



# Ministero della Salute

SEZIONE SICUREZZA ALIMENTARE - CNSA (COMITATO NAZIONALE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE)

DOCUMENTO TECNICO DEL COMITATO NAZIONALE PER LA SICUREZZA ALIMENTARE (CNSA)

SU “IMPIEGO DI ANTIOSSIDANTI NEI PRODOTTI DELLA PESCA”. RACCOMANDAZIONI

Approvato il 1° febbraio 2023

## Contesto di riferimento

L'acido ascorbico (E 300), l'ascorbato di sodio (E 301) e l'ascorbato di calcio (E 302) sono additivi alimentari autorizzati e comunemente utilizzati come antiossidanti nel pesce trasformato e non trasformato per rallentare la decolorazione della polpa di pesce e l'irrancidimento.

Nel 2018 ripetute segnalazioni al Sistema Rapido Europeo di Allerta per la Sicurezza di Alimenti e Mangimi (RASFF) hanno richiamato l'attenzione sull'eccessiva quantità di acido ascorbico presente in filetti di tonno non trasformato che, venduti come freschi, contenevano tali additivi in quantità superiori a quanto ritenuto strettamente necessario per ottenere il tipico “effetto antiossidante” sul tonno fresco, esaltandone il colore rosso naturale della polpa, sinonimo di freschezza per il consumatore. Secondo la Commissione europea, questa pratica aumentava l'esposizione dei consumatori al rischio istamina.

Al momento della predisposizione del presente parere, la normativa europea non indicava ancora una quantità massima per tali additivi alimentari, che dovevano essere utilizzati conformemente alle buone pratiche di fabbricazione, in quantità non superiore a quella necessaria per ottenere l'effetto desiderato (principio del *quantum satis*) e a condizione che i consumatori non siano indotti in errore (subiscano una frode alimentare).

Per evitare di sottovalutare il rischio sanitario, il Ministero della salute ha ritenuto opportuno procedere a una valutazione del rischio per il consumatore per determinazioni di acido ascorbico superiori ai 300 mg/kg nel tonno incaricando la Sezione 1 del CNSA a redigere un apposito parere scientifico. Il documento di lavoro “Impiego di antiossidanti nei prodotti della pesca” è stato emesso il 1° febbraio 2023.

Gli esperti del CNSA concordano che la conservazione del tonno trasformato può essere effettuata mediante l'utilizzo di acido ascorbico e ascorbati alle concentrazioni stabilite dai regolamenti. L'utilizzo di acido ascorbico e ascorbati influenza in maniera chiara e inequivocabile le caratteristiche colorimetriche del muscolo rendendolo rosso brillante, e questo può mascherare l'invecchiamento, la

cattiva conservazione e la qualità generale del prodotto fattori che possono portare a un innalzamento dei livelli di istamina causando eventuali problematiche di salute al consumatore (per esempio, intossicazione da istamina o “sindrome sgombroide”).

### **Implicazioni chiave e raccomandazioni per i gestori del rischio**

Il [Regolamento UE 2022/1923](#) fissa ora a 300 mg/kg i livelli massimi di utilizzo degli antiossidanti E 300, E 301 ed E 302 nel tonno. A conclusione del proprio parere, gli esperti del CNSA raccomandano l'importanza di mantenere alta l'attenzione verso una buona pratica di produzione, conservazione, vendita e utilizzo del prodotto a cominciare dal mantenimento della catena del freddo.

IL PRESIDENTE DELLA SEZIONE 1 - CNSA  
*\*F.to* Prof Giorgio Calabrese

II SEGRETARIO DELLA SEZIONE  
Direttore Ufficio 2 – DGOCTS  
*\*F.to* Dott.ssa Simonetta Bonati