagnosi e qualsiasi altro controllo necessario a verificare la conformità alla normativa (regolamento (UE) n. art. 3) comma 1) p.to 43 del regolamento (UE) n. 625/2017);
 - **Controlli Ufficiali:** attività eseguite dalle autorità competenti, o dagli organismi delegati o dalle persone fisiche cui sono stati delegati determinati compiti riguardanti i controlli ufficiali a norma del regolamento UE 625/2017, al fine di verificare a) il rispetto da parte degli operatori della normativa di settore e b) che

gli animali e le merci soddisfino i requisiti prescritti dalla normativa (art. 2) comma 1) del regolamento (UE) n. 625/2017);

- **Edulcoranti da tavola:** s'intendono le preparazioni di edulcoranti autorizzati, che possono contenere altri additivi e/o ingredienti alimentari e che sono destinati a essere venduti ai consumatori finali come sostituto degli zuccheri (art. 3, comma 2) lettera g) del regolamento (CE) n. 1333/2008);
- **Fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione:** qualsiasi fase, importazione compresa, a partire dalla produzione primaria di un alimento inclusa fino al magazzinaggio, al trasporto, alla vendita o erogazione al consumatore finale inclusi e, ove pertinente, l'importazione, la produzione, la lavorazione, il magazzinaggio, il trasporto, la distribuzione, la vendita e l'erogazione dei mangimi (art.3 del regolamento CE 178/2002);
- **Gestione del rischio:** processo, distinto dalla valutazione del rischio, consistente nell'esaminare alternative d'intervento consultando le parti interessate, tenendo conto della valutazione del rischio e di altri fattori pertinenti e, se necessario, compiendo adeguate scelte di prevenzione e di controllo (art.3 del regolamento CE 178/2002);
- **Immissione sul mercato:** la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta (art.3 del regolamento CE 178/2002);
- **Materiale di base:** s'intende un materiale di origine vegetale, animale, microbiologica o minerale da cui sono prodotti gli aromi o gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti; può trattarsi di: alimenti; o materiali di base diversi dagli alimenti (art. 3) comma 2) lettera J) del regolamento (CE) n.1334/2008);
- **Miglioratori alimentari:** sono additivi, enzimi e aromi alimentari, vale a dire sostanze aggiunte intenzionalmente agli alimenti per uno scopo tecnologico od organolettico. L'uso dei miglioratori alimentari è soggetto alla procedura uniforme di autorizzazione dell'Unione istituita dal regolamento (CE) n. 1331/2008;
- **Operatore del settore alimentare:** la persona fisica o giuridica, responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'impresa alimentare posta sotto il suo controllo (art.3 del regolamento (CE) n.178/2002);
- **Piano di controllo:** una descrizione elaborata dalle autorità competenti contenente informazioni sulla struttura e sull'organizzazione del sistema dei controlli ufficiali e del suo funzionamento e la pianificazione dettagliata dei controlli ufficiali da effettuare nel corso di un determinato lasso temporale in ciascuno dei settori di cui all'articolo 1, paragrafo 2 del regolamento (UE) n.625/2017 (art. 3) comma 1) p.to 8 del regolamento (UE) n. 625/2017);
- **Precursore di aroma:** s'intende un prodotto, che di per sé non ha necessariamente proprietà aromatizzanti, aggiunto intenzionalmente agli alimenti al solo fine di produrre un aroma mediante scomposizione o reazione con altri componenti durante la trasformazione degli alimenti; può essere ottenuto da: i) alimenti; e/o ii) materiali di base diversi dagli alimenti (art. 3) comma 2) lettera g) del regolamento (CE) n. 1334/2008);
- **Preparazione aromatica:** s'intende un prodotto, diverso dalle sostanze aromatizzanti, ottenuto da: i) alimenti mediante appropriati procedimenti fisici, enzimatici o microbiologici che si trovano allo stato grezzo del materiale o che sono stati trasformati per il consumo umano mediante uno o più procedimenti tradizionali di preparazione degli alimenti di cui all'allegato II; e/o ii) materiale di origine vegetale, animale o microbiologica, diverso dagli alimenti, mediante appropriati procedimenti fisici, enzimatici o microbiologici, impiegato nella forma originale o preparato mediante uno o più procedimenti tradizionali di preparazione degli alimenti di cui all'allegato II (art. 3) comma 2) lettera d) del regolamento (CE) n. 1334/2008);

- **Procedure di verifica dei controlli:** le disposizioni adottate e le azioni poste in essere dalle autorità competenti al fine di garantire che i controlli ufficiali e le altre attività ufficiali siano coerenti ed efficaci (art. 3) del regolamento (UE) n. 625/2017);
- **Prodotti primari:** i condensati di fumo primari e le frazioni di catrame primarie (art.3) comma 2 p.to 3) del regolamento (CE) n. 2065/2003);
- **Prodotti non trasformati:** prodotti alimentari non sottoposti a trattamento, compresi prodotti che siano stati divisi, separati, sezionati, affettati, disossati, tritati, scuoiati, frantumati, tagliati, puliti, rifilati, decorticati, macinati, refrigerati, congelati, surgelati o scongelati (art. 2 del regolamento (CE) n.852/2004);
- **Quantum satis:** si intende che non è specificata una quantità numerica massima e le sostanze sono utilizzate conformemente alle buone pratiche di fabbricazione, in quantità non superiori a quella necessaria per ottenere l'effetto desiderato e a condizione che i consumatori non siano indotti in errore (art.3, comma 2) lettera h) del regolamento (CE) n. 1333/2008);
- **Rischio:** una funzione della probabilità e della gravità di un effetto nocivo sulla salute umana, animale o vegetale, sul benessere degli animali o sull'ambiente, conseguente alla presenza di un pericolo (art.3 del regolamento (CE) n.178/2002);
- **Sostanza aromatizzante:** s'intende una sostanza aromatizzante ottenuta mediante appropriati procedimenti fisici, enzimatici o microbiologici da un materiale di origine vegetale, animale o microbiologica, che si trova allo stato grezzo o che è stato trasformato per il consumo umano mediante uno o più procedimenti tradizionali di preparazione degli alimenti di cui all'allegato II. Le sostanze aromatizzanti naturali corrispondono a sostanze normalmente presenti e identificate in natura (art. 3, comma 2, lettera b) del regolamento (CE) n. 1334/2008).

ACRONIMI**AA:** Additivi alimentari**AR:** Aromi Alimentari**ACCREDIA:** Ente italiano di accreditamento**ARPA:** Agenzia Regionale per la Protezione dell'ambiente**ASL:** Aziende Sanitarie Locali**DGA:** dose giornaliera accettabile**DGISA:** Direzione generale dell'Igiene e della Sicurezza alimentare**DGSA:** Direzione generale della salute animale**DGSANTE:** Directorate General for Health and Food Safety**EFSA:** Autorità europea per la sicurezza alimentare**EURL:** European Union Reference Laboratory (Laboratorio di riferimento dell'unione Europea)**FC:** (Food categories) categorie alimentari**FIAs:** Food Improvement Agents**HACCP:** Hazard analysis and critical control points**ISS:** Istituto Superiore di Sanità**IZSPB:** Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Puglia e Basilicata**DG SANCO:** Direzione Generale della salute e della tutela del consumatore della Commissione Europea**FVO:** Ufficio Veterinario e degli Alimenti della DG SANCO**IIZZSS:** Istituti Zooprofilattici Sperimentali**NAS:** Nuclei Antisofisticazioni del Comando dei Carabinieri per la Tutela della Salute**PIF:** Posti di Ispezione frontaliera**PR:** Piano Regionale

PNI: Piano nazionale integrato
UE: Unione europea
LEA: Livelli Essenziali di Assistenza
LM: Limiti Massimi
LNR: Laboratorio Nazionale di riferimento
NSIS-RaDISAN: Nuovo Sistema informativo Sanitario, raccolta dati analitici in sicurezza alimentare
OSA: Operatore del settore alimentare
PCNP: Piano di Controllo nazionale pluriennale
RASFF: *Rapid Alert System for Food and Feed*
SM: Stato Membro
SFPPs: Smoke flavouring Primary Products
UE: Unione europea
PCF: Posti di Controllo Frontalieri
UVAC: Ufficio veterinari per gli adempimenti comunitari
TRACES: *TRAdE Control and Expert System*

CATEGORIE FUNZIONALI DI ADDITIVI ALIMENTARI NEGLI ALIMENTI E NEGLI ADDITIVI ALIMENTARI

Seguono le Categorie funzionali di additivi alimentare negli alimenti e negli additivi alimentari così come classificate all'allegato I del regolamento n. 1333/2008 in revisione corrente:

1. **Gli edulcoranti** sono sostanze utilizzate per conferire un sapore dolce agli alimenti o come edulcoranti da tavola.
2. **I coloranti** sono sostanze che conferiscono un colore a un alimento o ne restituiscono la colorazione originaria, e includono componenti naturali degli alimenti e altri elementi di origine naturale, normalmente non consumati come alimento né usati come ingrediente tipico degli alimenti. Sono coloranti ai sensi del presente Regolamento le preparazioni ottenute da alimenti e altri materiali commestibili di base di origine naturale ricavati mediante procedimento fisico e/o chimico che comporti l'estrazione selettiva dei pigmenti in relazione ai loro componenti nutritivi o aromatici.
3. **I conservanti** sono sostanze che prolungano la durata di conservazione degli alimenti proteggendoli dal deterioramento provocato da microrganismi e/o dalla proliferazione di microrganismi patogeni.
4. **Gli antiossidanti** sono sostanze che prolungano la durata di conservazione degli alimenti proteggendoli dal deterioramento provocato dall'ossidazione, come l'irrancidimento dei grassi e le variazioni di colore.
5. **I supporti** sono sostanze utilizzate per sciogliere, diluire, disperdere o modificare fisicamente un additivo alimentare, un aroma, un enzima alimentare, un nutriente e/o altre sostanze aggiunte agli alimenti, a scopo nutrizionale o fisiologico senza alterarne la funzione (e senza esercitare essi stessi alcun effetto tecnologico), allo scopo di facilitarne la manipolazione, l'applicazione o l'impiego.
6. **Gli acidificanti** sono sostanze che aumentano l'acidità di un prodotto alimentare e/o conferiscono ad esso un sapore aspro.
7. **I regolatori dell'acidità** sono sostanze che modificano o controllano l'acidità o l'alcalinità di un prodotto alimentare.
8. **Gli antiagglomeranti** sono sostanze che riducono la tendenza di particelle individuali di un prodotto alimentare ad aderire l'una all'altra.
9. **Gli agenti antischiomogeni** sono sostanze che impediscono o riducono la formazione di schiuma.
10. **Gli agenti di carica** sono sostanze che contribuiscono ad aumentare il volume di un prodotto alimentare, senza contribuire in modo significativo al suo valore energetico disponibile.

