



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

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

Anni 2020 – 2024



**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
ALLEGATI:.....	4
Allegato 1 NORMATIVA ADDITIVI ALIMENTARI E AROMI	4
Allegato 2 RIPARTIZIONE CAMPIONI	4
Allegato 3 VERBALE DI CAMPIONAMENTO.....	4
2. INTRODUZIONE	5
3. NORMATIVA DI RIFERIMENTO	6
3.1. Additivi alimentari.....	6
3.2. Aromi alimentari	7
3.3. Aromi da fumo	8
3.4. Produzione, deposito e commercializzazione di additivi ed aromi alimentari	9
4. ATTUAZIONE DEL PIANO.....	9
5. ARTICOLAZIONE DEL PIANO	10
5.1. Programmazione regionale	10
5.2. Criteri per l'individuazione degli AA e degli AR come materia prima, dei prodotti alimentari contenenti AA e AR, nonché di alcune sostanze soggette a restrizioni/limitazioni.....	10
5.3. Controlli degli AA e AR.....	11
5.4. Controllo analitico	13
5.5. Controlli all'importazione.....	17
5.6. Numero dei campioni da sottoporre ad analisi.....	17
5.7. Risultati analitici ed interpretazione degli esiti.....	18
5.8. Trasmissione risultati dei controlli	18
6. REFERENTI.....	19



**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

1. DEFINIZIONI E ACRONIMI

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

1.1. Definizioni

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



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

1.2. Acronimi

AA	Additivi alimentari
ACCREDIA	Ente Unico nazionale di accreditamento designato dal governo italiano, in applicazione del Regolamento europeo 765/2008, ad attestare la competenza, l'indipendenza e l'imparzialità degli organismi di certificazione, ispezione e verifica, e dei laboratori di prova e taratura
AR	Aromi
ARPAS	Agenzia Regionale per la Protezione dell'ambiente Sardegna
ASSL	Area Socio Sanitaria Locale
DGA	Dose giornaliera accettabile
DG SANTE	Direzione Generale della salute e della sicurezza alimentare della Commissione Europea
IPA	Idrocarburi policiclici aromatici
ISS	Istituto Superiore di Sanità
IIZZSS	Istituti Zooprofilattici Sperimentali
NAS	Nuclei Antisofisticazioni e Sanità dell'Arma ora denominati Comando Carabinieri per la Tutela della Salute
PCF	Posti di Controllo frontaliere
PR/PP	Piano Regionale/ Piano Provinciale
UE	Unione europea
UNITA' F	Health and food audits and analysis della DG SANTE
USMAF-SASN	Uffici di Sanità Marittima Aerea e di Frontiera e dei Servizi territoriali per l'Assistenza Sanitaria al personale Navigante
UVAC	Uffici veterinari per gli adempimenti comunitari

ALLEGATI:

Allegato 1 NORMATIVA ADDITIVI ALIMENTARI E AROMI

Allegato 2 RIPARTIZIONE CAMPIONI

Allegato 3 VERBALE DI CAMPIONAMENTO



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

2. INTRODUZIONE

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

Lo stesso obbligo è previsto nel regolamento "aromi" ove l'articolo 20 dispone che gli SM stabiliscano *sistemi di monitoraggio del consumo e dell'uso degli aromi inclusi nell'elenco comunitario nonché del consumo delle sostanze di cui all'allegato III con un approccio basato sui rischi*. Entrambe le disposizioni fanno dunque carico alle autorità competenti di organizzare i controlli ufficiali in base a quanto previsto dal Regolamento (CE) n. 882/2004.

Come è noto quest'ultima disposizione è stata abrogata dal Regolamento (UE) n. 625/2017 che fissa, fra l'altro, le norme generali in materia di controlli ufficiali ribadendo in continuità con la normativa previgente il principio per cui tali controlli siano effettuati regolarmente su tutti gli operatori in base al rischio e con frequenza adeguata (cfr. articolo 9 del Regolamento (UE) n. 625/2017).

A tal fine il Ministero della Salute ha predisposto un unico Piano inserendo gli AA e gli AR su *input* di alcune Regioni preoccupate per l'eccessivo numero di disposizioni gravanti, di fatto, sulle autorità territorialmente competenti in materia di sicurezza alimentare.

