



Ministero della Salute

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

PIANO NAZIONALE 2015 – 2019

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

Attività relativa all'anno 2019

Come noto il “*Piano Nazionale additivi alimentari (AA) 2015 – 2018*” (Piano), prorogato per l’anno 2019 a seguito del differimento del Piano Nazionale Integrato (PNI) di cui è parte integrante, prevede due linee di attività:

- 1) la verifica della conformità riguardante l’utilizzo degli AA nelle produzioni alimentari in base al regolamento (CE) n. 1333/2008;
- 2) il controllo dei requisiti di purezza degli AA ai sensi del regolamento (UE) n. 231/2012, divenuto obbligatorio dal 2016.

Nel 2019 l’attività di controllo ufficiale è stata estesa alla verifica dei metalli anche negli AA prodotti a partire dalle alghe, conformemente a quanto stabilito dalla Raccomandazione (UE) 2018/464 *relativa al monitoraggio di metalli e dello iodio nelle alghe marine, nelle alofite e nei prodotti a base di alghe marine ovvero l’E160a(iv), l’E400-407 e l’E407a.*

Ciò premesso sulla base dei risultati delle attività di controllo, trasmessi dai laboratori attraverso la piattaforma NSIS – VIG ed in particolare nel canale specifico individuato dal codice di riferimento VIG001AD, l’Ufficio 6 DGISAN ha predisposto tabelle e grafici di sintesi al fine di illustrare lo stato di attuazione del Piano stesso.

Nella **tabella 1** si riportano i dati relativi alle attività di controllo degli AA nei prodotti alimentari rendicontati attraverso il flusso dedicato sulla piattaforma NSIS.

Tabella 1

LINEA ATTIVITA' 1: RICERCA ADDITIVI NEGLI ALIMENTI – ANNO 2019			
REGIONE/PA	CAMPIONI RICHIESTI DAL PIANO NAZIONALE	CAMPIONI EFFETTUATI	ANALISI EFFETTUATE
ABRUZZO	18	18	23
BASILICATA	12	14	31
CALABRIA	27	81	140
CAMPANIA	90	109	207
EMILIA ROMAGNA	63	262	2097
FVG	18	36	83
LAZIO	82	258	561
LIGURIA	27	69	128
LOMBARDIA	145	195	464
MARCHE	27	81	256
MOLISE	12	13	19
PIEMONTE	63	123	238
PA BOLZANO	12	66	86
PA TRENTO	12	28	59
PUGLIA	63	247	474
SARDEGNA	27	40	137
SICILIA	72	87	204
TOSCANA	54	88	701
UMBRIA	12	33	100
VALLE D'AOSTA	12	14	19
VENETO	72	433	2186
TOTALE	920	2295	8213

Dalla lettura della **tabella 1** risulta che tutte le Regioni/PA hanno ottemperato alle indicazioni minime del Piano e nella maggior parte dei casi hanno effettuato un numero di campioni superiore a quello richiesto.

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

Tabella 2

LINEA ATTIVITA' 2: REQUISITI PUREZZA AA TAL QUALI – ANNO 2019			
REGIONE/PA	CAMPIONI RICHIESTI DAL PIANO NAZIONALE	CAMPIONI EFFETTUATI	ANALISI EFFETTUATE
ABRUZZO	4	3	9
BASILICATA	3	5	18
CALABRIA	7	9	36
CAMPANIA	22	8	32
EMILIA ROMAGNA	15	3	10
FVG	4	4	12
LAZIO	20	10	36
LIGURIA	7	6	20
LOMBARDIA	35	37	49
MARCHE	7	7	22
MOLISE	3	1	1
PIEMONTE	15	13	47
PA BOLZANO	3	1	3
PA TRENTO	3	4	14
PUGLIA	15	15	16
SARDEGNA	7	8	32
SICILIA	18	30	92
TOSCANA	13	16	36
UMBRIA	3	3	9
VALLE D'AOSTA	3	0	0
VENETO	18	26	81
TOTALE	225	209	575

