



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 2017

Aprile 2018

Nel 2017, terzo anno di attuazione del Piano Nazionale (PN) 2015 – 2018 riguardante il controllo ufficiale degli Additivi Alimentari (AA), la verifica dell’impiego degli AA nelle produzioni alimentari e la verifica dei relativi requisiti di purezza degli AA sono ormai a pieno regime.

Infatti tutte le Regioni/PA:

- hanno trasferito il PN nei piani regionali specifici o mediante indirizzi operativi inseriti nei piani regionali integrati;
- hanno comunicato i propri dati sul sistema NSIS .

Tuttavia, dalla comparazione dei dati inseriti nel sistema NSIS con quelli riportati nelle singole relazioni di rendicontazione pervenute da parte delle Regioni/PA, si evidenziano ancora alcune discrepanze riguardanti sia il numero di campioni prelevati e le analisi effettuate, sia i dati sulle non conformità (NC). Permane pertanto una criticità correlata alle modalità di inserimento dei dati nel sistema dedicato alla raccolta delle informazioni sugli additivi alimentari.

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

RISULTATI 2017 - AA NEI PRODOTTI ALIMENTARI			
REGIONE/PA	Campioni richiesti dal Piano Nazionale	Campioni effettuati	Analisi effettuate
ABRUZZO	18	13	21
BASILICATA	12	18	29
CALABRIA	27	127	133
CAMPANIA	90	288	362
EMILIA ROMAGNA	63	364	3484
FVG	18	86	173
LAZIO	82	154	380
LIGURIA	27	95	125
LOMBARDIA	145	278	666
MARCHE	27	54	157
MOLISE	12	29	58
PIEMONTE	63	71	111
PA BOLZANO	12	88	170
PA TRENTO	12	33	63
PUGLIA	63	483	780
SARDEGNA	27	390	1625
SICILIA	72	116	283
TOSCANA	54	105	598
UMBRIA	12	33	50
VALLE D’AOSTA	12	6	7
VENETO	72	627	2642
TOTALI	920	3458	11917

I dati della tabella 1 confermano che tutte le Regioni/PA hanno ottemperato alle richieste del Piano Nazionale e che soltanto in due casi il numero dei campioni presente nel sistema risulta inferiore al numero di campioni stabilito dal Piano stesso.

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.

RISULTATI 2017 – AA TAL QUALI: REQUISITI DI PUREZZA			
REGIONE/PA	Campioni richiesti dal Piano Nazionale	Campioni effettuati	Analisi effettuate
ABRUZZO	4	2	6
BASILICATA	3	3	9
CALABRIA	7	2	11
CAMPANIA	22	4	9
EMILIA ROMAGNA	15	16	77
FVG	4	4	12
LAZIO	20	1	4
LIGURIA	7	5	18
LOMBARDIA	35	37	75
MARCHE	7	6	20
MOLISE	3	0	0
PIEMONTE	15	9	30
PA BOLZANO	3	0	0
PA TRENTO	3	0	0
PUGLIA	15	15	18
SARDEGNA	7	9	36
SICILIA	18	18	60
TOSCANA	13	20	43
UMBRIA	3	1	3
VALLE D'AOSTA	3	1	3
VENETO	18	16	65
TOTALI	225	169	499

I dati della tabella 2 mostrano ancora alcune criticità rispetto a quanto previsto dal PN anche se si evidenzia un miglioramento della situazione rispetto all'anno precedente come indicato nella **tabella 3**.

La **tabella 3** riporta il confronto tra i dati rendicontati attraverso la piattaforma NSIS nel 2016 e nel 2017 e riguardanti il controllo dei requisiti di purezza degli AA tal quali.

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

Alcune autorità regionali/provinciali 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 AA da parte degli stessi.

A tal proposito si ribadisce che **il Piano Nazionale prevede il campionamento degli AA tal quali anche presso le imprese utilizzatrici e pertanto questa opzione dovrà essere presa in considerazione dalle Regioni/PA in fase di pianificazione dei controlli.**

In conclusione, nel terzo anno di applicazione del PN tutte le categorie alimentari previste dal Piano Nazionale sono state oggetto di campionamento: sono stati analizzati complessivamente **3627 campioni**, tra prodotti alimentari ed additivi tal quali, per un totale di **12416 determinazioni analitiche**.

