



Ministero della Salute

**DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA
NUTRIZIONE
UFFICIO 6**

PIANO NAZIONALE 2015- 2018

**Relazione riguardante il controllo ufficiale degli additivi
alimentari (AA) tal quali e nei prodotti alimentari**

Anno 2018

Novembre 2018

Con il 2018 si conclude il primo ciclo di attività del “*Piano Nazionale additivi alimentari (AA) 2015 – 2018*” (Piano), la cui attuazione fornisce informazioni sulla verifica della conformità riguardante l’utilizzo degli AA nelle produzioni alimentari (Regolamento (CE) n. 1333/2008 e successive modifiche) e dati sul controllo dei requisiti di purezza degli stessi AA ai sensi del regolamento (UE) n. 231/2012.

Come previsto dal Piano i risultati delle attività di controllo sono trasmessi dai laboratori attraverso la piattaforma NSIS – VIG, nel canale specifico individuato dal codice di riferimento VIG001AD. Al riguardo si evidenzia che nel 2018 la suddetta piattaforma è stata aggiornata sulla base del modello *Standard Sample Description (SSD2)* adottato dall’EFSA, al fine di armonizzare le modalità di raccolta dati. Il sistema con le nuove regole è ora indicato come NSIS –VIG2.

Nella **tabella 1** si riportano i dati relativi alle attività di controllo degli AA nei prodotti alimentari rendicontati attraverso la piattaforma NSIS

LINEA ATTIVITA' AA/ALIMENTI - ANNO 2018			
REGIONE/PA	CAMPIONI RICHIESTI PIANO NAZIONALE	CAMPIONI EFFETTUATI	ANALISI EFFETTUATE
ABRUZZO	18	20	28
BASILICATA	12	12	25
CALABRIA	27	25	46
CAMPANIA	90	93	178
EMILIA ROMAGNA	63	310	2986
FVG	18	43	91
LAZIO	82	247	526
LIGURIA	27	80	148
LOMBARDIA	145	230	573
MARCHE	27	82	224
MOLISE	12	27	54
PIEMONTE	63	96	177
PA BOLZANO	12	60	86
PA TRENTO	12	36	171
PUGLIA	63	259	494
SARDEGNA	27	39	111
SICILIA	72	110	190
TOSCANA	54	86	592
UMBRIA	12	25	104
VALLE D’AOSTA	12	8	11
VENETO	72	387	1842
TOTALE	920	2275	8657

Dalla **tabella 1** risulta che tutte le Regioni/PA hanno ottemperato alle richieste del Piano ad esclusione di due soli casi in cui il numero dei campioni presente nel flusso NSIS - VIG001AD risulta inferiore al numero di campioni stabilito dal Piano.

Nella **tabella 2** si riportano i dati relativi alle attività di controllo sui requisiti di purezza per AA tal quali rendicontati attraverso la piattaforma NSIS.

LINEA ATTIVITA' AA TAL QUALI - ANNO 2018			
REGIONE/PA	CAMPIONI MINIMI RICHIESTI DA PIANO	CAMPIONI EFFETTUATI	ANALISI EFFETTUATE
ABRUZZO	4	0	0
BASILICATA	3	3	10
CALABRIA	7	10	34
CAMPANIA	22	6	18
EMILIA ROMAGNA	15	15	52
FVG	4	4	13
LAZIO	20	12	36
LIGURIA	7	5	16
LOMBARDIA	35	33	42
MARCHE	7	7	21
MOLISE	3	0	0
PIEMONTE	15	13	49
PA BOLZANO	3	5	15
PA TRENTO	3	0	0
PUGLIA	15	20	25
SARDEGNA	7	7	28
SICILIA	18	20	63
TOSCANA	13	12	29
UMBRIA	3	3	10
VALLE D'AOSTA	3	2	7
VENETO	18	25	78
TOTALE	225	202	546

Dai dati riportati nella **tabella 2** si osserva che alcune Regioni/PA non sono riuscite a coprire quanto richiesto dal Piano ed in alcuni casi non risulta effettuato alcun campionamento. Tuttavia, confrontando i dati raccolti negli anni 2016, 2017 e 2018, si può evidenziare un graduale e costante aumento del numero di campioni su base nazionale, come mostrato nella successiva **tabella 3**.