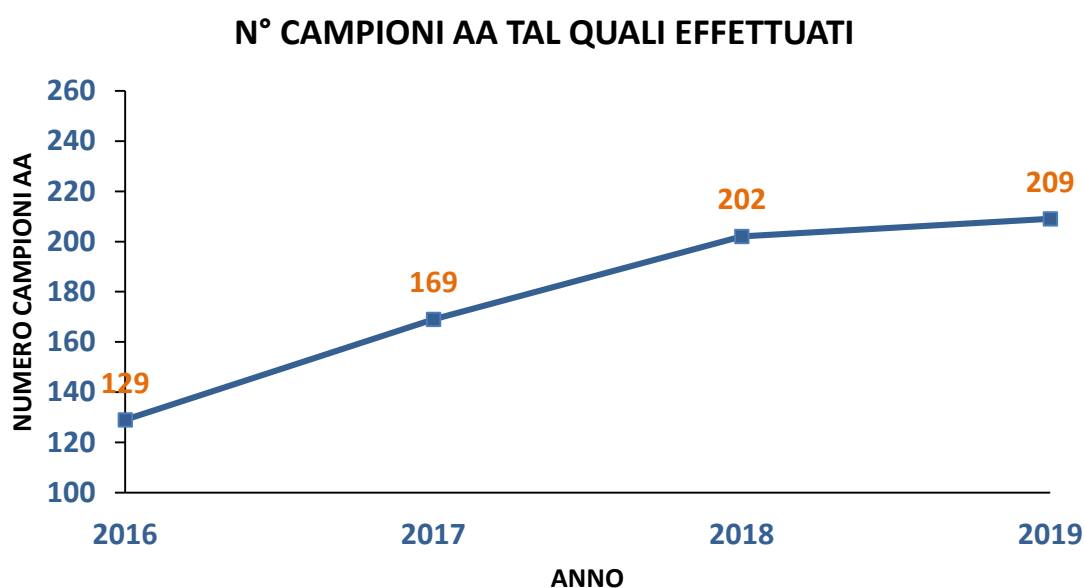
Dai dati riportati nella **tabella 2** si osserva che alcune Regioni/PA non sono ancora riuscite a coprire interamente quanto richiesto dal Piano e solo in 1 caso non risulta effettuato alcun campionamento, rispetto ai 3 casi rilevati nel 2018.

Tuttavia, confrontando i dati raccolti per quest'ultima linea di attività negli anni 2016 – 2019 e riportati nella tabella 3, si osserva un graduale e costante aumento del numero di campioni su base nazionale come di seguito evidenziato anche nel **Grafico1**:

Tabella 3

CAMPIONI AA TAL QUALI				
RICHIESTI DAL PIANO	EFFETTUATI NEL 2016	EFFETTUATI NEL 2017	EFFETTUATI NEL 2018	EFFETTUATI NEL 2019
225	129	169	202	209

Grafico 1



Nonostante il **Grafico 1** mostri in termini di dato complessivo nazionale una maggiore adesione nel corso del quadriennio alle richieste del Piano per il controllo degli AA tal quali, **non è stata ancora raggiunta la soglia minima, pari a 225 campioni** e pertanto tale linea di attività continua a rappresentare una criticità.

A tal proposito si ribadisce che il Piano prevede il campionamento degli AA tal quali anche presso le imprese utilizzatrici; per cui le Regioni/PA dovranno tenere debitamente conto di questa possibilità nella futura pianificazione riuscendo così a soddisfare le richieste stabilite dal Piano stesso.

Per quanto riguarda invece le attività di controllo svolte in ottemperanza alla Raccomandazione (UE) 2018/464, sono stati effettuati 8 campioni di AA: E 401 – E 407.

