



Autonome Provinz Bozen
Provincia autonoma di Bolzano
Provincia autonoma de Bulsan
SÜDTIROL · ALTO ADIGE

**Amt für Prävention, Gesundheitsförderung und
öffentliche Gesundheit**

**Ufficio Prevenzione, Promozione della salute e
Sanità pubblica**

Bolzano, 04.03.2026

Redatto da:
Mattia Lösche
0471 418177-60
mattia.loesche@provincia.bz.it

Azienda sanitaria dell'Alto Adige
Servizio di Igiene degli Alimenti e della
Nutrizione - SIAN
Via Amba Alagi 33
39100 Bolzano (BZ)
PEC: sian@pec.sabes.it

Azienda sanitaria dell'Alto Adige
Servizio Veterinario
Via Laura Conti 4
39100 Bolzano (BZ)
PEC: vet@pec.sabes.it

Provincia autonoma di Bolzano
Laboratorio Analisi alimenti e sicurezza dei
prodotti
Via Amba Alagi 5
39100 Bolzano (BZ)
EMAIL: labalimenti@provincia.bz.it

Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie
SCT6 Bolzano - Via Laura Conti 4
39100 Bolzano (BZ) - Viale dell'Università 10
SCS2 Chimica
35020 Legnaro (PD)
PEC: izsvenezie@legalmail.it

Zur Kenntnis / Per conoscenza:
Ministero della Salute
Direzione Generale dell'igiene e della sicurezza
alimentare - Ufficio 6
Viale Giorgio Ribotta, 5
00144 Roma (RM)
PEC: dgsan@postacert.sanita.it

Istituto Superiore di Sanità
Dipartimento sanità pubblica veterinaria e
sicurezza alimentare
Viale Regina Elena, 299
00161 Roma (RM)
PEC: sanv@pec.iss.it

Provincia autonoma di Bolzano
Ufficio Frutti-viticultura
Palazzo 6 - Peter Brugger, via Brennero 6
39100 Bolzano (BZ)
EMAIL: frutti-viticultura@provincia.bz.it

Amt für Prävention, Gesundheitsförderung und
öffentliche Gesundheit
Landhaus 12, Kanonikus-Michael-Gamper-Straße 1,
39100 Bozen
praevention@provinz.bz.it
www.provinz.bz.it

Ufficio Prevenzione, Promozione della salute e
Sanità pubblica
Palazzo 12, via Canonico Michael Gamper 1, 39100
Bolzano
prevenzione@provincia.bz.it
www.provincia.bz.it

Ofize Prevenziun, Promoziun dla sanité y Sanité
pubblica
Palaz provinziel 12, via Canonico Michael Gamper 1,
39100 Bulsan
prevenzione@provincia.bz.it
www.provinzia.bz.it

Comando Carabinieri per la Salute
N.A.S. di Trento
Largo Porta Nuova, 9
38120 Trento (TN)
PEC: stn34356@pec.carabinieri.it

ICQRF San Michele
Via E. Mach, 2
38010 San Michele all'Adige (TN)
PEC: aoo.icqrf.ne@pec.masaf.gov.it

Azienda sanitaria dell'Alto Adige
Direttore Generale
Christian Kofler
Via Thomas Alva Edison 10/D
39100 Bolzano (BZ)
PEC: dg@pec.sabes.it

Azienda sanitaria dell'Alto Adige
Direttore sanitario
Josef Widmann
Via Thomas Alva Edison 10/D
39100 Bolzano (BZ)
PEC: ds@pec.sabes.it

Azienda sanitaria dell'Alto Adige
Direttrice Tecnico Assistenziale
Marianne Siller
Via Thomas Alva Edison 10/D
39100 Bolzano (BZ)
EMAIL: pd@sabes.it

Provincia autonoma di Bolzano
Direttrice della Ripartizione Salute
Laura Schrott
Palazzo 12-Via Canonico Michael Gamper 1
39100 Bolzano (BZ)
EMAIL: salute@provincia.bz.it

**Nationaler Plan zur amtlichen Kontrolle der
Lebensmittelzusatzstoffe und -aromen als
Ausgangsstoffe und in Lebensmitteln,
einschließlich der Raucharomastoffe - Jahre
2025-2027**

**Landesplan 2025-2027
Aktualisierung 2026**

**Piano nazionale di controllo ufficiale degli additivi e
aromi alimentari come materia prima e negli
alimenti comprese le sostanze aromatizzanti di
affumicatura - Anni 2025-2027**

**Piano provinciale 2025-2027
Revisione anno 2026**

0. Chronologie des Dokuments

Mit Schreiben Nr. 0005029-06/02/2025 hat das
Amt 6 der Generaldirektion für Hygiene und
Lebensmittelsicherheit (D.G.I.S.A.) des

0. Cronologia del documento

Con nota n. 0005029-06/02/2025 l'Ufficio 6 della
Direzione Generale dell'Igiene e della Sicurezza
Alimentare (D.G.I.S.A.) del Ministero della Salute, ha

Gesundheitsministeriums den zuständigen Ressorts der Regionen und Autonomen Provinzen sowie anderen zuständigen Behörden den im Betreff genannten Nationalen Plan übermittelt.

Am Ende des ersten Jahres der Umsetzung des Nationalen Plans hat das Amt 6 der Generaldirektion für Hygiene und Lebensmittelsicherheit (D.G.I.S.A.) des Gesundheitsministeriums zur Verbesserung der Anwendung des Plans einige Änderungen für angebracht gehalten, die mit LNR abgestimmt wurden.

Diese Änderungen wurden im Schreiben Nr. 0048865-05/12/2025 mit dem Betreff „Erste Aktualisierung des nationalen Plans zur amtlichen Kontrolle der Lebensmittelzusatzstoffe und -aromen als Rohstoffe und in Lebensmitteln, einschließlich der Raucharomastoffe - Jahre 2025-2027“ veröffentlicht, der von oben genanntem Amt des Gesundheitsministeriums an die Technische Koordinierungsstelle der Kommission für Gesundheitsvorsorge und öffentliche Gesundheit übermittelt wurde.

In der Folge übermittelte das Amt 6 der Generaldirektion für Hygiene und Lebensmittelsicherheit (D.G.I.S.A.) des Gesundheitsministeriums mit Schreiben Nr. 0006683 -18/02/2026 die offizielle Version der ersten Aktualisierung des oben genannten nationalen Plans an die zuständigen Ressorts der Regionen und Autonomen Provinzen sowie an andere zuständige Behörden.

Dementsprechend wurde diesem Dokument das Kapitel 0 (Chronologie des Dokuments) hinzugefügt und die Kapitel 4 (Aufteilung der Zuständigkeiten), 5 (Planung der Kontrollen), 6 (Management der Probenahmen und Analysen), 8 (Übermittlung der Kontrollergebnisse) sowie das Probenahmeblatt (SCHEDA CAMPIONAMENTI) wurden aktualisiert.

