



Ministero della Salute

DIPARTIMENTO DELLA SALUTE UMANA, DELLA SALUTE ANIMALE E DELL'ECOSISTEMA (ONE HEALTH) E DEI
RAPPORTI INTERNAZIONALI

DIREZIONE GENERALE DELL'IGIENE E DELLA SICUREZZA ALIMENTARE

EX UFFICIO 6

PIANO NAZIONALE RIGUARDANTE IL CONTROLLO UFFICIALE DEGLI
ADDITIVI E DEGLI AROMI ALIMENTARI, IVI COMPRESI GLI AROMI DI
FUMO, SIA COME MATERIA PRIMA CHE NEGLI ALIMENTI, NONCHÉ IL
CONTROLLO DELLE SOSTANZE DI CUI ALL'ALLEGATO III DEL REGOLA-
MENTO (CE) N. 1334/2008

[Attività relativa all'anno 2023](#)

PREMESSA

La presente relazione contiene i risultati analitici dell'attività svolta nel 2023 in adempimento a quanto previsto dal "Piano nazionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo, sia come materia prima che negli alimenti, nonché il controllo delle sostanze di cui all'Allegato III del Regolamento (CE) n. 1334/2008" (da ora **Piano**).

Questo prevede controlli indirizzati sia agli additivi alimentari (AA) che agli aromi alimentari (AR) come materia prima, sia alla verifica della conformità del loro utilizzo negli alimenti.

Con riferimento all'attività analitica riguardante gli AR, il 2023 è stato caratterizzato da un'intensa attività di collaborazione con l'Istituto Superiore di Sanità e l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale dell'Emilia Romagna, al fine di superare le criticità dovute alla mancanza di metodi accreditati per soddisfare le richieste del Piano ed in particolare quelle relative alle sostanze di cui all'allegato III del Regolamento (CE) n. 1334/2008. Al riguardo è stata portata a termine un'attività di ricognizione, che si è conclusa con l'individuazione dei laboratori ufficiali provvisti di metodi accreditati, validati o in corso di validazione per le analisi riguardanti gli aromi alimentari.

I dati utilizzati per le tabelle, i grafici e le relative conclusioni della relazione sono quelli trasmessi dai laboratori del controllo ufficiale attraverso **il flusso dedicato ADD nel sistema informativo RaDISAN**.

In particolare nel 2023 risultano trasmessi **1696 campioni afferenti alla linea di attività AA/prodotti alimentari** e **196 campioni afferenti alla linea di attività riguardante il controllo dei requisiti di purezza degli AA tal quali**.

Per **l'attività di controllo sugli AR** la non completa risoluzione delle problematiche correlate alla disponibilità di idonee metodiche analitiche ha consentito di acquisire dati relativi a **116** campioni che risultano pienamente valutabili in quanto rientranti nelle competenze del Piano.

ATTIVITA' SVOLTA DALLE REGIONI/PROVINCE AUTONOME (PA)

Nelle tabelle 1 e 2 sono riportati i dati relativi ai campioni e alle analisi eseguite dalle singole Regioni/PA per la verifica della conformità dell'impiego degli AA nei prodotti alimentari nel rispetto del Regolamento (CE) n. 1333/2008 e per la verifica dei requisiti di purezza degli AA tal quali nel rispetto del Regolamento (UE) n. 231/2012.

La **tabella 1** riporta i dati relativi alle attività di controllo degli AA nei prodotti alimentari rendicontati attraverso il flusso dedicato RaDISAN - ADD.

Tabella 1

LINEA ATTIVITA' ADDITIVI/PRODOTTI ALIMENTARI – ANNO 2023			
REGIONE/PA	CAMPIONI RICHIESTI DAL PIANO NAZIONALE	CAMPIONI EFFETTUATI	ANALISI EFFETTUATE
ABRUZZO	18	16	63
BASILICATA	12	12	36
CALABRIA	27	56	90
CAMPANIA	90	134	391
EMILIA ROMAGNA	63	172	2918
FVG	18	19	58
LAZIO	82	245	448
LIGURIA	27	71	122
LOMBARDIA	145	247	679
MARCHE	27	88	271
MOLISE	12	11	35
PIEMONTE	63	95	130
PA BOLZANO	12	44	69
PA TRENTO	12	20	38
PUGLIA	63	129	319
SARDEGNA	27	36	94
SICILIA	72	88	233
TOSCANA	54	58	217
UMBRIA	12	38	76
VALLE D'AOSTA	12	5	6
VENETO	72	112	480
TOTALI	920	1696	6773

Dalla **tabella 1** risulta che la maggior parte delle Regioni/PA (pari a 86%) ha svolto, almeno quantitativamente, l'attività di campionamento prevista dal Piano, effettuando in alcuni casi anche un numero di campioni superiore a quello richiesto.

