



# *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 tal quali  
e nei prodotti alimentari

Marzo 2017

## Premessa

Nel **2015** il Coordinamento interregionale ha approvato il Piano nazionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi alimentari tal qual e nei prodotti alimentari per il quadriennio 2015-2018. Tale Piano, redatto in collaborazione con l'Istituto Superiore di Sanità e le Autorità regionali e provinciali, ha coinvolto tutta la filiera alimentare: produttori di additivi alimentari, produttori di alimenti di origine vegetale, nonché quelli di alimenti di origine animale.

L'attuazione del Piano nazionale ha consentito alle autorità regionali e provinciali di pianificare i controlli, finora effettuati nell'ambito delle singole filiere e/o delle diverse competenze attribuite alle professionalità sanitarie incaricate della vigilanza sulla sicurezza degli alimenti. Ciò mediante la predisposizione di piani regionali/ provinciali mirati alla verifica della conformità alla normativa sugli additivi alimentari e alla valutazione dell'esposizione della popolazione italiana agli stessi additivi.

Pertanto ogni Regione e Provincia autonoma, in base a quanto richiesto dal Piano nazionale ed alle esigenze territoriali, ha adottato un proprio piano che indica il numero di campioni assegnati per ogni provincia/ASL, i criteri utilizzati per tale ripartizione, nonché i laboratori designati per il controllo ufficiale degli alimenti ivi compresi gli additivi alimentari.

Nel rispetto dei ruoli assegnati dalle norme vigenti l'attuazione del Piano nazionale e dei conseguenti piani regionali/provinciali è affidata:

- al Ministero della salute, Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, Ufficio 6 per la programmazione e il coordinamento delle attività di vigilanza e controllo sul territorio nazionale;
- alle Regioni e alle Province Autonome di Trento e Bolzano per la programmazione e il coordinamento delle attività di vigilanza e controllo sul territorio regionale di competenza;
- alle ASL per l'espletamento delle attività di vigilanza e controllo;
- agli USMAF per le attività di controllo sugli additivi alimentari e sui prodotti alimentari di origine non animale presentati all'importazione;
- ai PIF per le attività di controllo sugli additivi alimentari e sui prodotti alimentari di origine animale di origine animale presentati all'importazione.
- agli UVAC per le attività di controllo sugli additivi alimentari e sui prodotti alimentari di origine animale provenienti dall'Unione europea.
- agli IIZZSS, alle ARPA, alle ASL e agli altri laboratori designati dalle Autorità competenti per il controllo ufficiale per l'effettuazione delle analisi di laboratorio e all'inserimento dei risultati sulla piattaforma NSIS;
- al Comando dei Carabinieri per la Tutela della Salute- NAS per le attività di controllo su tutti gli alimenti
- all'ISS per la valutazione dell'esposizione agli additivi alimentari della popolazione italiana e per le revisioni di analisi sui campioni di alimenti non conformi.

Per quanto riguarda il NAS si rammenta che nell'ambito del Piano non era stato attribuito un numero specifico di campioni perché operando nella duplice funzione di polizia giudiziaria ed

ispettore sanitario svolge i compiti su richiesta del Ministro della Salute o dei Reparti dell'Arma territoriale, oppure su delega dell'Autorità Giudiziaria, nonché su denunce o segnalazioni da parte dei cittadini.

Ciò premesso i risultati dei controlli ufficiali inseriti sulla piattaforma NSIS, successivamente validati dalle Autorità regionali/provinciali, sono stati elaborati dall'ISS e sono stati inseriti nella presente relazione del Ministero della Salute.

## Attività svolta nel 2015

Come richiesto dal Piano Nazionale le Regioni e Province autonome hanno emanato un proprio piano di controllo, ad eccezione della Regione Sardegna. Quest'ultima tuttavia ha comunque svolto un'intensa attività di controllo sugli alimenti analizzando 514 campioni.

