



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

PIANO REGIONALE RIGUARDANTE IL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ADDITIVI ALIMENTARI TAL QUALI E NEI PRODOTTI ALIMENTARI

Anni 2016 – 2017 - 2018



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

SOMMARIO

1. DEFINIZIONI E ACRONIMI	3
1.1 Definizioni	3
1.2 Acronimi	4
2. INTRODUZIONE	4
3. NORMATIVA DI RIFERIMENTO	5
4. ATTUAZIONE DEL PIANO	7
5. ARTICOLAZIONE DEL PIANO	7
5.1. Criteri per l'individuazione degli AA e degli alimenti contenenti AA da includere nel Piano Regionale	7
5.1.1 Additivi alimentari tal quali	7
5.1.2 Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA	7
5.2 Controllo analitico	8
5.2.1 Controllo degli AA tal quali	8
5.2.2 Controllo dei prodotti alimentari che contengono AA	9
5.3. Attività di controllo	11
5.3.1. Risultati analitici ed interpretazione degli esiti	11
5.4. Trasmissione risultati dei controlli	11
6 ALLEGATI:	12
Allegato 1 NORMATIVA ADDITIVI ALIMENTARI	12
Allegato 2 RIPARTIZIONE CAMPIONI	12
Allegato 3 VERBALE DI CAMPIONAMENTO	12



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

1. DEFINIZIONI E ACRONIMI

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

1.1 Definizioni

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

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

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

Alimento senza zuccheri aggiunti un alimento che:

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

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

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

Coadiuvante tecnologico ogni sostanza che:

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

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

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

Quantum satis: non è specificato una quantità numerica massima e le sostanze sono utilizzate conformemente alle buone pratiche di fabbricazione, in quantità non superiori a quella necessaria per ottenere l'effetto desiderato e a condizione che i consumatori non siano indotti in errore.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

1.2 Acronimi

AA: Additivi alimentari
ACCREDIA: Ente italiano di accreditamento
ARPA: Agenzia Regionale per la Protezione dell'ambiente
ASL: Aziende Sanitarie Locali
DGA: dose giornaliera accettabile
DG SANCO: Direzione Generale della salute e della tutela del consumatore della Commissione Europea
FVO: Ufficio Veterinario e degli Alimenti della DG SANCO
ISS: Istituto Superiore di Sanità
IIZZSS: Istituti Zooprofilattici Sperimentali
NAS: Nuclei Antisofisticazioni del Comando dei Carabinieri per la Tutela della Salute
PIF: Posti di Ispezione frontiera
PR: Piano Regionale
PNI: Piano nazionale integrato
UE: Unione europea
USMAF: Uffici di Sanità Marittima, Aerea e di Frontiera
UVAC: Uffici veterinari per gli adempimenti comunitari

2. INTRODUZIONE

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

A tal fine è stato predisposto il Piano nazionale di controllo degli "additivi alimentari" che è il frutto della collaborazione fra il Ministero della salute, l'Istituto Superiore di Sanità e le Autorità regionali e provinciali e che è parte integrante del Piano Nazionale Integrato (PNI). Il Piano, approvato dal Coordinamento interregionale, riguarda il controllo degli additivi alimentari come tali ed il loro impiego negli alimenti ed ha lo scopo di programmare e coordinare le attività volte sia alla verifica della conformità alla normativa, sia alla valutazione dell'esposizione del consumatore agli stessi additivi. Nel Piano sono stati definiti i criteri che hanno consentito di individuare gli additivi alimentari da includere nello stesso, e sono stati identificati gli additivi alimentari che per il loro profilo sanitario e produttivo devono essere, in via prioritaria, inclusi nel Piano. Tali criteri tengono conto delle attività di studio e valutazione effettuate in ambito comunitario ed *in particolare la "Relazione della commissione sui livelli di assunzione degli additivi alimentari nell'Unione europea (2001)" e la Relazione della Commissione al Parlamento europeo e al Consiglio riguardante i progressi nella rivalutazione degli additivi alimentari" (2007).*

Il Presente Piano regionale (in prosieguo: Piano) è stato redatto per il triennio 2016-2018, tenendo conto delle indicazioni del Piano Nazionale ed ha validità fino all'emanazione del successivo Piano regionale.