1. Einleitung

Der „Nationale Plan“ ist vom „Coordinamento Interregionale – Area Prevenzione e Sanità pubblica della Commissione Salute“

inviato ai competenti Assessorati delle Regioni e delle Province autonome ed altre autorità competenti, il Piano nazionale meglio specificato in oggetto.

Al termine del primo anno di attuazione del Piano nazionale, al fine di migliorarne l'applicazione, l'Ufficio 6 della Direzione Generale dell'Igiene e della Sicurezza Alimentare (D.G.I.S.A.) del Ministero della Salute, ha ritenuto opportuno apportare alcune modifiche condivise con il LNR.

Tali modifiche sono state riportate nella nota n. 0048865-05/12/2025 recante oggetto: “Revisione 1 del Piano nazionale di controllo ufficiale degli additivi e aromi alimentari come materia prima e negli alimenti comprese le sostanze aromatizzanti di affumicazione 2025-2027” trasmessa dal summenzionato Ufficio del Ministero della Salute al Coordinamento tecnico Commissione Salute Area Prevenzione e Sanità Pubblica.

Successivamente, con nota n. 0006683-18/02/2026 l'Ufficio 6 della Direzione Generale dell'Igiene e della Sicurezza Alimentare (D.G.I.S.A.) del Ministero della Salute, ha inviato ai competenti Assessorati delle Regioni e delle Province autonome ed altre autorità competenti, la versione ufficiale della prima revisione del Piano nazionale meglio specificato in oggetto.

Di conseguenza, al presente documento è stato aggiunto il capitolo 0. (Cronologia del documento) e sono stati aggiornati i capitoli 4. (Ripartizione delle competenze), 5. (Pianificazione dei controlli), 6. (Gestione campionamento e analisi), 8. (Trasmissione dei risultati dei controlli) e la SCHEDA CAMPIONAMENTI.

1. Introduzione

Il Piano nazionale è stato approvato dal “Coordinamento Interregionale - Area Prevenzione e Sanità pubblica della Commissione Salute”, e

(Interregionale Koordinierungsstelle - Bereich Prävention und öffentliche Gesundheit des Gesundheitsausschusses) genehmigt worden und gilt daher in der Provinz Bozen zusammen mit dem vorliegenden Dokument.

Der Nationale Plan 2025-2027 baut auf den in den vorausgegangenen Jahren gewonnenen Erkenntnissen auf, bezieht identifizierte Schwachstellen sowie gesetzliche Neuerungen im Bereich der **Lebensmittelzusatzstoffe** ein und weitet die Kontrolltätigkeit auch auf den Bereich der **Lebensmittelaromen** aus.

Der Nationale Plan konzentriert sich auf Lebensmittelzusatzstoffe als Ausgangsstoffe, Aromen als Ausgangsstoffe, Raucharomastoffe oder „Rauch-Aromen“ als Ausgangsstoffe sowie auf Lebensmittelprodukte, die Lebensmittelzusatzstoffe und/oder Lebensmittelaromen enthalten, mit dem Ziel, die Einhaltung der Rechtsvorschriften zu überprüfen und die Verbraucherexposition zu bewerten.

2. Zielsetzungen und einschlägige Rechtsvorschriften

Um ein hohes Maß an Schutz der menschlichen Gesundheit und der Verbraucherinteressen zu gewährleisten und die Lebensmittelsicherheit sicherzustellen, schreibt das EU-Recht auch Kontrollen im Bereich der Lebensmittelzusatzstoffe und -aromen vor.

Der Nationale Kontrollplan richtet sich insbesondere:

- an die territorial zuständigen Gesundheitsbehörden mit dem Ziel, ihnen einheitliche Kriterien für die Planung und Durchführung der Kontrollen vorzugeben;
- an das benannte Labor zur Durchführung der Analysen.

Einige der Ziele des Nationalen Plans sind:

- Bereitstellung eines einheitlichen und gemeinsam genutzten Instruments zur Planung und Koordinierung der amtlichen Kontrolltätigkeiten im Land;
- Planung und Koordinierung von Maßnahmen zur Überprüfung der Einhaltung der Rechtsvorschriften sowie zur Erhebung von Daten zur Bewertung der Verbraucherexposition; diese Daten werden

pertanto si applica in Provincia di Bolzano assieme al presente documento.

Il Piano nazionale 2025-2027 tiene conto delle esperienze maturate nel corso degli anni precedenti, delle criticità emerse e degli aggiornamenti normativi nel settore degli **additivi alimentari** ed estende i controlli anche al settore degli **aromi alimentari**.

Il Piano nazionale pone l'attenzione su additivi alimentari come materie prime, aromi come materie prime, sostanze aromatizzanti di affumicatura o "Aromi di fumo" come materie prime e prodotti alimentari contenenti additivi e/o aromi alimentari, con l'obiettivo di verificarne la conformità alla norma e valutarne l'esposizione dei consumatori.

2. Obiettivi e normativa di riferimento

Al fine di fornire un elevato livello di tutela della salute umana e degli interessi dei consumatori e di garantire la sicurezza alimentare, la normativa dell'Unione impone il controllo anche in materia di additivi ed aromi alimentari.

In particolare, il Piano nazionale è indirizzato:

- alle Autorità sanitarie locali territorialmente competenti con la finalità di indicare loro, criteri uniformi per la programmazione e l'esecuzione dei controlli;
- al laboratorio designato, per l'effettuazione delle analisi.

Alcuni degli obiettivi del Piano nazionale sono:

- disporre di uno strumento unico e condiviso per la programmazione ed il coordinamento sul territorio delle attività del controllo ufficiale;
- programmare e coordinare attività volte alla verifica della conformità alla normativa ed alla raccolta di dati di per la valutazione dell'esposizione del consumatore; tali dati saranno utilizzati anche per l'attività prevista

auch im Zusammenhang mit der in der Empfehlung (EU) 2023/965 vorgesehenen Methode für die Überwachung der Aufnahme von Lebensmittelzusatzstoffen und Lebensmittelaromen verwendet;

- Verbesserung des Informationsflusses von den Regionen und den Autonomen Provinzen Trient und Bozen zur zentralen Behörde;
- Ermöglichung der Überprüfung der gewonnenen Daten und gegebenenfalls Anpassung der Kontrolltätigkeiten;
- Festlegung einheitlicher Kriterien für die Planung der im jeweiligen Zuständigkeitsbereich durchgeführten Kontrolltätigkeiten, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten.