11. **Gli emulsionanti** sono sostanze che rendono possibile la formazione o il mantenimento di una miscela omogenea di due o più fasi immiscibili, come olio e acqua, in un prodotto alimentare.
12. **I sali di fusione** sono sostanze che disperdono le proteine contenute nel formaggio, realizzando in tal modo una distribuzione omogenea dei grassi e altri componenti.
13. **Gli agenti di resistenza** sono sostanze che rendono o mantengono saldi o croccanti i tessuti dei frutti o degli ortaggi, o che interagiscono con agenti gelificanti per produrre o consolidare un gel.
14. **Gli esaltatori di sapidità** sono sostanze che esaltano il sapore e/o la fragranza esistente di un prodotto alimentare.
15. **Gli agenti schiumogeni** sono sostanze che rendono possibile l'ottenimento di una dispersione omogenea di una fase gassosa in un prodotto alimentare liquido o solido.
16. **Gli agenti gelificanti** sono sostanze che danno consistenza ad un prodotto alimentare, tramite la formazione di un gel.
17. **Gli agenti di rivestimento** (inclusi gli agenti lubrificanti) sono sostanze che, quando vengono applicate alla superficie esterna di un prodotto alimentare, gli conferiscono un aspetto brillante o forniscono un rivestimento protettivo.
18. **Gli agenti umidificanti** sono sostanze che impediscono l'essiccazione degli alimenti contrastando l'effetto di una umidità atmosferica scarsa, o che promuovono la dissoluzione di una polvere in un ambiente acquoso.
19. **Gli amidi modificati** sono sostanze ottenute mediante uno o più trattamenti chimici di amidi alimentari, che possono aver subito un trattamento fisico o enzimatico e essere acidi o alcalini, diluiti o bianchiti.
20. **I gas d'imballaggio** sono gas differenti dall'aria introdotti in un contenitore prima, durante o dopo aver introdotto in tale contenitore un prodotto alimentare.
21. **I propellenti** sono gas differenti dall'aria che espellono un prodotto alimentare da un contenitore.
22. **Gli agenti lievitanti** sono sostanze, o combinazioni di sostanze, che liberano gas e in questo modo aumentano il volume di un impasto o di una pastella.
23. **Gli agenti sequestranti** sono sostanze che formano complessi chimici con ioni metallici.
24. **Gli stabilizzanti** sono sostanze che rendono possibile il mantenimento dello stato fisico-chimico di un prodotto alimentare; gli stabilizzanti comprendono le sostanze che rendono possibile il mantenimento di una dispersione omogenea di due o più sostanze immiscibili in un prodotto alimentare, le sostanze che stabilizzano, trattengono o intensificano la colorazione esistente di un prodotto alimentare e le sostanze che aumentano la capacità degli alimenti di formare legami, compresa la formazione di legami incrociati tra le proteine tale da consentire il legame delle particelle per la formazione dell'alimento ricostituito.
25. **Gli addensanti** sono sostanze che aumentano la viscosità di un prodotto alimentare.
26. **Gli agenti di trattamento delle farine**, esclusi gli emulsionanti, sono sostanze che vengono aggiunte alla farina o ad un impasto per migliorarne le qualità di cottura.
27. **Gli intensificatori del contrasto** sono sostanze che, se applicate sulla superficie esterna degli ortofruttili in seguito alla depigmentazione di parti predefinite (per esempio mediante trattamento laser), aiutano a distinguere tali parti dal resto della superficie conferendo una colorazione in seguito all'interazione con alcune componenti dell'epidermide.

2. INTRODUZIONE AL PIANO, OBIETTIVI E NORMATIVA IN MATERIA DI ADDITIVI ED AROMI ALIMENTARI E AROMATIZZANTI DI AFFUMICATURA

Il presente Piano Regionale dei controlli ufficiali degli additivi e degli aromi alimentari come materia prima e negli alimenti, comprese le sostanze aromatizzanti di affumicatura è parte integrante del **Piano di Controllo Regionale Pluriennale 2023-2027 (PCRP)** e conseguenti disposizioni, adottato con DGR 392 del 28/03/2024 e successive integrazioni e proroghe di cui alla DGR 210 del 10/03/2026 ed è stato predisposto in conformità al Piano Nazionale di Controllo Ufficiale degli additivi e degli aromi 2025-2027, in prima revisione, nell'ambito del Coordinamento interregionale in data 04/02/2026.

OBIETTIVI

Il Piano ha lo scopo di programmare e coordinare le attività volte sia alla verifica della conformità alla normativa, sia alla valutazione dell'esposizione del consumatore agli additivi e agli aromi alimentari.

Il presente piano disciplina le attività di controllo ufficiale degli additivi e aromi alimentari estendendo la verifica sia alle materie prime, che ai prodotti alimentari finiti. Relativamente alle sostanze aromatizzanti di affumicatura o "Aromi di fumo" il controllo riguarderà esclusivamente dette sostanze come materia prima.

Riepilogando, il Piano pone attenzione su:

- 1) Additivi alimentari come materie prime;
- 2) Aromi come materie prime;
- 3) Sostanze aromatizzanti di affumicatura o "Aromi di fumo" come materie prime;
- 4) Prodotti alimentari contenenti additivi e/o aromi alimentari.

In considerazione dell'elevato numero di sostanze coinvolte il Piano Nazionale ha già definito i criteri per individuare gli additivi e gli aromi alimentari con approccio risk based e pertanto inclusi nel presente Piano Regionale di controllo ufficiale secondo il loro profilo sanitario e il loro uso nelle diverse categorie alimentari.

In coerenza con il piano nazionale, ai fini della pianificazione del presente piano è stato tenuto conto anche delle informazioni relative a:

- dati delle attività di controllo effettuate sul territorio regionale;
- notifiche di allerta, AAC e non conformità analitiche;
- consumo di additivi e disponibilità negli OSA presenti sul territorio regionale

La valutazione dell'attuazione, da parte di ciascuna AASSLL, del presente piano nazionale continuerà ad essere valutata annualmente al "Tavolo di verifica degli adempimenti" (Tavolo LEA) istituito con l'articolo 12 dell'intesa Stato Regioni del 23 marzo 2005. Pertanto, ai fini dell'attuazione degli adempimenti previsti dai flussi informativi di sicurezza alimentare e veterinaria, ciascuna AASSLL dovrà provvedere, per il criterio di copertura, all'invio dei dati relativi a tutti i controlli previsti dal piano (additivi e aromi come materia prima, additivi e aromi nei prodotti alimentari, aromi di affumicatura) entro la data prevista e, per il criterio di qualità, assicurare che almeno il 95% dei campioni minimi previsti sia correttamente inserito nel sistema NSIS -RADISAN.

NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Il regolamento (UE) n. 625/2017 definisce le modalità di attuazione dei controlli e delle altre attività ufficiali per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti. Nello specifico, l'articolo 9 richiede che i controlli ufficiali siano condotti sulla base dei rischi e con frequenza appropriata. I controlli, inoltre, devono essere effettuati in qualunque fase della filiera alimentare: produzione, trasformazione, distribuzione e all'importazione.

Il regolamento (CE) n.852/2004 definisce i requisiti di igiene degli alimenti e introduce la responsabilità dell'OSA per la sicurezza degli alimenti e il sistema dell'analisi dei pericoli (HACCP) al fine della relativa gestione.

Da quanto previsto dalla norma si evince, pertanto, la necessità che le Autorità competenti regionali e/o provinciali in coordinamento con le Autorità competenti locali valutino l'efficacia del sistema di autocontrollo degli OSA, affinché le attività di campionamento, previste dal presente piano, siano basate sui rischi.

Le attività analitiche sono invece condotte dai laboratori ufficiali che operano in rete, come stabilito dall'articolo 9 del decreto legislativo n. 27/2021.

Oltre alle norme generali in materia di controllo ufficiale e 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.

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

1. il Regolamento (CE) n. 1331/2008 e s.m.i. che istituisce una procedura di autorizzazione comune per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari;
2. il Regolamento (CE) n. 1333/2008 e s.m.i. che stabilisce i requisiti generali per l'uso in sicurezza degli additivi alimentari e contiene l'elenco UE degli additivi alimentari autorizzati con le relative condizioni d'uso;
3. il Regolamento (UE) n. 231/2012 s.m.i. concernente i requisiti di purezza degli additivi alimentari, che ha riunito in un unico atto legislativo le cosiddette specifiche ovvero i requisiti di purezza che gli additivi alimentari devono possedere per poter essere impiegati nel settore alimentare.

Il Regolamento CE n.1333/2008 o Regolamento quadro ha riunito tutte le precedenti disposizioni specifiche (direttiva 94/35/CE sugli edulcoranti, direttiva 94/36 sui coloranti e direttiva 95/2/CE sugli additivi vari) e ha stabilito le norme sugli additivi alimentari: definizioni, condizioni d'uso, etichettatura. Gli AA sono autorizzati ed elencati con le relative condizioni d'uso nell'elenco positivo dell'UE in base alla valutazione della sicurezza, alla necessità tecnologica e garantendo che l'uso non induca in errore i consumatori.

Il Regolamento contiene i seguenti allegati:

- Allegato I: funzioni tecnologiche degli additivi alimentari;
- Allegato II: elenco UE degli additivi autorizzati negli alimenti e condizioni del loro uso;
- Allegato III: elenco degli additivi alimentari approvati per l'uso negli additivi alimentari, negli enzimi alimentari e negli aromi alimentari e relative condizioni d'uso;
- Allegato IV: alimenti tradizionali per i quali alcuni paesi dell'UE possono continuare a vietare l'uso di determinate categorie di additivi alimentari;
- Allegato V: informazioni sull'etichettatura degli additivi per determinati coloranti alimentari.

Si rammenta che il suddetto regolamento all'articolo 14 stabilisce il principio in base al quale gli additivi alimentari inclusi negli allegati devono 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 da parte delle Autorità territoriali sia presso gli impianti di produzione, commercializzazione e deposito degli additivi alimentari, sia presso gli utilizzatori di AA. Il Regolamento (CE) n. 1333/2008 oltre agli obblighi generali di etichettatura degli additivi (denominazione, numero E, lotto, produttore, ecc.), fissa disposizioni particolari per quanto riguarda l'etichettatura degli additivi alimentari non destinati alla vendita ai consumatori finali (art. 21 e 22) e l'etichettatura degli additivi alimentari destinati alla vendita ai consumatori finali (art. 23).

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

Si riportano, a titolo di esempio, alcune prescrizioni riportate nell'articolo 23 del citato regolamento che impone l'obbligo di indicare sull'etichetta di un edulcorante da tavola contenente polioli e/o aspartame e/o sale di aspartame-acesulfame le 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 relativamente all'etichettatura di alcuni prodotti alimentari 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".

Inoltre, si rammenta che il "Documento di orientamento che descrive le categorie di alimenti nella parte E dell'Allegato II del Regolamento (CE) n. 1333/2008 sugli additivi alimentari" (versione aggiornata ottobre 2025) consultabile sul sito web della CE al link:

https://food.ec.europa.eu/document/download/3ddb0879-3711-4c09-ac3f-9517913a983c_en?filename=fs_food-improvement-agents_guidance_1333-2008_annex-2.pdf; ancorché non giuridicamente vincolante può essere un utile strumento, durante le attività del controllo ufficiale, per meglio identificare la corretta collocazione dei prodotti alimentari e agevolare l'attuazione della legislazione sugli AA in quanto fornisce una descrizione più dettagliata delle categorie alimentari del Regolamento.

Il Regolamento (CE) n. 1333/2008 non si applica ai coadiuvanti tecnologici, ed inoltre, non si applica:

- alle sostanze utilizzate per la protezione delle piante e dei prodotti vegetali conformemente alla normativa fitosanitaria comunitaria;
- alle sostanze aggiunte ad alimenti come nutrienti;
- alle sostanze utilizzate per il trattamento dell'acqua destinata al consumo.

Si ricorda, altresì, quali sono gli alimenti che non possono contenere additivi:

- alimenti non trasformati, tranne nei casi specificati nell'allegato II;
- alimenti per lattanti e per la prima infanzia, compresi gli alimenti dietetici per lattanti e per la prima infanzia per scopi medici speciali, tranne nei casi specificati nell'allegato II del presente Regolamento.

Ai fini del CU è importante tenere in considerazione anche il principio del trasferimento (Carry over)" ossia che un additivo autorizzato in un ingrediente può essere presente in prodotto composto in cui tale additivo non è autorizzato.

Per agevolare le attività di controllo si rimanda ai seguenti allegati:

Allegato 1: Alimenti in cui non può essere autorizzata la presenza di un additivo in virtù del principio del trasferimento di cui all'articolo 18, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 1333/2008;

Allegato 2: Alimenti in cui non può essere autorizzata la presenza di un colorante in virtù del principio del trasferimento di cui all'articolo 18, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 1333/2008;

Allegato 3: Coloranti che possono essere utilizzati sotto forma di pigmenti coloranti;

Allegato 4: Elenco dei coloranti alimentari di cui all'articolo 24 per i quali l'etichettatura degli alimenti include informazioni aggiuntive.

Si rimanda al sito dell'Unione Europea per ogni utile aggiornamento della normativa https://food.ec.europa.eu/food-safety/food-improvement-agents/additives_en

D.P.R. 19 novembre 1997, n. 514. Una menzione a parte deve essere fatta per le disposizioni nazionali riguardanti l'autorizzazione alla produzione, al deposito e alla commercializzazione degli additivi alimentari tal quali e/o delle loro miscele.

