

PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA

Cod. PO-DPVSU-05-13

**PIANO REGIONALE RIGUARDANTE IL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ADDITIVI E DEGLI AROMI
ALIMENTARI, IVI COMPRESI GLI AROMI DI FUMO: CAMPIONAMENTO, CONTROLLI
DOCUMENTALI E DI IDENTITA'**

Elenco emissioni/approvazioni/revisioni

Rev.	Autorizzazioni			
	Redazione	Verifica	Approvazione	
0.0	<p>Nomi dei componenti del gruppo di redazione: Data 08/06/2020 Dott. Antonio Martemucci Dott. Rocco Eletto Dr. Francesco Fiori</p>	<p>Direttore di Dipartimento Prevenzione Salute Umana INCNIP Sannicola Data 14/06/2020 Staff SGO Dott. V. Petrara Dott.ssa C. Gentile</p>	<p>Data 15/06/2020</p>	<p>Direttore Sanitario Aziendale Dr. Giovanni Santarsia</p>

Ratifica	DATA: 15/06/2020	Direttore Generale f.f.: Dr. Gaetano Annese	
----------	------------------	---	--

Distribuzione:

- copia originale
 copia in distribuzione controllata copia in distribuzione non controllata

Note:

La responsabilità dell'eliminazione delle copie obsolete della Procedura è dei destinatari di questa documentazione. Le copie aggiornate sono presenti nella rete intranet aziendale

 <p>azienda sanitaria locale matera</p>	PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA	COD: PO-DPVSU-05-13	
	Piano Regionale riguardante il Controllo Ufficiale degli Additivi e degli Aromi Alimentari, ivi compresi gli Aromi di Fumo: Campionamento, Controlli Documentali e di Identità		REV. 0.0 Pagina 2/20

INDICE

1. PREMESSA	3
2. SCOPO/OBIETTIVO	3
3. CAMPO DI APPLICAZIONE	4
4. RIFERIMENTI NORMATIVI E DOCUMENTALI	4
5. ABBREVIAZIONI, DEFINIZIONI, ACRONIMI	9
6. PROCESSO/MODALITA' OPERATIVE	11
7. MATRICE DELLE RESPONSABILITA'	15
8. ALLEGATI:	16
1) PROGRAMMAZIONE	
2) VERBALE UNICO DI PRELIEVO	
3) CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ADDITIVI ALIMENTARI TAL QUALI E NEI PRODOTTI ALIMENTARI – progCode VIG001AD	
4) VERBALE DI RILIEVO ISPETTIVO	

 <p>azienda sanitaria locale matera</p>	PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA	COD: PO-DPVSU-05-13	
	Piano Regionale riguardante il Controllo Ufficiale degli Additivi e degli Aromi Alimentari, ivi compresi gli Aromi di Fumo: Campionamento, Controlli Documentali e di Identità	REV. 0.0	Pagina 3/20

1. PREMESSA

L'articolo 27 del REGOLAMENTO (CE) N. 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO relativo agli "additivi alimentari" 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 (CE) N. 1334/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO relativo agli "aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli e sugli alimenti" 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 UE n. 625/2017 che fissa, fra l'altro, le norme generali in materia di controlli ufficiali.

Il Piano nazionale ed Piano regionale pongono 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"*.

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

- alla Regione Basilicata per la programmazione e il coordinamento delle attività di vigilanza e controllo sul territorio regionale di competenza;
- alle Aziende Sanitarie Locali ASP e ASM per l'espletamento delle attività di vigilanza e controllo;
- all'Izs di Puglia e Basilicata per l'effettuazione delle analisi di laboratorio;
- all'Iss per la valutazione dell'esposizione agli additivi ed aromi alimentari della popolazione italiana e per le revisioni di analisi sui campioni di alimenti non conformi.