ADDITIVI ALIMENTARI TAL QUALI

Nel 2017, secondo anno di attuazione per il controllo degli additivi alimentari tal quali, come indicato nel PN, sono continuate le attività di verifica **dei requisiti di purezza** sugli additivi alimentari e sono stati analizzati 169 campioni per la ricerca di metalli pesanti in conformità al Regolamento (UE) 231/2012.

Gli AA maggiormente campionati, per i quali è stata valutata la concentrazione di As, Cd, Pb, Cr, Hg, Sn, sono stati *l'acido citrico, l'acido ascorbico, la pectina, il glicerolo, la gomma arabica, la curcumina, il sorbitolo* ed altri additivi non espressamente indicati nel Piano Nazionale (acido sorbico, nitrati, farine di carrube, solfiti, lecitina, agar, mannitolo, glutammato, carbonato, tocoferolo, acido tartarico).

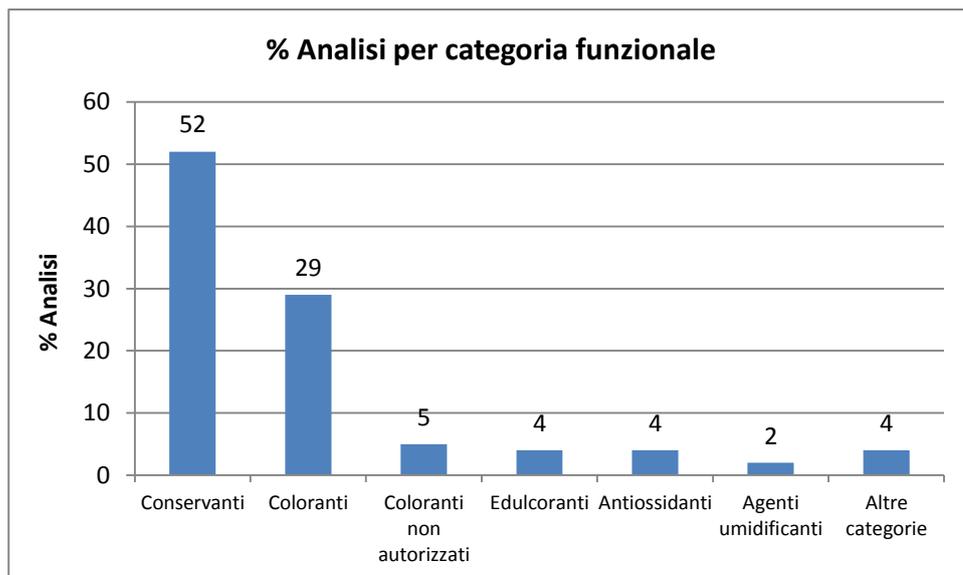
Quest'anno il controllo dei requisiti di purezza degli AA è pari al 75% dei campioni richiesti dal PN e, nonostante non sia stata ancora raggiunta la completa attuazione, si evidenzia un incremento rispetto all'anno precedente ove la percentuale arrivava al 57%.

ADDITIVI ALIMENTARI NEI PRODOTTI ALIMENTARI

Categorie funzionali

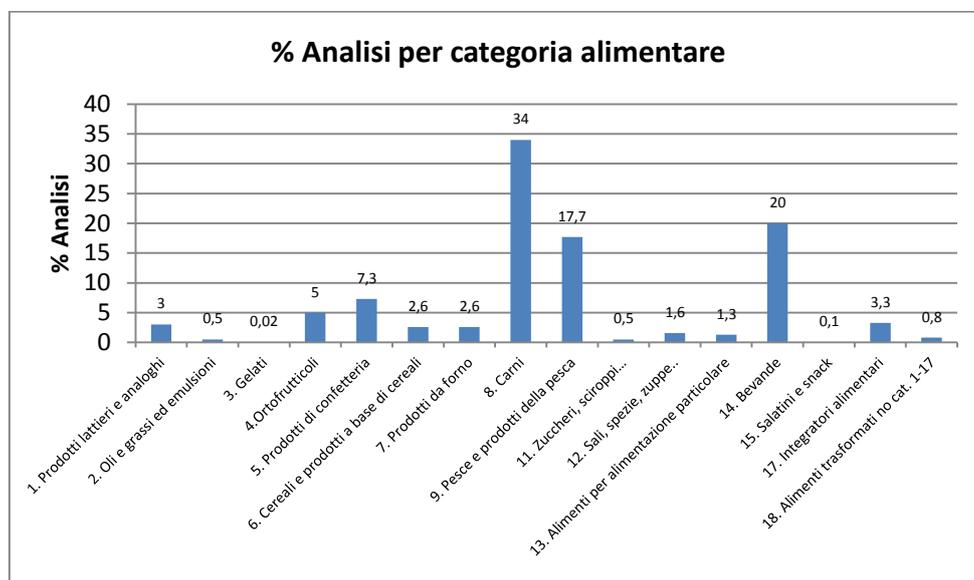
Le *analisi sugli AA nei prodotti alimentari* risultano suddivise per categorie funzionali come segue:

- 52% conservanti (di cui il 28% solfiti, il 28% nitriti e nitrati e il 44% acido sorbico/benzoico);
- 29 % coloranti;
- 5 % coloranti non autorizzati;
- 4% antiossidanti;
- 4% edulcoranti;
- 4% altre categorie;
- 2% agenti umidificanti.



Categorie alimentari

Gli alimenti maggiormente analizzati sono le carni (categoria 08), le bevande (categoria 14), i prodotti ittici (categoria 09), i prodotti della confetteria (categoria 0.5) ed i prodotti ortofrutticoli (categoria 0.4), mentre le categorie meno rappresentate risultano essere i salatini/snacks pronti al consumo ed i gelati (appartenenti rispettivamente alle categorie 15 e 03).



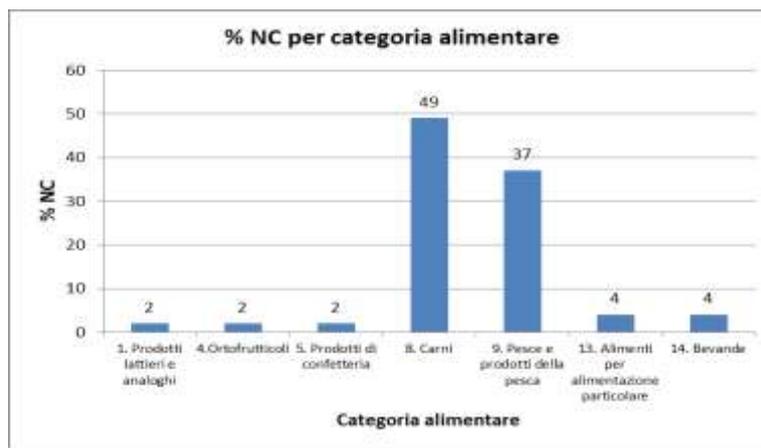
I dati sopra riportati, confrontati con le prescrizioni del PN, indicano che risulta ampiamente soddisfatto il numero complessivo di campioni previsti e le relative combinazioni additivo/categorie alimentari.

NON CONFORMITA' (NC)

Su 3458 campioni di AA in prodotti alimentari sono state riscontrate 51 NC corrispondenti all'1.5% dei campioni analizzati.

Le 51 NC risultano ripartite come di seguito indicato.

- 23: **anidride solforosa** (n.18 campioni categoria 09; n.5 campioni categoria 08) corrispondente al 45 % delle NC;
- 14: **nitrati** (n.12 campioni categoria 08; n.1 campione categoria 09; n.1 campione categoria 14) corrispondente al 27% delle NC;
- 4: **acido ascorbico** (n.4 campioni categoria 08);
- 3: **rosso ponceau** (n.2 campioni categoria 08; n.1 campione categoria.05);
- 2: **acido citrico** (n.1 campione categoria 14.1; n.1 campione categoria 08);
- 2: **acido sorbico** (n.2 campioni categoria 13);
- 1: **curcumina** (n.1 campione categoria 01);
- 1: **saccarina** (n.1 campione categoria 04);
- 1: **nitriti** (n.1 campione categoria 08).



Le NC sono distribuite per categoria alimentare come di seguito indicato.