Allo stato attuale, in base all'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome del 29 aprile 2010, le attività di produzione (inclusa la miscelazione ed il confezionamento/riconfezionamento), commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione di additivi alimentari che erano soggette al procedimento di autorizzazione di cui al D.P.R. 19 novembre 1997, n. 514, sono soggette a riconoscimento regionale ai sensi dell'art. 6 Reg. CE 852/04 secondo quanto disposto **con DGR 138 del 23/02/2016**.

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

1. il Regolamento (CE) n. 1331/2008 che istituisce una procedura di autorizzazione comune per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari;
2. il Regolamento (CE) n.1334/2008 relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli/sui prodotti alimentari, che ha abrogato la direttiva 88/388/CEE e la direttiva 91/71/CEE della Commissione, e stabilisce i requisiti generali per l'uso sicuro degli aromi e fornisce definizioni per diversi tipi di aromi;

Il Regolamento (CE) n. 1334/2008 stabilisce:

- un elenco UE di aromi e materiali di base di cui è autorizzato l'uso negli e sugli alimenti, riportato nell'allegato I;
- le condizioni per l'uso degli aromi e degli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti negli e sugli alimenti;
- le norme relative all'etichettatura degli aromi (capitolo IV).

Inoltre, poiché alcune sostanze costituiscono un rischio per la salute dei consumatori, lo stesso regolamento 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.

Per ulteriori informazioni e approfondimenti si rimanda al sito della CE, link: https://food.ec.europa.eu/food-safety/food-improvement-agents/flavourings/eu-rules_en;

Si rammenta che il presente regolamento non si applica:

- alle sostanze aventi esclusivamente un sapore dolce, aspro o salato;
- agli alimenti crudi;
- agli alimenti non composti e ai miscugli quali, ma non esclusivamente, spezie e/o erbe fresche, essiccate o congelate, alle miscele di tè e miscele per tisane nella loro forma originale se non sono stati utilizzati come ingredienti alimentari.

Infine si richiama l'attenzione sulle disposizioni specifiche per l'uso del termine «naturale» che:

- può essere utilizzato per descrivere un aroma solo se il componente aromatizzante contiene esclusivamente preparazioni aromatiche e/o sostanze aromatizzanti naturali;
- può essere utilizzato in associazione ad un riferimento ad un alimento, ad una categoria di alimenti o ad una fonte d'aroma vegetale o animale solo se la totalità o almeno il 95 % peso/peso (% p/p) del componente aromatizzante è stato ottenuto dal materiale di base a cui è fatto riferimento.

Per agevolare le attività di controllo si rimanda ai seguenti allegati:

Allegato 5: elenco dei procedimenti tradizionali di preparazione degli alimenti di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 1334/2008;

Allegato 6: elenco sostanze che non sono aggiunte nella loro forma originale agli alimenti di cui all'allegato III-parte A del regolamento (CE) n. 1334/2008;

Allegato 7: elenco sostanze e le relative categorie alimentari a cui possono essere aggiunte con gli specifici tenori massimi di cui all'allegato III-parte B del regolamento (CE) n. 1334/2008.

La normativa di riferimento per le sostanze aromatizzanti di affumicatura o "aromi di fumo" è rappresentata dal Regolamento (CE) n. 1334/2008 e da una serie specifica di normative:

- il Regolamento (CE) che n. 2065/2003 stabilisce una procedura europea per la valutazione della sicurezza e l'autorizzazione degli aromatizzanti di affumicatura destinati all'uso negli o sugli alimenti, al fine di garantire un elevato livello di protezione della salute umana e degli interessi dei consumatori, nonché di garantire pratiche commerciali leali;
- il Regolamento (CE) n. 627/2006 relativo ai criteri di qualità per i metodi analitici convalidati per il campionamento, l'identificazione e la caratterizzazione dei prodotti primari di affumicatura;
- il Regolamento (UE) n. 1321/2013 istituisce l'elenco dell'Unione dei prodotti primari aromatizzanti di affumicatura autorizzati, le loro specifiche e le loro condizioni d'impiego;
- il Regolamento di esecuzione (UE) n. 2067/2024 che dispone la revoca di tutte le sostanze aromatizzanti di affumicatura. Pertanto, nell'allegato del regolamento di esecuzione (UE) n. 1321/2013 sono soppresse le voci relative a SF-001, SF-002, SF-003, SF-004, SF-005, SF-006, SF-007, SF-008, SF-009 e SF-010. Tuttavia poiché tali prodotti sono ampiamente utilizzati in una vasta gamma di prodotti alimentari e in molti casi sono impiegati in alternativa ai processi di affumicatura tradizionali, sono state introdotte, da parte della CE, misure transitorie per consentire agli operatori del settore alimentare un congruo tempo per "modificare" le ricette dei prodotti alimentari e per trovare delle alternative a tali sostanze. Per le indicazioni più dettagliate delle misure transitorie che si applicano a tutti gli SF, tranne allo SF-007 e SF-010, si riporta di seguito l'articolo 2 del suddetto regolamento:

Articolo 2

1. Gli alimenti contenenti i prodotti primari aromatizzanti di affumicatura SF-001, SF-002, SF-003, SF-004, SF-005, SF-006, SF-008 o SF-009 che soddisfano le disposizioni stabilite per tali prodotti primari aromatizzanti di affumicatura nell'elenco dell'Unione prima del 21 agosto 2024 possono continuare a essere immessi sul mercato e rimanere sul mercato fino al loro termine minimo di conservazione o alla loro data di scadenza se sono immessi sul mercato fino alle date seguenti:

- a) 1° luglio 2029 per gli alimenti delle categorie 1.7 (formaggio e prodotti caseari), 8 (carni), 9.2 (pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei), 9.3 (uova di pesce) e delle rispettive sottocategorie;
- b) 1° luglio 2026 per gli alimenti di tutte le altre categorie.

2. Le preparazioni contenenti i prodotti primari aromatizzanti di affumicatura SF-001, SF-002, SF-003, SF-004, SF-005, SF-006, SF-008 o SF-009 e non destinate al consumo in quanto tali possono essere immesse sul mercato fino al 1° luglio 2029 per l'impiego nelle categorie di alimenti elencate al paragrafo 1, lettera a), e fino al 1° luglio 2026 per tutte le altre categorie di alimenti.

Ai fini del presente paragrafo, per «preparazioni» si intendono le miscele di aromatizzanti di affumicatura o le miscele di uno o più aromatizzanti di affumicatura con altri ingredienti alimentari quali aromi, additivi alimentari, enzimi o supporti per facilitarne la conservazione, la vendita, la standardizzazione, la diluizione o la dissoluzione.

Dipartimento Promozione della Salute e Benessere Animale
Sezione Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare
REGIONE PUGLIA

PIANO REGIONALE
ADDITIVI E AROMI

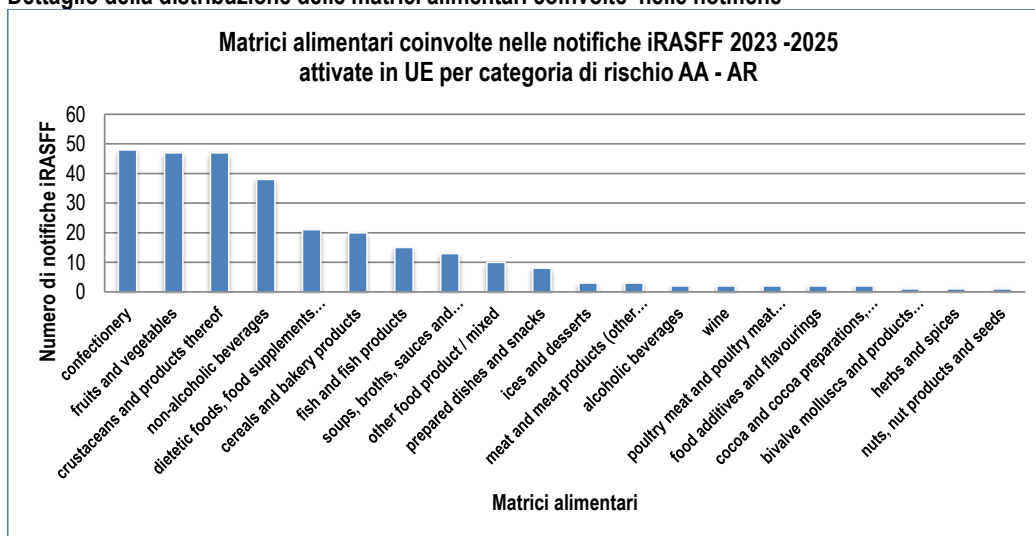
Riguardo alle sostanze SF-007 e SF-010 non è stata presentata alcuna domanda di rinnovo, pertanto le loro autorizzazioni sono scadute il 1° gennaio 2024 e nessun prodotto alimentare, contenente tali sostanze, può essere immesso sul mercato dopo tale data. Gli alimenti contenenti SF-007 o SF-010 immessi sul mercato prima del 1° gennaio 2024 possono rimanere sul mercato fino al termine minimo di conservazione o alla data di scadenza.

Per ulteriori indicazioni e delucidazioni si rimanda al sito della CE di cui si riporta il link: https://food.ec.europa.eu/food-safety/food-improvement-agents/flavourings/smoke-flavouring-renewalexisting_en. Inoltre la CE ha pubblicato un documento contenente esempi per l'interpretazione delle misure di Phaseout degli SFPP, di seguito il link: https://food.ec.europa.eu/document/download/6d4d309f-b3dc-43b5-900d-cbedda57c9ab_en?filename=fs_fia_fl_smoke-fl_scheme-phase-sfpp_examples.pdf;

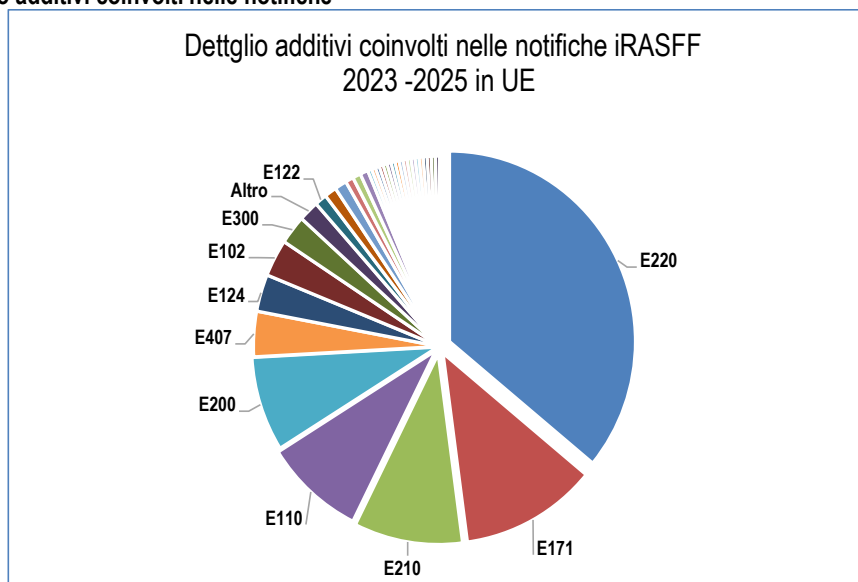
3. ANALISI DEL CONTESTO UE E NAZIONALE DEL CONTROLLO SUGLI ADDITIVI ED AROMI

Nel triennio 2023-2025 sono state notificate dagli Stati Membri **UE 286 segnalazioni iRASFF** per la categoria di rischio *additivi ed aromi alimentari*. Fonte portale iRASFF