Inoltre, dalle informazioni inserite nel campo dedicato del tracciato RaDISAN, risulta che per detta linea di attività i controlli sono stati effettuati per l'80% in fase di commercializzazione e per il 20% in fase di produzione; pertanto come negli anni precedenti si evidenzia una maggiore attenzione rivolta alla fase di commercializzazione.

La **tabella 2** riporta i dati relativi alle attività di controllo sui requisiti di purezza per AA tal quali rendicontati attraverso la piattaforma RaDISAN-ADD.

Tabella 2

LINEA ATTIVITA' AA TAL QUALI – ANNO 2023			
REGIONE/PA	CAMPIONI RICHIESTI DAL PIANO NAZIONALE	CAMPIONI EFFETTUATI	ANALISI EFFETTUATE
ABRUZZO	4	3	7
BASILICATA	3	3	10
CALABRIA	7	0	0
CAMPANIA	22	11	42
EMILIA ROMAGNA	15	13	52
FVG	4	4	14
LAZIO	20	13	45
LIGURIA	7	6	18
LOMBARDIA	35	32	114
MARCHE	7	6	21
MOLISE	3	2	5
PIEMONTE	15	24	84
PA BOLZANO	3	2	4
PA TRENTO	3	2	8
PUGLIA	15	16	39
SARDEGNA	7	4	16
SICILIA	18	16	56
TOSCANA	13	17	40
UMBRIA	3	3	10
VALLE D'AOSTA	3	1	3
VENETO	18	18	65
TOTALI	225	196	653

Sebbene le richieste del Piano siano state coperte per l'87%, si rileva che solo il 29% circa delle Regioni/PA ha effettuato il numero minimo di campioni previsti dal Piano. Inoltre si rappresenta che, tra i campioni analizzati e quindi presenti in tabella 2, circa il 5% non possono essere utilizzati per la rendicontazione finale in quanto sono descritti genericamente, quindi non identificabili, o prelevati come miscele di AA.

Tutto ciò evidenzia il perdurare in questo settore della criticità già rappresentata negli anni precedenti in questo settore e dovuta soprattutto al reperimento sul territorio di AA allo stato puro.

In proposito si veda il **grafico 1**, che mostra la percentuale di Regioni/PA che hanno effettuato il numero minimo di campioni richiesti dal Piano nel triennio 2020 – 2023. Se focalizziamo l'attenzione sull'anno 2022, in cui si è registrata una maggiore responsività da parte del territorio, si evidenzia come anche in quell'anno la percentuale di Regioni e PA che hanno effettuato il numero minimo di campioni di AA tal quali previsto dal Piano si è attestata intorno al 50%.

Grafico 1



Per cercare di risolvere la suddetta criticità l'Ufficio 6 della ex DGISAN già con NOTA dell'11 maggio 2021 prot. N. 19602 ha invitato le Regioni e le PA aventi difficoltà a reperire gli AA tal quali individuati dal Piano ad apportare modifiche alla propria programmazione adattandola alla realtà territoriale. Tali modifiche dovranno essere riportate e motivate nel contesto delle relazioni annuali previste al punto 5.8 del Piano in questione.

Infine, dalle informazioni inserite nel campo dedicato del tracciato RaDISAN, risulta che per detta linea di attività i controlli sono stati effettuati per il 40% in fase di commercializzazione e per il 60% in fase di produzione, confermando il trend dello scorso anno.

Per quanto riguarda **l'attività di controllo riguardante gli AR (AR come materia prima e di AR in alimenti)** nel flusso dedicato ADD del sistema informativo RaDISAN sono stati trasmessi 128 campioni, di cui **116** riguardano effettivamente le attività previste dal Piano.

I campioni non utilizzabili ai fini della valutazione finale perché non coerenti con le richieste del Piano riguardano la ricerca di metalli in AR, di IPA in prodotti alimentari, di teobromina e caffeina con la funzione di ingrediente in energy drinks, ecc.

Premesso questo, si riportano di seguito le tabelle 3 e 4 popolate con i dati utilizzabili per le attività di controllo degli AR nei prodotti alimentari e degli AR tal quali.

La **tabella 3** riporta i dati relativi alle attività di controllo degli AR nei prodotti alimentari rendicontati attraverso il flusso dedicato RaDISAN – ADD e coerenti con le richieste del Piano per la linea di attività in questione.