Obiettivo del Piano Nazionale è quello dunque di disporre di uno strumento unico e condiviso per la programmazione ed il coordinamento sul territorio nazionale delle attività del controllo ufficiale; attività volte alla verifica della conformità alla normativa ed al monitoraggio dell'esposizione dei consumatori agli additivi ed agli aromi alimentari. A seguito del riesame dei dati ottenuti con il Piano nazionale "additivi alimentari 2015-2018/19" e di quanto evidenziato durante il recente audit effettuato dalla CE in Italia sulle attività di controllo degli additivi ed aromi alimentari (audit effettuato nel mese di luglio 2019 dall'Unità F della DG SANTE), il Piano pone particolare attenzione ai seguenti punti:

1. **additivi alimentari, contenenti alluminio;**
2. **sostanze indesiderabili naturalmente presenti negli aromi e negli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti** per le quali sono state fissate delle limitazioni;
3. **sostanze indesiderabili che si formano nei processi di produzione degli aromi di fumo (IPA: benzo(a)pirene e benzo(a)antracene).**

Pertanto, in considerazione del numero di molecole coinvolte, sono stati definiti dei criteri generali per individuare gli additivi e gli aromi alimentari da includere nel Piano stesso tenendo conto, in via prioritaria, del loro profilo sanitario e del loro uso nelle diverse filiere alimentari. Tali criteri riflettono anche le discussioni attualmente in corso in ambito comunitario Doc. *"Monitoring of the Consumption and use of food flavourings and food additives"* (all.1). Infine il Piano ha anche l'obiettivo di migliorare il flusso di informazioni verso l'Autorità centrale consentendo il riesame dei dati ottenuti ed un eventuale adattamento delle attività di controllo che coinvolgono tutti gli operatori del settore alimentare: produttori/confezionatori/depositi di additivi ed aromi alimentari, nonché gli utilizzatori degli stessi.

Tutto ciò premesso il Piano Nazionale, frutto della collaborazione fra il Ministero della Salute, l'Istituto Superiore di Sanità e le Autorità regionali/provinciali, è stato approvato dal Coordinamento interregionale e riguarda **il controllo degli additivi e degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo, come materia prima, nonché il loro impiego negli alimenti e la verifica delle sostanze dell'allegato III del regolamento (CE) n. 1334/2008**.

Il Presente Piano regionale (in prosieguo: **Piano**) è stato redatto **per il quinquennio 2020-2024**, 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 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 pianificazione 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'ASSISTÈNZIA SOTZIALE
ASSESSORATO DELL'IGIENE E SANITA' E DELL'ASSISTENZA SOCIALE

3. NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Nell'**Allegato 1** del presente Piano sono riportati i riferimenti della legislazione vigente in materia di additivi ed aromi alimentari distinta in 7 sezioni riguardanti: 1) la valutazione e l'autorizzazione comunitaria degli AA ed AR; 2) l'autorizzazione nazionale degli stabilimenti di produzione di additivi ed aromi alimentari; 3) la norma "additivi" e le liste degli AA autorizzati; 4) i requisiti di purezza che devono rispettare gli additivi per poter essere impiegati negli alimenti; 5) gli additivi ed i coadiuvanti autorizzati negli additivi e negli aromi alimentari; 6) la norma "aromi" e la lista delle sostanze aromatizzanti autorizzate; 7) le disposizioni riguardanti gli aromi di fumo.

Oltre alle norme generali in materia di igiene degli alimenti tra cui rientrano, ai sensi del Regolamento (CE) n. 178/2002, anche gli additivi ed aromi alimentari, si riportano di seguito i provvedimenti che disciplinano in modo specifico tali settori.

3.1. Additivi alimentari

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

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

Il regolamento (CE) n. 1333/2008 stabilisce:

- gli **elenchi comunitari** degli additivi alimentari autorizzati figuranti negli allegati II e III;
- le **condizioni d'uso degli additivi** negli alimenti con l'indicazione della categoria alimentare dove sono consentiti ed il livello massimo d'impiego laddove fissato;
- le norme relative all'**etichettatura degli additivi alimentari commercializzati come tali**.

A tal proposito si rammenta che lo stesso regolamento "additivi" all'articolo 14 stabilisce il principio in base al quale gli additivi alimentari inclusi negli allegati debbano rispondere ai **criteri di purezza fissati nel Regolamento (UE) n. 231/2012**. Quest'ultimo provvedimento è pertanto lo strumento atto a verificare la rispondenza degli additivi tal quali prima del loro impiego nel settore alimentare; strumento da utilizzare dalle autorità territoriali sia presso gli impianti di produzione, commercializzazione e deposito degli additivi alimentari sia presso gli utilizzatori di AA. Sempre per la verifica della conformità alla norma degli additivi tal quali si attira l'attenzione delle autorità di controllo sugli **obblighi di etichettatura stabiliti in particolare dagli articoli 21-23 del Regolamento "additivi"** ove sono elencate nel dettaglio le informazioni che possono figurare solo sui documenti relativi alla partita e le informazioni che, viceversa, devono essere poste sull'imballaggio o sui recipienti degli stessi additivi distinguendo tra AA non destinati al consumatore finale e quelli destinati al consumatore finale.