Dettaglio della distribuzione delle matrici alimentari coinvolte nelle notifiche



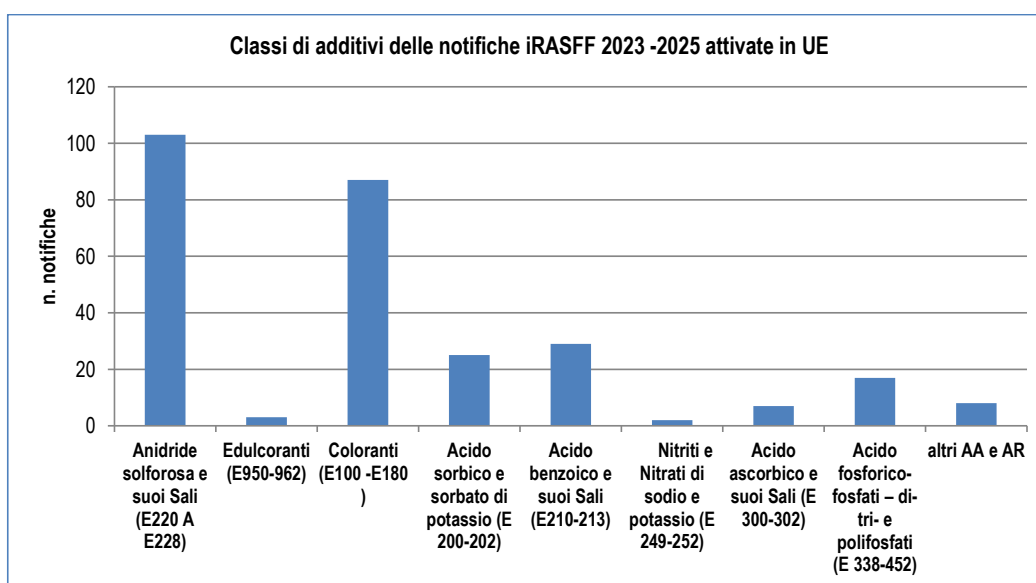
Dettaglio additivi coinvolti nelle notifiche



Dipartimento Promozione della Salute e Benessere Animale
Sezione Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare
REGIONE PUGLIA

PIANO REGIONALE
ADDITIVI E AROMI

Dettaglio aggregato per macro classi di additivi delle notifiche



Seguono in tabella i dati rivenienti dal flusso informativo RaDiSAN concernente le attività analitiche. Fonte

Parametri non conformi a livello nazionale nel 2023

Parametro ricercato	n° di ricerche	n° di Non Conformità
Ascorbic acid	281	4
Polyphosphates	175	1
Sulfites	142	2
Sulphur dioxide	425	2
Total Sulphur dioxide	135	2

Parametri non conformi a livello nazionale nel 2024

Parametro ricercato	n° di ricerche	n° di Non Conformità
Ascorbic acid	319	3
Sulphur dioxide	425	3
Sudan IV	86	2
Benzoic acid	313	1
Citric acid	55	1
Ponceau 4R, Cochineal Red A	347	1
Saccharin	166	1
Sudan III	86	1
Sulfites	105	1
Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	330	1
Total Sulphur dioxide	167	1

Dipartimento Promozione della Salute e Benessere Animale
Sezione Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare
REGIONE PUGLIA

PIANO REGIONALE
ADDITIVI E AROMI

Parametri non conformi a livello nazionale nel 2025

Parametro ricercato	n° di ricerche	n° di Non Conformità
Sorbic acid	316	2
Benzoic acid	270	1
Sulphur dioxide	265	1
Sunset Yellow FCF/Orange Yellow S	255	1
Allura Red AC	223	1
Nitrate	206	1
Tartrazine	191	1
Ascorbic acid	159	2
Total Sulphur dioxide	150	2
Brilliant Blue FCF	69	1
Erythorbic acid	61	1
Sodium nitrate	26	1

4. ATTUAZIONE DEL PIANO

Nel settore della sicurezza alimentare, e pertanto anche nel settore di cui al presente piano in materia di additivi ed aromi alimentari, ai fini della pianificazione, programmazione, esecuzione e rendicontazione dei controlli ufficiali, le Autorità competenti sono: il Ministero della Salute, le Regioni, le Province autonome di Trento e di Bolzano e le Aziende sanitarie locali così come indicato dal decreto legislativo n. 27 del 2 febbraio 2021 e s.m.i. Sono altresì designati i laboratori ARPA Puglia e IZS PB per le ricerche analitiche sulle matrici di rispettiva competenza in conformità all'articolo 37 del Reg. UE 2017/625.

L'attuazione del presente piano per le parti e ambiti territoriali di rispettiva competenza è affidata:

1. alla Sezione Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare, Autorità Competente regionale ai sensi dell'art 2 del D.lgs 27/21 per la programmazione e il coordinamento dei Controlli Ufficiali;
2. ai Servizi di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione ed ai Servizi Veterinari di area B dei Dipartimenti di Prevenzione delle seguenti ASL
3. all'ARPA Puglia, Polo specializzato degli Alimenti per l'effettuazione delle analisi di laboratorio sulle matrici di origine vegetale;
4. all'IZS di Puglia e Basilicata per l'effettuazione delle analisi di laboratorio sulle matrici di origine animale.

REFERENTI DEL PRESENTE PIANO REGIONALE

- Autorità Competente Regionale, Dott. Onofrio Mongelli - Dirigente della Sezione Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare, email veterinaria.alimenti.regioneuglia@pec.rupar.puglia.it
- Coordinatore tecnico ed operativo della programmazione, Dott. Pietro Pasquale per l'Osservatorio epidemiologico Veterinario Puglia (OEVR) – IZS PB 080540 3263
- Referente regionale per le matrici alimentari di origine vegetale Dott. Giuseppe Di Vittorio 0805404632;
- Referente regionale per le matrici di origine animale Dott.ssa Marianna Pompa 0805403176;

Per i Laboratori di controllo Ufficiale designati, ai sensi dell'art.37 regolamento (UE) 2017/625, i referenti per il presente Piano sono:

- Referente ARPA PUGLIA – Settore Chimico Dott.ssa Francesca Ferrieri: f.ferrieri@arpa.puglia.it 0809724305
- Referente ARPA PUGLIA – Settore Flussi RaDISAN Nicola Intini n.intini@arpa.puglia.it 0809724399
- Referente IZS Puglia e Basilicata – Settore Chimico Dott.ssa Valeria Nardelli: valeria.nardelli@izspb.it 0881786212
- Referente IZS Puglia e Basilicata – Settore Flussi RaDISAN Maria Concetta Fatima Nardella La Porta concetta.nardella@izspb.it 0881786323

Le Aziende Sanitarie Locali individuano e comunicano, entro 30 giorni dall'adozione del presente piano regionale, un referente del presente Piano per Servizio SIAN e SIAV B. Le ASL suddivise in macroaree (ASL BA e ASL LE) dovranno individuare un referente unico del piano per i SIAN ed uno per i SIAV B.

I laboratori designati, alla data di approvazione del presente piano, sono accreditati per le ricerche di seguito riportate:

Dipartimento Promozione della Salute e Benessere Animale
Sezione Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare
REGIONE PUGLIA

PIANO REGIONALE
ADDITIVI E AROMI

Additivi	IZS PB	ARPA PUGLIA	
Anidride solforosa e suoi Sali (E220 A E228)	PRODOTTI CARNEI, CROSTACEI, PESCI, FRUTTA, VERDURA, BEVANDE ALCOLICHE ED ANALCOLICHE	VINI	
Edulcoranti (E950-962)	ALIMENTI E BEVANDE E950-951-952-955	ALIMENTI (escluso confetture, conserve, marmellate e prodotti affini, prodotti semisolidi e solidi e polvere di crema pasticcera) E950-951-E952-954	
Coloranti	PRODOTTI CARNEI ED ITTICI, CEREALI DA PRIMA COLAZIONE, DOLCI, BEVANDE ED INTEGRATORI	ALIMENTI LIQUIDI E SOLIDI SOLUBILI IN ACQUA, CEREALI PER LA PRIMA COLAZIONE	
E 100 Curcumina			
E 101 Riboflavine			
E 102 Tartrazina			X
E 104 Giallo chinolina			
E 110 Giallo tramonto FCF/giallo arancio S			X
E 120 Acido carminico, carminio			X
E 122 Azorubina, carmoisina			
E 123 Amaranto			
E 124 Ponceau 4R, rosso cocciniglia A			X
E 127 Eritrosina			
E 129 Rosso allura AC			X
E 131 Blu patentato V			
E 132 Indigotina, carminio d'indaco			
E 133 Blu brillante FCF			X
E 141 Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame			
E 142 Verde S			X
E 151 Nero brillante PN	X		
E 155 Bruno HT			
E 163 Antociani			
E 180 Litolrubino BK			
Acido sorbico e sorbato di potassio (E 200-202)	ORTOFRUTTICOLI FRESCHI E PROCESSATI INCLUSE CONFETTURE E SIMILI, SALSE, ZUPPE E SPEZIE, FORMAGGI E BEVANDE	BEVANDE ALCOLICHE, CEREALI, CONSERVE VEGETALI, DERIVATI DEI CEREALI, FRUTTA, SECCA, PRODOTTI DA FORNO, PRODOTTI DI PASTICCERIA, SUCCHI DI FRUTTA, VINI	
Acido benzoico e suoi Sali (E210-213)	ORTOFRUTTICOLI FRESCHI E PROCESSATI INCLUSE CONFETTURE E SIMILI, SALSE, ZUPPE E SPEZIE, FORMAGGI E BEVANDE	BEVANDE ALCOLICHE, CEREALI, CONSERVE VEGETALI, DERIVATI DEI CEREALI, FRUTTA, SECCA, PRODOTTI DA FORNO, PRODOTTI DI PASTICCERIA, SUCCHI DI FRUTTA, VINI	
Nitriti di sodio e potassio (E 249-250)	PRODOTTI CARNEI, MANGIMI, PRODOTTI ITTICI E VEGETALI		
Nitrati di sodio e Potassio (E251-252)	PRODOTTI CARNEI, ITTICI, ALIMENTI PER INFANZIA, VEGETALI (cereali, frutta, legumi, semi e frutta secca), PRODOTTI LATTIERO-CASEARI		
Acido ascorbico e suoi Sali (E 300-302)	PRODOTTI CARNEI ED ITTICI		
Acido fosforico- fosfati – di- tri- e polifosfati (E 338-452)	PRODOTTO CARNEI, ITTICI E LATTIERO-CASEARI E450-451-452		

Dipartimento Promozione della Salute e Benessere Animale
Sezione Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare
REGIONE PUGLIA

PIANO REGIONALE
ADDITIVI E AROMI

Per quanto riguarda il controllo degli **additivi tal quali**, tra i requisiti di purezza previsti dal Reg. UE 231/12, il laboratorio effettua sotto accreditamento la ricerca di Piombo, Cadmio, Arsenico, Nichel e Mercurio. In caso di prova non accreditata per alcune ricerche il campione sarà trasferito a laboratorio ufficiale di controllo terzo.

Per quanto attiene il controllo analitico degli **aromi** nei prodotti alimentari in considerazione dell'assenza di prove accreditate disponibili nel laboratorio ARPA Puglia alla data di adozione del presente piano, limitatamente alle ricerche stabilite nel presente piano, i campioni saranno trasferiti a laboratorio ufficiale di controllo terzo con prova accreditata.

Per quanto attiene il controllo analitico degli **aromi tal quali** il laboratorio ARPA Puglia garantirà l'esecuzione delle prove delle analisi relative a acido sorbico e benzoico e loro Sali.

5. CONTROLLI DEGLI ADDITIVI E AROMI ALIMENTARI IVI COMPRESSE LE SOSTANZE AROMATIZZANTI DI AFFUMICATURA

L'Autorità Competente Locale svolge il Controllo Ufficiale nei settori degli AA e degli AR articolati in controlli documentali, controlli di identità e controlli fisici. L'ACL stabilisce gli obiettivi di controllo e definisce quali Controlli documentali e/o di identità e/o fisici espletare, utilizzando i metodi e le tecniche di controllo previste dal Reg. UE 2017/625 (ispezione, audit, campionamento per analisi ecc).

