



# *Ministero della Salute*

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

## **Relazione dati 2020**

*Piano nazionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo, sia come materia prima che negli alimenti, nonché il controllo delle sostanze di cui all'Allegato III del Regolamento (CE) n. 1334/2008 - Anni 2020 -2024*

*Attività relativa all'anno 2020*

## PREMESSA

Il Piano nazionale riguardante il controllo ufficiale degli additivi e degli aromi alimentari, ivi compresi gli aromi di fumo, sia come materia prima che negli alimenti, nonché il controllo delle sostanze di cui all'Allegato III del regolamento (CE) n. 1334/2008 - 2020 – 2024 (Piano) nasce come la seconda edizione del Piano nazionale sugli additivi alimentari (AA) e al contempo introduce la prima pianificazione nazionale delle attività di controllo sugli aromi alimentari (AR).

Nello specifico il Piano prevede che i controlli ufficiali siano indirizzati sia agli AA e agli AR tal quali come materia prima, sia alla verifica della conformità del loro utilizzo negli alimenti.

Dal momento che le attività di controllo sugli AR diverranno obbligatorie dal 2021, questa relazione contiene i risultati e le conseguenti conclusioni delle sole attività di controllo analitico riguardanti gli AA ed è stata elaborata sulla base dei dati trasmessi dai laboratori del controllo ufficiale **nel canale dedicato VIG001AD della piattaforma NSIS – VIG.**

In particolare nel 2020 risultano trasmessi sul canale VIG001AD **1903 campioni afferenti alla linea di attività AA/prodotti alimentari** (per un totale di 6292 analisi) e **178 campioni afferenti alla linea di attività riguardante il controllo dei requisiti di purezza degli AA tal quali** (per un totale di 519 analisi).

Nelle successive tabelle 1 e 2 sono riportati i dati relativi ai campioni e alle analisi eseguite dalle singole Regioni/PA per le due linee di attività.

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

**Tabella 1**

<b>LINEA ATTIVITA' ADDITIVI/ALIMENTI – ANNO 2020</b>			
<b>REGIONE/PA</b>	<b>CAMPIONI RICHIESTI DAL PIANO NAZIONALE</b>	<b>CAMPIONI EFFETTUATI</b>	<b>ANALISI EFFETTUATE</b>
ABRUZZO	18	45	70
BASILICATA	12	13	54
CALABRIA	27	25	103
CAMPANIA	90	87	183
EMILIA ROMAGNA	63	232	1781
FVG	18	29	73
LAZIO	82	197	454
LIGURIA	27	66	113
LOMBARDIA	145	175	331
MARCHE	27	86	265
MOLISE	12	6	27
PIEMONTE	63	70	99
PA BOLZANO	12	61	90
PA TRENTO	12	30	59
PUGLIA	63	197	396
SARDEGNA	27	33	90
SICILIA	72	88	189
TOSCANA	54	94	574
UMBRIA	12	34	89
VALLE D'AOSTA	12	13	18
VENETO	72	322	1234
<b>TOTALE</b>	<b>920</b>	<b>1903</b>	<b>6292</b>

Dalla lettura della **tabella 1** risulta che la maggior parte delle Regioni/PA ha ottemperato alle indicazioni minime del Piano, effettuando in alcuni casi anche un numero di campioni superiore a quello richiesto.

Inoltre, dalle informazioni inserite nel campo del tracciato dedicato, risulta che per detta linea di attività i controlli sono stati effettuati sia in fase di commercializzazione che in fase di produzione, sebbene la fase di commercializzazione appaia più attenzionata rispetto a quella di produzione (74% campioni in fase di commercializzazione e 26% campioni in fase di produzione).