Nachfolgend sind die Bestimmungen aufgeführt, die die im Nationalen Plan behandelten Bereiche im Einzelnen regeln:

Im Bereich der LEBENSMITTELZUSATZSTOFFE (ZS):

1. Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 über ein einheitliches Zulassungsverfahren für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen;
2. Verordnung (EG) Nr. 1333/2008, die die allgemeinen Anforderungen an die sichere Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen festlegt und die EU-Liste der zugelassenen Lebensmittelzusatzstoffe mit den jeweiligen Verwendungsbedingungen enthält (nachfolgend „Zusatzstoff-Verordnung“);
3. die „Zusatzstoff-Verordnung“ gilt nicht für Verarbeitungshilfsstoffe. Es wird daher empfohlen, das erläuternde Schema in den Unterlagen des „*Training Course on Food Improvement Agents*“ der EU-Kommission von 2024 zu konsultieren;
4. Verordnung (EU) Nr. 231/2012 über die Reinheitskriterien für Lebensmittelzusatzstoffe.

Im Bereich der AROMEN (AR):

1. Verordnung (EG) Nr. 1331/2008 über ein einheitliches Zulassungsverfahren für Lebensmittelzusatzstoffe, -enzyme und -aromen;
2. Verordnung (EG) Nr. 1334/2008, die die allgemeinen Anforderungen an die sichere Verwendung von Aromen festlegt und Begriffsbestimmungen für die verschiedenen

dalla Raccomandazione (UE) 965/2023 relativa alla metodologia per il monitoraggio dell'assunzione di additivi alimentari e di aromi alimentari;

- migliorare il flusso di informazioni dalle Regioni e Province Autonome di Trento e Bolzano all'Autorità centrale;
- consentire il riesame dei dati ottenuti ed un eventuale adattamento delle attività di controllo;
- indicare criteri uniformi per la pianificazione delle attività di controllo svolte sul territorio di competenza per garantire la sicurezza alimentare.

Si riportano di seguito i provvedimenti che disciplinano in modo specifico i settori oggetto del Piano nazionale:

in materia di ADDITIVI (AA):

1. regolamento (CE) 1331/2008 che istituisce una procedura di autorizzazione comune per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari;
2. regolamento (CE) 1333/2008 che stabilisce i requisiti generali per l'uso in sicurezza degli additivi alimentari e contiene l'elenco UE degli additivi alimentari autorizzati con le relative condizioni d'uso, in seguito regolamento "Additivi";
3. il regolamento "Additivi" non si applica ai coadiuvanti tecnologici, per questo si ritiene utile consultare lo schema esplicativo ripreso dai documenti del "*Training Course on Food Improvement Agents*" organizzato dalla CE nel 2024;
4. regolamento (UE) 231/2012 concernente i requisiti di purezza degli additivi alimentari;

in materia di AROMI (AR):

1. regolamento (CE) 1331/2008 che istituisce una procedura di autorizzazione comune per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari;
2. regolamento (CE) 1334/2008 che stabilisce i requisiti generali per l'uso sicuro degli aromi e fornisce definizioni per i diversi tipi di aromi, in seguito "regolamento aromi";

Aromakategorien enthält (nachfolgend „Aromen-Verordnung“).

Im Bereich der RAUCHAROMASTOFFE (RA), definiert in der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008:

1. Verordnung (EG) Nr. 2065/2003, die ein europäisches Verfahren zur Sicherheitsbewertung und Zulassung von Raucharomastoffen für die Verwendung in oder auf Lebensmitteln festlegt;
2. Verordnung (EG) Nr. 627/2006 über Qualitätskriterien für validierte Analysenverfahren;
3. Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1321/2013 über die Liste zugelassener Primärprodukte für die Herstellung von Raucharomen;
4. Durchführungsverordnung (EU) 2024/2067, die die Aufhebung aller Raucharomastoffe verfügt. Da diese Stoffe jedoch in einer Vielzahl von Lebensmittelprodukten verwendet werden und oft als Alternative zu traditionellen Räucherprozessen dienen, hat die EU-Kommission Übergangsmaßnahmen eingeführt, um den Lebensmittelunternehmen eine angemessene Frist zur „Anpassung“ ihrer Rezepturen und zur Suche nach Alternativen zu gewähren.

Weiterführende Informationen zu den einschlägigen Rechtsvorschriften finden Sie in den Kapiteln 5, 5.1, 5.2 und 5.3 des Nationalen Plans.

3. Umsetzung des Nationalen Plans auf Landesebene

Zur Umsetzung des Nationalen Plans zur amtlichen Kontrolle der Lebensmittelzusatzstoffe und -aromen als Ausgangsstoffe und in Lebensmitteln, einschließlich Raucharomastoffe, wird der vorliegende Landesplan zur amtlichen Kontrolle der Lebensmittelzusatzstoffe und -aromen als Ausgangsstoffe und in Lebensmitteln, einschließlich Raucharomastoffe, erstellt.

Der Nationale Plan und der Landesplan haben eine Gültigkeit von drei Jahren und beziehen sich auf die Jahre 2025-2027.

Der Text des vorliegenden Landesplans wurde per E-Mail mit dem Departement für Gesundheitsvorsorge, dem Tierärztlichen Dienst und dem Dienst für Hygiene der Lebensmittel und der Ernährung (SIAN) des Südtiroler Sanitätsbetriebes, dem Labor für

in materia di SOSTANZE AROMATIZZANTI DI AFFUMICATURA (AF), definite nel regolamento (CE) 1334/2008:

1. regolamento (CE) 2065/2003 che stabilisce una procedura europea per la valutazione della sicurezza e l'autorizzazione degli aromatizzanti di affumicatura destinati all'uso negli o sugli alimenti;
2. regolamento (CE) 627/2006 sui criteri di qualità per i metodi analitici convalidati;
3. regolamento di esecuzione (UE) 1321/2013 recante l'elenco dei prodotti primari aromatizzanti di affumicatura autorizzati;
4. regolamento di esecuzione (UE) 2067/2024 che dispone la revoca di tutte le sostanze aromatizzanti di affumicatura. Tuttavia, poiché tali prodotti sono ampiamente utilizzati in una vasta gamma di prodotti alimentari e in molti casi sono impiegati in alternativa ai processi di affumicatura tradizionali, sono state introdotte, da parte della CE, misure transitorie per consentire agli operatori del settore alimentare un congruo tempo per "modificare" le ricette dei prodotti alimentari e per trovare delle alternative a tali sostanze.

Per approfondimenti sulla normativa di riferimento, si vedano i Capitoli 5, 5.1, 5.2 e 5.3 del Piano nazionale.

3. Attuazione provinciale del Piano nazionale

In attuazione del Piano nazionale di controllo ufficiale degli additivi e aromi alimentari come materia prima e negli alimenti comprese le sostanze aromatizzanti di affumicatura, si predispose il presente Piano provinciale di controllo ufficiale degli additivi e aromi alimentari come materia prima e negli alimenti comprese le sostanze aromatizzanti di affumicatura.

Il Piano nazionale ed il Piano provinciale hanno valenza triennale e si riferiscono agli anni 2025-2027.