Tabella 3

AA TAL QUALI: REQUISITI DI PUREZZA – CONFRONTO DATI 2016/2017/2018				
REGIONE/PA	campioni richiesti dal Piano Nazionale	campioni effettuati nel 2016	campioni effettuati nel 2017	campioni effettuati nel 2018
ABRUZZO	4	0	2	0
BASILICATA	3	2	3	3
CALABRIA	7	2	2	10
CAMPANIA	22	0	4	6
EMILIA ROMAGNA	15	15	16	15
FVG	4	4	4	4
LAZIO	20	0	1	12
LIGURIA	7	4	5	5
LOMBARDIA	35	34	37	33
MARCHE	7	0	6	7
MOLISE	3	0	0	0
PIEMONTE	15	16	9	13
PA BOLZANO	3	2	0	5
PA TRENTO	3	0	0	0
PUGLIA	15	4	15	20
SARDEGNA	7	4	9	7
SICILIA	18	14	18	20
TOSCANA	13	0	20	12
UMBRIA	3	1	1	3
VALLE D'AOSTA	3	2	1	2
VENETO	18	25	16	25
TOTALE	225	129	169	202

Con riferimento alle attività di controllo dei criteri di purezza su AA tal quali alcune realtà territoriali continuano a rappresentare difficoltà nel reperire sul proprio territorio AA tal quali a causa della mancanza di stabilimenti/depositi o della sospensione della produzione di alcuni additivi da parte degli stessi.

Con l'occasione si ribadisce che il Piano prevede il campionamento degli AA tal quali anche presso le imprese utilizzatrici; pertanto questa possibilità dovrà essere considerata dalle Regioni/PA in fase di pianificazione.

Anche quest'anno continuano ad emergere alcune discrepanze dalla comparazione dei dati inseriti nel sistema NSIS con quelli riportati nelle singole relazioni di rendicontazione pervenute dalle Regioni/PA.

RISULTATI

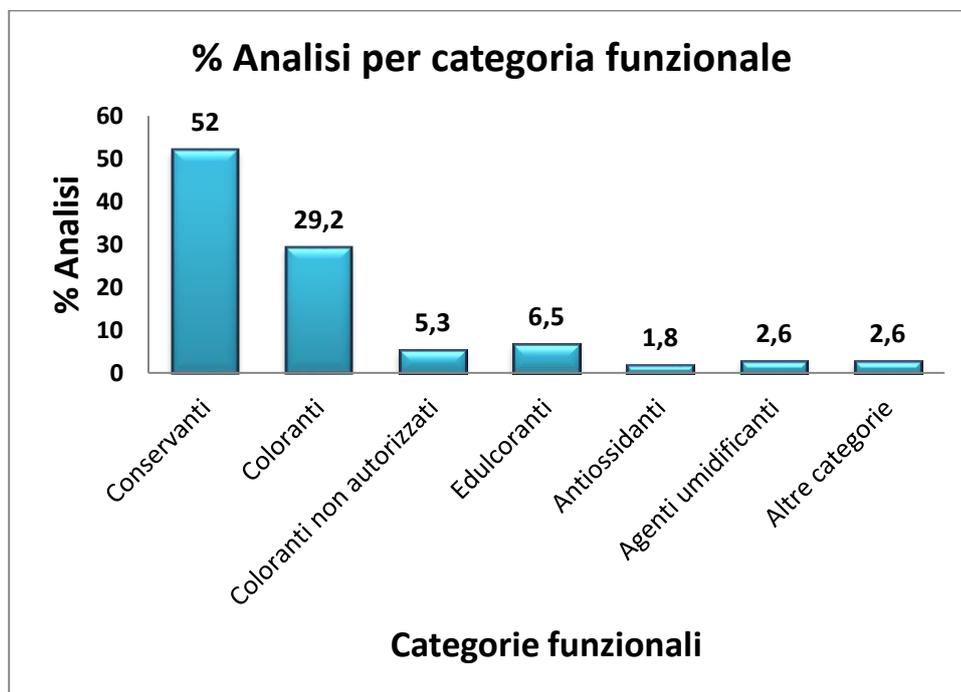
Complessivamente sono stati analizzati 2477 campioni, tra prodotti alimentari ed additivi tal quali, per un totale di 9203 determinazioni analitiche, di cui 546 riguardanti la valutazione dei requisiti di purezza degli additivi.