2. SCOPO/OBIETTIVO

Obiettivo del Piano regionale è quello di disporre di uno strumento unico e condiviso per la programmazione ed il coordinamento sul territorio delle attività del controllo ufficiale; attività volte alla verifica della conformità alla normativa ed al monitoraggio dell'esposizione dei consumatori agli additivi ed agli aromi alimentari.

 azienza sanitaria locale matera	PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA	COD: PO-DPVSU-05-13	
	Piano Regionale riguardante il Controllo Ufficiale degli Additivi e degli Aromi Alimentari, ivi compresi gli Aromi di Fumo: Campionamento, Controlli Documentali e di Identità	REV. 0.0	Pagina 4/20

Scopo della presente procedura è attuare il Piano di campionamento emanato dalla Regione Basistica con nota del 24.04.2020 n. 66175 valevole per il quinquennio 2020-2024 che prevede, fra l'altro, l'adozione della presente procedura cui i Tecnici della Prevenzione dovranno attenersi nel corso delle ispezioni e con particolare riferimento ai controlli documentai e di identità.

3. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il campo di applicazione della la procedura è dettato dall'art. 1, paragrafo 1, lettera a) del Reg. (UE) 625/2017 inerente i Controlli Ufficiali, in esecuzione alla nota del Ministero della Salute prot. DIGISAN 6614-P-27/02/2020, nonché all'allegato III del Reg. (CE) n. 1334/2008.

4. RIFERIMENTI NORMATIVI E DOCUMENTALI

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.

a) 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 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 l'attenzione dovrà ricadere 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.

 azienda sanitaria locale matera	PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA	COD: PO-DPVSU-05-13	
	Piano Regionale riguardante il Controllo Ufficiale degli Additivi e degli Aromi Alimentari, ivi compresi gli Aromi di Fumo: Campionamento, Controlli Documentali e di Identità	REV. 0.0	Pagina 5/20

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.

Oltre alle restrizioni ivi riportate giova rammentare l'obbligo di alcune prescrizioni poste dall'**articolo 23 del regolamento (CE) N. 1333/2008 "additivi"** che per la categoria 11.4 "Edulcoranti da tavola" impone la presenza sull'etichetta di tali edulcoranti contenenti polioli e/o aspartame e/o sale di aspartame-acesulfame delle seguenti avvertenze:

- a) polioli: "un consumo eccessivo può avere effetti lassativi";
- b) aspartame/sale di aspartame-acesulfame: "contiene una fonte di fenilalanina".

Al riguardo si richiamano anche le prescrizioni dell'**articolo 24** e dell'allegato V del regolamento (CE) N. 1333/2008 "additivi" relative all'etichettatura di alcuni alimenti contenenti determinati coloranti alimentari, E102, E104, E110, E122, E124 ed E129 per i quali sono necessarie informazioni addizionali: "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.

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.

b) Aromi alimentari

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

- Regolamento CE n.1334/2008 in seguito regolamento "aromi";
- Regolamento UE n. 872/2012 recante l'elenco delle sostanze aromatizzanti;

 azienda sanitaria locale matera	PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA	COD: PO-DPVSU-05-13	
	Piano Regionale riguardante il Controllo Ufficiale degli Additivi e degli Aromi Alimentari, ivi compresi gli Aromi di Fumo: Campionamento, Controlli Documentali e di Identità	REV. 0.0	Pagina 6/20

- 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 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

 azienda sanitaria locale matera	PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA	COD: PO-DPVSU-05-13	
	Piano Regionale riguardante il Controllo Ufficiale degli Additivi e degli Aromi Alimentari, ivi compresi gli Aromi di Fumo: Campionamento, Controlli Documentali e di Identità	REV. 0.0	Pagina 7/20

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).

c) Aromi di 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.

 azienda sanitaria locale matera	PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA	COD: PO-DPVSU-05-13	
	Piano Regionale riguardante il Controllo Ufficiale degli Additivi e degli Aromi Alimentari, ivi compresi gli Aromi di Fumo: Campionamento, Controlli Documentali e di Identità	REV. 0.0	Pagina 8/20

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.

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.

 azienda sanitaria locale matera	PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA	COD: PO-DPVSU-05-13	
	Piano Regionale riguardante il Controllo Ufficiale degli Additivi e degli Aromi Alimentari, ivi compresi gli Aromi di Fumo: Campionamento, Controlli Documentali e di Identità	REV. 0.0	Pagina 9/20