Il testo del presente Piano provinciale è stato condiviso a mezzo posta elettronica con il Dipartimento di Prevenzione, con il Servizio Veterinario e con il Servizio di igiene alimenti e della nutrizione (SIAN) dell'Azienda Sanitaria dell'Alto Adige, con il Laboratorio analisi alimenti e sicurezza

Lebensmittelanalysen und Produktsicherheit der Landesagentur für Umwelt und Klimaschutz sowie mit der komplexen territorialen Struktur SCT6 – Bozen des Instituts für Tierseuchenbekämpfung der Venetien abgestimmt.

4. Aufteilung der Zuständigkeiten

Mit der amtlichen Kontrolltätigkeit von Lebensmittelzusatzstoffen und -aromen als Ausgangsstoffe und in Lebensmitteln, einschließlich der Raucharomastoffe, sind der Dienst für Hygiene der Lebensmittel und der Ernährung (SIAN) sowie der Tierärztliche Dienst des Südtiroler Sanitätsbetriebes betraut. Das von ihnen beauftragte Personal hat die im Nationalen Plan festgelegten Vorgaben, insbesondere jene der Kapitel 10, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4 und 10.5 anzuwenden.

Die Analysen von Lebensmitteln **nicht** tierischen Ursprungs werden vom Labor für Lebensmittelanalysen und Produktsicherheit der Landesagentur für Umwelt und Klimaschutz, in der Folge „Labor“ genannt, durchgeführt. [Es handelt sich dabei um ein gemäß Artikel 37 der Verordnung (EU) 2017/625 benanntes Labor, das die Anforderungen nach Artikel 5 Absatz 1 Buchstabe d) der genannten Verordnung gewährleistet.].

Referentin des Labors ist:
Beatrix Ladurner, Tel. 0471 417125-21
E-Mail: lebensmittellab@provinz.bz.it
PEC: food@pec.prov.bz.it

Das Labor kann bei Bedarf auch andere Labors, die für die Durchführung der oben genannten Analysen benannt sind, in Anspruch nehmen.

Die Lebensmittelproben tierischen Ursprungs werden vom Betrieblichen Tierärztlichen Dienst an die komplexe territoriale Struktur SCT6 - Bozen des Instituts für Tierseuchenbekämpfung der Venetien übergeben.

dei prodotti dell'Agencia provinciale per l'ambiente e la tutela del clima, nonché con la struttura complessa territoriale SCT6 - Bolzano dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie.

4. Ripartizione delle competenze

L'attività di controllo ufficiale degli additivi e aromi alimentari come materia prima e negli alimenti comprese le sostanze aromatizzanti di affumicatura, vengono demandate al Servizio di igiene alimenti e della nutrizione (SIAN) e al Servizio Veterinario dell'Azienda Sanitaria dell'Alto Adige, il cui personale incaricato dovrà applicare quanto definito nel Piano nazionale, con particolare riferimento a quanto previsto dai Capitoli 10, 10.1, 10.2, 10.3, 10.4 e 10.5.

Le analisi sugli alimenti di origine **non** animale saranno effettuate dal Laboratorio analisi alimenti e sicurezza dei prodotti dell'Agencia provinciale per l'ambiente e la tutela del clima (di seguito: Laboratorio). [Si tratta di Laboratorio designato ai sensi dell'articolo 37 del regolamento (UE) 2017/625, allo scopo di assicurare quanto previsto dall'art. 5, paragrafo 1, lettera d) del medesimo regolamento.].

La referente del Laboratorio è:
Beatrix Ladurner, Tel. 0471 417125-21
EMAIL: labalimenti@provincia.bz.it
PEC: food@pec.prov.bz.it

Il Laboratorio può avvalersi, ove necessario, di altri laboratori designati all'effettuazione delle analisi di cui sopra.

I campioni di alimenti di origine animale saranno consegnati dal Servizio Veterinario aziendale alla struttura complessa territoriale SCT6 - Bolzano dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie.

Referentin des Labors der komplexen territorialen Struktur SCT6 - Bozen des Instituts für Tierseuchenbekämpfung der Venetien ist: Michela Rabini, Tel. 0471 633062
E-Mail: mrabini@izsvenezie.it

Die Analysen werden von der komplexen Struktur für Chemie SCS2 des Instituts für Tierseuchenbekämpfung der Venetien am Standort Legnaro (PD) durchgeführt.

Der Referent ist:
Albino Gallina
Tel. 049 8084344
E-Mail: agallina@izsvenezie.it

5. Planung der Kontrollen

In der Provinz Bozen sind in jedem Jahr des Dreijahreszeitraums 2025-2027 folgende Kontrollen durchzuführen:

- 3 Dokumentenprüfungen und/oder Nämlichkeitskontrollen von ZS als solche;
- 3 Probenahmen zur Analyse von ZS als solche;
- **10 Probenahmen zur Analyse von ZS in Lebensmittelprodukten; 2 davon sind für das Jahr 2026 geplant und ersetzen 2 RA-Probenahmen, die auf Landesgebiet schwer zu beschaffen sind;**
- 2 Dokumentenprüfungen und/oder Nämlichkeitskontrollen von AR als solche;
- 2 Probenahme zur Analyse von AR als solche;
- 2 Probenahmen zur Analyse von AR in Lebensmittelprodukten.

5.1. Kontrollen der Zusatzstoffe (ZS), der Aromen (AR) und der Raucharomastoffe (RA)

Die Kontrollen der Zusatzstoffe (ZS), Lebensmittelaromen (AR) und Raucharomastoffe (RA) müssen sich auf die gesamte Lebensmittelkette erstrecken und können folgende Maßnahmen umfassen:

- Dokumentenprüfungen: Überprüfung aller amtlichen Zertifikate und Bescheinigungen sowie anderer Dokumente, einschließlich Handelsdokumenten. Bei den Raucharomastoffen ist der spezifische Produktcode auf Übereinstimmung mit den Angaben im Anhang der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1321/2013 zu überprüfen;
- Nämlichkeitskontrollen: Visuelle Überprüfung einer Sendung auf Übereinstimmung des

La referente del laboratorio della struttura complessa territoriale SCT6 - Bolzano dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie è: Michela Rabini, Tel. 0471 633062
EMAIL: mrabini@izsvenezie.it

Le analisi saranno effettuate dalla Struttura complessa di Chimica SCS2 - dell'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie, sede di Legnaro (PD).

Il referente è:
Albino Gallina
Tel.: 049 8084344
E-mail: agallina@izsvenezie.it

5. Pianificazione dei controlli

In Provincia di Bolzano, nel corso di ciascun anno del triennio 2025-2027, dovranno essere effettuati:

- 3 controlli documentali e/o di identità di AA tal quali;
- 3 campionamenti per analisi di AA tal quali;
- **10 campionamenti per analisi di AA in prodotti alimentari, 2 dei quali sono stati pianificati per l'anno 2026 al posto di 2 campioni di AF tal quali di difficile reperimento sul territorio provinciale;**
- 2 controlli documentali e/o di identità di AR tal quali;
- 2 campionamenti per analisi di AR tal quali;
- 2 campionamenti per analisi di AR in prodotti alimentari.