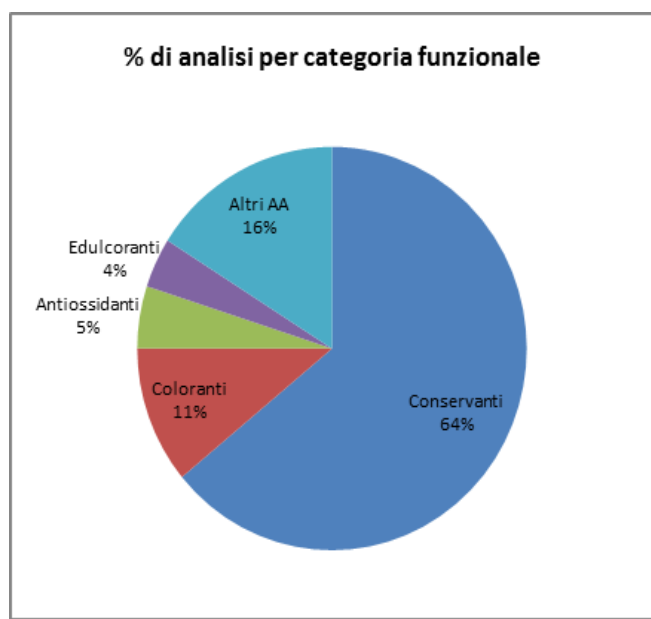
Pertanto, grazie alla collaborazione di tutte le autorità coinvolte, il Piano nazionale è stato completamente realizzato su tutto il territorio ed il numero di campioni sottoposto al controllo analitico è stato superiore alle aspettative, come indicato nella tabella sottostante.

I dati di cui alla tabella non riguardano gli additivi tal quali poiché tale attività di controllo era obbligatoria solo il secondo anno di attuazione del Piano nazionale.

**Tabella 1**

<b>Regione</b>	<b>n. campioni richiesti</b>	<b>n. campioni analizzati</b>	<b>n. analisi totali</b>
ABRUZZO	18	64	110
BASILICATA	12	71	95
CALABRIA	27	28	57
CAMPANIA	90	465	582
EMILIA ROMAGNA	63	441	4.510
FRIULI VENEZIA GIULIA	18	201	234
LAZIO	82	271	471
LIGURIA	27	107	149
LOMBARDIA	145	486	1.194
MARCHE	27	91	130
MOLISE	12	60	122
PIEMONTE	63	151	302
PROV. AUTON. BOLZANO	12	82	136
PROV. AUTON. TRENTO	12	65	142
PUGLIA	63	588	901
SARDEGNA	27	514	1.563
SICILIA	72	760	818
TOSCANA	54	118	144
UMBRIA	12	36	49
VALLE D'AOSTA	12	24	47
VENETO	72	462	945
<b>Totale complessivo</b>	<b>920</b>	<b>5.085</b>	<b>12.701</b>

## Risultati

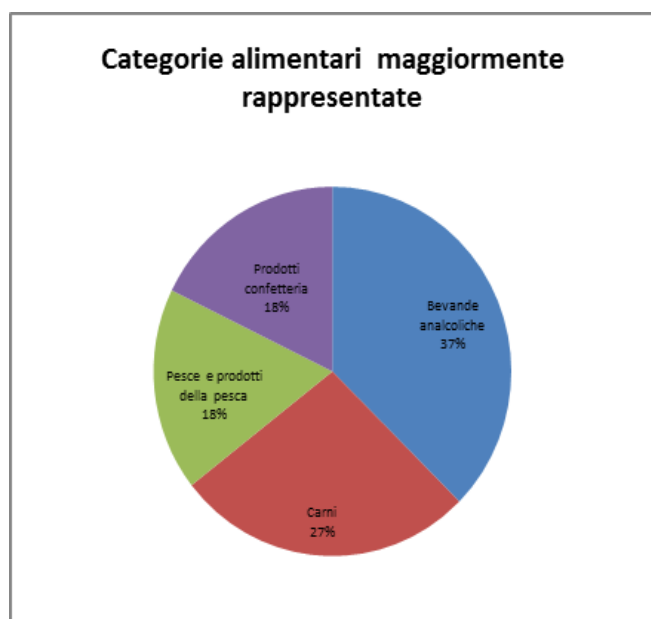


**Antiossidanti** sono sostanze che prolungano la durata di conservazione degli alimenti proteggendoli dal deterioramento provocato dall'ossidazione, come l'irrancidimento dei grassi e le variazioni di colore.

