

Tabella 4 - Aromi Alimentari - Sostanze aromatizzanti di affumicatura - Competenza SIAN + SIAOA

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

Denominazione	Parametro	ASP									Totale
		AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	
		Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.	Progr.
Aromi Alimentari come materia prima	Acido sorbico e sorbato di potassio (E 200-202) Acido benzoico e suoi Sali (E210-213)			1			1				2
Controllo analitico Aromi Alimentari nei prodotti alimentari	Sostanze naturalmente presenti dell'Allegato III del regolamento (CE) n.1334/2008 Cumarina - Prodotti di panetteria tradizionale e/o stagionale contenenti un riferimento alla cannella nell'etichettatura - Cereali per prima colazione, compreso il muesli	2	1	3	1	2	3	1	2	2	17
	Sostanza aromatizzante Caffaina (Tabella 1 dell'allegato I del regolamento (CE) 1334/2008) Prodotti di confetteria, 14.1 Bevande analcoliche			1			1				2
	Sostanza aromatizzante Teobromina (Tabella 1 dell'allegato I del regolamento (CE) 1334/2008) 14.1 Bevande analcoliche			1			1				2
Sostanze aromatizzanti di affumicatura come materia prima (1)	Rispetto dei Tenori massimi di IPA (benzo benzo(a)pirene e benzo(a)antracene di cui all'allegato I del regolamento (UE) n. 2065/2013	1		1			1				3
Totali		3	1	7	1	2	7	1	2	2	26

(1) Competenza SIAOA - I campioni di sostanze aromatizzanti di affumicatura o "aromi di fumo", vanno prelevati TAL QUALI presso gli stabilimenti di produzione delle categorie alimentari: **Prodotti a base di carne - Pesce e prodotti della pesca trasformati - Formaggi e prodotti caseari** - che ne prevedano l'impiego nei propri processi al fine di accertarne il grado di purezza.