Con l'occasione si osserva che 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

Linea di attività 1 riguardante la ricerca degli AA nei prodotti alimentari

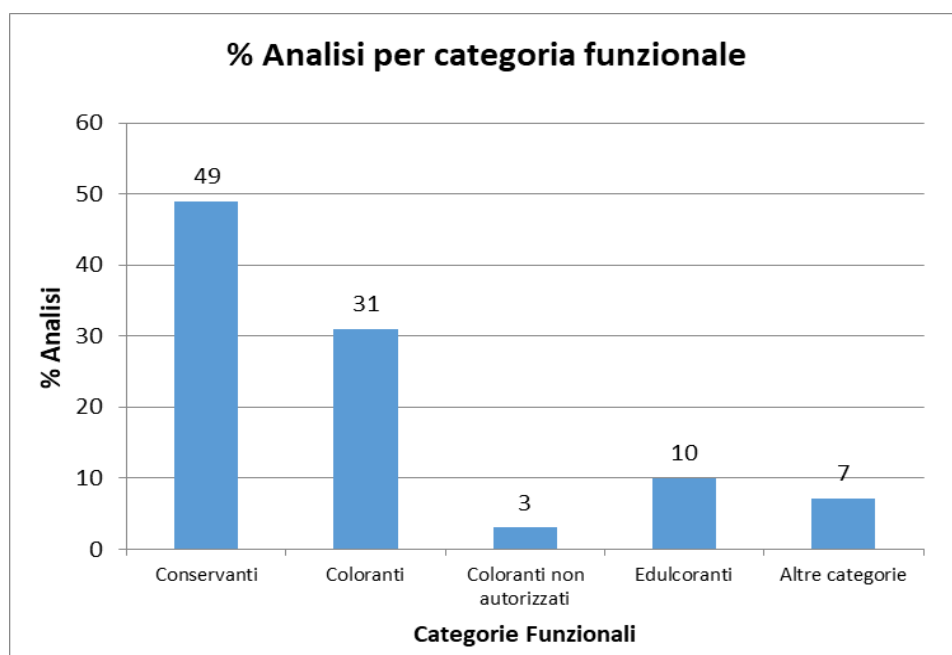
Nel 2019 tutte le categorie alimentari previste dal Piano Nazionale sono state campionate: la categoria 08. “Carne” risulta essere quella maggiormente esaminata.

Complessivamente sono stati analizzati 2295 campioni di prodotti alimentari per un totale di 8213 determinazioni per la verifica di conformità d’uso di AA.

Le percentuali di determinazioni analitiche nei prodotti alimentari degli AA raggruppati per *categorie funzionali* sono riportate nel **Grafico 2** e risultano così distribuite:

- 49 % conservanti (di cui 32% solfiti; 30 % acido benzoico e benzoati; 17% acido sorbico; 11% nitrati e 10% nitriti);
- 31 % coloranti;
- 10 % edulcoranti;
- 3 % coloranti non autorizzati;
- 7 % altre categorie.