Si riportano alcuni esempi:

Controlli documentali	Verifica di tutti i certificati e attestati ufficiali, nonché degli altri documenti, compresi quelli di natura commerciale.	Per le sostanze aromatizzanti di affumicatura occorre verificare il codice univoco del prodotto al fine di poter controllare la conformità alle indicazioni riportate nell'Allegato al regolamento (UE) n.1321/2013.
Controlli di identità	Esame visivo per verificare che il contenuto e l'etichettatura di una partita, corrispondano alle informazioni contenute nei documenti ufficiali di accompagnamento.	Verificare se le informazioni presenti sui documenti di accompagnamento, della partita, sull'imballaggio o recipienti siano in linea con il contenuto e la destinazione d'uso: B2B o B2C.
Controlli fisici	Verifica analitica.	Campionamento a fini analitici, prova e diagnosi e qualsiasi altro controllo necessario a verificare la conformità alla normativa di settore.

5.1 CONTROLLI DOCUMENTALI E DI IDENTITÀ

I controlli documentali e d'identità degli additivi e aromi alimentari sono finalizzati alla verifica di conformità ai requisiti del regolamento (CE) n.1333/2008 e n.1334/2008 e alle prescrizioni dei requisiti di purezza di cui al regolamento (UE) n. 231/2012 riportati nei documenti di accompagnamento e sull'etichettatura, sia in fase di produzione/deposito/confezionamento, sia in fase di utilizzo presso l'OSA; ciò a seconda della loro destinazione d'uso: consumatore finale (B2C) o industria alimentare (B2B).

Il controllo documentale e di identità delle sostanze aromatizzanti di affumicatura è finalizzato alla verifica sia della conformità dei criteri di purezza, che delle condizioni d'impiego riportate nell'allegato del regolamento (UE) 1321/2013, nonché alla verifica della conformità alla prescrizione generale sull'etichettatura ed alle disposizioni specifiche del Reg. CE 2065/2003 sulla rintracciabilità.

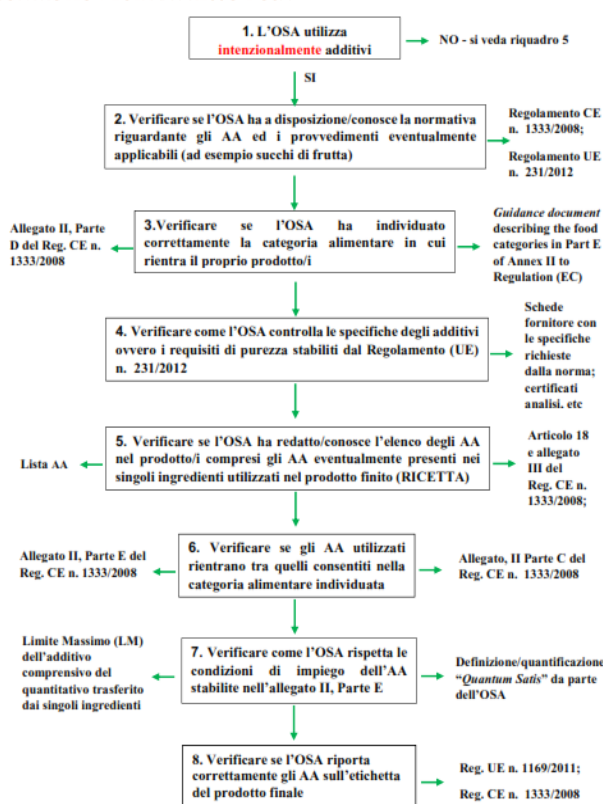
I Servizi SIAN e SIAV B dei Dipartimenti di Prevenzione dovranno garantire il Controllo degli additivi e/o aromi disposto al presente paragrafo, nel caso in cui l'obiettivo del Controllo Ufficiale (ispezioni o audit) attenga la verifica dei seguenti requisiti:

- Materie prime, semilavorati e prodotti finiti e più in generale in processo,
- Etichettatura,
- Rintracciabilità, ritiro/riciamo,
- HACCP,
- Per quanto applicabile i capitoli IX, X, XII e XI bis allegato II del Reg. CE 852/04.

Gli stabilimenti riconosciuti di produzione/confezionamento e deposito all'ingrosso di AA (DPR 514/97) sono classificati in tre fasce di rischio associati a frequenze di controllo ai sensi dell'Intesa n.212 CSR del 2012 e, pertanto, le stesse dovranno essere armonizzate con quanto disposto nel presente piano di Controllo.

La Sezione competente della Regione Puglia con **nota prot. AOO 082 2885 del 09/06/2021** ha divulgato alcuni indirizzi operativi elaborati dal gruppo tecnico degli esperti nazionali al fine di rendere omogeneo l'approccio ai controlli di impiego di additivi presso gli Operatori del Settore Alimentare. In particolare, si invitano le ACL ad approcciarsi alla verifica dei sopra citati requisiti secondo lo schema di seguito riportato.

CONTROLLO DEGLI AA PRESSO L'OSA



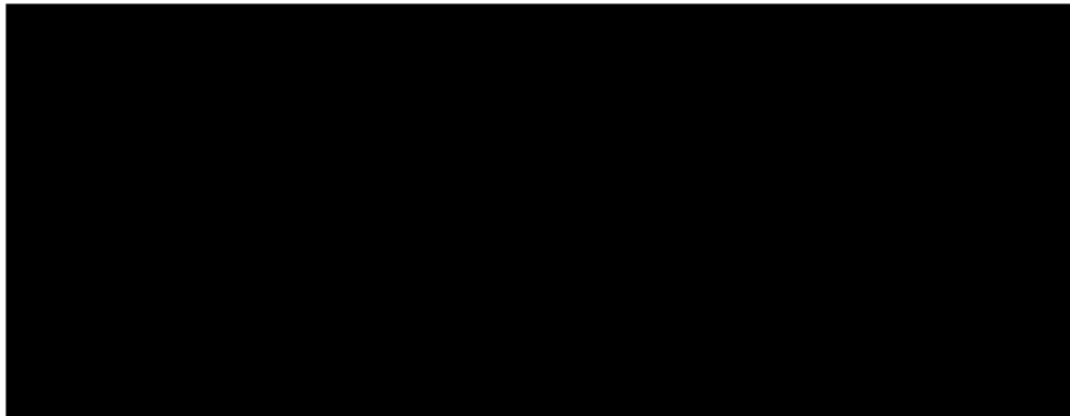
5.2 CAMPONAMENTO PER ANALISI

I **Controlli fisici** (analitici) per additivi e aromi, ivi compresi quelli di affumicatura, permettono di verificare, tramite le attività di campionamento e analisi, la conformità alla normativa di settore. Nei sottoparagrafi successivi sono riportati i Controlli analitici del piano regionale.

5.2.1 Controlli Analitici degli Additivi Alimentari come materia prima.

Il controllo analitico degli AA tal quali è finalizzato alla verifica della conformità ai requisiti di purezza specifici di cui al regolamento (UE) n. 231/2012, che attualmente riguarda la rilevazione dei tenori massimi dei metalli (Piombo, Cadmio, Arsenico, Nichel e Mercurio). I campioni devono essere effettuati presso la produzione/

deposito/ confezionamento degli stessi e presso gli OSA che li utilizzano nelle filiere produttive, come riportato in **tabella**.



Nel caso in cui vi sia sul territorio ASL di competenza, un numero limitato di **stabilimenti riconosciuti per la produzione e/o deposito all'ingrosso di additivi** (N. 13 ASL BA, N. 11 ASL TA, N. 9 ASL FG, N. 7 ASL BR, N. 5 ASL TA, N. 1 ASL BT) e non è possibile effettuare il campionamento, i SIAN possono sostituire il campione di additivi tal quale assegnato, con un analogo campione da effettuare presso gli OSA utilizzatori.

Il campionamento effettuato presso gli utilizzatori finali può sostituire quello presso l'OSA riconosciuto (Reg. CE 852/2004) anche al fine di evitare la ripetizione dei campioni sul medesimo operatore per più anni consecutivi.

Per la pianificazione dei campioni i SIAN terranno conto dei seguenti aspetti:

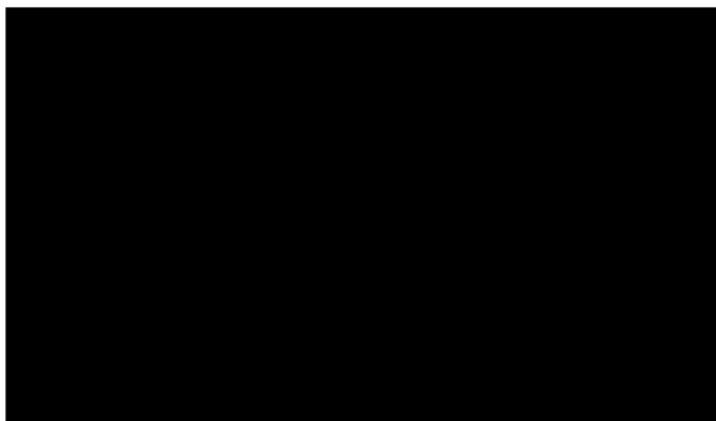
1. additivi prodotti/confezionati sul proprio territorio;
2. additivi utilizzati con maggiore frequenza presso gli OSA presenti sul proprio territorio (controllo dell'AA come materia prima presso l'azienda utilizzatrice);
3. la verifica dei requisiti di purezza degli AA può essere circoscritta anche solo alla determinazione dei metalli, in mancanza di metodiche analitiche che permetterebbero la verifica di altri parametri.

In riferimento al punto 2 si precisa che gli addetti al C.U. nell'effettuare la scelta degli additivi dovrebbero attenzionare prioritariamente gli additivi utilizzati con maggiore frequenza/quantità dagli OSA del territorio e con particolare riguardo alle tipologie produttive maggiormente presenti sul territorio della Regione Puglia, incluse le filiere di competenza SIAV B. Al riguardo i SIAN in fase di pianificazione dei campioni di additivi tal quali concordano strategie mirate di campionamento con i SIAV B.

Ulteriore elemento da considerare nella scelta degli AA tal quali è l'impiego consentito dello stesso in più categorie di alimenti o in più filiere alimentari.

5.2.2 Controlli Analitici degli Aromi Alimentari come materia prima.

Il controllo analitico degli aromi è finalizzato alla verifica di quanto indicato nell'allegato III, Parte 4, del regolamento (CE) n. 1333/2008. I campioni possono essere effettuati presso la produzione/deposito/ confezionamento degli stessi e presso gli OSA che li utilizzano nelle filiere produttive, secondo la ripartizione indicata nella seguente **tabella**.



La programmazione prevede la ricerca dell'Acido sorbico e sorbato di potassio (E 200-202) e dell'Acido benzoico e suoi sali (E210-213).

Per la pianificazione dei campioni i SIAN terranno conto dei seguenti aspetti:

- aromi prodotti/confezionati sul proprio territorio;
- aromi utilizzati con maggior frequenza presso gli OSA che insistono sul territorio (*controllo dell'AR come materia prima presso le aziende utilizzatrici, piccole, medie e grandi imprese*).

5.2.3 Controlli Analitici delle sostanze aromatizzanti di affumicatura come materia prima.

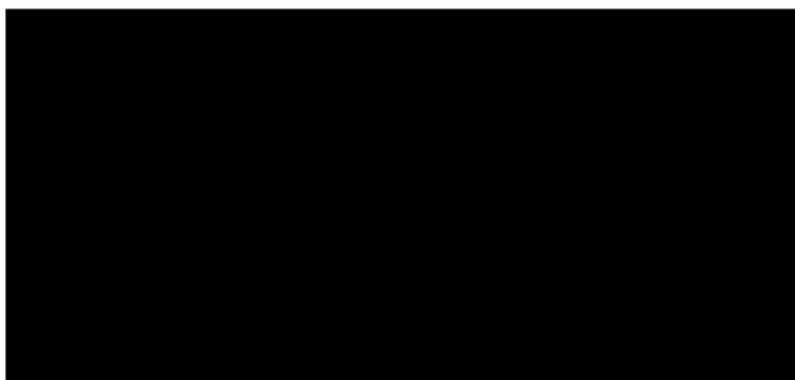
Il controllo analitico delle sostanze aromatizzanti di affumicatura riguarda la ricerca di alcuni Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA) quali: benzo(a)pirene e benzo(a)antracene (allegato I del regolamento UE n. 2065/2013).

I campioni possono essere effettuati presso la produzione/ deposito/ confezionamento degli stessi e presso gli OSA che li utilizzano nelle filiere produttive, secondo la ripartizione nella **tabella** di seguito riportata.