In quest'ultimo caso quanto prescritto dall'articolo 23 sopra citato deve essere messo in relazione con la PARTE A, punto 5 dell'allegato II del regolamento "additivi", laddove si precisa che non è consentita la vendita di alcuni coloranti destinati ai consumatori finali: E123, E127, E160b, E173 ed E180.

Inoltre, tenuto conto che nella produzione degli additivi alimentari e/o delle loro miscele può essere necessaria l'aggiunta di altre sostanze per svolgere una determinata funzione tecnologica, vale la pena evidenziare che nell'allegato III del regolamento "additivi" sono indicati gli additivi alimentari ed i coadiuvanti autorizzati negli stessi additivi.

L'elenco dell'Unione di tutti gli additivi alimentari è contenuto nella Parte B, punti da 1 a 3 dell'allegato II del regolamento, istituito con il Regolamento (UE) n. 1129/2011, mentre le relative condizioni d'uso nei prodotti alimentari sono riportate nella Parte E dello stesso allegato ove sono elencati gli additivi alimentari consentiti per ognuna delle 18 categorie alimentari con il livello massimo d'impiego, se specificato, e/o le eventuali limitazioni/restrizioni fissate.



**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

Oltre alle restrizioni ivi riportate giova rammentare l'obbligo di alcune prescrizioni poste dall'articolo 23 del regolamento "additivi" che per la categoria 11.4 "Edulcoranti da tavola" impone la presenza sull'etichetta di tali edulcoranti contenenti polioili e/o aspartame e/o sale di aspartame-acesulfame delle seguenti avvertenze:

1. **polioili: "un consumo eccessivo può avere effetti lassativi"**
2. **aspartame/sale di aspartame-acesulfame: "contiene una fonte di fenilalanina"**

Al riguardo si richiamano anche le prescrizioni dell'articolo 24 e dell'allegato V del regolamento "additivi" relative all'etichettatura di alcuni alimenti contenenti determinati coloranti alimentari, E102, E104, E110, E122, E124 ed E129 per i quali sono necessarie informazioni aggiuntive: "può influire negativamente sull'attività e l'attenzione dei bambini".

Una descrizione più dettagliata delle categorie alimentari della Parte E dell'allegato II più volte citato è stata messa a disposizione delle autorità degli SM per fornire loro uno strumento condiviso. Tale linea guida, ancorché non giuridicamente vincolante, dovrà essere utilizzata durante le attività del controllo ufficiale degli AA per individuare in modo univoco la categoria alimentare. (all.2).

Infine, in considerazione dei continui aggiornamenti degli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008, a seguito dell'evoluzione tecnologica e delle nuove valutazioni dell'EFSA, sono messi a disposizione sul sito web del Ministero della salute il testo delle disposizioni vigenti ed il relativo elenco nonché il collegamento con la BANCA DATI della DGSANTE'.

3.2. Aromi alimentari

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

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

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

Il Regolamento (CE) n. 1334/2008 che abroga le direttive e la decisione precedenti stabilisce il principio dell'elenco comunitario degli aromi e materiali di base autorizzati nell'UE, le relative condizioni per l'uso degli aromi e degli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti negli e sugli alimenti, nonché le norme di etichettatura degli aromi.

Al riguardo si rammenta che la procedura per l'inclusione nella lista comunitaria degli aromi o dei materiali di base è la stessa utilizzata anche per gli additivi e gli enzimi alimentari. Questa procedura è descritta nel Regolamento (CE) n. 1331/2008 e successivamente dettagliata con le disposizioni di cui al Regolamento (UE) n. 234/2011 ove sono stati precisati, fra l'altro, i dati specifici necessari per la valutazione del rischio degli aromi alimentari.

Rispetto alle disposizioni precedenti la norma "aromi" rivede la classificazione degli aromi contenuta nella vecchia direttiva 88/388/CE definendo anche i "precursori di aromi", gli "altri aromi", "i materiali di base", nonché "gli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti" e precisando, altresì, cosa debba intendersi per "appropriato procedimento fisico". Quest'ultima definizione, di fatto, fornisce uno strumento pratico nell'accertamento dei processi utilizzati nella produzione degli aromi naturali.

Analogamente a quanto effettuato dalle norme sugli additivi il Regolamento (CE) n. 1334/2008 stabilisce anche le prescrizioni per l'etichettatura degli aromi destinati all'industria alimentare e quelli destinati alla vendita ai consumatori finali, nonché le disposizioni specifiche per l'uso del termine "naturale" (artt. 14 -17 del regolamento (CE) n. 1334/2008).