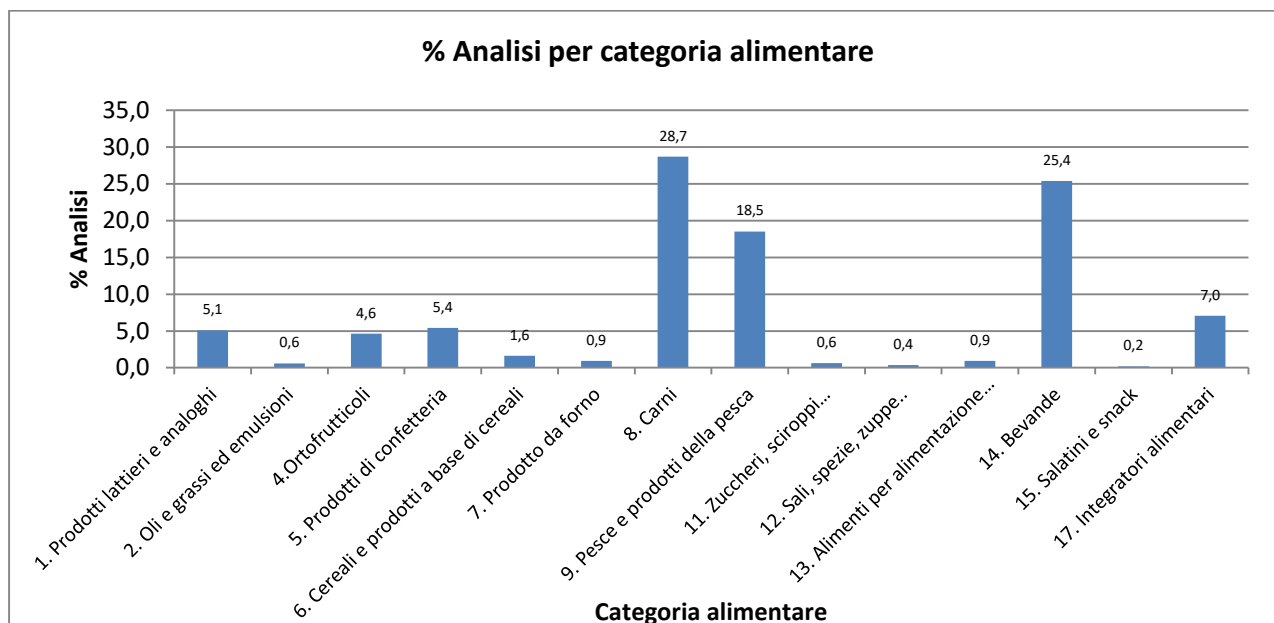
Grafico n. 2



Tra le *categorie alimentari* maggiormente analizzate si confermano i prodotti carnei, seguiti da bevande, prodotti della pesca, integratori alimentari, prodotti di confetteria, prodotti lattieri ed analoghi ed infine ortofrutticoli; anche quest’anno non risultano campionati prodotti alimentari appartenenti alle seguenti categorie: i gelati, le uova e ovoprodotti, i dessert e gli alimenti trasformati non coperti dalle altre categorie.

Una rappresentazione delle categorie alimentari coinvolte nella verifica della conformità alla norma è evidenziata nel **Grafico n. 3**

Grafico n. 3



Linea di attività 2 relativa ai requisiti di purezza AA tal quali

Nel 2019 sono stati analizzati 209 campioni, per un totale di 575 analisi, per la verifica dei requisiti di purezza degli AA (ricerca dei metalli pesanti previsti nel regolamento (UE) 231/2012) e non sono state riscontrate non conformità. Tutti gli AA indicati nel Piano Nazionale sono stati campionati e quelli maggiormente analizzati sono stati: l'acido citrico, l'acido ascorbico, la pectina, la farina di carruba, il glicerolo, il metabisolfito di potassio, la gomma arabica, la curcumina, il sorbitolo ed altri additivi non indicati nel Piano stesso.

I metalli pesanti presi in considerazione sono stati: piombo, cadmio, mercurio, arsenico, nichel.

Non conformità (NC)

Tra i 2295 campioni di prodotti alimentari analizzati sono state riscontrate 43 non conformità corrispondenti all'1.8% dei campioni analizzati. Tale dato risulta superiore a quello del 2018, pari all'1.1%.

L'incremento di NC nel 2019 è in gran parte dovuto all'impiego dei solfiti in diverse categorie alimentari: le NC legate all'uso di tale AA costituiscono il 69,7% del totale, contro il 48% dello scorso anno.

Nello specifico si osserva non solo un aumento delle NC totali legate all'impiego di detto additivo, ma soprattutto un incremento di quelle legate all'impiego sulla categoria alimentare "carni", che passano da 5 sulle 13 NC totali riscontrate nel 2018 alle 18 sulle 30 totali del 2019.

Pertanto l'impiego dei solfiti nelle carni continua a rappresentare una criticità da tenere sotto controllo soprattutto per le potenziali ricadute sanitarie, come descritto nel capitolo "Conclusioni".