E' disponibile nel sito internet della Regione: www.regione.sardegna.it seguendo il percorso: STRUTTURA ORGANIZZATIVA – ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE – PIANI E PROGRAMMI - PIANO REGIONALE INTEGRATO DEI CONTROLLI UFFICIALI SULLA SICUREZZA ALIMENTARE 2015 – 2018 E SISTEMA DI AUDIT – SCHEDA N. 19.

Il Piano è indirizzato alle Autorità Sanitarie territorialmente competenti con la finalità di indicare loro criteri uniformi per la programmazione delle attività dei controlli sia presso i produttori/confezionatori/depositi di additivi alimentari che presso gli utilizzatori degli stessi.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

3. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Il secondo regolamento dell'Unione Europea ovvero il n. 1129/2011 istituisce l'elenco unico degli additivi alimentari autorizzati ad essere impiegati per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli alimenti. Tale elenco è strutturato sulla base delle categorie alimentari ove l'impiego degli additivi è consentito ed in pratica costituisce l'allegato II del regolamento quadro.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Il provvedimento di cui al punto 3 costituisce viceversa l'allegato III del regolamento quadro e, di fatto, istituisce l'elenco degli additivi alimentari consentiti negli stessi additivi, negli enzimi e negli aromi alimentari, nonché nei nutrienti. Infine il **quarto provvedimento** 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.

In considerazione dei continui aggiornamenti degli allegati II e III del regolamento CE n. 1333/2008, a seguito dell'evoluzione tecnologica e delle nuove valutazioni dell'EFSA, sono disponibili sul sito web del Ministero della salute sia l'elenco delle disposizioni vigenti sia un collegamento con la BANCA DATI della DGSANCO:

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

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

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

Una menzione a parte deve essere fatta per le disposizioni nazionali riguardanti l'autorizzazione alla produzione, al deposito e alla commercializzazione degli 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.

Nell'Allegato 1 sono riportati i riferimenti normativi relativi alla legislazione vigente in materia di additivi alimentari distinta in quattro parti riguardanti la valutazione e l'autorizzazione comunitaria degli AA, l'autorizzazione nazionale degli stabilimenti di produzione di additivi, le disposizioni riguardanti l'impiego degli stessi nelle diverse categorie di prodotti alimentari ed infine i requisiti di purezza che devono rispettare gli additivi per poter essere impiegati negli alimenti.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

4. ATTUAZIONE DEL PIANO

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

- alla Regione Sardegna per la programmazione, il coordinamento e il controllo delle attività delle AA.SS.LL. sul territorio di propria competenza;
- alle AA.SS.LL. per l'espletamento delle attività locali di controllo;
- all'IZS della Sardegna per l'effettuazione delle analisi di laboratorio;
- all'ISS per la valutazione dell'esposizione agli additivi alimentari della popolazione italiana e per le revisioni di analisi sui campioni di alimenti non conformi.

5. ARTICOLAZIONE DEL PIANO

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

Il Piano Regionale interessa sia i controlli degli AA tal quali nella fase della produzione/confezionamento/deposito e presso l'OSA, sia i controlli degli additivi alimentari nei prodotti alimentari, così come classificati nel Regolamento (UE) n. 1129/2011. In quest'ultimo caso la verifica dovrà coinvolgere prodotti alimentari che contengano AA appartenenti ai tre macrogruppi: coloranti, edulcoranti ed additivi vari.

5.1.1 Additivi alimentari tal quali

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

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

5.1.2 Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA.