5. ABBREVIAZIONI, 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".

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
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
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"
Controllo documentale	la verifica dei certificati ufficiali, degli attestati ufficiali e degli altri documenti, compresi i documenti di natura commerciale, che devono accompagnare la partita (Regolamento UE 625/2017)
Controllo di identità	un esame visivo per verificare che il contenuto e l'etichettatura di una partita, inclusi marchi sugli animali, sigilli e mezzi di trasporto, corrispondano alle informazioni contenute nei certificati ufficiali, negli attestati e negli altri documenti ufficiali di accompagnamento (Regolamento UE 625/2017)
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

 azienda sanitaria locale matera	PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA	COD: PO-DPVSU-05-13	
	Piano Regionale riguardante il Controllo Ufficiale degli Additivi e degli Aromi Alimentari, ivi compresi gli Aromi di Fumo: Campionamento, Controlli Documentali e di Identità	REV. 0.0	Pagina 10/20

	"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
Sostanza aromatizzante naturale	Articolo 3, comma 2, lettera c) regolamento "aromi"

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
ASL	Azienda Sanitaria Locale
ASP	Azienda sanitaria di Potenza
ASM	Azienda Sanitaria di Matera
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
IZSPB	Istituto Zooprofilattico Sperimentale di Puglia e Basilicata
NAS	Nuclei Antisofisticazioni e Sanità dell'Arma ora denominati Comando Carabinieri per la Tutela della Salute
PCF	Posti di Controllo frontalieri
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

 <p>azienda sanitaria locale matera</p>	PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA	COD: PO-DPVSU-05-13	
	Piano Regionale riguardante il Controllo Ufficiale degli Additivi e degli Aromi Alimentari, ivi compresi gli Aromi di Fumo: Campionamento, Controlli Documentali e di Identità	REV. 0.0	Pagina 11/20

6. PROCESSO/MODALITA' OPERATIVE

ATTIVITA' DI VIGILANZA E CONTROLLO

Ai fini del controllo ufficiale il regolamento UE 625/2017 prevede:

«controllo documentale»: la verifica dei certificati ufficiali, degli attestati ufficiali e degli altri documenti, compresi i documenti di natura commerciale, che devono accompagnare la partita, come previsto dalla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2, all'articolo 56, paragrafo 1, o da atti di esecuzione adottati a norma dell'articolo 77, paragrafo 3, dell'articolo 126, paragrafo 3, dell'articolo 128, paragrafo 1, e dell'articolo 129, paragrafo 1;

«controllo di identità»: un esame visivo per verificare che il contenuto e l'etichettatura di una partita, inclusi marchi sugli animali, sigilli e mezzi di trasporto, corrispondano alle informazioni contenute nei certificati ufficiali, negli attestati e negli altri documenti ufficiali di accompagnamento;

«controllo fisico»: un controllo di animali o merci e, se del caso, controlli degli imballaggi, dei mezzi di trasporto, dell'etichettatura e della temperatura, campionamento a fini di analisi, prova e diagnosi e qualsiasi altro controllo necessario a verificare la conformità alla normativa di cui all'articolo 1, paragrafo 2.

Il Piano Regionale Additivi comprendere in particolare:

- la verifica degli AA ed AR, come materia prima presso gli impianti di produzione/confezionamento/deposito e/o presso gli utilizzatori;
- 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".

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	Es. Verifica certificati ufficiali	Es. 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	Es. Esame visivo per verificare il contenuto e l'etichettatura di una partita	Es. 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

I controlli documentali e di identità degli additivi ed aromi alimentari, come materie prime, saranno 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.

 azienda sanitaria locale matera	PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA	COD: PO-DPVSU-05-13	
	Piano Regionale riguardante il Controllo Ufficiale degli Additivi e degli Aromi Alimentari, ivi compresi gli Aromi di Fumo: Campionamento, Controlli Documentali e di Identità		REV. 0.0
		Pagina 12/20	

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**.

Il numero minimo di controlli documentali e di identità è riportato nella tabella seguente:

ENTE	ADDITIVI		AROMI	
	N° CONTROLLI DOCUMENTALI	N° CONTROLLI DI IDENTITÀ	N° CONTROLLI DOCUMENTALI	N° CONTROLLI DI IDENTITÀ
ASM - SIAN	1	1	1	1

Per queste due tipologie di controllo si ribadisce che **si dovrà accertare il rispetto delle prescrizioni sull'**etichettatura** e sulla **rintracciabilità****.

a) 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 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.

b) 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;
- 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).