Gli addetti al C.U. SIAN nell'effettuare il campione delle sostanze aromatizzanti dovrebbero prioritariamente effettuare i campioni presso gli stabilimenti riconosciuti di produzione e/o deposito all'ingrosso.

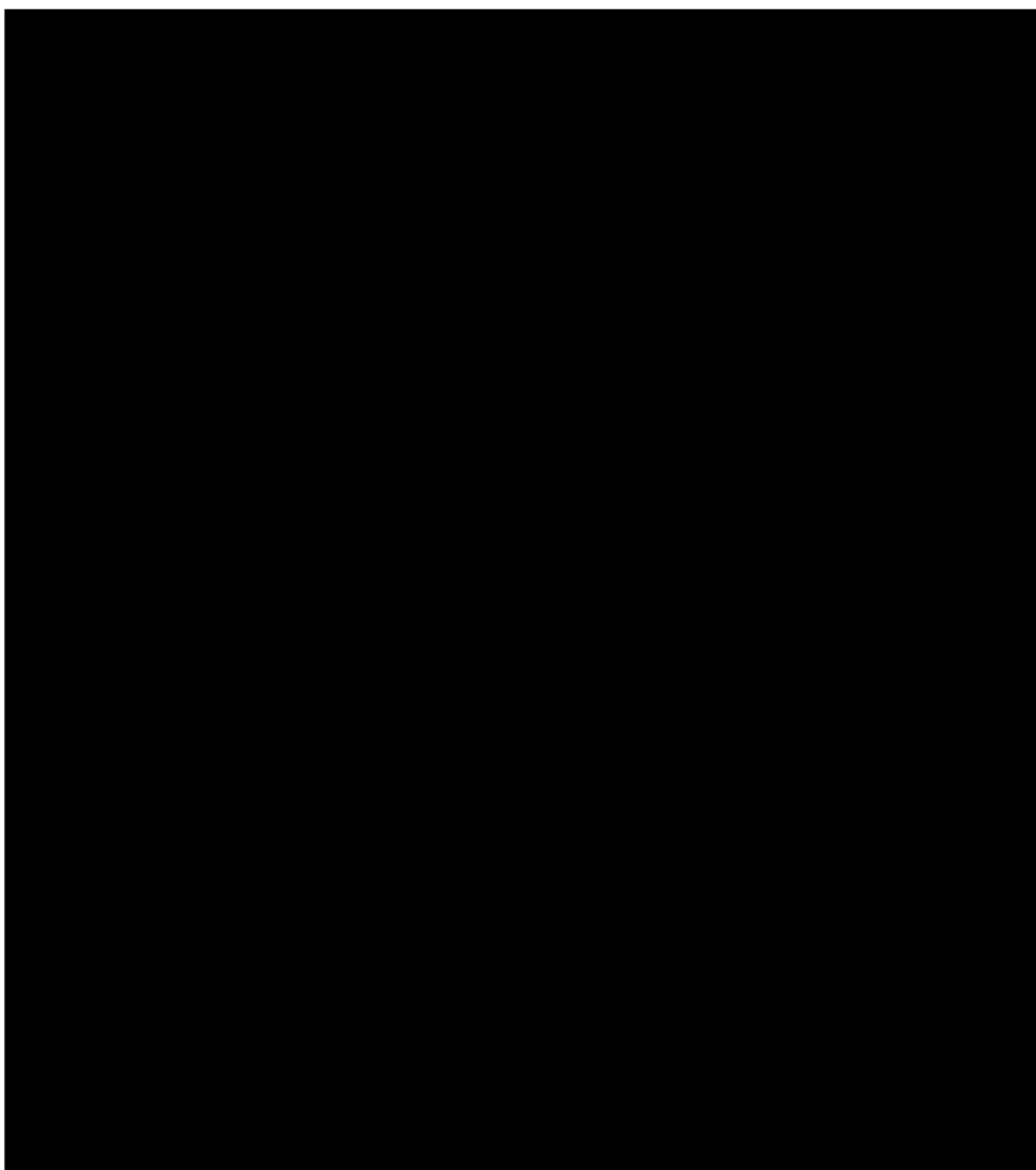
In subordine è possibile effettuare detti campioni direttamente presso gli OSA delle tipologie produttive maggiormente presenti sul territorio della Regione Puglia (es. settore lattiero-caseario).

In quest'ultimo caso i SIAN dispongono la pianificazione dei campioni congiuntamente all'esecuzione di CU da parte dei SIAV B precedentemente concordati.



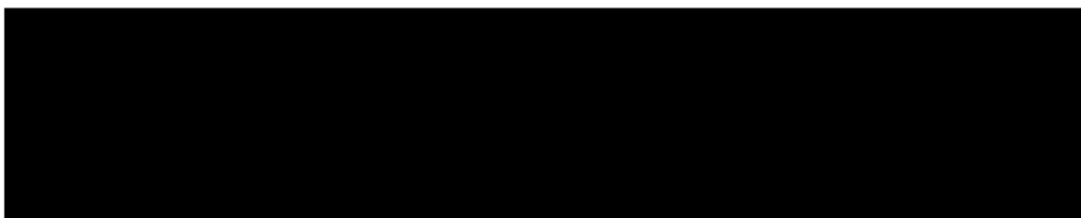
5.2.4 Controlli Analitici degli Additivi Alimentari nei prodotti alimentari.

Il controllo analitico degli AA presenti negli alimenti ha lo scopo di verificare il corretto utilizzo degli additivi nei prodotti alimentari, tenuto conto che possono essere impiegati soltanto quelli che soddisfano i criteri stabiliti nel regolamento (CE) n. 1333/2008. L'uso di tali sostanze deve essere sicuro, rispondere ad una necessità tecnologica e non deve indurre in errore i consumatori. I campioni devono essere effettuati dai SIAN e dai SIAV B prioritariamente sugli OSA della produzione e, in subordine, della distribuzione, secondo la numerosità riportata nella seguente **tabella**.



Dipartimento Promozione della Salute e Benessere Animale
Sezione Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare
REGIONE PUGLIA

PIANO REGIONALE
ADDITIVI E AROMI



Per la pianificazione dei campioni i SIAN ed i SIAV B delle AASSLL pugliesi, per le rispettive competenze, terranno conto dei seguenti aspetti:

1. prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA con un livello massimo stabilito;
2. prodotti alimentari nei quali sono stati modificati di recente i livelli d'uso consentiti (es. *nitriti/nitrati-Regolamento UE 2108/2023-cfr nota del 7/10/2025 prot. n. 40527, acido ascorbico-Regolamento UE 2022/1923...*);
3. prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA riconosciuti quali allergeni;
4. prodotti alimentari destinati a fasce vulnerabili di popolazione (es. alimenti per lattanti e prima infanzia, alimenti per fini medici speciali);
5. prodotti alimentari che necessitano di specifiche avvertenze sanitarie in etichetta (es. *aspartame, polioli*);
6. prodotti alimentari di particolare interesse produttivo;
7. prodotti alimentari oggetto di allerta negli anni precedenti;
8. prodotti alimentari per le quali negli anni precedenti sono state riscontrate maggiori non conformità;

Per l'individuazione delle combinazioni categorie alimentari/additivi alimentari è possibile far riferimento alla tabella predisposta dal Ministero della Salute tenuto conto dei prodotti alimentari che maggiormente contribuiscono all'assunzione di AA con la dieta e di seguito riportata.

Dipartimento Promozione della Salute e Benessere Animale
Sezione Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare
REGIONE PUGLIA

PIANO REGIONALE
ADDITIVI E AROMI

	E 220 - E 228 Anidride solforosa e suoi sali	E 950 - E962 Edulcoranti	E 100 - E 180 Coloranti	E 200 - E 202 Acido sorbico e sorbato di potassio	E210 - E213 Acido benzoico e suoi sali	Nitriti di sodio e potassio E249-250 Nitriti di sodio e potassio E251-252	E300 - E302 Acido Ascorbico e suoi sali	E 338 - E452 Acido fosforico-fosfatati-ditri e polifosfati
01.7.1 Formaggio non stagionato, tranne i prodotti della categoria 16 oppure 01.7.5 formaggio fuso				X				X
01.7.2 Formaggio stagionato				X		X (solo nitriti)		
04.2.2 - Ortofrutticoli essiccati	X			X				
04.2.2 - Ortofrutticoli sottaceto, sott'olio o in salamoia				X	X			
04.2.3 Ortofrutticoli in recipienti	X							
04.2.5 - Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi	X	X	X	X	X			
04.2.6 - Prodotti trasformati a base di patate (patate addizionate con SO2)	X			X				X
05.1 Prodotti di cacao e di cioccolato di cui alla Dir. 2000/36/CE		X						
05.2 - Altri prodotti di confetteria, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito		X	X					X
05.3 - Gomme da masticare (chewing-gum)		X	X					
06.3 - Cereali da colazione			X					X
06.4.1 Pasta Fresca				X				
06.4.4 Gnocchi di patate								

**Dipartimento Promozione della Salute e Benessere Animale
Sezione Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare
REGIONE PUGLIA**

**PIANO REGIONALE
ADDITIVI E AROMI**

09.1.1 Pesce non trasformato	X (non presente ma ricercato come frode)	X (limitare le analisi ai coloranti rossi non consentiti ma ricercati come frode)				X			X
09.1.2 Molluschi e crostacei non trasformati	X	X (limitare le analisi ai coloranti rossi non consentiti ma ricercati come frode)							X
0.9.2 Pesce e prodotti della pesca trasformati compresi molluschi e crostacei	X	X (limitare le analisi ai coloranti rossi)	X	X (solo nitrati)	X				X
12.2.1 Erbe aromatiche e spezie	X								
12.2.2 Condimenti	X	X							
12.4 Senape	X	X	X		X				
12.5 Zuppe, minestre e brodi	X	X	X		X				X
12.6 Salse	X	X	X		X				X
12.9 Prodotti a base di proteine, tranne i prodotti di cui alla categoria 1.8	X	X	X		X				X
13.3 Alimenti sostitutivi dell'intera razione alimentare giornaliera per il controllo del peso, quali definiti dal regolamento (UE) n. 609/2013	X (ricercato come carry over per presenza di frutta secca)	X			X				X
14.1.2 Succhi di frutta, quali definiti dalla direttiva 2001/112/CE, e succhi di ortaggi	X								
14.1.3 Nettari di frutta, quali definiti dalla direttiva 2001/112/CE, e nettari di ortaggi e prodotti analoghi	X								

**Dipartimento Promozione della Salute e Benessere Animale
Sezione Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare
REGIONE PUGLIA**

**PIANO REGIONALE
ADDITIVI E AROMI**

14.1.4 - Bevande aromatizzate	X	X	X	X	X	X	X
14.2.1 Birra e bevande a base di malto	X						
14.2.2 Vino e altri prodotti definiti nell'allegato VII, parte II, del regolamento (UE) n. 1308/2013	X						
15. Salatini e snack pronti al consumo	X	X	X	X	X	X	X
17. Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	X (non consentiti ma la presenza potrebbe essere dovuta al principio del carry over)	X	X	X	X	X	X

5.2.5 Controlli Analitici degli Aromi Alimentari nei prodotti alimentari.

Il controllo analitico degli Aromi nei prodotti alimentari è da effettuarsi in una delle fasi di produzione, confezionamento, distribuzione e commercio degli alimenti.

In fase di prima applicazione del Controllo analitico degli aromi saranno ricercate specificatamente "Mentofurano" e "Pulegone" tra le sostanze di cui all'Allegato III del Regolamento (CE) n. 1334/2008. L' allegato 7 del presente piano riporta le medesime sostanze e le relative categorie alimentari a cui possono essere aggiunte con gli specifici tenori massimi.