- 49% “Carni” categoria 08 di cui:
 - 27% preparazioni di carni (08.2);
 - 14% prodotti a base di carne non sottoposti a trattamento termico (08.3.1)
 - 8% prodotti carnei sottoposti a trattamento termico (08.3.2);
- 37% “Pesce e prodotti della pesca” categoria 09 di cui:
 - 29% molluschi e crostacei non trasformati (09.1.2);
 - 4% pesce non trasformato (09.1.1);
 - 4% pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei (09.2);

- 4% “Bevande” categoria 14 di cui:
 - 2% succhi di frutta e succhi di ortaggi (14.1.2);
 - 2% bevande aromatizzate (14.1.4);
- 4% “Alimenti adatti alle persone intolleranti al glutine” (13.4);
- 2% “Ortofrutticoli sott’aceto, sott’olio o in salamoia” (04.2.2);
- 2% “Formaggio stagionato” (01.7.2);
- 2% “Altri prodotti di confetteria compresi i micro confetti per rinfrescare l’alito” (05.2).

Le NC sono riconducibili principalmente al superamento del limite legale d’impiego dell’AA in prodotti a base di carne (nitrati) ed in prodotti ittici (solfiti), nonché all’uso illegale di AA in carni fresche (solfiti, nitrati, coloranti) e prodotti ittici (solfiti, nitrati). Le NC riscontrate riguardano in misura minore la mancata dichiarazione in etichetta di AA “*quantum satis*” nelle carni.

Relativamente alla verifica dei requisiti di purezza degli AA non sono stati segnalati campioni non conformi.

A seguito delle NC riscontrate le autorità competenti 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 ex art. 18 D.lgs. 109/92 per presenza di uso di additivo non dichiarato in etichetta.

CONCLUSIONI E AZIONI CORRETTIVE

Il Piano Nazionale ha pianificato le attività di controllo utilizzando criteri di campionamento (matrici e AA) basati prevalentemente su indicatori di rischio (rapporto quantità di AA assunto/dose giornaliera accettabile, tossicità specifica dell’AA e AA presenti in più filiere).

I risultati ottenuti dai primi tre anni di espletamento del Piano evidenziano quanto segue:

- il sistema di categorizzazione del rischio utilizzato nel Piano, basato prevalentemente su indicatori di carattere valutativo/tossicologico, appare sostanzialmente adeguato;

- complessivamente l'utilizzo degli AA nelle diverse filiere di produzione avviene conformemente ai regolamenti ed in modo controllato;
- la percentuale riscontrata di prodotti non conformi è rimasta sostanzialmente costante (2% nel 2015, 1.3% nel 2016, 1.5 % nel 2017);
- l'analisi delle diverse tipologie di NC riscontrate confermano la necessità di monitorare l'uso corretto o non consentito di AA negli alimenti, ponendo particolare attenzione ad AA quali i solfiti, sanitarmente rilevanti;
- i dati del 2017 confermano che la classe funzionale degli edulcoranti, risulta complessivamente ancora poco indagata sotto il profilo analitico, probabilmente per il ridotto numero di laboratori ufficiali con metodi accreditati per tali AA.

Nel corso del 2017, per il miglioramento del sistema dei controlli previsti dal Piano Nazionale additivi, sono state espletate le attività descritte di seguito:

1. Emanazione di note di chiarimenti sui quesiti presentati dalle autorità competenti territoriali, dalle associazioni di settore e dagli OSA 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.
2. Redazione e diffusione di NOTE di indirizzo, dirette alla autorità competenti territoriali, contenenti indicazioni operative sulla trasmissione dei dati nel flusso dedicato NSIS – VIG001AD.
3. Assicurazione di un presidio permanente allo scopo di fornire un supporto alle richieste dei Laboratori e Regioni/PA sulle disposizioni riguardanti gli AA, la corretta individuazione di alcune categorie alimentari e l'interpretazione di risultati analitici in casi specifici.
4. Ottimizzazione delle modalità di inserimento dei dati nel sistema NSIS per rendere pienamente fruibili le informazioni ai fini della rendicontazione e degli studi di esposizione (Giornate di formazione del 30 e 31 marzo 2017 dedicate ai flussi di dati analitici in sicurezza alimentare: resoconto 2017 e programmazione).