Linea attività AA/alimenti

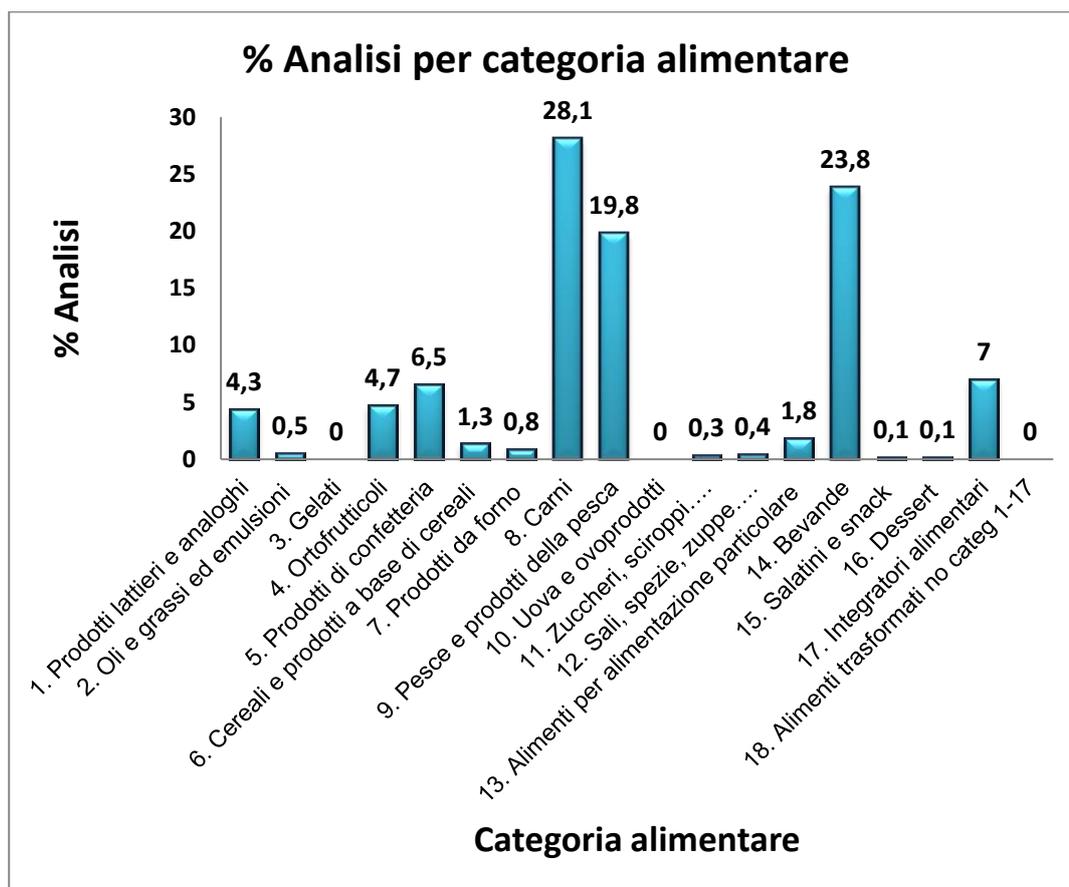
Nel quarto anno di attività tutte le categorie alimentari previste dal Piano sono state campionate e tra le 18 categorie alimentari quella che risulta essere maggiormente esaminata è stata la “categoria 8. Carne”.

Le percentuali di analisi sugli AA nei prodotti alimentari, suddivise per **categorie funzionali**, risultano essere:

- 52% sui conservanti (di cui il 24.5% solfiti; il 21.7% nitriti e nitrati ed il 53.8% acido sorbico/acido benzoico e benzoati);
- 29.2% sui coloranti;
- 6.5% su edulcoranti;
- 5.3% sui coloranti non autorizzati;
- 2.6% su agenti umidificanti;
- 2.6% su altre categorie funzionali;
- 1.8% su antiossidanti.