5.1. Controlli degli additivi (AA), degli aromi (AR) e delle sostanze aromatizzanti di affumicatura (AF)

I controlli degli additivi (AA), degli aromi alimentari (AR) e delle sostanze aromatizzanti di affumicatura (AF) dovranno interessare tutta la filiera alimentare, e potranno includere:

- controlli documentali: verifica di tutti i certificati e attestati ufficiali, nonché degli altri documenti, compresi quelli di natura commerciale. Per le sostanze aromatizzanti di affumicatura occorre verificare il codice univoco del prodotto al fine di poter controllare la conformità alle indicazioni riportate nell'allegato del regolamento di esecuzione (UE) 1321/2013;
- controlli di identità: esame visivo per verificare che il contenuto e l'**etichettatura** di una partita,

Inhalts und der **Kennzeichnung** mit den Angaben in den amtlichen Begleitdokumenten. Die visuelle Überprüfung dient dazu, sicherzustellen, dass die Angaben in den Begleitdokumenten der Sendung, auf der Verpackung oder den Behältnissen mit dem Inhalt und dem Verwendungszweck übereinstimmen: Lebensmittelindustrie (B2B) oder Endverbraucher (B2C);

- Warenuntersuchungen: Probenahme und Analyse zur Überprüfung der Einhaltung der branchenspezifischen Rechtsvorschriften.

Kurz gesagt:

- **die Dokumentenprüfungen und Nämlichkeitskontrollen der Lebensmittelzusatzstoffe und -aromen** dienen der Überprüfung der Übereinstimmung mit den Anforderungen der Verordnungen (EG) Nr. 1333/2008 und Nr. 1334/2008 sowie den Vorschriften zu den Reinheitskriterien gemäß der Verordnung (EU) Nr. 231/2012, die in den Begleitdokumenten und auf der **Etikettierung** sowohl in der Produktions-/Lagerungs- und Verpackungsphase als auch in der Verwendungsphase beim Lebensmittelunternehmen angegeben sind, je nach deren Verwendungszweck: Lebensmittelindustrie (B2B) oder Endverbraucher (B2C);
- die Dokumentenprüfung und Nämlichkeitskontrolle der **Raucharomastoffe** dient der Überprüfung der Einhaltung der Reinheitskriterien und der im Anhang der Durchführungsverordnung (EU) Nr. 1321/2012 festgelegten Verwendungsbedingungen.

6. Management der Probenahmen und Analysen

Die amtlichen Labore führen die analytische Kontrolle in Übereinstimmung mit den Anforderungen des Kapitels VI „Probenahmen, Analysen, Tests und Diagnosen“ der Verordnung (EU) 2017/625 durch.

Wenn mehrere analytische Bestimmungen an derselben Lebensmittelprobe durchgeführt werden sollen („multianalytisches Verfahren“), ist das Labor gemäß Kapitel 12 des Nationalen Plans, insbesondere im Bereich der Farbstoffe, verpflichtet, die im Probenahmeprotokoll geforderten und in der Planung vorgesehenen analytischen Tätigkeiten durchzuführen.

corrispondano alle informazioni contenute nei documenti ufficiali di accompagnamento. L'esame visivo avrà il fine di verificare se le informazioni presenti sui documenti di accompagnamento della partita, sull'imballaggio o sui recipienti, siano in linea con il contenuto e la destinazione d'uso: industria alimentare (B2B) o consumatore finale (B2C);

- controlli fisici: campionamento ed analisi atti a verificare la conformità alla normativa di settore.

In pratica:

- **i controlli documentali e di identità degli additivi ed aromi alimentari**, sono finalizzati alla verifica di conformità ai requisiti dei regolamenti (CE) 1333/2008 e 1334/2008 e alle prescrizioni dei requisiti di purezza di cui al regolamento (UE) 231/2012 riportati nei documenti di accompagnamento e sull'**etichettatura** sia in fase di produzione/deposito/confezionamento sia in fase di utilizzo presso l'OSA; ciò a seconda della loro destinazione d'uso: industria alimentare (B2B) o consumatore finale (B2C);
- il controllo documentale e di identità delle **sostanze aromatizzanti di affumicatura** è finalizzato alla verifica sia della conformità dei criteri di purezza che delle condizioni d'impiego stabilite nell'allegato al regolamento di esecuzione (UE) 1321/2012.

6. Gestione campionamento e analisi

I Laboratori ufficiali effettuano il controllo analitico nel rispetto dei requisiti di cui al capo VI “campionamento, analisi, prove e diagnosi” del regolamento (UE) n. 2017/625.

Se su uno stesso campione di alimento si intende effettuare diverse determinazioni analitiche “metodo multi-analita”, il Capitolo 12 del Piano nazionale precisa, in particolare per il settore dei coloranti, che il laboratorio è tenuto a effettuare le attività analitiche richieste nel verbale di campionamento e previste dalla programmazione.

Um die korrekte Zuordnung der Lebensmittelprodukte während der amtlichen Kontrolle zu ermitteln, wird empfohlen, die neueste von der EFSA veröffentlichte Version des Dokuments „Mapping of FoodEx2 Exposure Hierarchy with the FC of Annex II (part D) of Regulation (EC) No 1333/2008 – FA“ zu konsultieren, das unter folgender Adresse verfügbar ist:
<https://zenodo.org/records/4461577>.

6.1. Analytische Kontrollen der Zusatzstoffe (ZS) als Ausgangsstoffe

Die analytische Kontrolle der ZS als solche dient der Überprüfung der Übereinstimmung mit den spezifischen Anforderungen der Verordnung (EU) Nr. 231/2012, sowohl bei der Produktion/Lagerung/Verpackung der ZS als auch bei den Lebensmittelunternehmen, die diese in den Produktionsketten verwenden. Dabei sind die folgenden Aspekte zu berücksichtigen:

- ZS, die im Gebiet der Provinz Bozen hergestellt/verpackt werden;
- ZS, die von den im Gebiet niedergelassenen Lebensmittelunternehmen besonders häufig verwendet werden (Kontrolle der als Ausgangsstoffe verwendeten ZS beim Verwenderbetrieb);
- die Überprüfung der Reinheitskriterien der ZS kann, auf die Bestimmung von Metallen beschränkt werden.

6.2. Analytische Kontrollen der Lebensmittelprodukte, die Lebensmittelzusatzstoffe (ZS) enthalten

Die analytische Kontrolle der ZS in Lebensmittelprodukten hat das Ziel, die korrekte Verwendung von Zusatzstoffen in Lebensmittelprodukten zu überprüfen, wobei berücksichtigt werden muss, dass nur solche verwendet werden dürfen, die den in der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 festgelegten Kriterien genügen. Zusatzstoffe müssen in ihrer Verwendung sicher sein; es muss eine technologische Notwendigkeit für ihre Verwendung geben und ihre Verwendung darf die Verbraucherinnen und Verbraucher nicht irreführen. Folgende Lebensmittelprodukte (LMP), die Zusatzstoffe (ZS) enthalten, sollten vorrangig überprüft werden:

Per identificare la corretta collocazione dei prodotti alimentari, durante il controllo ufficiale, si consiglia di consultare l'ultima versione pubblicata da EFSA del documento: "Mapping of FoodEx2 Exposure Hierarchy with the FC of Annex II (part D) of Regulation (EC) No 1333/2008 – FA" all'indirizzo:
<https://zenodo.org/records/4461577>.