c) Controlli degli aromi alimentari come materia prima

 azienda sanitaria locale matera	PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA	COD: PO-DPVSU-05-13	
	Piano Regionale riguardante il Controllo Ufficiale degli Additivi e degli Aromi Alimentari, ivi compresi gli Aromi di Fumo: Campionamento, Controlli Documentali e di Identità	REV. 0.0	Pagina 13/20

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).

d) 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 caffea);
- prodotti alimentari contenenti sostanze aromatizzanti che necessitano di specifiche avvertenze sanitarie in etichetta (ad esempio l'acido glicirizico);
- prodotti alimentari destinati a fasce vulnerabili di popolazione (es. alimenti consumati dai bambini);
- prodotti alimentari di particolare interesse produttivo a livello territoriale;
- prodotti alimentari oggetto di allerta negli anni precedenti.

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.

a) 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).

Tali additivi devono essere campionati in via prioritaria.

 azienda sanitaria locale matera	PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA	COD: PO-DPVSU-05-13	
	Piano Regionale riguardante il Controllo Ufficiale degli Additivi e degli Aromi Alimentari, ivi compresi gli Aromi di Fumo: Campionamento, Controlli Documentali e di Identità	REV. 0.0	Pagina 14/20

b) 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.

c) 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.

d) 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 caffei na, teobromina).

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

	PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA	COD: PO-DPVSU-05-13	
	Piano Regionale riguardante il Controllo Ufficiale degli Additivi e degli Aromi Alimentari, ivi compresi gli Aromi di Fumo: Campionamento, Controlli Documentali e di Identità		REV. 0.0
		Pagina 15/20	

7. MATRICE DELLE RESPONSABILITA'

ATTIVITA'	FUNZIONE	Dirigente Medico	Tecnico della Prevenzione	Coordinatore
Programmazione dell'attività di campionamento ed ispezione e verifica	R	C	C	
Esecuzione dell'attività di campionamento ed ispezione	I	R		I
Organizzazione dell'attività	R	C		R

R: Responsabile C: Coinvolto I: Informato

 azienda sanitaria locale matera	PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA	COD: PO-DPVSU-05-13	
	Piano Regionale riguardante il Controllo Ufficiale degli Additivi e degli Aromi Alimentari, ivi compresi gli Aromi di Fumo: Campionamento, Controlli Documentali e di Identità		REV. 0.0 Pagina 16/20

8. ALLEGATI

Allegato 1

Sezione A

ANALITA	MATRICE	SIAN ASM
Arsenico – Piombo – Mercurio	E 322 - Lecitine AA tal quale	
Arsenico – Piombo – Mercurio - Cadmio	E 120 - Acido carminico, carminio AA tal quale	1 Apr
Arsenico – Piombo – Mercurio - Cadmio	E 160b - Annatto, bissina, norbissina AA tal quale	
E 100 – E 180 Coloranti (solo quelli consentiti dal Reg. 1333/2008 nella categoria 14.1.4)	14.1.4: Bevande aromatizzate	1 Giu
E 950 – E 962 Edulcoranti (solo quelli consentiti dal Reg. 1333/2008 nella categoria 14.1.4)		
E 200/E202 Acido sorbico e sorbato di potassio E 210 – E 213 Acido benzoico e suoi Sali	04.2.5: Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi	1 Lug
E 200/E202 Acido sorbico e sorbato di potassio	04.2.2: Ortofrutticoli sottaceto, sott'olio o in salamoia	
E 950 – E 962 Edulcoranti (solo quelli consentiti dal Reg. 1333/2008)	05.2: Altri prodotti di confetteria, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito 05.3: Gomme da masticare (chewing-gum)	1 Set
E 220 – E 228 Anidride solforosa e suoi Sali		
E 300 – 302 Acido ascorbico e suoi sali	09.1.2: Molluschi e crostacei non trasformati	
E 249 – E 252 Nitriti, nitrati E 100 – E 180 Coloranti (da ricercare solo E 129, E 133, E 155)	08.1: Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004	
E 249 – E 252 Nitriti, nitrati	08.2: Preparazioni di carni quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004 08.3: Prodotti a base di carne	

Sezione B

	AR TAL QUALE	PRODOTTO ALIMENTARE
REGIONE BASILICATA	2	8

 azienda sanitaria locale matera	PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA	COD: PO-DPVSU-05-13	
	Piano Regionale riguardante il Controllo Ufficiale degli Additivi e degli Aromi Alimentari, ivi compresi gli Aromi di Fumo: Campionamento, Controlli Documentali e di Identità	REV. 0.0	Pagina 17/20

Allegato 2

LOGO ASL

Dipartimento Prevenzione.....
U.O.....
Direttore.....
Via.....tel.....
PEC.....