La **categoria alimentare** maggiormente analizzata risulta costituita dai prodotti carnei, seguita dalle bevande, dai prodotti della pesca, dagli integratori alimentari, dai prodotti di confetteria ed infine dai prodotti ortofrutticoli. Le categorie che non risultano essere campionate sono i gelati, le uova e ovoprodotti e gli alimenti trasformati non coperti dalle altre categorie.



Linea di attività requisiti di purezza AA tal quali

Nel 2018 sono stati analizzati 202 campioni per la verifica dei requisiti di purezza degli AA come matrice alimentare (ricerca di metalli pesanti in conformità al Reg. (UE) n. 231/2012) e non sono state riscontrate non conformità (NC). Sono stati campionati tutti gli AA indicati nel Piano e quelli maggiormente analizzati sono stati: l'acido citrico, l'acido ascorbico; i sali di metabisolfito, la pectina, il glicerolo, la gomma arabica, la curcumina, il sorbitolo ed altri additivi non indicati nel Piano tra cui acido sorbico, nitrati, farina di carrube, sali di bicarbonato ed altri.

Non conformità

Su 2477 campioni totali sono state riscontrate 27 NC, riguardanti tutte la linea di attività AA/alimenti, corrispondenti all'1,1% dei campioni analizzati.

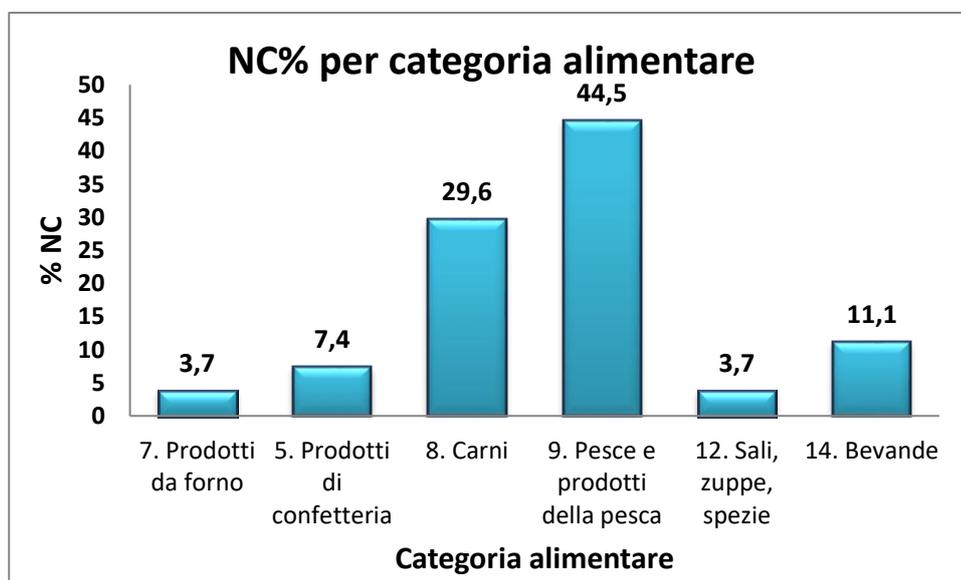
Le NC risultano così **ripartite per AA:**

- 13 per *anidride solforosa* (6 campioni per cat.9; 5 campioni per cat.8; 1 campione per cat.12 ed 1 campione per cat.7) corrispondenti al 48% delle NC
- 3 per *acido sorbico* (2 campioni per cat.9 ed 1 campione per cat.14) corrispondenti all'11,1% delle NC
- 3 per *acido citrico* (2 campioni per cat.14 ed 1 campione per cat.9) corrispondenti all'11,1% delle NC
- 2 per *nitrati* (2 campioni per cat.8)

- 2 per *polifosfati* (2 campioni per cat.9)
- 1 per *rosso ponceau* (1 campione per cat.5)
- 1 per *giallo tramonto* (1 campione per cat.5)
- 1 per *rosso allura* (1 campione per cat.9)
- 1 per *acido benzoico* (1 campione per cat.8)

Le NC risultano così **ripartite per categoria alimentare**:

- 44.5% in Pesce e prodotti della pesca – cat.9
- 29.6% in Carni – cat.8
- 11.1% in Bevande – cat.14
- 7.4% in Prodotti di confetteria – cat.5
- 3.7% in Prodotti da forno – cat.7
- 3.7% in Sali, spezie, zuppe – cat.12



Il 30% delle NC è riconducibile al superamento del limite legale dell'utilizzo dell'AA in bevande (acido sorbico e acido citrico), il 59% è dovuto all'uso illegale di AA in carni fresche (solfiti e nitrati) ed in prodotti ittici (solfiti, coloranti e polifosfati) ed infine l'11% è relativo alla mancata dichiarazione in etichetta in prodotti della pesca di solfiti, polifosfati ed acido citrico.

Relativamente ai requisiti di purezza degli AA non sono state riscontrate NC.

A seguito delle non conformità riscontrate le autorità competenti locali hanno intrapreso le seguenti azioni correttive:

- a) comunicazione di ipotesi di reato all'Autorità Giudiziaria competente in applicazione della Legge n. 283/1962, art. 5, lettera g) per uso di additivi alimentari non autorizzati in alimenti o per uso in alimenti di additivi autorizzati, ma con superamento di livello massimo consentito;
- b) attivazione del sistema di allerta;
- c) irrogazione della sanzione art. 5 comma 2 del D.Lgs. 231/2017 per presenza di uso di additivo non dichiarato in etichetta (violazione articolo 9, paragrafo 1, lettera b) del Reg. 1169/2011 - mancata dichiarazione ingredienti (AA);
- d) irrogazione della sanzione art. 5 comma 1 del D.Lgs. 231/2017 per presenza di uso di additivo non dichiarato in etichetta (violazione articolo 9, paragrafo 1, lettera c) del Reg. 1169/2011 - mancata dichiarazione allergeni (solfiti).

CONCLUSIONI E AZIONI CORRETTIVE

L'analisi dei dati ha evidenziato quanto segue:

- Le richieste del Piano Nazionale per il controllo degli AA nei prodotti alimentari risultano soddisfatte. Il controllo dei requisiti di purezza sugli AA tal quali ha visto un incremento dei campioni raggiungendo il 90% dei campioni previsti.
- Gli AA compresi nella categoria funzionale dei conservanti rappresentano le sostanze maggiormente ricercate, elemento positivo alla luce della loro importanza tecnologica nel preservare la salubrità degli alimenti.
- La percentuale delle determinazioni analitiche dei coloranti è rimasta invariata, mentre è aumentata la percentuale di quelle degli edulcoranti, elemento positivo alla luce degli aumentati consumi di prodotti alimentari a ridotto contenuto energetico.
- La percentuale maggiore di NC (59%) è riconducibile all'uso illegale di AA nei prodotti di origine animale, al fine di prolungarne la *shelflife*. Questo dato evidenzia la necessità di prevedere un controllo adeguato delle possibili pratiche fraudolente finalizzate al prolungamento artificiale (potenzialmente pericoloso) del tempo di vita commerciale degli alimenti.
- I requisiti di purezza (metalli pesanti) degli AA sono risultati sempre conformi alla normativa.
- La percentuale riscontrata di prodotti non conformi nel 2018 è pari a 1,1% e pertanto è leggermente diminuita rispetto agli anni precedenti (2% nel 2015; 1.3% nel 2016; 1.5 % nel 2017);

Alla luce delle risultanze sinteticamente sopra elencate il sistema di categorizzazione del rischio utilizzato nel Piano, basato prevalentemente su indicatori di carattere valutativo/tossicologico,

appare sostanzialmente adeguato. Inoltre complessivamente l'utilizzo degli AA nelle diverse filiere di produzione avviene conformemente ai regolamenti ed in modo controllato.

Anche questo anno l'Ufficio (o la DG) ha affiancato costantemente le autorità competenti sul territorio attraverso l'emanazione e la diffusione di note di chiarimenti, la formulazione di risposte a quesiti riguardanti l'applicazione della norma sugli AA, ed in particolare la corretta individuazione di alcune categorie alimentari e l'interpretazione di risultati analitici in casi specifici.