6.1 Controlli analitici degli additivi (AA) come materia prima

Il controllo analitico degli AA tal quali è finalizzato alla verifica della conformità ai requisiti specifici di cui al regolamento (UE) 231/2012 sia presso la produzione/deposito/confezionamento degli stessi, sia presso gli OSA che li utilizzano nelle filiere produttive e deve tenere conto dei seguenti aspetti:

- AA prodotti/confezionati sul territorio della Provincia di Bolzano;
- AA utilizzati con maggiore frequenza presso gli OSA presenti nel territorio (controllo dell'AA come materia prima presso l'azienda utilizzatrice);
- la verifica dei requisiti di purezza degli AA può essere circoscritta anche solo alla determinazione dei metalli.

6.2 Controlli analitici dei prodotti alimentari contenenti AA

Il controllo analitico degli AA nei prodotti alimentari ha lo scopo di verificare il corretto utilizzo degli additivi nei prodotti alimentari, tenuto conto che possono essere impiegati soltanto quelli che soddisfano i criteri stabiliti nel regolamento (CE) 1333/2008; l'uso di tali sostanze deve essere sicuro, rispondere ad una necessità tecnologica e non deve indurre in errore i consumatori.

Si devono preferire i seguenti prodotti alimentari (PA) con additivi (AA):

- PA di particolare interesse produttivo sul proprio territorio;
- PA per i quali negli anni precedenti sono state riscontrate non conformità;
- altri criteri ritenuti efficaci.

- LMP von besonderem produktionstechnischem Interesse im eigenen Gebiet;
- LMP, bei denen in den vergangenen Jahren Nichtkonformitäten festgestellt wurden;
- weitere als wirksam erachtete Kriterien.

6.3. Analytische Kontrollen der Lebensmittelaromen (AR) als Ausgangsstoffe

Die analytische Kontrolle der als Ausgangsstoffe verwendeten AR zielt auf die Überprüfung der in Anhang III, Teil 4, der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 festgelegten Bestimmungen ab und muss folgende Aspekte berücksichtigen:

- AR, die im Gebiet der Provinz Bozen hergestellt/verpackt werden;
- AR, die von den im Gebiet niedergelassenen Lebensmittelunternehmen verwendet werden (Kontrolle der als Ausgangsstoffe verwendeten AR in kleinen, mittleren und großen Unternehmen).

6.4. Analytische Kontrollen der Lebensmittelprodukte, die Aromen enthalten

Die analytische Kontrolle der AR in Lebensmittelprodukten ist in der Phase der Herstellung/Verpackung und/oder bei den Verwendern durchzuführen. Sie dient dem Nachweis der von Natur aus vorkommenden Stoffe gemäß Anhang III der Verordnung (EG) Nr. 1334/2008.

Folgende Lebensmittelprodukte (LMP), die Aromen (AR) enthalten, sollten vorrangig überprüft werden:

- LMP von besonderem produktionstechnischem Interesse im eigenen Gebiet;
- LMP, bei denen in den vergangenen Jahren Nichtkonformitäten festgestellt wurden;
- weitere als wirksam erachtete Kriterien.

6.5. Analytische Kontrollen von Raucharomastoffen (RA) als Ausgangsstoffe

Die analytische Kontrolle von RA als Ausgangsstoffe dient dem Nachweis bestimmter polyzyklischer aromatischer Kohlenwasserstoffe (PAK), wie Benzo(a)pyren und Benzo(a)anthracen, gemäß Anhang I der Verordnung (EG) Nr. 2065/2013.

2026 werden die 2 der Provinz Bozen zugewiesenen AF-Proben nicht entnommen, da sie auf Landesgebiet schwer zu beschaffen sind; stattdessen werden 2 Proben in

6.3 Controlli analitici degli aromi alimentari (AR) come materia prima

Il controllo analitico degli AR, come materia prima, è finalizzato alla verifica di quanto indicato nell'allegato III, Parte 4, del regolamento (CE) 1333/2008 e deve tenere conto dei seguenti aspetti:

- AR prodotti/confezionati sul territorio della Provincia di Bolzano;
- AR, utilizzati presso gli OSA presenti nel territorio (controllo dell'AR come materia prima presso piccole, medie e grandi imprese).

6.4 Controlli analitici dei prodotti alimentari contenenti aromi

Il controllo analitico degli AR nei prodotti alimentari è da effettuarsi nella fase di produzione/confezionamento e/o presso gli utilizzatori ed è finalizzato alla ricerca delle sostanze naturalmente presenti dell'Allegato III del regolamento (CE) 1334/2008.

Si devono preferire i seguenti prodotti alimentari (PA) con aromi (AR):

- PA di particolare interesse produttivo sul proprio territorio;
- PA per i quali negli anni precedenti sono state riscontrate non conformità;
- altri criteri ritenuti efficaci.

6.5 Controlli analitici delle sostanze aromatizzanti di affumicazione (AF) come materia prima

Il controllo analitico delle AF come materia prima, è finalizzato alla ricerca di alcuni Idrocarburi Policiclici Aromatici (IPA) quali: benzo(a)pirene e benzo(a)antracene di cui all'allegato I del regolamento UE n. 2065/2013.

Nel 2026 i 2 campioni di AF tal quali assegnati alla Provincia di Bolzano non saranno effettuati in quanto di difficile reperimento sul territorio provinciale; al loro posto saranno campionati 2 prodotti alimentari per analisi di AA.

Lebensmittelprodukten für die ZS-Analyse entnommen.

6.6. Anzahl der zu analysierenden Proben

Die Anzahl der für die Provinz Bozen vorgesehenen Proben, die im Kapitel 5 und im PROBENBLATT auf Seite 15 (nur in italienischer Sprache) des vorliegenden Landesplans angegeben sind, entsprechen denen in den jeweiligen Anhängen 8, 9, 10, 11 und 13 des Nationalen Plans.

Die jährliche Aufteilung zwischen den Diensten wird im Jahresplan der amtlichen Kontrollen, der von den zuständigen Behörden erstellt wird, sowie in der entsprechenden Excel-Tabelle festgelegt.