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

**Tabella 2**

<b>LINEA ATTIVITA' AA TAL QUALI – ANNO 2020</b>			
<b>REGIONE/PA</b>	<b>CAMPIONI RICHIESTI DAL PIANO NAZIONALE</b>	<b>CAMPIONI EFFETTUATI</b>	<b>ANALISI EFFETTUATE</b>
ABRUZZO	4	2	7
BASILICATA	3	3	11
CALABRIA	7	3	12
CAMPANIA	22	0	0
EMILIA ROMAGNA	15	9	36
FVG	4	4	14
LAZIO	20	9	33
LIGURIA	7	4	14
LOMBARDIA	35	34	57
MARCHE	7	5	16
MOLISE	3	2	4
PIEMONTE	15	14	48
PA BOLZANO	3	1	3
PA TRENTO	3	1	3
PUGLIA	15	14	18
SARDEGNA	7	4	21
SICILIA	18	33	115
TOSCANA	13	13	37
UMBRIA	3	3	11
VALLE D'AOSTA	3	1	4
VENETO	18	19	55
<b>TOTALE</b>	<b>225</b>	<b>178</b>	<b>519</b>

Dalla lettura della **tabella 2** risulta che solo poche Regioni/PA hanno effettuato l'attività minima richiesta dal Piano.

In proposito alcune Regioni hanno rappresentato difficoltà nel reperire sul proprio territorio alcuni tra gli AA che il Piano 2020 – 2024 indica di includere prioritariamente nella programmazione regionale, tra i quali gli ossidi ed idrossidi di ferro, E172,

Tenuto conto di detta criticità e allo scopo di venire incontro alle esigenze del territorio, l'Ufficio 6 della DGISAN ha adottato le conseguenti azioni correttive, fornendo indicazioni alternative per le Regioni e le PA che si trovino nella situazione sopra citata (NOTA dell'11 maggio 2021 prot. N. 19602).

Nello specifico tali Regioni e PA già dal 2021 potranno apportare modifiche alla pianificazione adattandola alla propria realtà territoriale: le eventuali modifiche e le motivazioni alla base delle

stesse dovranno essere comunicate nel contesto delle Relazioni annuali previste al punto 5.8 del Piano Nazionale in questione.

Infine, dalle informazioni inserite nel campo del tracciato dedicato, risulta che per detta linea di attività i controlli sono stati effettuati quasi in egual misura sia in fase di commercializzazione che in fase di produzione (48% campioni in fase di commercializzazione e 52% campioni in fase di produzione).

## RISULTATI

### Linea attività riguardante la ricerca degli AA nei prodotti alimentari

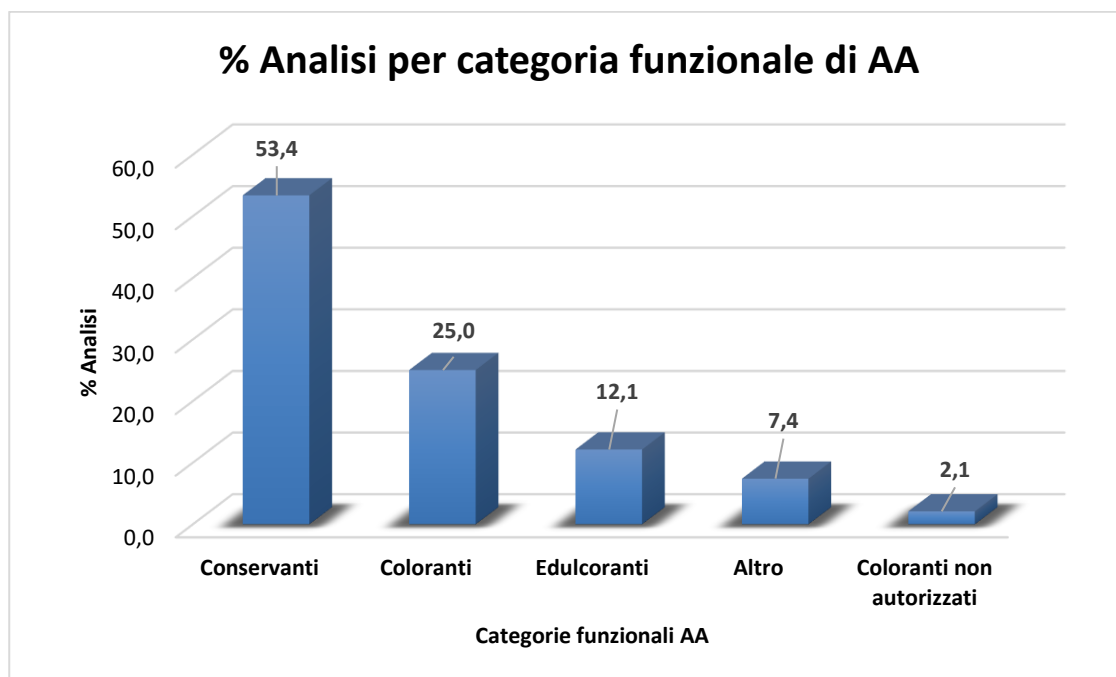
Nel 2020 sono stati analizzati 1903 campioni di prodotti alimentari per la verifica di conformità d'uso degli AA e sono state riscontrate 21 non conformità (NC) corrispondenti all'1.1% dei campioni analizzati, di cui segue il dettaglio nel paragrafo dedicato.