DIPARTIMENTO POLITICHE
DELLA PERSONA
UFFICIO VETERINARIO E
IGIENE DEGLI ALIMENTI

VERBALE UNICO DI PRELIEVO

VERBALE N. _____ DEL _____

MOTIVO CAMPIONAMENTO:

Piano Campionamenti Sicurezza Alimentare (indicare il Piano regionale) _____

(VIG non VIG)

STRATEGIA CAMPIONAMENTO: Pianificazione ordinaria (**ST20A**) Su sospetto a seguito di non conformità (**ST30A**)

FASE FILIERA (*sampMatCode.gen*) PRODUZIONE (AIT01) DISTRIBUZIONE (AIT02)

*RAGIONE SOCIALE

Via _____ Città _____ Tel./Fax _____

Indirizzo PEC _____

*P.IVA / C. F. oppure N. Reg/Ric _____

RESPONSABILE:

Cognome _____ Nome _____ Nato a _____ il _____
Domiciliato a _____ Via _____ Qualifica _____

PRESENTE ALL'ISPEZIONE:

Cognome _____ Nome _____ Nato a _____ il _____
Domiciliato a _____ Via: _____

Qualifica: _____ il quale si impegna a consegnare il presente verbale all'OSA sopra riportato

L'anno _____ addì _____ del mese di _____ alle ore _____

I _____ sottoscritt,

si è/sono presentati presso _____ sito nel Comune di _____ alla via/piazza _____ n° _____ della Ditta sopra indicata.

Dopo essersi qualificato/i ed aver motivato la visita in presenza del Sig/ra _____ qualificatosi come sopra riportato, hanno proceduto al prelievo di N. ____ CAMPIONE DI (descrizione dettagliata ed eventuale indicazione del nome commerciale) _____

Lotto _____ Scadenza / TMC _____ Vita commerciale (shelf-life) gg..n. _____
 confezioni originali (integre non integre) allo stato sfuso preincartate aperte al momento del prelievo.

Ditta produttrice: _____ con Sede Legale _____

Ditta distributrice: _____ con Sede Legale _____

Acquistato in data _____ con DdT n° _____

Adottando le dovute precauzioni di asepsi ed utilizzando le seguenti modalità di campionamento:

da una quantità di Kg/litri/n. _____ conservata a temperatura di _____ all'interno di _____ e contrassegnata con cartello di messa in vendita /Etichetta riportante le seguenti diciture (si allega etichetta originale/fotocopia) _____;

si è proceduto a prelevare N. ____ campione rappresentativo: deteriorabile non deteriorabile deteriorabilità da determinarsi.

Il campione è suddiviso:

1° in aliquota unica. Il campione è stato prelevato in aliquota unica a causa di quantità insufficiente alla formazione delle

 azienda sanitaria locale matera	PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA	COD: PO-DPVSU-05-13	
	Piano Regionale riguardante il Controllo Ufficiale degli Additivi e degli Aromi Alimentari, ivi compresi gli Aromi di Fumo: Campionamento, Controlli Documentali e di Identità	REV. 0.0	Pagina 18/20

aliquote di legge *MOTIVO data di scadenza prossima (≤ 10 giorni) al momento del campionamento* MOTIVO conservabilità del prodotto ≤ 10 gg.

2° in n. _____ aliquote. Le n. _____ aliquote sono contraddistinte dalle lettere _____

La/le aliquote sono poste in buste di plastica autosigillanti e antimanomissione o buste di plastica sigillate con sigillo metallico/fascette in plastica e cartellino; su ciascuna busta o cartellino sono riportati i dati identificativi del campione, data prelievo e firma dei presenti verbalizzanti. La/le aliquote di cui sopra pesano al lordo /al netto A _____ Kg., B _____ Kg., C _____ Kg., D _____ Kg., E _____ Kg.

Ogni aliquota è composta da n. _____ Unità Campionarie poste in buste sterili, contenitori sterili, confezioni originali.