Inoltre, in considerazione del fatto che alcune sostanze costituiscono un rischio per la salute dei consumatori, la stessa norma individua le sostanze che non possono essere aggiunte agli alimenti e quelle naturalmente presenti negli aromi e negli ingredienti alimentari per le quali sono stati fissati dei tenori massimi negli alimenti secondo le



**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

prescrizioni indicate nell'allegato III, Parte A e Parte B. Tali prescrizioni a cui si aggiungono le restrizioni stabilite nel successivo allegato IV, Parti A e B devono essere tenute in debita considerazione dalle autorità, deputate al controllo ufficiale degli alimenti, durante le attività di verifica della conformità degli alimenti alla norma sugli aromi alimentari.

Viceversa il Regolamento di Esecuzione (UE) n. 872 istituisce l'elenco dell'Unione delle sostanze aromatizzanti inserendolo come Parte A dell'allegato I alla norma "aromi"; allegato che è suddiviso in sei Parti, contrassegnate dalle lettere A-F, di cui la Parte A è, in pratica, l'unica lista finora redatta.

Allo stato attuale tale Parte A contiene circa 2500 sostanze aromatizzanti di cui la maggioranza "valutate" da EFSA mentre per alcune di esse, quelle contrassegnate dalle note da 1 a 4, non si dispone del parere finale dell'EFSA perché, al tempo dell'entrata in vigore della lista comunitaria, dovevano essere presentati dati scientifici supplementari.

A seguito del completamento delle valutazioni di EFSA la Parte A in questione è oggetto di continui aggiornamenti che sono disponibili sul sito web del Ministero della salute nella sezione dedicata agli aromi alimentari:

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

Sul Portale del Ministero è disponibile sia l'elenco delle disposizioni vigenti che le circolari finora diramate, nonché il collegamento con la BANCA DATI della DGSANTE. Quest'ultima che può costituire un utile e rapido strumento di informazione sulle sostanze aromatizzanti e sulle eventuali restrizioni d'uso è disponibile, al momento solo nella versione inglese, all'indirizzo:

https://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/flavourings/eu_lists_flavourings_en

Infine il Regolamento (UE) n. 873/2012 recante misure transitorie per quanto riguarda l'elenco dell'Unione degli aromi e dei materiali di base di cui all'allegato I del regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio dispone che i prodotti alimentari, contenenti sostanze aromatizzanti non conformi all'elenco dell'UE più volte citato, potranno essere commercializzati fino allo smaltimento delle scorte a condizione che siano legalmente in commercio o etichettati prima del 22 ottobre 2014 (cfr. articolo 1 del Regolamento (UE) n. 873/2012).

3.3. Aromi da fumo

Gli aromatizzanti di affumicatura o aromi di fumo sono definiti nella norma "aromi" ma godono di una disciplina a parte, di seguito indicata, sulla quale si evidenziano alcune prescrizioni/obblighi che dovranno essere oggetto di vigilanza.

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

Il primo provvedimento o Regolamento (CE) n. 2065/2003 stabilisce il principio dell'elenco comunitario dei prodotti primari autorizzati, con l'esclusione di tutti gli altri, ad essere utilizzati come tali nei o sui prodotti alimentari e/o per la produzione di aromatizzanti di affumicatura derivati. Secondo la procedura descritta nello stesso regolamento, prima dell'inclusione in tale elenco, l'EFSA effettua la valutazione del rischio di ogni prodotto e dell'impiego cui esso è destinato.

Pertanto gli aromatizzanti di affumicatura, solo una volta valutati, possono essere inclusi nell'elenco dell'Unione, a condizione che non pongano problemi di sicurezza per la salute umana e non inducano in errore il consumatore.

L'articolo 4, comma 2 del provvedimento aromi di fumo vieta la commercializzazione e l'uso di aromatizzanti di affumicatura non inclusi in tale elenco proibendo anche la commercializzazione dei prodotti alimentari ove non siano rispettate le condizioni d'impiego previste nell'autorizzazione stessa.

Sempre lo stesso provvedimento prescrive all'articolo 13 obblighi specifici per la rintracciabilità di tali aromi precisando le informazioni che devono essere trasmesse all'operatore del settore alimentare che riceve/utilizza gli aromatizzanti di affumicatura.



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

Al riguardo si richiama l'attenzione delle autorità di controllo sull'importanza di verificare dal punto di vista documentale quanto stabilito in merito alla **rintracciabilità** constatando la presenza delle seguenti informazioni:

- a) il codice del prodotto autorizzato come indicato nell'elenco;
- b) le condizioni d'impiego del prodotto autorizzato;
- c) il rapporto quantitativo con il prodotto primario nel caso di un aromatizzante di affumicatura derivato.