Tabella 3

LINEA ATTIVITA' AROMI/PRODOTTI ALIMENTARI ANNO 2023			
REGIONE/PA	CAMPIONI RICHIESTI DAL PIANO	CAMPIONI EFFETTUATI	ANALISI EFFETTUATE
ABRUZZO	8	0	0
BASILICATA	8	7	7
CALABRIA	8	0	0
CAMPANIA	8	2	6
EMILIA ROMAGNA	8	0	0
FVG	8	8	29
LAZIO	8	0	0
LIGURIA	8	0	0
LOMBARDIA	8	28	45
MARCHE	8	0	0
MOLISE	8	0	0
PIEMONTE	8	6	6
PA BOLZANO	8	0	0
PA TRENTO	8	9	31
PUGLIA	8	0	0
SARDEGNA	8	0	0
SICILIA	8	0	0
TOSCANA	8	6	6
UMBRIA	8	0	0
VALLE D'AOSTA	8	0	0
VENETO	8	4	15
TOTALI	168	70	145

La **tabella 4** riporta i dati relativi alle attività di controllo degli AR tal quali rendicontati attraverso il flusso dedicato RaDISAN – ADD e coerenti con le richieste del Piano per la linea di attività in questione.

Tabella 4

LINEA ATTIVITA' AROMI TAL QUALI ANNO 2023			
REGIONE/PA	CAMPIONI RICHIESTI DAL PIANO	CAMPIONI EFFETTUATI	ANALISI EFFETTUATE
ABRUZZO	2	3	7
BASILICATA	2	2	12
CALABRIA	2	9	18
CAMPANIA	2	0	0
EMILIA ROMAGNA	2	0	0
FVG	2	2	5
LAZIO	2	0	0
LIGURIA	2	0	0
LOMBARDIA	2	13	35
MARCHE	2	0	0
MOLISE	2	0	0
PIEMONTE	2	4	12
PA BOLZANO	2	1	3
PA TRENTO	2	2	6
PUGLIA	2	0	0
SARDEGNA	2	1	5
SICILIA	2	3	15
TOSCANA	2	3	6
UMBRIA	2	0	0
VALLE D'AOSTA	2	0	0
VENETO	2	3	9
TOTALI	42	46	133

RISULTATI

a) Linea attività riguardante la ricerca degli AA nei prodotti alimentari

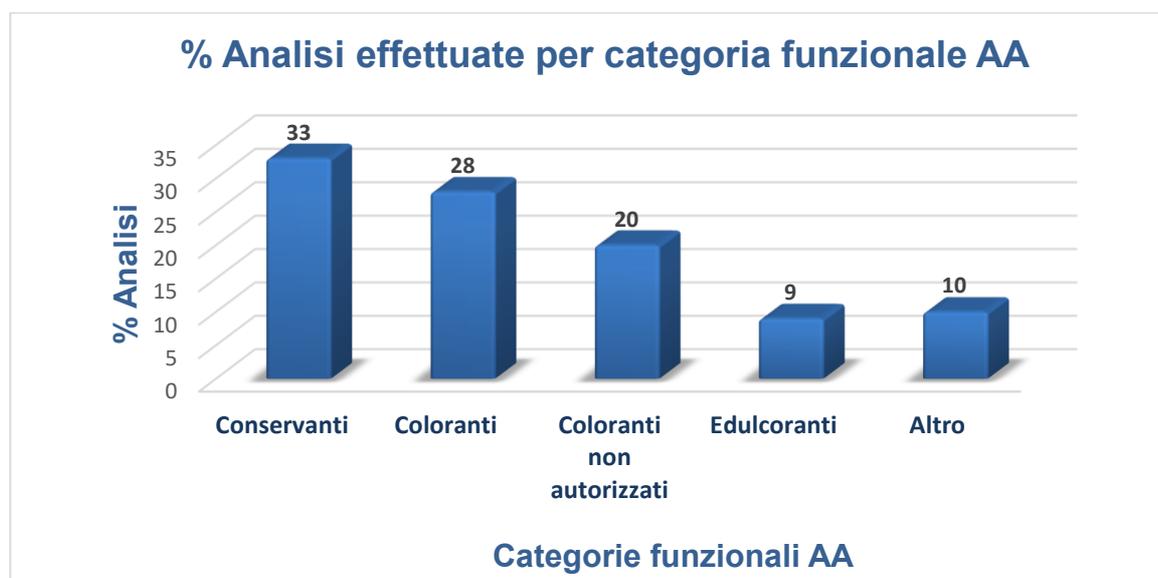
Nel 2023 sono stati analizzati **1696 campioni** di prodotti alimentari, corrispondenti ad un totale di 6733 determinazioni analitiche, e sono stati riscontrati **10 campioni non conformi corrispondenti allo 0,6% dei campioni analizzati**, di cui segue il dettaglio nel paragrafo dedicato.