Le Unità Campionarie di cui sopra pesano _____ g ciascuna

La merce è stata posta sotto vincolo sanitario in attesa del risultato di analisi sequestrata con verbale n. _____ del _____ Copia del verbale e l'aliquota contrassegnata con _____ vengono consegnati al Sig. _____ Eventuali allegati e/o dichiarazioni _____

Le restanti aliquote vengono inviate, insieme con n. _____ copie del presente, al Laboratorio IZS Puglia e Basilicata

sede _____ Via _____ mantenute durante il trasporto in stato di congelamento/surgelamento refrigerazione a temperatura di _____ T. ambiente

altro _____

Per gli alimenti deteriorabili, in caso di non conformità della prima analisi, sarà cura del Laboratorio comunicare agli interessati, luogo data ed ora della ripetizione dell'analisi difforme ai sensi del D.lvo123/93

1. ANALISI RICHIESTE:

- Analisi Microbiologiche (NON dettagliare le analisi)
- Analisi Chimiche (DETTAGLIARE le analisi come indicate nel Piano)

ALTRÉ RICHIESTE: (Motivare se diverse da quanto programmato nel Piano)

2. TIPOLOGIA PRODOTTO:

Pronto al consumo o no (sampMatCode.Use): da compilare solo per analisi microbiologiche

Ready To Eat (RTE - compresi da consumarsi crudi) (A07VP) Non Ready To Eat cod. (A07VQ)

Prodotti carni: Da consumarsi crudi Da sottoporre a cottura

Prodotti lattiero-caseari: Da latte crudo Da latte pastorizzato Da latte a trattamento inferiore alla pastorizzazione

Comunicazioni agli interessati

Sentito il laboratorio di riferimento si comunica, con il presente verbale, alle parti interessate che il giorno _____ alle ore _____ presso il Laboratorio _____ sito in _____ Via _____

si provvederà: avvio analisi irripetibile ai sensi dell'art 223 del D.Lgs. 28/07/1989 n. 271 sul campione per prodotto:

disponibile in quantità insufficiente alla formazione delle aliquote di legge data di scadenza prossima (≤ 10 giorni) al momento del campionamento conservabilità ≤ 10 giorni.

L'interessato e/o persona/e di sua fiducia, appositamente designate, possono presenziare alla preparazione del campione e/o all'avvio delle analisi

Visto letto e sottoscritto in data e luogo di cui sopra

LA DITTA O CHI PER ESSA

I VERBALIZZANTI

Per il Laboratorio

Il campione è consegnato presso il laboratorio _____ in data _____ ora _____ alla temperatura di trasporto di _____ rilevata con termometro del laboratorio

Firma di chi consegna

Firma di chi accetta

Allegato 3

 azienda sanitaria locale matera	PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA	COD: PO-DPVSU-05-13	
	Piano Regionale riguardante il Controllo Ufficiale degli Additivi e degli Aromi Alimentari, ivi compresi gli Aromi di Fumo: Campionamento, Controlli Documentali e di Identità	REV. 0.0	Pagina 19/20

**CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ADDITIVI ALIMENTARI TAL QUALI E NEI PRODOTTI ALIMENTARI –
progCode VIG001AD**

Allegato al verbale di prelevamento n° _____ (*numVerbale*)
del...../...../..... (*sampDate*)

1. Strategia utilizzata per il campionamento del prodotto (*progsampStrategy*). Gli unici valori ammessi, presenti nella lista **SAMPSTR** dell'anagrafica VIG, sono:
 - pianificazione ordinaria (**ST20A**)
 - su sospetto, a seguito di non conformità (**ST30A**)

2. Metodo di campionamento (*sampMethod*). Gli unici valori ammessi sono presenti nella lista **SAMPMD** dell'anagrafica VIG
-
-

3. Punto della filiera di produzione in cui il campione è stato prelevato (*sampPoint*). Gli unici valori ammessi sono presenti nella lista **SMPNT_VIG** dell'anagrafica VIG
-
-

4. Informazioni sui trattamenti e lavorazioni utilizzati nella produzione del prodotto (*sampMatCode_process*). Gli unici valori ammessi sono presenti nella lista **MTX.Process** dell'anagrafica VIG
-
-