Con riferimento alla tipologia di analisi effettuate risultano rispettate tutte le indicazioni qualitative previste dal Piano: sono state campionate tutte le categorie alimentari indicate ed in esse sono stati determinati tutti gli AA raccomandati.

Nel **Grafico 1** sono riportate le percentuali di determinazioni analitiche effettuate nei prodotti alimentari per la verifica degli **AA raggruppati per categorie funzionali**:

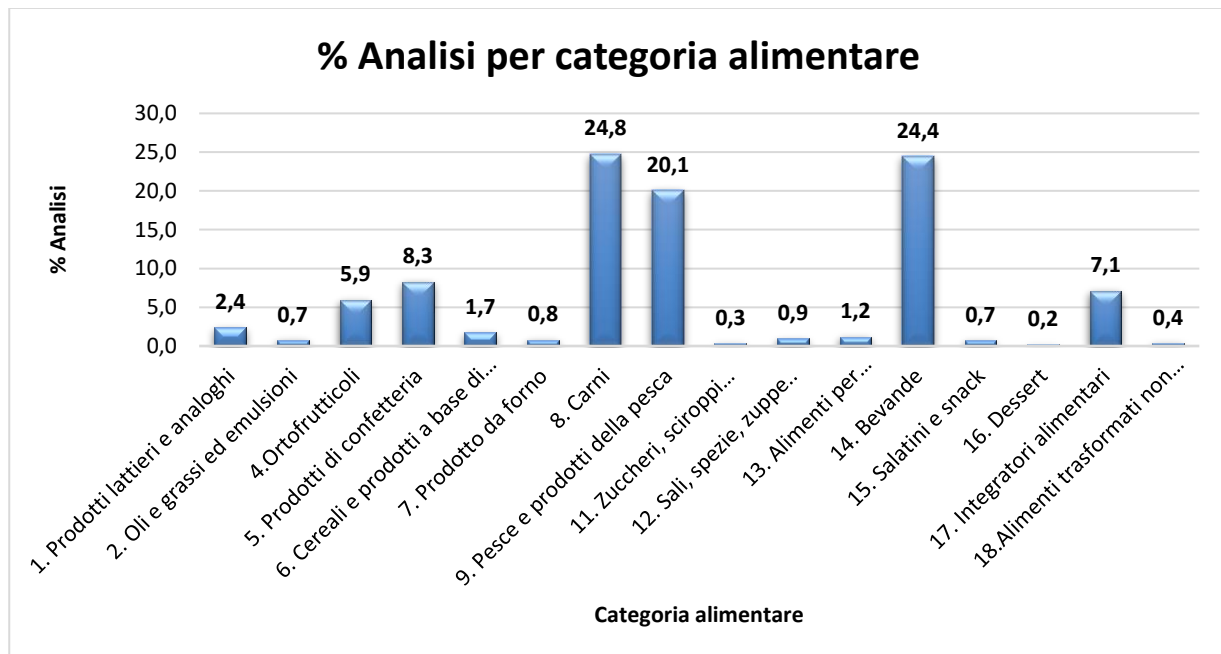
- 53.4 % conservanti (di cui il 30,5% solfiti; il 10% nitriti, 11% nitrati, 17,5% acido sorbico e 31% benzoico e benzoati);
- 25 % coloranti;
- 12,1 % edulcoranti;
- 2,1 % coloranti non autorizzati;
- 7,4 % altre categorie funzionali di AA.