Nel merito del Mentofurano e del Pulegone le matrici in cui la presenza della sostanza è limitata sono:

- Confetteria contenente menta/menta piperita, ad eccezione della microconfetteria per rinfrescare l'alito
- Microconfetteria per rinfrescare l'alito
- Gomma da masticare
- Bevande analcoliche contenenti menta/menta piperita
- Bevande alcoliche contenenti menta/menta piperita

La Regione Puglia si propone di valutare con ARPA Puglia e IZS PB eventuali accreditamenti e di incrementare, nelle prossime revisioni della programmazione regionale, le tipologie di sostanze oggetto di indagine tenendo conto della disponibilità di metodi analitici accreditati e dell'utilizzo e diffusione di tali sostanze nelle filiere produttive maggiormente rappresentative. Le prove non accreditate saranno affidate ad un laboratorio ufficiale di controllo terzo di cui all'articolo 9 del D.lgs 27/21 da parte dell'ARPA Puglia e IZS PB in base alla competenza sulla matrice alimentare da indagare.

Per la definizione delle sostanze e per la pianificazione e ripartizione dei campioni saranno tenuti in considerazione i seguenti aspetti:

- prodotti alimentari di particolare interesse produttivo sul proprio territorio;
- prodotti alimentari risultati non conformi negli anni precedenti.
- Altri criteri utili per la programmazione

I campioni devono essere effettuati dai SIAN secondo la numerosità riportata nella seguente **tabella**.



Per l'individuazione delle combinazioni categorie alimentari/Aromi Alimentari è possibile far riferimento alla tabella predisposta dal Ministero della Salute e di seguito riportata.

Dipartimento Promozione della Salute e Benessere Animale
Sezione Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare
REGIONE PUGLIA

PIANO REGIONALE
ADDITIVI E AROMI

Controllo analitico delle sostanze dell'allegato III che presentano tenori massimi nei prodotti alimentari									
Combinazione aromi da ricercare e matrici da campionare									
Sostanze Allegato III con tenori massimi del regolamento (CE) 1334/2008	Bevande alcoliche	Bevande analcoliche	Confetteria contenente menta/menta piperita, ad eccezione della microconfetteria per rinfrescare l'alito	Microconfetteria per rinfrescare l'alito	Gomma da masticare	Bevande alcoliche contenenti menta/menta piperita	Bevande analcoliche contenenti menta/menta piperita	Bevande spiritose gusto amaro o bitter Liquori di gusto amaro	-Prodotti di panetteria tradizionale e/o stagionale contenenti un riferimento alla cannella nell'etichettatura -Cereali per prima colazione, compreso il muesli -Prodotti di panetteria fine, ad eccezione dei prodotti di panetteria tradizionali o stagionali contenenti un riferimento alla cannella nell'etichettatura -Dessert
Beta-asarone	x								
Estragolo, 1-Alil-4-metossibenzene, estrapolo (*)		X							
Mentofurano			x	x	x	X			
Metileugenolo 4-Alil-1,2-dimetossibenzene, etileugenolo (*)		x							
Pulegone			x	x	x	x	X		
Quassina	x	x							
Teucrina A								X	

Sostanze Allegato III con tenori massimi del regolamento (CE) 1334/2008	Bevande alcoliche	Bevande analcoliche	Confetteria contenente menta/menta piperita, ad eccezione della microconfetteria per rinfrescare l'alito	Microconfetteria per rinfrescare l'alito	Gomma da masticare	Bevande alcoliche contenenti menta/menta piperita	Bevande analcoliche contenenti menta/menta piperita	1) Bevande spiritose gusto amaro o bitter 2) Liquori di gusto amaro	1) Prodotti di panetteria tradizionale e/o stagionale contenenti un riferimento alla cannella nell'etichettatura 2) Cereali per prima colazione, compreso il muesli 3) Prodotti di panetteria fine, ad eccezione dei prodotti di panetteria tradizionali o stagionali contenenti un riferimento alla cannella nell'etichettatura 4) Dessert
Tuione (alfa e beta)	X (comprese quelle prodotte dalla specie Artemisia)	X (Solo prodotte dalla specie Artemisia)							
Cumarina									X

6. GESTIONE CAMPIONAMENTO ED ANALISI

I laboratori ufficiali ARPA Puglia e IZS PB, designati dalla Regione Puglia, effettuano il controllo analitico nel rispetto dei requisiti di cui al capo IV "campionamento, analisi, prove e diagnosi" del regolamento (UE) n. 625/2017. La conformità dei laboratori ufficiali ai requisiti della norma sono aspetti cruciali per la corretta attuazione del piano nazionale e spetta alle Autorità di designazione vigilare. Nell'ambito dei Controlli Ufficiali, la possibilità per i laboratori di operare in rete (art.9 del d.lgs.27/2021) dovrebbe garantire la disponibilità di prove accreditate o di eventuali deroghe concesse ai sensi del regolamento (UE) n. 1353/2023 sull'intero territorio nazionale.

In merito all'impiego di "metodi multianalita" si precisa, in particolare per il settore dei coloranti, che se da una parte consente un controllo ufficiale più efficace grazie alla determinazione contemporanea di più analiti sullo stesso campione, dall'altra produce un'elevata quantità di dati non riconducibili ad una richiesta mirata volta a valutare la presenza di AA dichiarati in etichetta o ad eventuali usi illeciti di AA.

Pertanto, tali dati potrebbero ripercuotersi negativamente sulla veridicità delle stime di esposizione e, allo stesso tempo, non consentire un'adeguata individuazione delle aree di criticità.

Ciò premesso, il laboratorio è tenuto ad effettuare le attività analitiche disposte dalla programmazione regionale e se del caso incluse nell'ambito dell'extrapiano.

Le attività di campionamento descritte nel presente paragrafo dovranno essere effettuate tenendo delle disposizioni nazionali di cui alla nota del 22/5/2023 prot. n. 21355 avente come oggetto: "Controperizia e controversia-articoli 7 e 8 del d.lgs 21 aprile 2021, n. 27, indicazioni applicative" e delle disposizioni regionali, tra cui:

- **PRO 12** – Procedura per la gestione degli istituti della controperizia e controversia nell'ambito dei controlli ufficiali mediante campionamento effettuati nei settori di cui all'articolo 2, comma 1, del Decreto Legislativo, n. 27/2021 rev 01 del 08/11/2024;
- **CRO 07** - Criteri dei Controlli microbiologici e chimici in alimenti di origine animale di competenza SIAV in rev 05 del 28/03/2022;
- Verbali di campionamento SIAN in revisione corrente **MOD 3.7a** (rev 7 11/09/2025) e **MOD 3.7b** (rev 07 del 05/05/2026)
- Verbali di campionamento SIAV B **MOD 3.4 A** (rev 7 11/02/2025), **MOD 3.4 B** (rev 5 del 01/08/2024) e **MOD 3.4 C** (rev 04 del 05/05/2026)

Le attività di campionamento di cui al presente piano è parte integrante del **Piano di Controllo Regionale Pluriennale 2023-2027 (PCRP)** e relative disposizioni di Giunta Regionale. Si allegano pertanto ad ogni buon fine le tabelle integrate, revisionate, dei controlli chimici:

- **TAB 01 - Chimici SIAN 2026**
- **TAB 05 - Chimici SVET 2026**

7. INSERIMENTO DATI DI CAMPIONAMENTO E TRASMISSIONE NEL FLUSSO "ADD" DEL SISTEMA NSIS-RaDISAN

I dati di campionamento e analisi appena disponibili devono essere inseriti dal laboratorio ufficiale che ha preso in carico per primo il campione, nel sistema NSIS-RaDISAN flusso "ADD" tenendo conto delle indicazioni riportate nella versione più aggiornata della Linea guida RaDISAN: "Business Rules, schema XSD e tool Excel", consultabile al link: <https://zenodo.org/records/6839146>.

Nel sistema informativo è indispensabile compilare in modo corretto e completo i campi obbligatori dello specifico flusso al fine del successivo invio ad EFSA nonché del raggiungimento dell'indicatore LEA ad esso associato. Inoltre è auspicabile che i dati siano inseriti nel sistema in modo costante nel corso dell'anno nel rispetto di quanto riportato nella nota del 24/5/2024 (prot. n. 22208).

In caso di criticità relative all'inserimento, che richiedano una gestione rapida, le opportune indicazioni possono essere fornite dall'autorità competente centrale e dal LNR ai laboratori ufficiali e/o dalle Autorità territorialmente competenti anche via posta elettronica.

Durante le attività del controllo ufficiale, per meglio identificare la corretta categorizzazione dei prodotti alimentari, si consiglia di consultare i seguenti documenti, che, per quanto non ufficiali e in continuo aggiornamento, restano uno strumento valido per chi opera sul flusso ADD:

1. il già citato documento guida della Commissione riguardante i descrittori delle categorie alimentari di cui al paragrafo 2;
2. il file excel EFSA in cui sono presenti, per alcune matrici, i corrispondenti abbinamenti di codici MTX.legis /MTX. Building, consultabile al link: <https://zenodo.org/records/4461577>.

Le Autorità regionali effettuano la validazione dei dati nel sistema, entro la data riportata nella relativa linea guida.

I SIAN ed i SIAV B comunicano in caso di non conformità analitica per il Controllo di additivi o aromi al laboratorio ARPA Puglia o IZS PB che ha emesso il rapporto di prova, i codici *actionTakenCode* quanto prima e comunque non oltre il bimestre ai sensi di quanto disposto con nota **prot. AOO 082 0003538 del 02/08/2023**.

I dati analitici della Regione Puglia sono validati dalla Sezione competente regionale con il supporto dell'OEVR Puglia e trasmessi all'EFSA dal Ministero della salute – Direzione generale dell'Igiene e della Sicurezza alimentare - Ufficio 6.

Al fine di fornire utili indicazioni ai laboratori ARPA Puglia e IZS PB per l'inserimento dei dati nel flusso ADD si riportano alcune delle criticità riscontrate più frequentemente nel corso delle precedenti trasmissioni e che possono incidere negativamente al raggiungimento degli indicatori LEA:

1. Errato inserimento delle analisi nei diversi «sottoflussi» ADD, dedicati rispettivamente alle analisi di AA/prodotti alimentari, metalli/AA come matrice, analisi riguardanti il settore degli aromi (compilazione non coerente del campo progLegalRef del tracciato);
2. Trasmissione delle analisi in flussi RaDISAN differenti dal flusso ADD, quali per esempio il flusso dedicato ai contaminanti;
3. Descrizione non coerente (o non completa) delle matrici alimentari;
4. Trasmissione di analisi non pertinenti: per esempio la ricerca di metalli negli AR, la ricerca delle sostanze dell'allegato III del regolamento (CE) n. 1334/2008 in matrici alimentari per le quali non sono definiti tenori massimi, la ricerca di caffeina in prodotti alimentari in cui è presente come ingrediente e non come AR, la ricerca di IPA in matrici alimentari.

Sebbene non previsto nel presente piano, si riportano alcune specifiche in materia di controllo della caffeina nei prodotti alimentari.

Relativamente alla ricerca della caffeina in prodotti alimentari si evidenzia la necessità di campionare prodotti alimentari in cui tale sostanza è autorizzata come "aroma" e non come "ingrediente". Per esempio nella categoria alimentare 14.1.4 "bevande aromatizzate", l'impiego della caffeina è autorizzato come aroma con limitazione d'uso pari a 150 mg/kg sensi del Regolamento (CE) n. 1334/2008, ma in questa categoria sono compresi anche gli "energy drinks" in cui la caffeina è presente come ingrediente. In questi casi per il corretto campionamento è dirimente quanto riportato in etichetta, dove nel caso in cui la caffeina sia utilizzata come aroma è previsto, in applicazione del Regolamento n. 1169/2011, che sia esplicitamente indicata la presenza della caffeina, dopo il termine aroma. (aroma: caffeina).

Di seguito si riportano 2 esempi:

- Primo esempio: Ricerca di caffeina in Pepsi Coca: in questo caso la caffeina è presente come aroma nel prodotto alimentare appartenente alla FC "14.1.4 – bevande aromatizzate", come si deduce dall'etichetta e il suo contenuto non deve superare i 150 mg/kg previsti dal Regolamento (CE) n. 1334/2008.



- Secondo esempio: matrici non idonee per la ricerca di caffeina poiché presente come ingrediente o matrici caffeina free: bevanda analcolica gusto gassosa con aromi, FC 14.1.5:



In questo caso dall'etichetta risulta evidente che la caffeina rientra nella lista degli ingredienti, pertanto, la ricerca di tale sostanza nel prodotto alimentare (appartenente alla FC 14.1.4) non è pertinente.