**Coloranti** sono sostanze che conferiscono un colore a un alimento o ne restituiscono la colorazione originaria e includono componenti naturali degli alimenti e altri elementi di origine naturale, normalmente non consumati come alimento né usati come ingrediente tipico degli alimenti. Sono coloranti le preparazioni ottenute da alimenti e altri materiali commestibili di base naturali ricavati mediante procedimento fisico e/o chimico che comporti l'estrazione selettiva dei pigmenti in relazione ai loro componenti nutritivi aromatici.

**Conservanti** sono sostanze che prolungano la durata di conservazione degli alimenti proteggendoli dal deterioramento provocato da microorganismi e/o dalla proliferazione di microorganismi patogeni.

**Edulcoranti** sono sostanze utilizzate per conferire un sapore dolce agli alimenti o come edulcoranti da tavola.



### 05 Prodotti di confetteria

05.1 Prodotti di cacao di cui D. L.vo n.178/2003

05.2 Altri prodotti di confetteria, *omissis*

05.3 Gomme da masticare

### 08 Carni

08.1 Carni fresche, escluse le preparazioni di carni quali

08.2 preparazioni di carni quali definite dal regolamento CE n.853/2004

08.3 Prodotti a base di carne

### 09 Pesce e prodotti della pesca

09.1 Pesce e prodotti della pesca non trasformati

09.1.1 Pesce non trasformato

09.1.2 Molluschi e crostacei non trasformati

09.2 Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei

### 14 Bevande

14.1 Bevande analcoliche

Per la completa classificazione delle categorie alimentari si rimanda al testo del regolamento UE n.1129/2011

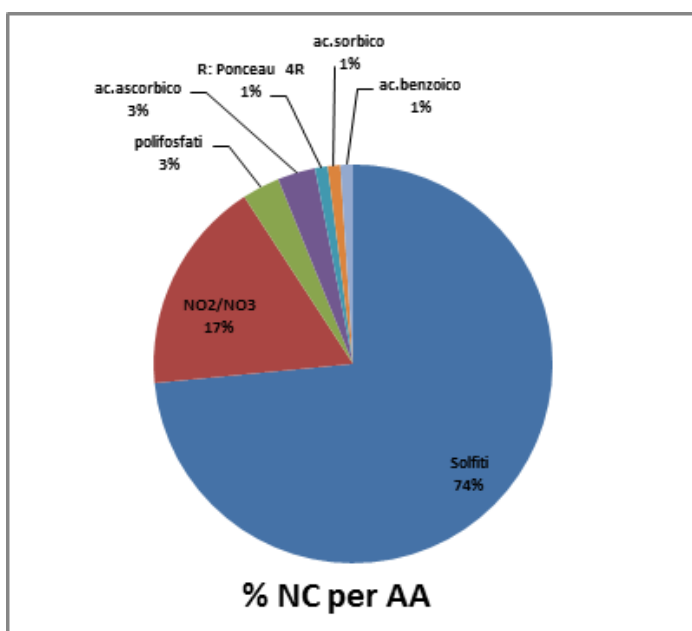
Come riportato nella tabella 1 sono stati analizzati complessivamente 5085 campioni per un totale di 12701 determinazioni analitiche di singolo additivo. Il 64% delle analisi ha riguardato la categoria funzionale dei **conservanti** (di cui il 35% è rappresentato dai **solfiti**), l'11% quella dei **coloranti**, il 5% quella degli **antiossidanti**, il 4% quella degli **edulcoranti** e circa il 16% altri AA.

