ALLEGATO A

Piano Regionale per il controllo ufficiale degli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari di origine non animale. Anni 2015-2018.

1. Definizioni

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

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 alimento senza aggiunta di:

- monosaccaridi o disaccaridi;
- 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 (CE) n. 1333/2008 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;
- 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): la quantità di una sostanza che le persone possono consumare quotidianamente nell'arco della vita senza rischi apprezzabili per la salute. 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: termine che indica che non è specificato un livello massimo di sostanza utilizzabile. In ogni caso, gli additivi devono essere utilizzati 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.

2. Introduzione

Come è noto, ai sensi dell'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 (AA), frutto della collaborazione fra il Ministero della Salute, l'Istituto Superiore di Sanità (ISS) e le Autorità regionali e provinciali, che è parte integrante del Piano Nazionale Integrato (PNI) e che 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.

In considerazione del fatto che gli additivi alimentari finora autorizzati sono, attualmente, circa 400 si è ritenuto necessario procedere alla definizione di criteri che consentano di individuare gli additivi alimentari da includere nel Piano stesso; inoltre 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 la rivalutazione degli additivi alimentari" (2007).

La Regione Lazio ha quindi predisposto il "Piano regionale per il controllo ufficiale degli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari di origine non animale per gli anni 2015-2018", in attuazione del suddetto Piano nazionale e seguendo le indicazioni operative ivi contenute.

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 nell'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.

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:

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.

4. Attuazione del Piano

L'attuazione del presente Piano, elaborato dall'Area Sanità Pubblica, Promozione della Salute, Sicurezza alimentare e Screening della Direzione Regionale Salute e Integrazione Sociosanitaria della Regione Lazio, è affidata, per le parti e gli ambiti territoriali di rispettiva competenza:

- alla Area Sanità Pubblica, Promozione della Salute, Sicurezza alimentare e Screening Direzione Regionale Salute e Integrazione Sociosanitaria della Regione Lazio, per la programmazione delle attività di controllo ufficiale sul territorio regionale;
- ai SIAN dei Dipartimenti di Prevenzione delle AASSLL per la pianificazione ed esecuzione dei controlli ufficiali sul territorio di competenza;
- all'ARPALazio per l'effettuazione delle analisi di laboratorio e la trasmissione dei dati al Ministero della Salute.

Il presente Piano ha validità quadriennale e si riferisce agli anni 2015-2018, in linea con la programmazione del Piano di controllo nazionale pluriennale.

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

Il presente Piano Regionale, formulato sulla base delle indicazioni e dei relativi criteri adottati dal piano nazionale, prevede:

- i controlli degli AA tal quali nella fase della produzione/confezionamento/deposito e presso l'OSA che ne fa uso;
- i controlli degli AA nei prodotti alimentari, così come classificati nel Regolamento UE n.1129/2011. In particolare, tali controlli dovranno riferirsi ai prodotti alimentari che contengono AA appartenenti ai tre macrogruppi: coloranti, edulcoranti ed additivi vari.

Il numero di campioni attribuito ad ogni Azienda Sanitaria Locale (ASL), indicati nelle tabelle 1 e 2 dell'allegato A/1 del presente piano, è da intendersi su base annuale.

4.2 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.

Controllo analitico Additivi Alimentari tal quali:

Il controllo analitico degli AA tal quali, da effettuarsi prevalentemente nella fase di produzione/confezionamento, sarà volto alla determinazione dei metalli pesanti nell'ambito degli AA elencati nella tabella A riportata di seguito, che, come precisato dal piano nazionale, presentano particolare interesse sia per il loro diffuso impiego nell'industria alimentare sia come possibile veicolo di contaminanti.

Tabella A

| N. di riferimento | Denominazione | Categoria | Parametro /Limite |
|-------------------|-----------------|---------------|--------------------------------|
| | | funzionale | |
| 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 |

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.

Si riportano nella tabella B gli AA e le 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 state incluse nel piano regionale:

Tabella B

| N. di | Denominazione | Categoria alimentare |
|----------------|--------------------------------|--|
| riferimento | Cialla di abia di | OF Decidenti di confessorio |
| 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 | 05: Prodotti di confetteria |
| | arancio S | 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, | 08.2: Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) |
| | vari tipi di carminio | n.853/2004 |
| | | |
| E124 | Ponceau 4R, rosso | 05: Prodotti di confetteria |
| | cocciniglia A | 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) |
| F240 F2F2 | NI:Luizi | n.1234/2007, e bevande analoghe analcoliche |
| E249-E252 | Nitriti Nitrati | 08: Carne |
| E 338-452 | Polifosfati | 1.7: Formaggi e prodotti caseari |
| L 330-432 | Politosiati | 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 |
| | Accountaine is | 14.1: Bevande analcoliche |
| E951 | Aspartame | 05: Prodotti di confetteria |
| | . ispartante | 11.4: Edulcoranti da tavola |
| | | 14.1: Bevande analcoliche |
| E952 | Ciclammati | 05: Prodotti di confetteria |
| | | 14.1: Bevande analcoliche |
| | l . | I. |

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.