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

- ☐ Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA con un livello massimo stabilito
- ☐ Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA riconosciuti quali allergeni
- ☐ Prodotti alimentari destinati a fasce vulnerabili di popolazione (es. alimenti per lattanti e prima infanzia, alimenti per fini medici speciali).
- ☐ Prodotti alimentari che necessitano di specifiche avvertenze sanitarie in etichetta (es. aspartame, polioli).
- ☐ Prodotti alimentari di particolare interesse produttivo a livello territoriale (es. pesto, speck).
- ☐ Prodotti alimentari oggetto di allerta negli anni precedenti.
- ☐ Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA con DGA definita.
- ☐ Prodotti alimentari nei quali sono utilizzati AA la cui assunzione giornaliera totale potrebbe risultare superiore alla DGA per la popolazione generale e/o per le fasce vulnerabili di popolazione.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

5.2 Controllo analitico

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

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

5.2.1 Controllo degli AA tal quali

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

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



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

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

N. di riferimento	Denominazione	Categoria funzionale	Parametro /Limite
E 330	Acido citrico	Acidificante	Arsenico /non più di 1 mg/kg Piombo /non più dello 0,5 mg/kg Mercurio /non più di 1 mg/kg
E 300	Acido ascorbico	Acidificante	Arsenico /non più di 3 mg/kg Piombo /non più di 2 mg/kg Mercurio /non più di 1 mg/kg
E 420	Sorbitolo	Edulcorante	Nichel /non più di 2 mg/kg (su base anidra) Arsenico /non più di 3 mg/kg (su base anidra) Piombo /non più di 1 mg/kg (su base anidra)
E 100	Curcumina	Colorante	Arsenico /non più di 3 mg/kg Piombo /non più di 10 mg/kg Mercurio /non più di 1 mg/kg Cadmio /non più di 1 mg/kg
E 440	Pectina	Gelificante	Arsenico /non più di 3 mg/kg Piombo /non più di 5 mg/kg Mercurio /non più di 1 mg/kg Cadmio /non più di 1 mg/kg
E 414	Gomma d'acacia	Gelificante	Arsenico /non più di 3 mg/kg Piombo /non più di 2 mg/kg Mercurio /non più di 1 mg/kg Cadmio /non più di 1 mg/kg
E 422	Glicerolo	Stabilizzante	Arsenico /non più di 3 mg/kg Piombo /non più di 2 mg/kg Mercurio /non più di 1 mg/kg Cadmio /non più di 1 mg/kg

5.2.2 Controllo dei prodotti alimentari che contengono AA

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

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

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

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

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



REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

N. di riferimento	Denominazione	Categoria alimentare
E 104	Giallo di chinolina	05: Prodotti di confetteria 14.1: Bevande analcoliche 17: Integratori alimentari, quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia
E110	Giallo tramonto FCF, giallo arancio S	05: Prodotti di confetteria 14.1: Bevande analcoliche 17: Integratori alimentari, quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia
E120	Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio	08.2: Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004
E124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	05: Prodotti di confetteria 14.1: Bevande analcoliche 17: Integratori alimentari, quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia
E200/E202/E203	Acido sorbico e suoi sali	04: Ortofrutticoli
E210-E213	Acido benzoico e suoi sali	14.1: Bevande analcoliche
E220-E228	Anidride solforosa e suoi sali	04: Ortofrutticoli 8.2: preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 8.3: prodotti a base di carne 09: Pesce e prodotti della pesca 14.2.2: Vino e altri prodotti, quali definiti dal regolamento (CE) n.1234/2007, e bevande analoghe analcoliche
E249-E252	Nitriti Nitrati	08: Carne
E 338-452	Polifosfati	1.7: Formaggi e prodotti caseari 8.3: prodotti a base di carne 9.1 e 9.2 pesce e prodotti della pesca non trasformati e trasformati
E950	Acesulfame K	05: Prodotti di confetteria 14.1: Bevande analcoliche
E951	Aspartame	05: Prodotti di confetteria 11.4: Edulcoranti da tavola 14.1: Bevande analcoliche
E952	Ciclammati	05: Prodotti di confetteria 14.1: Bevande analcoliche



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

5.3. Attività di controllo

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

Tuttavia la ricerca degli AA è stata effettuata secondo le disposizioni del PIANO REGIONALE DI PROGRAMMAZIONE E COORDINAMENTO DEGLI INTERVENTI IN MATERIA DI CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ALIMENTI.