Con riferimento alla tipologia di analisi effettuate risultano rispettate tutte le indicazioni qualitative previste dal Piano: sono state campionate tutte le categorie alimentari indicate ed in esse sono stati determinati tutti gli AA raccomandati.

Nel **Grafico 2** sono riportate le percentuali di determinazioni analitiche effettuate nei prodotti alimentari per la verifica degli AA raggruppati in categorie funzionali:

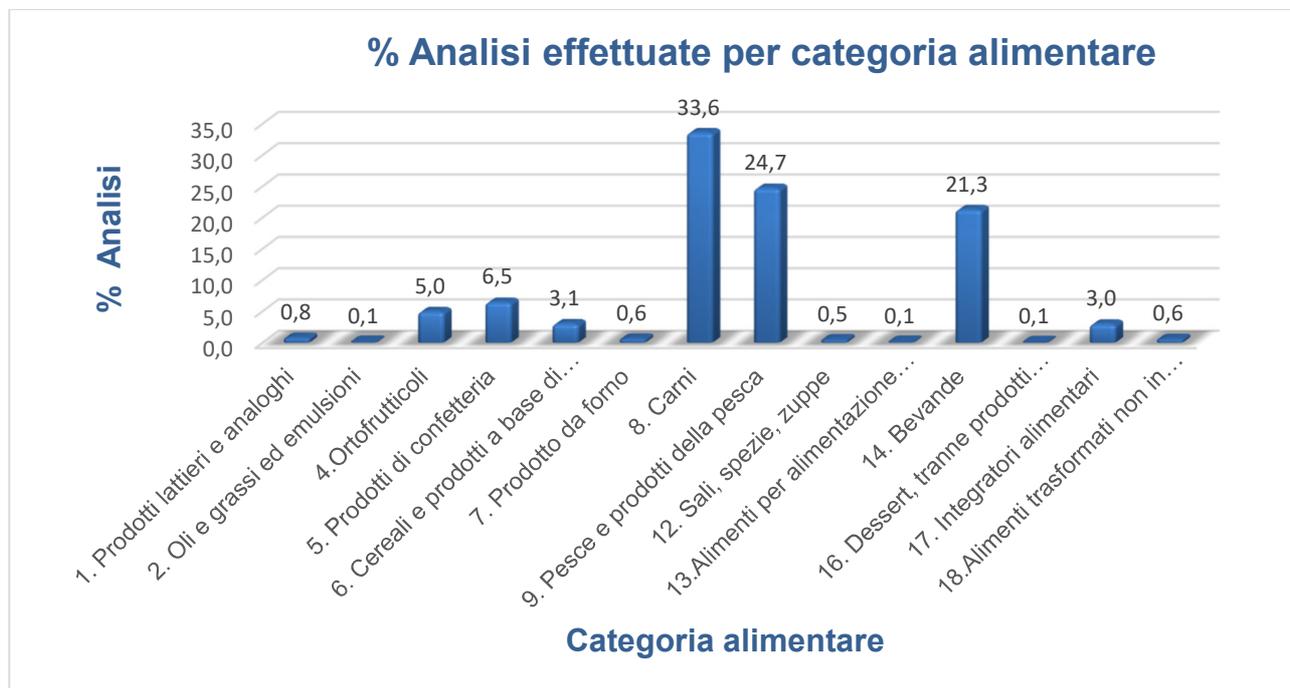
- il 33 % riguardano i conservanti (di cui il 33% i solfiti; il 16% i nitriti, 16% i nitrati, 13% l'acido sorbico, 18 % l'acido benzoico e i benzoati e 4% i benzoati non consentiti)
- il 28% riguardano i coloranti
- il 20% riguardano i coloranti non autorizzati
- il 9% riguardano gli edulcoranti
- il 10% riguardano le altre categorie funzionali di AA (antiossidanti, addensanti, altro)

Grafico 2



Nel **Grafico 3** sono riportate le percentuali di determinazioni analitiche effettuate per categoria alimentare.

Grafico 3



Analogamente allo scorso anno la categoria alimentare maggiormente analizzata è quella delle “carni”, seguita dai prodotti della pesca, dalle bevande, dai prodotti di confetteria, dai prodotti ortofrutticoli e dagli integratori alimentari.

Non risultano campionate le seguenti categorie alimentari: 3. Gelati; 10. uova e ovoprodotti; 11. zuccheri, sciroppi, miele ed edulcoranti da tavola e 15. salatini e snack pronti al consumo.

b) Linea di attività riguardante i requisiti di purezza degli AA tal quali

Nel 2023 sono stati analizzati **196 campioni** per la verifica dei requisiti di purezza degli AA come ingrediente alimentare (ricerca di metalli pesanti in conformità al Reg. (UE) 231/2012) e non state riscontrate NC.

