



# *Ministero della Salute*

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA  
DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE  
*Ufficio 6 - DGISAN*

I.4.c.c.8.9/2010/6

*Trasmissione elettronica  
N. prot. DGISAN in Docsa/PEC*

**ASSITOL**  
[assitol@pec.it](mailto:assitol@pec.it)

**ASSOBIBE**  
[assobirra@pec.it](mailto:assobirra@pec.it)

**ASSOBIRRA**  
[assobirra@pec.it](mailto:assobirra@pec.it)

**ASSOCARNI**  
[assocarni@legalmail.it](mailto:assocarni@legalmail.it)

**ASSOLATTE**  
[assolattepec@legalmail.it](mailto:assolattepec@legalmail.it)

**ASSOCIAZIONE NAZIONALE  
CONSERVIERI ITTICI E DELLE TONNARE**  
[ancit@pec.it](mailto:ancit@pec.it)

**CONFAPI UNIONE ALIMENTARI**  
[unionalimentari@pec.it](mailto:unionalimentari@pec.it)

**CNA ALIMENTARE**  
[cna.presidenza@cert.cna.it](mailto:cna.presidenza@cert.cna.it)

**FEDERALIMENTARE**  
[federalimentare@pec.it](mailto:federalimentare@pec.it)

**ITALMOPA**  
[italmopa.associazione@pec.it](mailto:italmopa.associazione@pec.it)

**LEGACOOP AGROALIMENTARE**  
[legacoopagroalimentare@pec.it](mailto:legacoopagroalimentare@pec.it)

**UNIONE ITALIANA FOOD**  
[unionfood@pec.unionfood.it](mailto:unionfood@pec.unionfood.it)

**OGGETTO: applicazione dell'articolo 2 del regolamento (CE) n.1881/2006 "che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari" e smi**

In relazione all'oggetto, si invitano codeste Associazioni a dare la massima diffusione della presente nota e di informare la scrivente Direzione generale sull'applicazione dell'articolo 2 sotto riportato.

*Articolo 2*

***Prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati e composti***

*1. Nell'applicare i tenori massimi di cui all'allegato ai prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati o composti da più di un ingrediente, si tiene conto di quanto segue:*

- a) modifiche della concentrazione del contaminante causate dai processi di essiccazione o di diluizione;*
- b) modifiche della concentrazione del contaminante causate dalla trasformazione;*
- c) le proporzioni relative degli ingredienti nel prodotto;*
- d) il limite analitico di quantificazione.*

*2. I fattori specifici di concentrazione o diluizione relativi alle operazioni di essiccazione, diluizione, trasformazione e/o miscelazione di cui trattasi o ai prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati e/o composti di cui trattasi vengono forniti e motivati dall'operatore del settore alimentare quando l'autorità competente effettua un controllo ufficiale.*

*Se l'operatore del settore alimentare non fornisce il fattore di concentrazione o diluizione necessario o se l'autorità competente ritiene tale fattore inidoneo alla luce della motivazione adottata, è l'autorità stessa a definire il fattore in base alle informazioni disponibili, perseguendo nel contempo la massima protezione della salute pubblica.*

*3. I paragrafi 1 e 2 si applicano in assenza di specifici tenori massimi comunitari stabiliti per questi prodotti alimentari essiccati, diluiti, trasformati o composti.*

Si chiede di far pervenire alla scrivente Direzione generale (dgsan@postacert.sanita.it) le informazioni richieste, comprese le eventuali criticità, entro il prossimo 30 marzo.

**IL DIRETTORE GENERALE**

\* f.to Gaetana Ferri

\* "firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2, del D.Lgs. n. 39/1993"

Dott. ssa Sandra Paduano  
[s.paduano@sanita.it](mailto:s.paduano@sanita.it)  
Tel. 0659946130  
Dott.ssa Loredana Verticchio  
[l.verticchio@sanita.it](mailto:l.verticchio@sanita.it)  
tel. 0659943939