Tale rapporto deve essere espresso in termini chiari e facilmente comprensibili in modo che l'OSA che riceve l'aromatizzante di affumicatura possa utilizzarlo conformemente alle condizioni di impiego indicate nell'elenco.

In applicazione del provvedimento di cui al punto precedente si cita solo per opportuna informazione il Regolamento (CE) n. 627/2006 sui *metodi analitici convalidati per la campionatura, l'identificazione e la caratterizzazione dei prodotti primari di affumicatura*.

La terza disposizione o Regolamento di Esecuzione (UE) n. 1321/2013, in pratica, istituisce l'elenco più volte citato dei prodotti primari aromatizzanti di affumicatura autorizzati all'utilizzo come tali o sui prodotti alimentari e/o per la produzione degli aromatizzanti di affumicatura derivati. Tale elenco, redatto secondo la procedura fissata nel Regolamento (CE) n. 2065/2003, fornisce per ciascun prodotto primario autorizzato un codice univoco, la denominazione, il nome del titolare dell'autorizzazione, la descrizione e caratterizzazione del prodotto, le condizioni d'impiego e la data di inizio e scadenza dell'autorizzazione.

Al riguardo si evidenzia che le autorizzazioni dei prodotti primari aromatizzanti di affumicatura sono in vigore dal 1° gennaio 2014 con una validità di 10 anni, fino al 1° gennaio 2024.

3.4. Produzione, deposito e commercializzazione di additivi ed aromi 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**", ha stabilito che le attività di produzione, commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione di additivi ed aromi alimentari sono soggette a **riconoscimento**.

Pertanto le stesse attività, inclusa la miscelazione ed il confezionamento, già autorizzate in base a quanto stabilito dal D.P.R. 19 novembre 1997, n. 514 sono, di fatto, da considerarsi riconosciute, ai sensi del regolamento (CE) n. 852/2004.

Al riguardo si rammenta che sul Sistema integrato per gli scambi, le importazioni e le strutture, S.INTE.S.I.S.- Strutture, sono disponibili informazioni sugli OSA riconosciuti e gli OSA in corso di riconoscimento.

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 delle attività di vigilanza ed il controllo delle attività delle AA.SS.LL. sul territorio di propria competenza;
- alle AA.SS.LL. per l'espletamento delle attività locali di vigilanza e controllo;
- agli USMAF per le attività di controllo sugli additivi ed aromi alimentari, nonché sui prodotti alimentari di origine non animale presentati all'importazione;
- ai PCF per le attività di controllo sugli additivi ed aromi alimentari, nonché sui prodotti alimentari di origine animale presentati all'importazione;
- agli UVAC per le attività di controllo sugli additivi ed aromi alimentari, nonché sui prodotti alimentari di origine animale provenienti dall'Unione europea;
- 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.



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. ARTICOLAZIONE DEL PIANO

5.1. Programmazione regionale

La regione Sardegna, al fine di organizzare ed effettuare controlli omogenei su tutto il territorio, ha elaborato il presente Piano di controllo ufficiale che comprende sia la **verifica degli additivi che degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo, come materia prima ed il loro impiego negli alimenti, nonché la verifica delle sostanze dell'allegato III del Regolamento (CE) n. 1334/2008.**

A tal proposito vale la pena precisare che detto controllo ufficiale dovrà comprendere per i due settori interessati **controlli documentali, controlli di identità e controlli fisici.**

L'implementazione del Piano regionale dovrà essere assicurata anche attraverso le procedure di verifica dell'efficacia dei controlli ufficiali di cui all'art. 12, comma 2 del Reg. (UE) 625/2017, e come previsto con l'Accordo 46/CSR del 7 febbraio 2013, nonché dal capitolo 8 dell'Intesa 212/CSR del 10 novembre 2016.

5.2. Criteri per l'individuazione degli AA e degli AR come materia prima, dei prodotti alimentari contenenti AA e AR, nonché di alcune sostanze soggette a restrizioni/limitazioni

I criteri di seguito riportati devono essere considerati dalle ASSL nell'esecuzione del Piano:

- la verifica degli AA ed AR, come materia prima, presso gli impianti di produzione/confezionamento/deposito e/o presso gli utilizzatori, eventualmente presenti nel territorio di competenza;
- la verifica degli additivi e degli aromi alimentari negli alimenti, in base alle categorie alimentari indicate nel Regolamento (UE) n. 1129/2011;
- la verifica di talune sostanze indesiderabili quali gli IPA;
- la verifica delle sostanze di cui all'allegato III del regolamento "aromi".