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

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

La distribuzione dei campioni da esaminare per il triennio 2016-2017-2018 è riportata nella tabella di cui all'**Allegato 2**. Il numero di campioni ivi indicato deve essere inteso come il numero minimo di campioni da effettuarsi per ogni anno, salvo modifiche o integrazioni del presente Piano e tiene conto di quanto specificato nel Piano Nazionale che, nella ripartizione del numero di campioni, ha preso in considerazione il numero di abitanti di ogni singola Regione e Provincia Autonoma.

5.3.1. Risultati analitici ed interpretazione degli esiti

Le analisi sui campioni di AA tal quali e di prodotti alimentari sono effettuate dall'IZS della Sardegna e, come già indicato nel punto 5.2.2, l'ISS fornirà il proprio supporto tecnico ai Laboratori del controllo ufficiale.

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

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

5.4. Trasmissione risultati dei controlli

Al fine di assicurare il corretto coordinamento delle attività di controllo da parte dell'Autorità centrale e la successiva programmazione degli interventi per gli anni successivi, la Regione dovrà predisporre una **relazione annuale** riguardante le attività svolte in attuazione del presente Piano precisando le categorie alimentari secondo la classificazione di cui al regolamento UE n. 1129/2011, indicando i provvedimenti adottati nel caso vengano riscontrate non conformità durante le verifiche o a seguito del controllo analitico.

Tale relazione sarà essere inviata al Ministero della salute – Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione - ex Uff. VI DG SAN e all'ISS.

I dati relativi alle attività di controllo del presente Piano devono essere trasmessi dall'IZS, **entro il 28 febbraio dell'anno successivo**, utilizzando il Nuovo Sistema Informativo Sanitario NSIS.

L'ISS provvederà ad analizzare ed inviare l'elaborazione dei dati al Ministero della salute, entro il **30 aprile** al fine di consentire alla Direzione generale per l'igiene, la sicurezza degli alimenti e la nutrizione di redigere il rapporto finale da pubblicare e inserire nel PNI, entro il mese di giugno.



**REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA**

ASSESSORADU DE S'IGIENE E SANIDADE E DE S'ASSISTÈNTZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

Di seguito si elencano i recapiti dei referenti per l'attuazione del presente Piano presso la Regione, il Ministero della salute e l'ISS.

Regione Autonoma della Sardegna:

Dott.ssa Giovanna Irranca tel 070 6065478 - fax 070 6065259 - girranca@regione.sardegna.it
Assessorato dell'Igiene e sanità e dell'assistenza sociale - Direzione generale della Sanità
Servizio Sanità pubblica veterinaria e sicurezza alimentare
Settore Igiene degli alimenti e bevande, pratiche depenalizzazione

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna:

Dott.ssa Bruna Vodret tel 079 289 2332 – bruna.vodret@izs-sardegna.it
Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna – Struttura Complessa Sicurezza Alimentare
Struttura Alimenti e Mangimi

Ministero della salute:

- Dr.ssa Elvira Cecere – e.cecere@sanita.it
Tel. 0659946566
- Dr.ssa Marinella Collauto - m.collauto@sanita.it
Tel. 0659946617

Istituto Superiore di sanità

- Dott. Paolo Stacchini - paolo.stacchini@iss.it
- Dr.ssa Ilaria Altieri - ilaria.altieri@iss.it
Tel. 0649902650

6 ALLEGATI:

Allegato 1 NORMATIVA ADDITIVI ALIMENTARI

Allegato 2 RIPARTIZIONE CAMPIONI

Allegato 3 VERBALE DI CAMPIONAMENTO