Tutti gli AA indicati nel Piano sono stati campionati. Gli AA maggiormente analizzati sono stati: le lecitine, la farina di semi di guar, la farina di semi di carrube, la carbossimetilcellulosa sodica, l'acido ascorbico, l'acido carminico, il metabisolfito di potassio, l'acido citrico, il glicerolo, la pectina ed altri additivi non indicati nel Piano stesso (ad es. l'acido tartarico).

I metalli pesanti determinati sono stati: piombo, cadmio, mercurio, arsenico, nichel, cromo, zinco, rame. Tra questi, quelli maggiormente riscontrati negli additivi alimentari analizzati sono stati il piombo, arsenico e mercurio (31.5%, 16% e 7% rispettivamente); in ogni caso con contenuti entro i limiti di legge.

La disponibilità di metodi multianalita ha consentito, per singolo campione, la ricerca di un elevato numero di parametri relativi ai requisiti di purezza.

Per tale linea di attività non è stato possibile valutare l'8% delle analisi inviate in quanto i campioni corrispondenti a dette analisi:

- sono miscele di additivi;

- sono stati descritti troppo genericamente (per esempio “*food colour*”);
- sono stati descritti in modo non coerente.

c) Non conformità

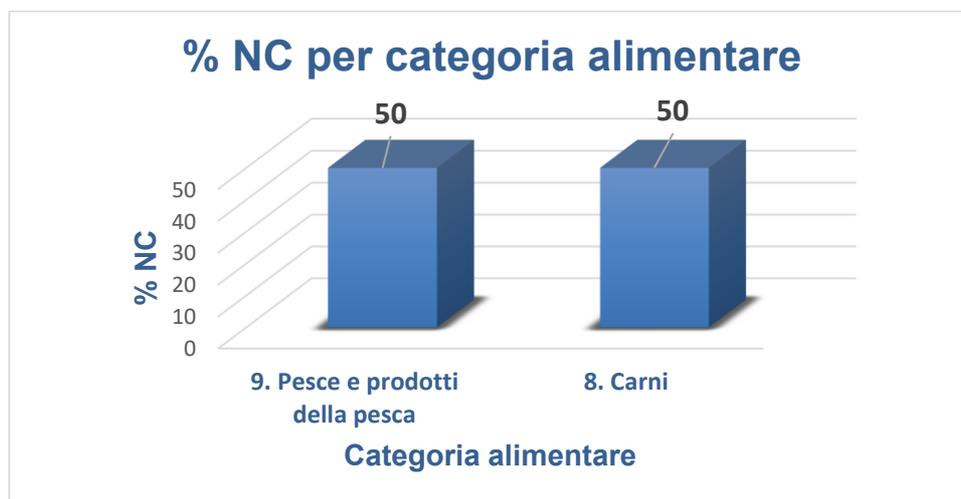
Come detto nel paragrafo precedente per la linea di attività riguardante i requisiti di purezza degli AA tal quali non sono state riscontrate NC.

Viceversa sui 1696 campioni lavorati per la linea di attività riguardante la ricerca degli AA nei prodotti alimentari sono stati riscontrati 10 campioni non conformi, corrispondenti allo 0,6% dei campioni analizzati.

Rispetto alle categorie alimentari analizzate le NC riscontrate risultano egualmente distribuite tra carni e prodotti ittici e come riportato nel **Grafico 4**:

- 50 % in Pesce e prodotti della pesca (cat. 9)
- 50% in Carni (cat.8)