7. Überprüfung der Wirksamkeit

Dieser Landesplan unterliegt der Wirksamkeitsüberprüfung gemäß Artikel 12 der Verordnung (EU) 2017/625 und gemäß dem Abkommen zwischen der Regierung, den Regionen und den Autonomen Provinzen 46/CSR/2012 sowie gemäß Kapitel 8 der Vereinbarung zwischen der Regierung, den Regionen und den Autonomen Provinzen Trient und Bozen 212/CSR/2016. Als Indikatoren verwendet werden:

- durchgeführte Probenahmen/geplante Probenahmen *100;
- durchgeführte Dokumentenprüfungen und/oder Nämlichkeitskontrollen/geplante Dokumentenprüfungen und/oder Nämlichkeitskontrollen *100.

8. Übermittlung der Kontrollergebnisse

Auf der Grundlage der von den beauftragten Diensten und den Labors erhaltenen Informationen, wird die Provinz Bozen einen jährlichen Bericht über alle durchgeführten Tätigkeiten im Zusammenhang mit der Umsetzung des Nationalen Plans erstellen. In diesem Bericht werden die Maßnahmen angeführt, die getroffen wurden, falls während der Überprüfungen und/oder nach der analytischen Kontrolle und den Ergebnissen der Dokumentenprüfungen und

6.6 Numero dei campioni da sottoporre ad analisi

Il numero dei campioni previsti per la Provincia di Bolzano riportato nel Capitolo 5. e nella SCHEDA CAMPIONAMENTI a pag. 15 (in sola lingua italiana) del presente Piano provinciale, è quello indicato nei rispettivi allegati 8, 9, 10, 11 e 13 del Piano nazionale.

La suddivisione annuale fra Servizi sarà definita nel Piano annuale dei Controlli Ufficiali redatto da queste Autorità Competenti e nella relativa tabella Excel.

7. Verifica dell'efficacia

Questo Piano provinciale sarà oggetto di verifica dell'efficacia di cui all'art. 12 del Reg. (UE) 2017/625, e come previsto con l'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome 46/CSR/2012, nonché dal capitolo 8 dell'Intesa tra il Governo, le Regioni e le Province autonome di Trento e Bolzano 212/CSR/2016; gli indicatori utilizzati saranno:

- campionamenti effettuati / campionamenti programmati*100;
- controlli documentali e/o d'identità effettuati / controlli documentali e/o d'identità programmati*100.

8. Trasmissione dei risultati dei controlli

In base alle informazioni ricevute dai Servizi incaricati e dai Laboratori, la Provincia di Bolzano predisporrà una relazione annuale comprensiva di tutte le attività svolte in attuazione del Piano nazionale, indicando i provvedimenti adottati nel caso siano riscontrate non conformità durante le verifiche e/o a seguito del controllo analitico e delle risultanze dei controlli documentali e d'identità.

Nämlichkeitskontrollen Nichtkonformitäten festgestellt wurden.

Der Bericht wird den zuständigen Abteilungen des Gesundheitsministeriums bis zum ersten Halbjahr des auf das Referenzjahr folgenden Jahres übermittelt.

Die Probenahme- und Analysedaten müssen, sobald sie verfügbar sind, von dem amtlichen Labor, das die Probe als erstes übernommen hat, in das System NSIS RaDISAN im Datenfluss „ADD“ eingegeben werden. Dabei sind die Vorgaben der aktuellen RaDISAN-Richtlinie: „Business Rules, XSD-Schema und Excel-Tool“ (abrufbar unter <https://zenodo.org/records/6839146>) zu berücksichtigen.

Im Informationssystem sind alle notwendigen Angaben zum korrekten und vollständigen Ausfüllen der Pflichtfelder des jeweiligen Datenflusses zu machen. Bei Eingabeproblemen, die eine schnelle Bearbeitung erfordern, können entsprechende Anweisungen auch per E-Mail gegeben werden.

Die Daten werden über das System NSIS Radisan bis zu dem in der entsprechenden Leitlinie angegebenen Datum validiert. Insbesondere für die Proben, bei denen Nichtkonformitäten festgestellt wurden, wird im Nationalen Plan empfohlen, das Feld „*actionTakenCode*“ auszufüllen.

9. Schulung

Das Personal, das die amtlichen Kontrollen im Rahmen dieses Plans durchführt, muss gemäß Artikel 5 der Verordnung (EU) 2017/625 angemessen geschult sein und sich in seinen Zuständigkeitsbereichen regelmäßig weiterbilden.

Die wünschenswerten Schulungsinhalte sind in Kapitel 14 „Schulung“ des Nationalen Plans aufgeführt.

10. Transparenz

Dieser Landesplan wird gemäß Artikel 11 (Transparenz der amtlichen Kontrollen) der Verordnung (EU) 2017/625 auf folgender Webseite veröffentlicht:

La relazione sarà inviata alle competenti strutture del Ministero della Salute entro il primo semestre dell'anno successivo a quello di riferimento.

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

Nel sistema informativo è indispensabile riportare tutti gli elementi necessari per la corretta e completa compilazione dei campi obbligatori dello specifico flusso. In caso di criticità relative all’inserimento, che richiedano una gestione rapida, le opportune indicazioni possono essere fornite anche via posta elettronica.

I dati saranno validati tramite il sistema NSIS Radisan, entro la data riportata nella relativa linea guida. In particolare, per i campioni riscontrati non conformi, il Piano nazionale raccomanda la compilazione del campo “*actionTakenCode*”.

9. Formazione

Il personale addetto ai controlli ufficiali di cui al presente piano deve essere adeguatamente formato e si deve mantenere aggiornato per i propri ambiti di competenza come previsto dall’articolo 5 del regolamento (UE) 2017/625

I contenuti auspicabili della formazione sono elencati nel capitolo 14. Formazione del Piano nazionale.

10. Trasparenza

Ai fini di quanto previsto dall’articolo 11 (Trasparenza dei controlli ufficiali) del regolamento (UE) 2017/625, il presente Piano provinciale sarà pubblicato sulla seguente pagina Internet:

- <https://salute.provincia.bz.it/controlli-ufficiali>

- <https://gesundheit.provinz.bz.it/de/amtliche-kontrollen>

11. Landesreferenten

Die Referenten für den „Landesplan“ 2025 - 2027 **zur amtlichen Kontrolle der Lebensmittelzusatzstoffe und -aromen als Ausgangsstoffe und in Lebensmitteln, einschließlich der Raucharomastoffe**, für die Autonome Provinz Bozen, sind:

Mattia Lösche
 Amt für Prävention, Gesundheitsförderung und öffentliche Gesundheit
 Tel.: 0471 418177 - 60
 E-Mail: mattia.loesche@provinz.bz.it
 PEC: praevention.prevenzione@pec.prov.bz.it

Gerlinde Wiedenhofer
 Landestierärztlicher Dienst
 Tel.: 0471 635100
 PEC: vet@pec.prov.bz.it
 E-Mail: gerlinde.wiedenhofer@provinz.bz.it

Für weitere Rückfragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Mit freundlichen Grüßen

Die Amtsdirektorin / La Direttrice d'Ufficio
 Lorella Zago

Der Landesveterinärdirektor / Il Direttore del Servizio veterinario provinciale
 Paolo Zambotto