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

5.3. Controlli degli AA e AR

I controlli degli additivi e degli aromi alimentari dovranno interessare tutta la filiera alimentare, e potranno includere le verifiche di seguito indicate nello schema redatto a titolo esemplificativo.

Controlli documentali	Verifica certificati ufficiali	Per gli AROMI di FUMO verificare il codice univoco del prodotto autorizzato, come indicato nell'elenco del regolamento UE n.1321/2013. Tale elenco indica, fra l'altro, la denominazione del prodotto e le condizioni d'impiego
Controlli di identità	Esame visivo per verificare il contenuto e l' etichettatura di una partita	Per gli ADDITIVI verificare se le informazioni presenti sui documenti di accompagnamento della partita o sull'imballaggio o recipienti siano in linea con il contenuto e la destinazione d'uso: consumatore finale e/o OSA
Controlli fisici	Verifica analitica	Vedi tabelle

In pratica i **controlli documentali e di identità degli additivi ed aromi alimentari**, come materie prime, sono finalizzati alla verifica della conformità alle prescrizioni generali del regolamento (CE) n. 1333/2008 e n. 1334/2008 sull'**etichettatura** sia nella fase della produzione/deposito/confezionamento sia nella fase di utilizzo presso l'OSA; ciò a seconda della loro destinazione d'uso: consumatore finale o industria alimentare.

Mentre il **controllo documentale e di identità degli aromi di fumo** è finalizzato al riscontro dei dati previsti dal regolamento di esecuzione (UE) n. 1321/2012 per ognuno dei dieci aromi di fumo autorizzati ed alla verifica della conformità alle prescrizioni generali sull'etichettatura, nonché alle disposizioni specifiche del regolamento (CE) n. 2065/2003 sulla **rintracciabilità**.

Pertanto il presente Piano riporta solo il numero minimo di campioni da sottoporre a riscontro analitico lasciando libere le Autorità Locali di **decidere l'eventuale numero minimo di controlli documentali e di identità**. Per quest'ultime due tipologie di controllo si ribadisce che lo stesso dovrà accertare il rispetto delle prescrizioni sull'**etichettatura** e sulla **rintracciabilità**.



**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

5.3.1. Controlli degli additivi alimentari come materia prima

Il controllo degli AA tal quali prima del loro impiego da parte degli utilizzatori nella produzione dei prodotti alimentari tiene conto dei seguenti aspetti:

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

5.3.2. Controlli dei prodotti alimentari contenenti AA.

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

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

Al fine di individuare gli AA per i quali potrebbe essere superata la DGA si può fare riferimento alla relazione della Commissione europea sui livelli di assunzione degli additivi alimentari nell'Unione europea (2001) ed ai pareri dell'EFSA (disponibili sul sito web: www.efsa.europa.eu/it).

5.3.3. Controlli degli aromi alimentari come materia prima

Il controllo degli AR, come materia prima, prima del loro impiego da parte degli utilizzatori nella produzione dei loro prodotti alimentari tiene conto dei seguenti aspetti:

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



**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

5.3.4. Controlli dei prodotti alimentari contenenti aromi

Il controllo dei prodotti alimentari finalizzato alla verifica delle condizioni d'impiego degli aromi tiene conto dei seguenti aspetti.

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

5.4. Controllo analitico

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

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

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

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

5.4.1. Controllo analitico degli AA come materia prima

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

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

Di seguito si riportano alcuni AA che per il loro diffuso impiego nell'industria alimentare essendo di particolare interesse anche come possibile veicolo di contaminanti sono stati inclusi, prioritariamente, nel piano regionale.