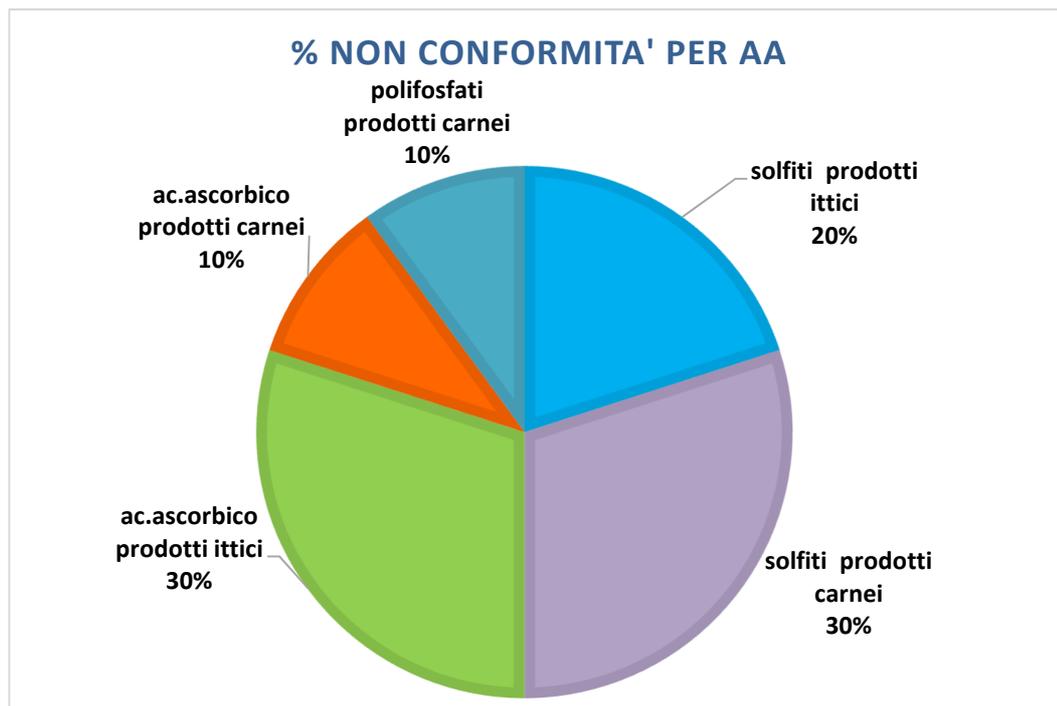
Grafico 4



Rispetto agli additivi cercati le NC sono distribuite come segue e come riportato nel **Grafico 5**:

- 5 per *anidride solforosa* (3 in cat. 8.2 e 2 in cat. 9.1.2) corrispondenti al 50% delle NC;
- 4 per *acido ascorbico* (3 in cat.9.1.1 e 1 in cat. 8.1) corrispondenti al 40 % delle NC;
- 1 per *polifosfati* in prodotti carnei (1 in cat.8.3.2) corrispondente al 10% delle NC.

Grafico 5



L'AA oggetto della maggior parte degli esiti non favorevoli è *l'anidride solforosa*:

- per uso non consentito in 3 campioni appartenenti alla cat.8.2;
- per superamento del limite di legge in 1 campione appartenente alla cat.9.1.2;
- per mancata dichiarazione in etichetta in 1 campione appartenente alla cat.9.1.2.

Altro AA oggetto di NC è *l'acido ascorbico*, che, analogamente al 2022, è stato impiegato oltre il limite massimo d'utilizzo previsto dal Regolamento (UE) n. 2022/1923 nei prodotti ittici – tonno in 3 campioni appartenenti alla cat.9.1.1.

Inoltre, con riferimento ai prodotti carnei, si riscontra l'uso non consentito di acido ascorbico in 1 campione appartenente alla cat.8.1 e la mancata dichiarazione in etichetta dell'uso di polifosfati in 1 campione appartenente alla cat.8.3.2

Con riferimento alla tipologia di non conformità riscontrata nel 2023 i dati mostrano che:

- il 40% del NC è correlato al superamento del limite d'utilizzo di additivi in prodotti ittici (acido ascorbico e anidride solforosa),
- il 40% è riconducibile all'uso non consentito di additivi in prodotti carnei (solfiti, acido ascorbico),
- il 20% alla mancata dichiarazione in etichetta di AA (solfiti in prodotti ittici, polifosfati in prodotti carnei).

d) Linea di attività riguardante gli aromi

Come premesso, il 2023 ha visto sicuramente un maggiore coinvolgimento delle autorità territoriali, sebbene le richieste del Piano non siano state totalmente esaudite sia dal punto di vista quantitativo, che qualitativo. Inoltre si rappresenta che ha partecipato a tale attività di controllo (AR/prodotti alimentari e/o AR come materia prima) circa il 60% delle Regioni/PA.

Ricordando che i campioni presenti nel flusso dedicato ADD del sistema informativo RaDISAN effettivamente rendicontabili in quanto riconducibili alle richieste del Piano sono **116**, si riporta di seguito la sintesi di quanto evidenziato per le diverse attività di controllo ufficiale riguardanti gli AR.

Linea attività: AR come materia prima

Aromi di fumo

Nel corso del 2023 sono stati analizzati 21 campioni di aromi di fumo, risultati tutti conformi, per la verifica del rispetto dei tenori massimi di benzo(a)pirene (10 µg/kg) e benzo(a)antracene (20 µg/kg) come definiti nel Regolamento (CE) n. 2065/2003.