Permesso questo, le 43 NC per AA risultano così ripartite:

- 30 per *anidride solforosa* (12 campioni cat. 09; 18 campioni cat. 08) corrispondenti al 69,7 % delle NC
- 5 per *acido ascorbico* (5 campioni per cat. 08) corrispondenti 12 % delle NC
- 4 per *nitrati* (3 campioni cat. 08, 1 campione cat. 09)
- 2 per *rosso ponceau* (2 campione cat. 05)
- 1 per *polifosfati* (1 campione cat. 08)
- 1 per *acido isoascorbico* (1 campione cat. 08)

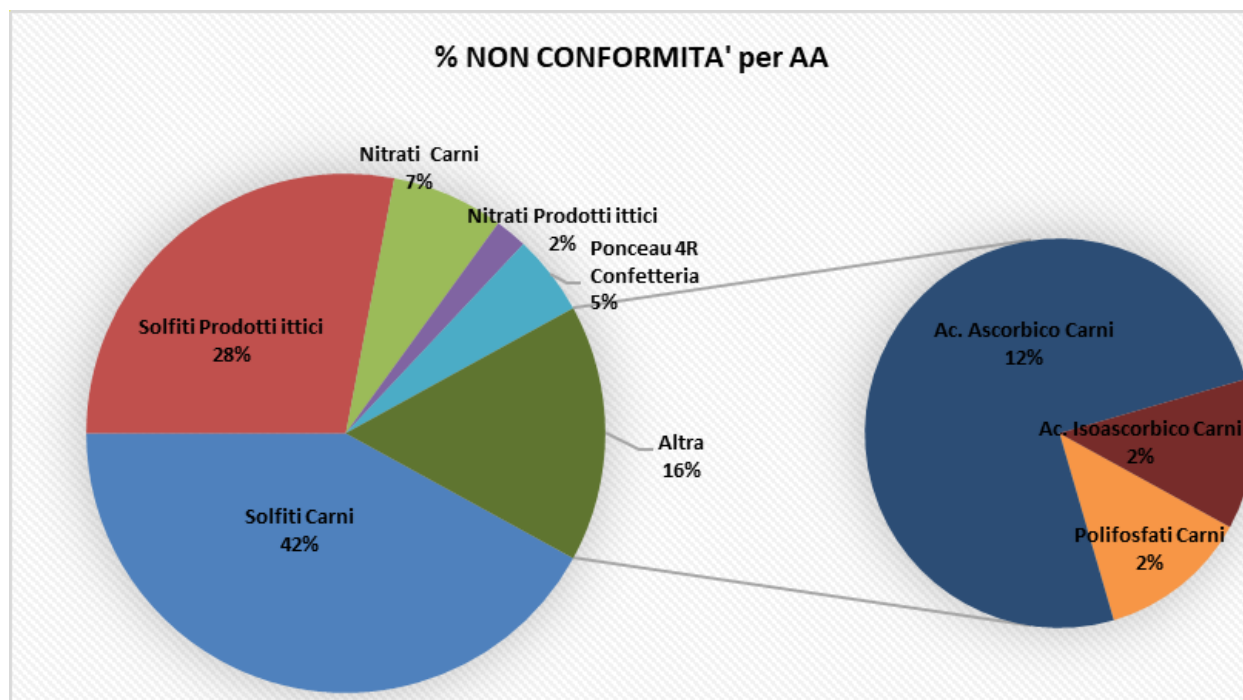
Nel **Grafico n. 4** è evidenziata la seguente distribuzione percentuale delle NC totali, calcolata tenendo conto degli abbinamenti AA/prodotto alimentare:

- 42% solfiti/carni
- 28% solfiti/prodotti ittici
- 12% acido ascorbico/carni
- 7% nitrati/carni
- 5% Poceau 4R /prodotti di confetteria
- 2% nitrati/prodotti ittici
- 2% acido isoascorbico/carni
- 2% polifosfati/carni

Nel grafico lo spicchio verde scuro corrispondente al 16% del totale e definito con etichetta “Altra” è stato rappresentato in dettaglio con la “torta più piccola” sulla destra ed è costituito dal:

- 12% acido ascorbico/carni (NC legate alla mancata dichiarazione in etichetta),
- 2% acido isoascorbico/carni,
- 2% polifosfati/carni (NC legate alla mancata dichiarazione in etichetta).