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

Tabella AA

N. di riferimento	Denominazione	Categoria funzionale	Parametro /Limite
E120	Acido carminico, carminio	coloranti	Arsenico non più di 1 mg/kg Piombo non più di 1,5 mg/kg Mercurio non più di 0,5 mg/kg Cadmio non più di 0,1 mg/kg
E160a (iv)	Carotenoidi derivati dalle alghe		Piombo non più di 2 mg/kg
E160b	Annatto, bixina, norbixina	coloranti	Arsenico non più di 3 mg/kg Piombo non più di 2 mg/kg Mercurio non più di 1 mg/kg Cadmio non più di 1 mg/kg
E172	Ossidi ed idrossidi di ferro	coloranti	Arsenico non più di 3 mg/kg Cadmio non più di 1 mg/kg Cromo non più di 100 mg/kg Rame non più di 50 mg/kg Piombo non più di 10 mg/kg Mercurio non più di 1 mg/kg Nichel non più di 200 mg/kg Zinco non più di 100 mg/kg
E 322	Lecitine	emulsionante	Arsenico non più di 3 mg/kg Piombo non più di 2 mg/kg Mercurio non più di 1 mg/kg
E410	Farina di semi di carrube	Stabilizzante, emulsionante etc	Arsenico /non più di 3 mg/kg Piombo /non più di 2 mg/kg Mercurio /non più di 1 mg/kg Cadmio /non più di 1 mg/kg
E 412	Farina di semi di guar	Stabilizzante, emulsionante etc	Arsenico /non più di 3 mg/kg Piombo /non più di 2 mg/kg Mercurio /non più di 1 mg/kg Cadmio /non più di 1 mg/kg
E466	Carbossimetilcellulosa sodica, carbossimetilcellulosa, gomma di cellulosa	Stabilizzante, emulsionante etc	Arsenico /non più di 3 mg/kg Piombo /non più di 2 mg/kg Mercurio /non più di 1 mg/kg Cadmio /non più di 1 mg/kg



**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

5.4.2. Controllo analitico dei prodotti alimentari che contengono AA

Il controllo analitico che può riguardare la determinazione di uno o più AA nello stesso prodotto alimentare ha lo scopo di verificare:

- l'impiego di AA non presenti nell'elenco dell'Unione;
- l'impiego di AA presenti nell'elenco UE ma non consentiti nello specifico prodotto alimentare di cui alle categorie del Regolamento (UE) n. 1129/2011;
- l'impiego di AA con livello massimo, laddove stabilito;
- il contenuto di alluminio proveniente dai coloranti che possono essere utilizzati sotto forma di pigmenti coloranti;
- la corretta dichiarazione in etichetta degli AA.

Nella pianificazione regionale è stato tenuto conto delle indicazioni riportate nella tabella seguente.

Tabella prodotti alimentari che contengono AA

Numero E	Denominazione/categoria funzionale	Categoria alimentare
E100-E 180 (***)	Coloranti	05 - Prodotti di confetteria 06.3 - Cereali da colazione 8.1 - Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 8.2 - Preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 14.1.4 - Bevande aromatizzate 17.0 - Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE
E 200 E 202	Acido sorbico e sorbato di potassio	04.2.2 - Ortofrutticoli sottaceto, sott'olio o in salamoia 04.2.5 - Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi 14 - Bevande
E210-213	Acido benzoico e suoi sali	04.2.2 - Ortofrutticoli sottaceto, sott'olio o in salamoia 04.2.5 - Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi 14 - Bevande



**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

E 220 – E 228	Anidride solforosa e suoi sali	04.2.5 - Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi 04.2.6 - Prodotti trasformati a base di patate 08.1 – Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 08.2 - Preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 09.1.2 - Molluschi e crostacei non trasformati 09.2 - Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei 12. - Sali, spezie, zuppe, minestre, salse, insalate, prodotti a base di proteine 14.2 - Bevande alcoliche, incluse le bevande analoghe analcoliche o a basso tenore alcolico
E 249 – E 252	Nitriti Nitrati	08.1 – Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 (*) 08.2 - Preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 (*) 08.3 - Prodotti a base di carne
E 300-302 (***)	Acido ascorbico e suoi sali	09. - Pesce e prodotti della pesca (**)
E 950-E962	Edulcoranti	05.2 - Altri prodotti di confetteria, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito 05.3 - Gomme da masticare (chewing-gum) 5.4 - Decorazioni, ricoperture e ripieni, tranne i ripieni a base di frutta di cui alla categoria 4.2.4 14.1 - Bevande analcoliche 17.0 - Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE

(*) Concentrazioni di nitrati fino a 40 mg/kg sono dovute a presenza naturale.

(**) L'acido ascorbico può essere utilizzato *quantum satis* ovvero fino a 300 mg/kg, così come indicato dalla Commissione europea (cfr. nota del 17 settembre 2018) Qualora venga riscontrato un limite superiore di 300 mg/kg sarebbe opportuno effettuare anche l'analisi per la ricerca dell'istamina.

(***) Ricerca del parametro non disponibile nel 2020.

Una descrizione più dettagliata delle categorie di alimenti ove possono essere aggiunti gli additivi alimentari è riportata nella linea guida, “**Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additive**” disponibile sul sito web del Ministero della salute e della DGSANTE https://ec.europa.eu/food/safety/food_improvement_agents/additives/eu_rules_en



**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

5.4.3. Controllo analitico degli aromi alimentari come materia prima

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

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

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

5.4.4. Controllo analitico dei prodotti alimentari che contengono AR

Il controllo analitico dei prodotti alimentari finalizzato alla verifica delle condizioni d'impiego degli aromi alimentari tiene conto prevalentemente dei seguenti aspetti.