Tutte le categorie alimentari previste dal Piano sono state campionate. La categoria alimentare maggiormente analizzata è costituita dalle **bevande analcoliche**, seguita dai prodotti di origine animale (prodotti carnei e prodotti ittici) e dai **prodotti di confetteria**; la categoria meno rappresentata risulta essere quella degli **integratori**.

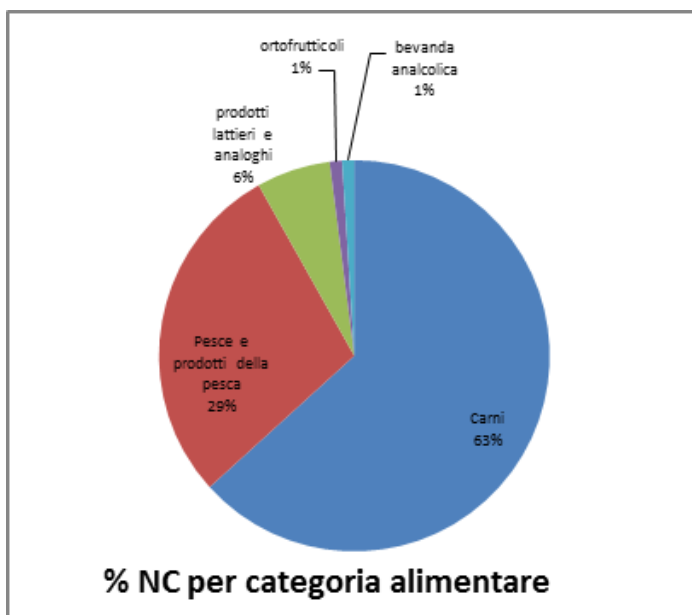
In generale la rendicontazione dei campioni effettuati nel primo anno di attuazione del Piano nazionale non ha consentito di precisare in modo puntuale le diverse sottocategorie in cui sono classificate le categorie alimentari. In futuro un maggior dettaglio in merito all'esatta individuazione della sottocategoria campionata potrà fornire informazioni utili alle AC per indirizzare le attività di controllo in modo più mirato.

Al fine di assicurare l'efficacia e l'efficienza dei controlli stessi tali informazioni diventano indispensabili in caso di riscontro di Non Conformità (NC) alla normativa vigente.

## Non Conformità riscontrate divise per additivo e categoria alimentare



E124 Ponceau 4R  
 E200 Acido sorbico  
 E 210 Acido benzoico  
 E220 anidride solforosa  
 E249-250 Nitriti  
 E251-252 Nitrati  
 E300 Acido ascorbico  
 E452 Polifosfati



### 01 Prodotti lattieri

- 01.1 latte pastorizzato e sterilizzato *omissis*
- 01.2 prodotti non aromatizzati a base di latte fermentato *omissis*
- 01.3 prodotti non aromatizzati a base di latte fermentato *omissis*
- 01.4 prodotti aromatizzati a base di latte fermentato *omissis*
- 01.5 latte disidratato *omissis*
- 01.6 panna o crema di latte anche in polvere
- 01.7 formaggi e prodotti caseari
- 01.8 prodotti analoghi *omissis*

### 04 Ortofrutticoli

- 04.1 ortofruitticoli non trasformati
- 04.2 ortofruitticoli trasformati

Per la completa classificazione delle categorie alimentari si rimanda al testo del regolamento UE n.1129/2011

Le NC riscontrate sono 98 corrispondenti al 2% dei campioni analizzati (5085) e risultano così ripartite: 72 per **anidride solforosa** (solfiti), 17 per **nitrati e nitriti**, 8 per altri AA ed una per colorante; 62 NC hanno riguardato **i prodotti carnei**, 28 **i prodotti ittici**, 6 **i prodotti lattiero caseari**, una **bevanda analcolica** ed un **prodotto ortofrutticolo**. Circa il 50% delle NC è stato riscontrato in Sicilia (prevalentemente riconducibili all'uso illegale di solfiti in carni fresche).

