

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. Rev.1 - 2026

Denominazione	Parametro/Matrice	ASP									Totale campioni programmati n.
		AG	CL	CT	EN	ME	PA	RG	SR	TP	
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 - Prodotti di panetteria fine, ad eccezione dei prodotti di panetteria tradizionali o stagionali contenenti un riferimento alla cannella nell'etichettatura - Cereali per prima colazione, compreso il muesli - Dessert	2	1	3	1	2	3	1	1	2	16
	Sostanza aromatizzante Caffeina (Tabella 1 dell'allegato I del regolamento (CE) 1334/2008) Prodotti di confetteria, 14.1 Bevande analcoliche			1		1	1				3
	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
Totale		3	1	7	1	3	7	1	1	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.