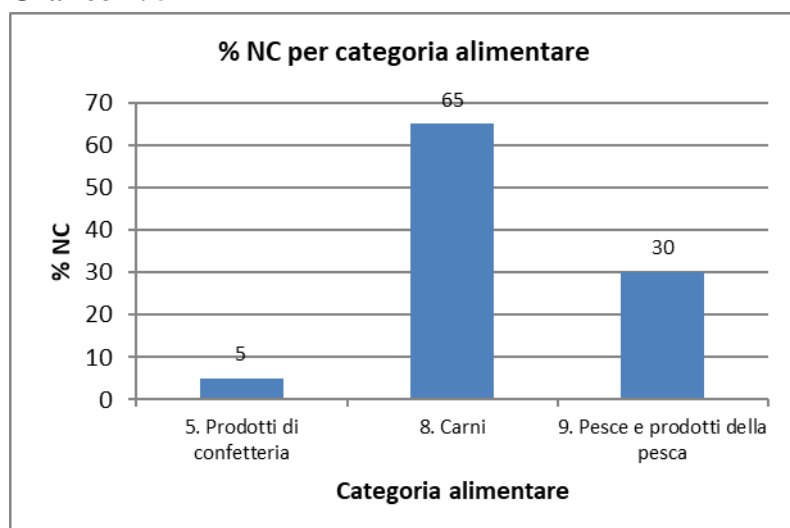
Grafico n. 4



Le NC per categoria alimentare sono riportate nel **Grafico 5** e risultano così distribuite:

- 65% in carni – cat. 08;
- 30% in Pesce e prodotti della pesca – cat. 09;
- 5% in Prodotti di confetteria – cat. 05.

Grafico n. 5



Dalla lettura/analisi dei dati si può riassumere che il 56% delle NC è riconducibile all'**uso illegale** di AA in carni fresche (solfiti, nitrati, acido ascorbico ed isoascorbico) e prodotti ittici (solfiti, nitrati), mentre il 30% è dovuto al superamento del limite massimo consentito d'utilizzo dell'AA in prodotti ittici (solfiti), carni (nitrati) e prodotti di confetteria (rosso Ponceau 4R) ed infine il 14% è rela-

tivo alla mancata dichiarazione in etichetta nei prodotti della pesca dei solfiti, nei prodotti carnei dell'acido ascorbico e dei polifosfati.

Relativamente ai requisiti di purezza degli AA tutti i campioni analizzati sono risultati conformi.

A seguito delle non conformità riscontrate le autorità competenti locali hanno adottato le adeguate e corrispondenti 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 Regolamento 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

L'analisi dei dati del 2019 ha evidenziato quanto segue:

1. Analogamente a quanto osservato negli anni precedenti, **la più elevata percentuale di NC risulta collegata all'utilizzo come AA dei solfiti**. In questo contesto il riscontro di NC nei prodotti appartenenti alla categoria alimentare "Carne" è riconducibile ad utilizzi fraudolenti finalizzati ad alterare le caratteristiche organolettiche naturali dei prodotti per ottenere allungamenti impropri delle *shelf - life* degli stessi. **Questa pratica è di particolare rilievo sotto il profilo sanitario in quanto espone fasce di popolazione vulnerabili (soggetti allergici ai solfiti) a consumi inconsapevoli di tale AA**. L'analisi dei dati evidenzia che la pratica fraudolenta sembra interessare prevalentemente alcune Regioni e la rilevanza sanitaria del fenomeno suggerisce di sorvegliare attentamente il settore delle preparazioni di carni fresche, che risulta particolarmente esposto a questo tipo di criticità.

Tale evidenza è ulteriormente avvalorata dal riscontro di risultati simili tra i dati rendicontati nel contesto dei Piani regionali allergeni, che confermano la diffusione del fenomeno descritto.