Anlage / Allegati

Nationaler Plan zur amtlichen Kontrolle der Lebensmittelzusatzstoffe und -aromen als Ausgangsstoffe und in Lebensmitteln, einschließlich der Raucharomastoffe (Jahre 2025-2027) - Erste Aktualisierung, übermittelt mit Schreiben 0006683-18/02/2026-DGISAN-MDS-P / Piano nazionale di controllo ufficiale degli additivi e aromi alimentari come materia prima e negli alimenti comprese le sostanze aromatizzanti di affumicatura (Anni 2025-2027) - Prima revisione, trasmesso con nota 0006683-18/02/2026-DGISAN-MDS-P

11. Referenti provinciali

I referenti del “Piano provinciale” 2025 - 2027 **di controllo ufficiale degli additivi e aromi alimentari come materia prima e negli alimenti comprese le sostanze aromatizzanti di affumicatura** per la Provincia Autonoma di Bolzano sono:

Mattia Lösche
 Ufficio Prevenzione, Promozione della salute e Sanità pubblica
 Tel. 0471 418177 - 60
 Email: mattia.loesche@provincia.bz.it
 PEC: praevention.prevenzione@pec.prov.bz.it

Gerlinde Wiedenhofer
 Servizio veterinario provinciale
 Tel.: 0471 635100
 PEC: vet@pec.prov.bz.it
 E-Mail: gerlinde.wiedenhofer@provincia.bz.it

Si rimane a disposizione per ogni ulteriore chiarimento.

Cordiali saluti

Scheda campionamenti del piano provinciale di controllo ufficiale degli additivi e aromi alimentari come materia prima e negli alimenti comprese le sostanze aromatizzanti di affumicatura - Anni 2025-2027

Categoria / matrice	Campioni SIAN	Campioni SVET	Ricerca	Laboratorio	Note
2 Aromi (AR) tal quali, di cui:	//	//	Vedi sotto	Vedi sotto	Effettuare anche 1 controllo documentali e/o di identità (vedi cap. 10 del Piano nazionale)
Aromi vari	2	0	Acido sorbico e sorbato di potassio (E 200-202) Acido benzoico e i suoi Sali (E210-213) Acido fosforico-fosfati-di-tri- e polifosfati (E 338-452)	Laboratorio analisi alimenti e sicurezza dei prodotti	Il controllo degli AR, come materia prima, prima del loro impiego da parte degli utilizzatori nella produzione di alimenti, deve tenere conto dei seguenti aspetti: - AR prodotti/confezionati sul territorio della Provincia di Bolzano; - AR utilizzati con maggiore frequenza presso gli OSA presenti nel territorio (controllo dell'AR come materia prima presso l'azienda utilizzatrice) (vedi cap. 10.2 e allegato 9 del Piano nazionale)
0 Sostanze aromatizzanti di affumicatura (AF) tal quali, di cui:	//	//	Vedi sotto	Vedi sotto	Effettuare anche 2 controlli documentali e/o di identità (vedi cap. 10. del Piano nazionale)
Aromi di fumo	0	0 [per il 2026 sostituiti con 2 prodotti alimentari]	IPA normati: benzo(a)pirene e benzo(a)antracene di cui all' allegato I	Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie	(vedi cap. 5 e 6.5 del Piano provinciale e cap. 10.3 e allegato 10 del Piano nazionale)

Categoria / matrice	Campioni SIAN	Campioni SVET	Ricerca	Laboratorio	Note
		(PA) contenenti additivi]	del regolamento (UE) n. 2065/2013		
2 prodotti alimentari contenenti aromi (AR), di cui:	//	//	Vedi sotto	Vedi sotto	
Liquori di gusto amaro	2	0	Teucrina A Sostanze naturalmente e presenti dell'Allegato III del regolamento aromi	Laboratorio analisi alimenti e sicurezza dei prodotti in via in subappalto a Arpa FVG	(vedi cap. 10.5 e allegati 13 e 7 del Piano nazionale)
3 Additivi (AA) tal quali, di cui:	//	//	Vedi sotto	Vedi sotto	Effettuare anche 3 controlli documentali e/o di identità (vedi cap. 10. del Piano nazionale)
Da definire a cura del SIAN interfacciandosi con il Laboratorio: - AA prodotti/confezionati sul proprio territorio; - AA utilizzati con maggiore frequenza presso gli OSA presenti sul proprio territorio;	2	0	Metalli pesanti (As, Pb, Hg, Cd);	Laboratorio Analisi alimenti e sicurezza dei prodotti	(vedi cap. 10.1 e allegato 8 del Piano nazionale)
Da definire a cura dello SVET interfacciandosi con il Laboratorio: - AA prodotti/confezionati sul proprio territorio; - AA utilizzati con maggiore frequenza presso gli OSA	0	1	Metalli pesanti (As, Pb, Hg, Cd);	Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie	(vedi cap. 10.1 e allegato 8 del Piano nazionale)

Categoria / matrice	Campioni SIAN	Campioni SVET	Ricerca	Laboratorio	Note
presenti sul proprio territorio;					
10 prodotti alimentari (PA) contenenti additivi (AA) di cui:	//	//	Vedi sotto	Vedi sotto	
FA-01.7.2 Formaggio stagionato	0	2	Acido sorbico-sorbato di potassio (E 200-202)	Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie	(vedi cap. 5 e 6.5 del Piano provinciale e cap. 10.4 e allegato 12 del Piano nazionale)
FA-0.4.2.1 Ortofrutticoli essiccati Frutta secca (no frutta a guscio)	3	0	Anidride solforosa e i suoi sali (E 220-E 228)	Laboratorio Analisi alimenti e sicurezza dei prodotti	(vedi cap. 10.4 e allegati 11 e 12 del Piano nazionale)
FA-09.2 Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei (gamberetti o prodotti in salamoia)	0	1	Anidride solforosa e i suoi sali (E 220-E 228)	Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Venezie	(vedi cap. 10.4 e allegati 11 e 12 del Piano nazionale)
FA-12.5 Zuppe, minestre e brodi	1	0	Acido sorbico e sorbato di potassio (E 200-202) Acido benzoico e i suoi Sali (E210-213)	Laboratorio analisi alimenti e sicurezza dei prodotti	(vedi cap. 10.4 e allegati 11 e 12 del Piano nazionale)
FA-14.1.4 Bevande aromatizzate dietetiche (es. Coca cola light)	1	0	Edulcoranti (da E950 a E962)	Laboratorio analisi alimenti e sicurezza dei prodotti	(vedi cap. 10.4 e allegati 11 e 12 del Piano nazionale)
FA-14.2.2 Vino	2	0	Anidride solforosa e i suoi sali (E 220-E 228)	Laboratorio analisi alimenti e sicurezza dei prodotti	(vedi cap. 10.4 e allegati 11 e 12 del Piano nazionale)
TOTALI	13	4			
TOTALE SIAN + SVET	17				