**Grafico 1**



Nel **Grafico 2** sono riportate le percentuali di **determinazioni analitiche effettuate per categoria alimentare**.

**Grafico 2**



Analogamente allo scorso anno la categoria alimentare maggiormente analizzata è la 08. “carni”, seguita dalle categorie delle bevande, dei prodotti della pesca, dei prodotti di confetteria, degli integratori alimentari, dei prodotti ortofrutticoli ed infine dei prodotti lattieri ed analoghi. Anche quest’anno non risultano campionate le categorie alimentari dei gelati e delle uova e ovoprodotti.

### **Linea di attività riguardante i requisiti di purezza degli AA tal quali**

Nel 2020 sono stati analizzati 178 campioni per la verifica dei requisiti di purezza degli AA come ingrediente alimentare (ricerca di metalli pesanti in conformità al regolamento (UE) 231/2012) e non sono state riscontrate NC.

Sono stati campionati quasi tutti gli AA indicati nel Piano, ad eccezione del E160a (iv) Caroteni derivati dalle alghe ed E172 Ossidi di ferro e idrossidi di ferro. Quelli maggiormente analizzati sono stati: le lecitine, l’acido citrico, la farina di semi di carrube, la farina di semi di guar, l’acido ascorbico, la carbossimetilcellulosa sodica, il metabisolfito di potassio, il bicarbonato di sodio, l’annatto ed altri additivi non indicati nel Piano.

I metalli pesanti determinati sono stati: piombo, cadmio, mercurio, arsenico, nichel, cromo, zinco, rame.

Risulta evidente che il numero di parametri ricercati (requisiti di purezza) per singolo campione è spesso superiore ad uno, questo è dovuto principalmente alla crescente disponibilità di metodi multianalitici.

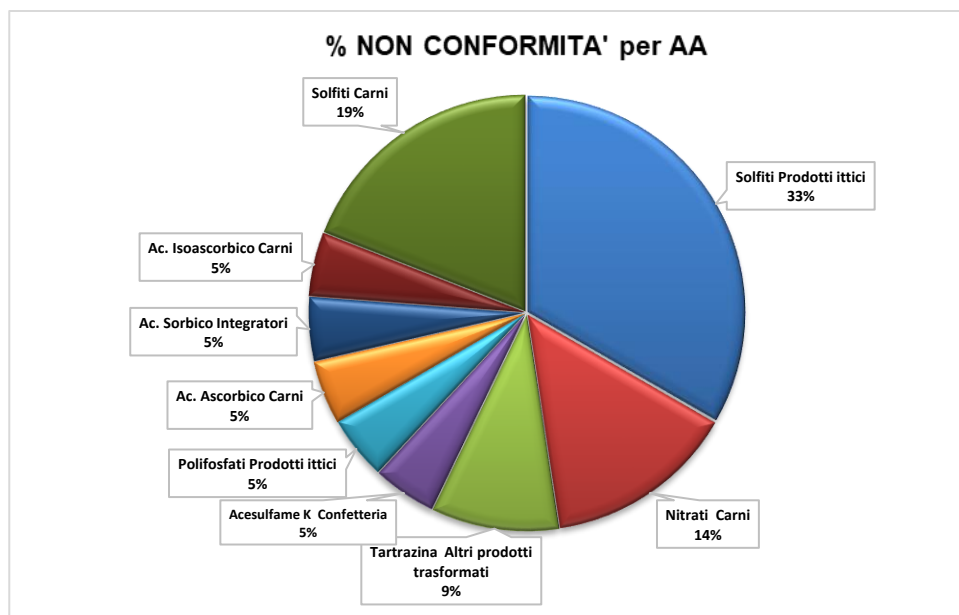
### Non conformità

Come detto nel paragrafo precedente per la linea di attività riguardante i requisiti di purezza degli AA tal quali non sono state riscontrate NC.