Dipartimento Promozione della Salute e Benessere Animale
Sezione Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare
REGIONE PUGLIA

PIANO REGIONALE
ADDITIVI E AROMI

8. FORMAZIONE

Le ACL assicurano che tutto il personale deputato ai Controlli Ufficiali previsti dal presente piano sia adeguatamente formato e si mantenga aggiornato come previsto dall'articolo 5 del regolamento (UE) n. 625/2017.

Con riferimento specifico al presente piano, l'attività di formazione dovrebbe essere focalizzata:

- alla corretta identificazione degli additivi e del loro uso secondo quanto previsto dalla normativa di riferimento (compresi i gas additivi per il quale si rende disponibili anche il personale delle principali associazioni di categoria nazionali);
- alla corretta identificazione delle sostanze aromatizzanti ivi comprese quelle di affumicatura secondo quanto previsto dalla normativa di riferimento;
- la corretta categorizzazione delle matrici alimentari;
- l'attività di campionamento;
- la gestione dei campioni;
- il corretto inserimento dei risultati analitici nel FLUSSO ADD RADISAN;
- la corretta gestione e valutazione dei controlli documentali e d'identità.

Al riguardo, si raccomanda

- alle ACL di programmare e organizzare periodicamente dei corsi;
- ai laboratori ARPA Puglia, per le rispettive competenze di organizzare corsi al fine di assicurare la corretta interpretazione dei dati, la corretta compilazione dei verbali ed il corretto inserimento dei dati nel flusso dedicato ADD-Radisan, nonché per partecipare ai test organizzati dall'LNR e/o dall' European Union Reference Laboratory-EURL.

Allegato 1

Alimenti in cui non può essere autorizzata la presenza di un additivo in virtù del principio del trasferimento di cui all'articolo 18, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 1333/2008	
1	Alimenti non trasformati quali definiti all'articolo 3 del regolamento (CE) n. 1333/2008, ad esclusione delle preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004
2	Miele, quale definito dalla direttiva 2001/110/CE del Consiglio
3	Oli e grassi di origine animale o vegetale, non emulsionati
4	Burro
5	Latte pastorizzato e sterilizzato (compreso il trattamento UHT) non aromatizzato e panna intera pastorizzata non aromatizzata (tranne panna a ridotto tenore di grassi)
6	Prodotti non aromatizzati a base di latte fermentato, non trattati termicamente dopo la fermentazione
7	Latticello non aromatizzato (tranne il latticello sterilizzato)
8	Acqua minerale naturale, quale definita nella direttiva 2009/54/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, e acqua di sorgente e tutti gli altri tipi di acqua in bottiglia o confezionata
9	Caffè (tranne il caffè istantaneo aromatizzato) ed estratti di caffè
10	Tè in foglie non aromatizzato
11	Tipi di zucchero definiti dalla direttiva 2001/111/CE del Consiglio
12	Pasta secca, esclusa la pasta esente da glutine e/o la pasta per diete ipoproteiche, a norma della direttiva 2009/39/CE del Parlamento europeo e del Consiglio
13	Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia di cui al regolamento (UE) n. 609/2013, compresi gli alimenti a fini medici speciali per lattanti e bambini nella prima infanzia

**Dipartimento Promozione della Salute e Benessere Animale
Sezione Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare
REGIONE PUGLIA**

**PIANO REGIONALE
ADDITIVI E AROMI**

Allegato 2

Alimenti in cui non può essere autorizzata la presenza di un colorante in virtù del principio del trasferimento di cui all'articolo 18, paragrafo 1, lettera a), del regolamento (CE) n. 1333/2008	
1	Alimenti non trasformati, quali definiti all'articolo 3 del regolamento (CE) n. 1333/2008
2	Tutti i tipi di acqua in bottiglia o confezionata
3	Latte intero, scremato e parzialmente scremato, pastorizzato o sterilizzato (compreso il trattamento UHT) (non aromatizzato)
4	Latte al cioccolato
5	Latte fermentato (non aromatizzato)
6	Latte conservato di cui alla direttiva 2001/114/CE del Consiglio (non aromatizzato)
7	Latticello (non aromatizzato)
8	Panna e panna in polvere (non aromatizzata)
9	Oli e grassi di origine animale o vegetale
10	Formaggio stagionato e non stagionato (non aromatizzato)
11	Burro di latte di pecora e capra
12	Uova e ovoprodotti, quali definiti dal regolamento (CE) n. 853/2004
13	Farina e altri prodotti della macinazione e amidi
14	Pane e prodotti simili
15	Pasta e gnocchi
16	Zuccheri, inclusi tutti i monosaccaridi e disaccaridi
17	Concentrati di pomodoro e pomodori in scatola o in bottiglia
18	Salse a base di pomodoro
19	Succhi e nettare di frutta a norma della direttiva 2001/112/CE del Consiglio e succhi e nettare di ortaggi
20	Frutta, ortaggi (comprese le patate) e funghi in scatola, in bottiglia o secchi; frutta trasformata, ortaggi (comprese le patate) e funghi
21	Confettura extra, gelatina extra, crema di marroni di cui alla direttiva 2001/113/CE del Consiglio; <i>crème de pruneaux</i>
22	Pesce, crostacei e molluschi, carni, pollame e selvaggina nonché le loro preparazioni, tranne i pasti preparati contenenti tali ingredienti
23	Prodotti di cacao e pezzi di cioccolato nei prodotti di cioccolato di cui alla direttiva 2000/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio
24	Caffè torrefatto, tè, infusioni a base di frutta ed erbe, cicoria; estratti di tè, infusioni a base di frutta ed erbe e di cicoria; preparati di tè, frutta ed erbe e cereali per infusioni, comprese le miscele e le miscele solubili di tali prodotti
25	Sale, succedanei del sale, spezie e miscugli di spezie
26	Vino e altri prodotti elencati nell'allegato I, parte XII del regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio
27	Bevande spiritose, quali definite nell'allegato II, paragrafi 1-14, del regolamento (CE) n. 110/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, acquaviti di (con il nome del frutto) ottenute dalla macerazione e dalla distillazione e <i>London gin</i> (allegato II, paragrafi 16 e 22 rispettivamente) <i>Sambuca</i> , <i>maraschino</i> , <i>maraschino o maraskino</i> e <i>mistra</i> , quali definiti nell'allegato II, paragrafi 38, 39 e 43 rispettivamente, del regolamento (CE) n. 110/2008
28	<i>Sangria</i> , <i>clarea</i> e <i>zurra</i> di cui al regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio
29	Aceti di vino di cui all'allegato I, parte XII, del regolamento (CE) n. 1234/2007
30	Alimenti destinati ai lattanti e ai bambini di cui alla direttiva 2009/39/CE, compresi alimenti destinati a fini medici speciali per lattanti e bambini nella prima infanzia
31	Miele, quale definito dalla direttiva 2001/110/CE
32	Malto e prodotti del malto

Allegato 3

Coloranti che possono essere utilizzati sotto forma di pigmenti coloranti	
E 100	Curcumina
E 101	Riboflavine
E 102	Tartrazina
E 104	Giallo chinolina
E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S
E 120	Acido carminico, carminio
E 122	Azorubina, carmoisina
E 123	Amaranto
E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A
E 127	Eritrosina
E 129	Rosso allura AC
E 131	Blu patentato V
E 132	Indigotina, carminio d'indaco
E 133	Blu brillante FCF
E 141	Complessi delle clorofille e delle clorofilline con rame
E 142	Verde S
E 151	Nero brillante PN
E 155	Bruno HT
E 163	Antociani
E 180	Litofubino BK

Allegato 4

Elenco dei coloranti alimentari di cui all'articolo 24 del regolamento (CE) n. 1333/2008 per i quali l'etichettatura degli alimenti include informazioni addizionali	
Alimenti contenenti uno o più dei seguenti coloranti alimentari	Informazioni
Sunset yellow (E 110) (*)	Denominazione o numero E del colorante/dei coloranti: può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini
Giallo di chinolina (E 104) (*)	
Carmoisina (E 122) (*)	
Rosso allura (E 129) (*)	
Tartrazine (E 102) (*)	
Ponceau 4R (E 124) (*)	

(*) Ad eccezione:

- a) degli alimenti in cui il colorante è stato autorizzato per la marcatura a fini sanitari o di altro tipo su prodotti a base di carne o per la stampigliatura o la colorazione decorativa dei gusci d'uovo
- b) delle bevande con un contenuto di alcol superiore all'1,2% in volume

Allegato 5

Elenco dei procedimenti tradizionali di preparazione degli alimenti di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 1334/2008	
Tritatura	Rivestimento
Riscaldamento, cottura, cottura al forno, frittura (fino a 240 °C alla pressione dell'atmosfera) e cottura a pressione (fino a 120 °C)	Raffreddamento
Sezionamento	Distillazione/rettificazione
Essiccazione	Emulsione
Evaporazione	Estrazione, inclusa l'estrazione di sol ventii ai sensi della direttiva 88/344/ CEE
Fermentazione	Filtraggio
Macinazione	
Infusione	Macerazione
Processi microbiologici	Miscelatura
Pelatura	Percolazione
Pressatura	Refrigerazione/congelamento
Tostatura/grigliatura	Spremitura
Immersione	

Allegato 6

Elenco delle sostanze che non sono aggiunte nella loro forma originale agli alimenti di cui all'allegato III-parte A del regolamento (CE) n. 1334/2008
Acido agarico
Aloina
Capsaicina
1,2-Benzopirone, cumarina
Ipericina
Beta-asarone
1-Alil-4-metossibenzene, estraqolo
Acido cianidrico
Mentofurano
4-Alil-1,2-dimetossibenzene, metileugenolo
Pulegone
Quassina
1-Alil-3,4-metildiossibenzene, safrolo
Teucrin A
Tuione (alfa e beta)

Dipartimento Promozione della Salute e Benessere Animale
Sezione Sanità Veterinaria e Sicurezza Alimentare
REGIONE PUGLIA

PIANO REGIONALE
ADDITIVI E AROMI

Allegato 7

Elenco sostanze e le relative categorie alimentari a cui possono essere aggiunte con gli specifici tenori massimi di cui all'allegato III-parte B del regolamento (CE) n. 1334/2008		
Denominazione della sostanza	Alimento composto in cui la presenza della sostanza è limitata	
Tenore massimo mg/kg	Tenore massimo mg/kg	
Beta-asarone 1-Alili-4-metossibenzene, estragolo (*)	Bevande alcoliche	1,0
	Prodotti a base di latte	50
	Frutta e ortaggi trasformati (inclusi funghi, radici, tuberi, leguminose e legumi), frutta secca con guscio e semi trasformati	50
	Prodotti a base di pesce	50
Acido cianidrico	Bevande analcoliche	10
	Torrone, marzapane, suoi succedanei o prodotti simili	50
Acido cianidrico	Frutta secca con nocciolo in scatola	5
	Bevande alcoliche	35
	Confetteria contenente menta/menta piperita, ad eccezione della microconfetteria per rinfrescare l'alito	500
Mentofurano	Microconfetteria per rinfrescare l'alito	3000
	Gomma da masticare	1000
4-Alili-1,2-dimetossibenzene, metileugenolo (*)	Bevande alcoliche contenenti menta/menta piperita	200
	Prodotti a base di latte	20
	Preparati di carne e prodotti a base di carne, incluso il pollame e la selvaggina	15
	Preparati di pesce e prodotti a base di pesce	10
	Minestre e salse	60
	Snack salati/salatini pronti per il consumo	20
	Bevande analcoliche	1
Pulegone	Confetteria contenente menta/menta piperita, ad eccezione della microconfetteria per rinfrescare l'alito	250
	Microconfetteria per rinfrescare l'alito	2000
	Gomma da masticare	350
Quassina	Bevande analcoliche contenenti menta/menta piperita	20
	Bevande alcoliche contenenti menta/menta piperita	100
	Bevande analcoliche	0,5
	Prodotti di panetteria	1
Bevande alcoliche	1,5	