Additivi in aromi

L'allegato III PARTE 4 del Regolamento (CE) n. 1333/2008 definisce la quantità massima (LM) di alcuni additivi alimentari, compresi i supporti, negli aromi alimentari. Nel 2023 sono stati valutati 25 campioni di aromi, risultati conformi, per la verifica in essi del limite massimo d'utilizzo di acido benzoico e acido sorbico.

Linea di attività: AR in alimenti

Controllo di prodotti alimentari contenenti aromi

Il Regolamento (CE) n. 1334/2008 definisce per alcuni aromi, tra cui la caffeina e teobromina, limiti massimi d'utilizzo in alcune categorie alimentari. Nel 2023 stati sottoposti a controllo ufficiale 27 campioni di bevande (cat 14.1), nei quali la concentrazione di caffeina e teobromina riscontrata era conforme alla regolamentazione comunitaria.

Verifica delle sostanze dell'allegato III del Regolamento (CE) n. 1334/2008

L'Allegato III parte B del Regolamento (CE) n. 1334/2008 stabilisce i "*Tenori massimi di talune sostanze naturalmente presenti negli aromi e negli ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti, in taluni alimenti composti finali a cui sono stati aggiunti aromi e/o ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti*". La conformità di tali sostanze ai tenori sopra richiamati è stata valutata in 43 campioni, risultati tutti conformi, e così distribuiti: 2 prodotti appartenenti alla cat. 8.3.1 e 41 campioni di bevande (1 appartenente alla cat. 14.1.3; 7 appartenenti alla cat. 14.1.4; 3 appartenenti alla cat. 14.1.5; 14 appartenenti alla cat. 14.2.6 e 16 appartenenti alla cat. 14.2.8).

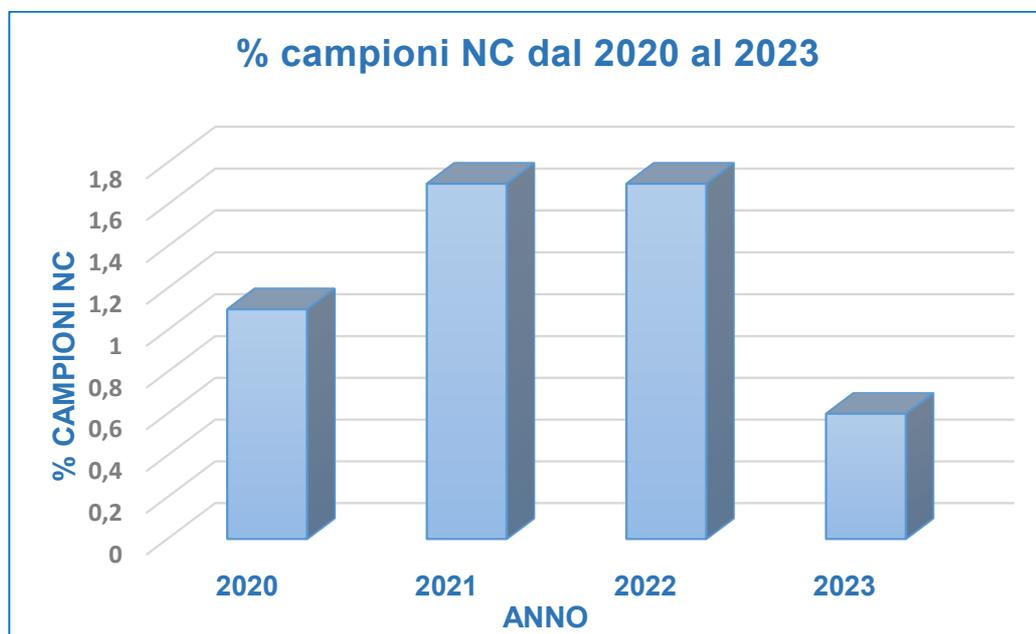
ANALISI DEI DATI

L'analisi dei dati del 2023 ha evidenziato quanto segue:

1. Le NC riscontrate sono tutte riconducibili all'impiego di additivi su prodotti alimentari di origine animale.
2. Il più alto numero di NC si registra per l'impiego di anidride solforosa/solfiti in diverse produzioni alimentari. Tali NC sono riconducibili all'utilizzo oltre il limite massimo consentito dell'AA nei prodotti ittici o all'uso fraudolento finalizzato a prolungare impropriamente la shelf- life dei prodotti. Tale pratica fraudolenta risulta particolarmente importante dal punto di vista sanitario per fasce di popolazione vulnerabili (allergici) a causa del possibile ed inconsapevole consumo di prodotti alimentari additivati illegalmente con solfiti.
3. Altra criticità da attenzionare resta l'uso dell'acido ascorbico in concentrazioni superiori al LM autorizzato dalla regolamentazione europea con il Regolamento (UE) n. 2022/1923 sul prodotto ittico (tonno). Tale pratica è volta al prolungamento fittizio dello stato di freschezza del prodotto, con possibili ripercussioni sulla salubrità dell'alimento (sviluppo d'istamina) e conseguente eventuale rischio per la salute del consumatore (tossinfezione).
4. La categoria funzionale degli edulcoranti continua ad essere costantemente attenzionata. Ciò garantisce un continuo controllo dei prodotti a ridotto contenuto energetico, sempre più disponibili sul mercato e consumati dalla maggior parte delle fasce di popolazione. Rimane pressoché invariata infatti la percentuale delle determinazioni analitiche di tali AA (12% nel 2020 e 11,4% nel 2021, 10,8% nel 2022, 9% nel 2023), dato che garantisce una regolare tutela della salute del consumatore.
5. La conservazione della salubrità dell'alimenti è garantita dall'uso dei conservanti, categoria funzionale di AA che comprende varie sostanze (solfiti, nitrati, nitriti ecc.): tali sostanze sono quelle maggiormente ricercate, ma che al contempo sono all'origine del maggior numero di NC in varie tipologie di produzioni alimentari.

ANALISI CRITICA E CONCLUSIONI

La percentuale di campioni non conformi annualmente riscontrata, nel quadriennio 2020 – 2023 è risultata essere sempre inferiore al 2%, evidenziando nell'anno 2023 una netta diminuzione.



L'analisi dei dati relativi alle attività condotte negli anni di attuazione del Piano, nonostante evidenze una produzione ed un utilizzo degli AA generalmente in conformità alla regolamentazione di settore da parte degli Operatori del settore alimentare (OSA), ha mostrato che:

- 1) continua a permanere la criticità legata all'uso illecito con scopo fraudolento di:
 - solfiti per preservare le caratteristiche organolettiche di alcune produzioni alimentari, quali le preparazioni di carni fresche,
 - altri additivi (acido ascorbico) in alimenti freschi di origine animale finalizzato a prolungare il tempo di vita commerciale dei prodotti alimentari con possibili ripercussioni di carattere sanitario (allergie ai solfiti, istamina);
- 2) il controllo dei requisiti di purezza degli AA (ricerca dei metalli pesanti) continua a rappresentare una forte criticità, considerato che, come accennato, solo il 29% circa delle Regioni/PA ha effettuato il numero minimo di campioni previsto dal Piano. Tale criticità, già rappresentata negli anni precedenti, è dovuta soprattutto al reperimento sul territorio di AA allo stato puro e quindi all'utilizzo di miscele. Il problema potrebbe essere affrontato effettuando i controlli degli AA come materia prima presso gli OSA utilizzatori nella produzione di prodotti alimentari. Inoltre, con riferimento alla fase di raccolta e trasmissione dei dati, si osservano ancora casi di descrizione non coerente della matrice che rende impossibile l'utilizzo dei dati. In proposito si rappresenta che l'argomento è stato oggetto delle giornate formative che si tengono annualmente presso il Ministero della Salute (MdS), di diversi quesiti e di note contenenti indicazioni operative, di cui l'ultima avente prot. 0032365 del 01/08/2024;
- 3) sebbene le attività di controllo riguardanti gli aromi non coprano ancora le richieste del Piano, i risultati ottenuti nel 2023 sono incoraggianti in quanto evidenziano un progressivo miglioramento del sistema di controllo territoriale anche grazie alla designazione temporanea ai sensi dell'articolo 2 del regolamento Relegato (UE) n. 1353/2021 rilasciata dal MdS con il

supporto tecnico dell'ISS (nota prot. 919 del 15/01/2024), che ha consentito l'individuazione di laboratori in grado di effettuare le analisi riguardanti le sostanze dell'allegato III del regolamento (CE) n. 1334/2008;

- 4) l'impiego di metodi multianalita nelle attività analitiche di controllo ufficiale, in particolare nel settore dei coloranti, se da una parte consente un controllo ufficiale più efficace grazie alla determinazione contemporanea di più analiti sullo stesso campione, dall'altra produce un'elevata quantità di dati non riconducibili ad una richiesta mirata volta a valutare la presenza di AA dichiarati in etichetta o ad eventuali usi illeciti di AA.

Pertanto tali dati potrebbero ripercuotersi negativamente sulla veridicità delle stime di esposizione e, allo stesso tempo, non consentire un'adeguata individuazione delle aree di criticità.