4.3 Piano di campionamento

La distribuzione dei campioni da prelevare per ogni ASL è riportata nelle tabelle 1 (Piano di campionamento degli additivi alimentari tal quali ripartito per ASL) e 2 (Piano di campionamento degli additivi in matrici alimentari di origine non animale ripartito per ASL) di cui all'Allegato A/1, ed

è stata effettuata tenendo conto della popolazione residente in ciascuna ASL, della presenza e del numero di stabilimenti di produzione e/o confezionamento di additivi, del numero di imprese di produzione alimenti e delle eventuali notifiche di allerta che hanno coinvolto gli AA.

Per quanto attiene, in particolare, alla distribuzione dei campioni indicati dalla tabella 1 dell'Allegato A/1, si precisa che la scelta del tipo di additivo/i da campionare fra quelli indicati nella tabella A del paragrafo 4.2 sarà connessa alla tipologia degli additivi prodotti, confezionati e/o impiegati negli stabilimenti effettivamente presenti nel territorio di competenza.

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.

A partire dal secondo anno di realizzazione del piano, si raccomanda alle ASL di effettuare il 50% dei campioni previsti entro il mese di giugno ed il restante 50% entro il mese di novembre.

Tutti i campioni previsti nelle suddette tabelle devono essere effettuati nell'ambito del controllo ufficiale e pertanto devono essere accompagnati dal verbale di campionamento in uso nella Regione Lazio, indicando esplicitamente il riferimento al presente piano.

4.4 Risultati analitici ed interpretazione degli esiti

Le analisi sui campioni di AA tal quali e di prodotti alimentari di origine non animale sono effettuate dai laboratori di ARPALazio.

L'ISS, come già indicato al paragrafo 4.2, fornirà il proprio supporto tecnico al Laboratorio.

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.

4.5 Trasmissione risultati dei controlli

La Regione Lazio, Area Sanità Pubblica, Promozione della Salute, Sicurezza alimentare e Screening della Direzione Regionale Salute e Integrazione Sociosanitaria, provvederà a 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 ed indicando eventualmente i provvedimenti adottati nel caso siano state riscontrate non conformità durante le verifiche o a seguito del controllo analitico.

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

A regime la Regione Lazio dovrà trasmettere al Ministero della Salute, entro il 28 febbraio dell'anno successivo a quello di riferimento, i dati relativi alle attività di controllo del presente Piano, utilizzando il Nuovo Sistema Informativo Sanitario NSIS. I laboratori di ARPALazio dovranno inserire tali dati nel sistema NSIS entro il 30 gennaio.

In via transitoria nel primo anno di attuazione del piano (2015) i dati del controllo analitico saranno inviati da ARPALazio, attraverso la compilazione delle schede presenti nell'allegato A/2, alla Regione Lazio entro il **28 febbraio 2016** per consentire la validazione del dato ed il successivo invio al Ministero della Salute ed all'Istituto Superiore di Sanità entro il mese di marzo **2016**.

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.

4.6 Referenti del Piano

• <u>Regione Lazio</u> - Area Sanità Pubblica, Promozione della Salute, Sicurezza alimentare e Screening della Direzione Regionale Salute e Integrazione Sociosanitaria:

Dott.ssa Amalia Vitagliano - avitagliano@regione.lazio.it

Tel. 06 51685301

Ing. Flavia Serio - fserio@regione.lazio.it

Tel. 06 51684045

• ARPALazio:

Dr. Vincenzo Addimandi - vincenzo.addimandi@arpalazio.it

Tel. 0648054220

Ing. Sara Vistoli – sara.vistoli@arpalazio.it

Tel. 0648054257

• Ministero della salute:

Dr.ssa Elvira Cecere – <u>e.cecere@sanita.it</u>

Tel. 0659946566

Dr.ssa Marinella Collauto - m.collauto@sanita.it

Tel. 0659946617

• <u>Istituto Superiore di sanità</u>

Dott. Paolo Stacchini - paolo.stacchini@iss.it

Dr.ssa Ilaria Altieri - ilaria.altieri@iss.it

Tel. 0649902650

Allegato A/1

Tabella 1 - Piano di campionamento degli additivi alimentari tal quali ripartito per ASL

| ASL | N. CAMPIONI |
|--------|-------------|
| RMA | 2 |
| RMB | 2 |
| RMC | 1 |
| RMD | 1 |
| RME | 1 |
| RMF | 1 |
| RMG | 2 |
| RMH | 3 |
| FR | 2 |
| LT | 3 |
| RI | 1 |
| VT | 1 |
| TOTALE | 20 |

Tabella 2 - Piano di campionamento degli additivi in matrici alimentari di origine non animale ripartito per ASL

| | ADDITIVO | | | | | | | |
|--------|---|--|---|----------------------------------|---|---|---|--------|
| ASL | MATRICE | COLORANTI (E104 - Giallo di chinolina, E110 - Giallo tramonto FCF, giallo arancio S, E124 - Ponceau 4R, Rosso cocciniglia A) | DOLCIFICANTI (E950 - Acesulfame K, E952 - Ciclammati) | DOLCIFICANTI(E951- Aspartame) | AC. SORBICO E SUOI SALI (E200/E202/E203) | ANIDRIDE SOLFOROSA E SUOI SALI (E220 - E228) | AC. BENZOICO E SUOI SALI (E210-E213) | TOTALE |
| RMA | 17 - Integratori alimentari, quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia 05 - Prodotti di confetteria | 3 | 3 | | | | | 6 |
| RMB | 14.1 - Bevande analcoliche 05 - Prodotti di confetteria | 3 | 3 | | | | | 6 |
| RMC | 14.1 - Bevande analcoliche 05 - Prodotti di confetteria | 3 | 3 | | | | | 6 |
| RMD | 04 - Ortofrutticoli 14.2.2 - Vino e altri prodotti, quali definiti dal regolamento (CE) n.1234/2007, e bevande analoghe analcoliche | | | | 3 | 3 | | 6 |
| RME | 05 - Prodotti di confetteria 11.4 - Edulcoranti da tavola 14.1 - Bevande analcoliche | 3 | | 1 1 1 | | | | 6 |
| RMF | 14.1 - Bevande analcoliche 14.2.2 - Vino e altri prodotti, quali definiti dal regolamento (CE) n.1234/2007, e bevande analoghe analcoliche | | | | | 3 | 3 | 6 |
| RMG | 04 - Ortofrutticoli | | | | 3 | 3 | | 6 |
| RMH | 14.2.2 - Vino e altri prodotti, quali definiti dal regolamento (CE) n.1234/2007, e bevande analoghe analcoliche 04 - Ortofrutticoli | | | | | 3 | | 6 |
| FR | 14.1 - Bevande analcoliche | 3 | | | | | 3 | 6 |
| LT | 17 - Integratori alimentari, quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia 04 - Ortofrutticoli | 3 | | | | 3 | | 6 |
| RI | 05 - Prodotti di confetteria 11.4 - Edulcoranti da tavola 14.1 - Bevande analcoliche | | 3 | 1 1 1 | | | | 6 |
| VT | 14.2.2 - Vino e altri prodotti, quali definiti dal regolamento (CE) n.1234/2007, e bevande analoghe analcoliche | | | | 2 | 3 | | 6 |
| TOTALE | | | 12 | 6 | 9 | 21 | 6 | 72 |
| TOTALE | | 18 | 1 14 | | | | | , _ |

Allegato A/2

SCHEDA RACCOLTA DATI ADDITIVI ALIMENTARI NEI PRODOTTI ALIMENTARI ANNO------

| Ente prelevatore | Categoria alimentare/ Sottocategoria | Prodotto alimentare | Additivo alimentare (Denominazione/e numero E) | Concentrazione (mg/kg o mg/L) | Metodo di prova | LOQ (mg/kg o mg/L) del metodo di prova | Incertezza di misura (mg/kg o mg/L) | Conforme/ Non conforme | Note |
|---------------------|--|------------------------|--|----------------------------------|--------------------|---|--|------------------------------|------|
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

SCHEDA RACCOLTA DATI ADDITIVI ALIMENTARI TAL QUALI

| Ente prelevatore | Additivo alimentare (Denominazione/ numero E) | Parametro | Concentrazione (mg/kg o mg/L) | Metodo di prova | LOQ (mg/kg e mg/L) del metodo di prova | Incertezza di misura (mg/kg o mg/L) | Conforme/Non conforme | Note |
|---------------------|---|-----------|----------------------------------|--------------------|---|--|--------------------------|------|
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |
| | | | | | | | | |