## Azioni correttive

A fronte delle NC riscontrate sono state intraprese dalle autorità competenti locali le seguenti azioni correttive in dipendenza del tipo di non conformità riscontrata:

- Comunicazione di ipotesi di reato all'Autorità Giudiziaria competente ai sensi dell'art. 5, lettera g) della Legge 283/1962 per uso di additivi alimentari non autorizzati in alimenti o per uso in alimenti di additivi autorizzati, ma con superamento di livello massimo consentito;
- Eventuale attivazione sistema di allerta;
- Sanzione amministrativa ai sensi del decreto legislativo n.109/92 per assenza di indicazioni sull'etichetta del prodotto finale della presenza dell'additivo legalmente utilizzato.

Per quanto riguarda l'elevato numero di non conformità riconducibile all'uso illegale di solfiti in carni fresche riscontrato in Sicilia si evidenzia che tale attività è seguita attentamente dalla stessa Regione anche nell'ambito del piano di controllo dedicato alla verifica degli allergeni. Comunque, nei descritti casi di non conformità, essendo l'uso dei solfiti non consentito nelle preparazioni di carni, è stata effettuata la comunicazione all'Autorità Giudiziaria competente (notizia di reato alla Procura della Repubblica Italiana) in violazione dell'art. 5 della legge 283/1962.

## Conclusioni

Le attività di controllo svolte evidenziano una pianificazione in linea con i criteri di campionamento (matrici e AA) basati prevalentemente su indicatori di rischio (rapporto quantità di AA assunto/dose giornaliera accettabile; tossicità specifica dell'AA).

I risultati ottenuti hanno evidenziato quanto segue:

- Complessivamente l'utilizzo degli AA nelle diverse filiere di produzione avviene in modo controllato e conforme ai regolamenti.
- Il sistema di categorizzazione del rischio utilizzato nel Piano, basato prevalentemente su indicatori di carattere valutativo/tossicologico, appare sostanzialmente adeguato.
- I dati evidenziano che il sistema dei laboratori è orientato prevalentemente ad attenzionare alcuni AA ed in particolare i conservanti tradizionalmente impiegati dagli OSA.
- La problematica relativa all'utilizzo illegale di solfiti nelle preparazioni di carni necessita di costante attenzione in relazione alle caratteristiche di "allergene" di tali AA.

Per quanto riguarda alcune categorie funzionali di additivi alimentari si evidenzia che alcune tipologia, oggi particolarmente importanti dal punto di vista tecnologico (**edulcoranti e coloranti**), risultano complessivamente meno indagate sotto il profilo analitico. Tale criticità è da attribuirsi in prima analisi alle difficoltà di carattere metodologico costituite dalle determinazioni quantitative dei coloranti, attualmente in corso di risoluzione grazie alla collaborazione tra l'ISS ed i laboratori del controllo ufficiale.

Alcune Regioni hanno anche effettuato un'attività di campionamento per la determinazione di metalli pesanti negli AA i cui risultati non hanno evidenziato NC.; tale attività è stata svolta ancorché prevista a partire dal secondo anno del Piano ( 2016).

### **Azioni da intraprendere per il miglioramento del sistema dei controlli**

Le attività relative al controllo degli AA sono state oggetto di una prima valutazione all'interno del gruppo di lavoro Ministero della Salute – Istituto Superiore di Sanità – Regioni che ha identificato alcune criticità per il cui superamento è necessario:

- un maggior dettaglio nell'indicazione della categoria e della relativa sottocategoria di prodotto alimentare dei dati inseriti nella piattaforma NSIS;
- un approfondimento delle procedure analitiche per i coloranti;
- la possibilità di indicare le NC riscontrate in materia di etichettatura nella piattaforma NSIS;
- un incremento delle attività di formazione/informazione

A tal proposito si evidenzia come l'attività di **formazione/informazione** svolta a livello centrale nelle giornate del 18-19 giugno 2016 abbia consentito l'avvio di un nuovo percorso di collaborazione tra i vari soggetti istituzionali coinvolti.