Nel settore dei prodotti ittici (crostacei) le NC collegate all'uso dei solfiti sono riconducibili ad una non corretta modalità di additivazione con superamento del limite massimo consentito.

2. Il restante 30% di NC è riconducibile a diversificate tipologie di infrazioni (es. superamento di limite d'uso per coloranti, mancata dichiarazione in etichetta per acidi organici ed agenti umidificanti), che complessivamente non evidenziano criticità sanitarie e problemi di natura tecnologica.

3. Le attività programmate per il controllo degli AA nei prodotti alimentari e per il controllo degli AA tal quali sono state soddisfatte. Il controllo dei requisiti di purezza sugli AA ha visto anche quest'anno un lieve incremento dei campioni raggiungendo il 93% dei campioni previsti.

4. Come negli anni precedenti *gli AA compresi nella categoria funzionale dei conservanti* risultano le *sostanze maggiormente ricercate*, elemento positivo alla luce della loro importanza tecnologica nel preservare la salubrità dell'alimenti.

5. Si evidenzia *il continuo incremento nella percentuale di determinazioni analitiche degli edulcoranti* (dal 29% nel 2018 al 31% 2019), dato coerente con il crescente numero di prodotti alimentari a ridotto contenuto energetico disponibili per il consumatore.

Resta pressoché invariata la percentuale delle determinazioni analitiche dei coloranti.

6. *I requisiti di purezza* (metalli pesanti) *degli AA continuano a essere conformi alla normativa.*

Pertanto, alla luce dei risultati ottenuti dalle attività svolte nei cinque anni 2015-2019 in merito all'utilizzo degli AA nelle diverse filiere alimentari, si può concludere che il sistema produttivo è nel complesso adeguato e gli OSA sono consapevoli del corretto uso degli additivi. In particolare alcuni settori rilevanti per la loro rapida diffusione sul mercato (edulcoranti in bevande e prodotti di confetteria) e per le loro potenziali ricadute sanitarie su fasce di popolazione vulnerabili quali bambini ed adolescenti (coloranti in bevande, prodotti dolciari) risultano conformi alle richieste della norma.

Altro elemento positivo è la totale conformità riscontrata nel controllo dei requisiti di purezza, che è un dato di particolare importanza nell'ambito della gestione delle materie prime.

L'analisi del quinquennio mette in evidenza che generalmente l'uso degli AA nelle diverse filiere alimentari è coerente con le norme di Buona Prassi di Fabbricazione.

Resta rilevante la criticità collegata all'utilizzo illegale dei solfiti per intervenire sulla *shelf-life* di prodotti alimentari (preparazioni di carni fresche). Alla luce dei rischi correlati all'assunzione inconsapevole di solfiti da parte di soggetti allergici, è assolutamente necessario continuare ed intensificare le attività di controllo ispettive ed analitiche nel settore più esposto (preparazione e vendita di carne fresca e preparazioni di carne).

Al contempo è opportuno sottolineare, per la popolazione in generale, l'importanza di quest'ultima attività di controllo; attività volta ad evitare la presenza sul mercato di preparazioni di carne non idonee al consumo umano.

Infine si ritiene opportuno sottolineare come l'attuazione del Piano 2015 - 2019 abbia consentito all'Ufficio 6 – DGISAN di intensificare la collaborazione con le autorità competenti sul territorio formulando risposte a quesiti sulla corretta interpretazione della norma di settore, con riguardo soprattutto alla categorizzazione dei prodotti alimentari analizzati e all'interpretazione dei risultati analitici.

Tale collaborazione ha coinvolto anche i laboratori del controllo ufficiale attraverso la redazione e la diffusione di note contenenti indirizzi operativi di natura tecnica riguardanti l'utilizzo del sistema NSIS – VIG001AD e delle anagrafi dedicate per la trasmissione dei dati, nonché delle procedure analitiche garantendo il coordinamento tra le autorità competenti sul territorio e l'ISS.