- prodotti alimentari nei quali sono utilizzati aromi e/o ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti contenenti naturalmente le sostanze di cui all'allegato III del regolamento aromi;
- prodotti alimentari nei quali sono utilizzati aromi sottoposti a restrizioni (ad esempio caffeina, teobromina).

Sulla base dei criteri elencati potranno essere fornite, con l'ausilio dell'ISS, indicazioni specifiche sull'attività analitica.

5.5. Controlli all'importazione

Anche all'importazione la verifica degli AA e degli AR, come materia prima, nonché dei prodotti alimentari comprende controlli documentali, controlli d'identità e controlli fisici.

Le attività di controllo degli alimenti presentati all'importazione sono effettuate nel territorio nazionale/regionale dai PCF, USMAF ed UVAC secondo le disposizioni vigenti ed i compiti assegnati dalle rispettive competenti Direzioni generali.

5.6. Numero dei campioni da sottoporre ad analisi

La ripartizione dei campioni da sottoporre ad analisi, **da distribuirsi tra i vari Servizi competenti dei Dipartimenti di prevenzione**, è riportata nelle tabelle di cui all'Allegato 2.

Il numero di campioni/anno ivi indicato, previsto dal Ministero della Salute, deve essere inteso come il numero minimo di campioni da effettuarsi per ogni anno, salvo modifiche o integrazioni del presente Piano.

La ripartizione del numero di campioni a livello nazionale, è stata effettuata in base al numero di abitanti di ogni singola Regione e Provincia Autonoma.

Per la regione Sardegna la ripartizione prevista è la seguente:

n. 7 campioni/anno di AA tal quale

n. 27 campioni/anno di prodotto alimentare per la ricerca di AA

n. 2 campioni/anno di AR tal quale (obbligatorio dall'anno 2021)

n. 8 campioni/anno di prodotto alimentare per la ricerca di AR (obbligatorio dall'anno 2021)

Fermo restando che il numero minimo di campioni deve essere comunque garantito, le Autorità Locali, qualora necessario, possono eventualmente incrementare tale numero, in funzione della propria realtà produttiva e/o sulla base della valutazione del rischio, **previa richiesta di nulla osta da parte della Regione**. Tuttavia un'attività di campionamento che vada oltremisura rispetto a quella prevista, determinerebbe di fatto un uso non corretto delle risorse destinate all'attività di controllo.



**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

Inoltre, nell'ambito del proprio piano di controllo, ogni Dipartimento dovrà ripartire il numero di campioni tra i Servizi competenti, in modo da garantire la rappresentatività degli alimenti maggiormente diffusi a livello territoriale, **ivi compresi anche i prodotti biologici**.

5.7. Risultati analitici ed interpretazione degli esiti

Le analisi sui campioni di AA ed AR tal quali e di prodotti alimentari sono effettuate dall'IZS della Sardegna.

Poiché è possibile che su uno stesso campione di un alimento siano effettuate diverse determinazioni analitiche, come nel caso ad esempio della verifica contemporanea di più coloranti ed edulcoranti, l'ISS provvederà a distribuire, qualora necessario, i metodi multielementari normati oppure, se non disponibili, quelli validati.

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

5.8. Trasmissione risultati dei controlli

Al fine di assicurare il corretto coordinamento delle attività di ispezione e controllo da parte dell'Autorità centrale e la successiva programmazione degli interventi per gli anni successivi, la Regione 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 inviata al Ministero della Salute – Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione - Ufficio 6 e all'Istituto superiore di sanità- Dipartimento Sicurezza alimentare, Nutrizione, Sanità Pubblica Veterinaria - Reparto "Sicurezza chimica degli alimenti".

I dati relativi alle attività del controllo del presente Piano devono essere trasmessi annualmente utilizzando il Nuovo Sistema informatico Sanitario NSIS.

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

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

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

6. REFERENTI

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

Ministero della salute:

- Dott.ssa Monica Capasso m.capasso@sanita.it
- Dr.ssa Marinella Collauto m.collauto@sanita.it - Tel. 06 5994 6617
- Dott.ssa Maria Carmela Amico mc.amico@sanita.it - Tel. 06 5994 6643

Istituto Superiore di sanità

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

Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sardegna "G. Pegreffi"

Struttura Complessa di Chimica

- Dott.ssa Giannina Chessa giannina.chessa@izs-sardegna.it – Tel 079 2892342

Regione Autonoma della Sardegna

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

- Dott.ssa Giovanna Irranca - girranca@regione.sardegna.it - Tel 070 6065478