5. Classe legislativa per gli additivi alimentari (*sampMatCode_legis*). Gli unici valori ammessi sono presenti nella lista **MTX.Legis** dell'anagrafica VIG

- Additivo tal quale: **A163R**
- Prodotto alimentare _____

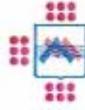
6. Nazione di origine del prodotto campionato *origCountry*
-

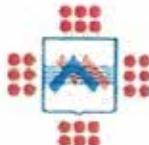
7. Identificativo dell'Operatore del Settore Alimentare (*OSAid*) – Partita iva o codice fiscale
-

I VERBALIZZANTI

DATA

Allegato n. 4

 azienda sanitaria locale matera	PROCEDURA OPERATIVA SANITARIA	COD: PO-DPVSU-05-13	
	Piano Regionale riguardante il Controllo Ufficiale degli Additivi e degli Aromi Alimentari, ivi compresi gli Aromi di Fumo: Campionamento, Controlli Documentali e di Identità	REV. 0.0	Pagina 20/20



*Dipartimento di Prevenzione Collettiva della Salute Umana
 U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione
 Direttore: Dott. Antonio Martemucci
 Via Montescaglioso – 75100 Matera Tel.:0835253602
 PEC: asmbasilicata@cert.ruparbasilicata.it*

Verbale di rilievo ispettivo n. _____

L'anno _____ addì _____ del mese di _____ alle ore _____ i sottoscritti Dott. _____ e Dott. _____, T.d.P. in servizio presso l'U.O.C. Igiene degli Alimenti e della Nutrizione dell'ASM, si sono recati per quanto di esclusiva competenza, presso l'attività _____ nel Comune di _____, via _____ gestita dalla _____ sede legale: _____ - PEC: _____, di cui è Legale rappresentante il Sig. _____ nato a _____ il _____ ed ivi residente _____ // Nell'ambito di esecuzione del Piano Regionale di Controllo Ufficiale degli Additivi e degli Aromi Alimentari, in presenza del Sig. _____ nato a _____ il _____ e residente in _____ via _____ con qualifica di _____, i verbalizzanti dopo aver declinato le proprie generalità e spiegato i motivi della visita, nell'ambito del Controllo Ufficiale ai sensi del Reg. UE 625/2017 effettuano:

AUDITO	ISPEZIONE []	Campionamento []	su domanda []	su segnalazione []	Programmata []	follow UP [] su N.G. rilevate con SCU in data: _____
						esito verifica: [] regolare [] NON REGOLARE

Per la verifica dell'applicazione :

[] del Reg. CE n. 1333/08 - Additivi e Aromi	[] del Reg. CE n. 1334/08 - Additivi e Aromi	[] del Reg. UE 1321/2013 - Aromi di fumo	[] Reg. (CE) 2065/2003 - Aromi di fumo
---	---	---	---

Ispezione		Verifiche	Valutazione	FASI CONTROLLATE
1	Controllo documentale	1. Prescrizioni generali etichettatura Reg. (CE) 1333/08; 1334/08	[] Conforme [] non Conforme	[] Utilizzo presso OSA - [] Produzione [] Deposito - [] Confezionamento
2	Controllo di identità	1. Esame visivo del contenuto	[] Conforme [] non Conforme	[] Utilizzo presso OSA - [] Produzione [] Deposito - [] Confezionamento
		2. Etichettatura	[] Conforme [] non Conforme	[] Utilizzo presso OSA - [] Produzione [] Deposito - [] Confezionamento
		3. Documentazione di accompagnamento: DDT n. DA00003265 del 21.04.2020 (verb. Camp. 17MT)	[] Conforme [] non Conforme	[] Utilizzo presso OSA - [] Produzione [] Deposito - [] Confezionamento
3	Rintracciabilità	1. Riferimento documentale	[] Conforme [] non Conforme	Procedura rintracciabilità alimenti Rev.3 del 12.10.2015 allegata al Manuale HACCP Ed. 01, rev. 1 del 18.11.2019

Fatto, letto, confermato e sottoscritto in data odierna alle ore 13:00, luogo di cui sopra redatto in duplice copia di cui una viene rilasciata all'interessato e l'altra trattenuta per gli eventuali ulteriori atti d'Ufficio.

LA DITTA

I VERBALIZZANTI