Viceversa sui 1903 campioni analizzati per la linea di attività riguardante la ricerca degli AA nei prodotti alimentari sono state riscontrate 21 NC corrispondenti all'1.1% dei campioni analizzati.

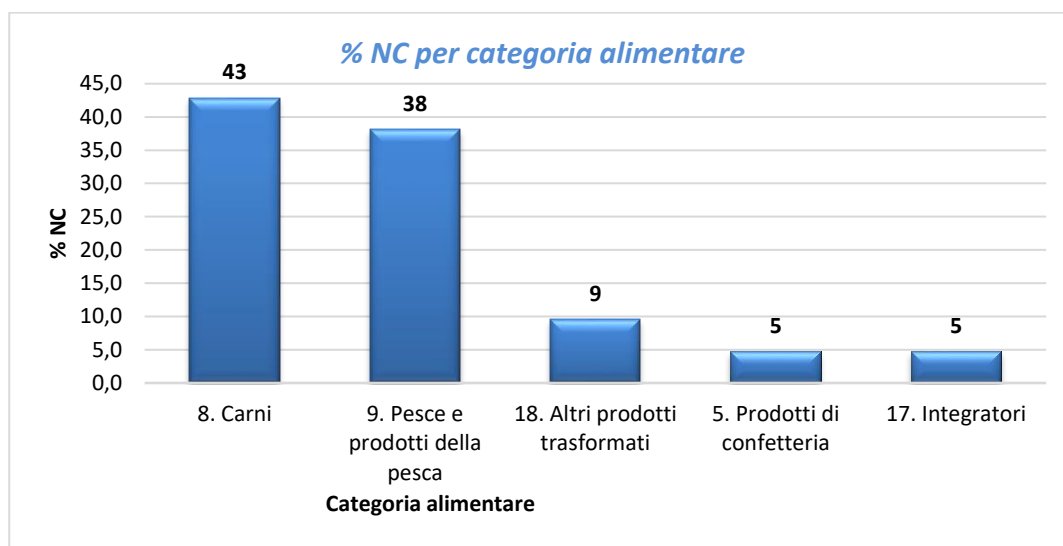
Le NC per AA risultano così ripartite:

- 11 per *anidride solforosa* (7 campioni cat.09; 4 campioni cat.08) corrispondente al 52 % delle NC
- 3 per *nitrati* (3 campioni cat.08) corrispondente al 14 % delle NC
- 2 per *tartrazina* (2 campioni cat.18) corrispondente al 9 % delle NC
- 1 per *acido ascorbico* (1 campione per cat.08)
- 1 per *polifosfati* (1 campione cat. 09)
- 1 per *acido isoascorbico* (1 campione cat.08)
- 1 per *acesulfame K* (1 campione cat.05)
- 1 per *acido sorbico* (1 campione cat.17)



Le NC per categoria alimentare risultano così distribuite:

- 43% in Carni –cat. 08.
- 38 % in Pesce e prodotti della pesca – cat. 09
- 9 % in Altri prodotti trasformati – cat.18
- 5 % in Prodotti di confetteria – cat.05
- 5% in Integratori – cat.17



Dall'esame del grafico si evidenzia che la maggiore frequenza di NC è riconducibile all'impiego di additivi su prodotti alimentari di origine animale e rappresenta l'81% delle NC totali.

In dettaglio le NC su carni sono così suddivise: 3 campioni di carne macinata, 4 campioni di salsiccia, 1 campione salame ed 1 campione di wurstel. Le NC su pesci e prodotti della pesca riguardano tutti i campioni di crostacei appartenenti alla categoria 9.1.2 del regolamento (CE) n. 1333/2008.

Il 33% delle NC è dovuto all'uso illegale di AA in carni fresche (solfiti ed ac.ascorbico) ed in altri prodotti trasformati (coloranti), il 48% è riconducibile al superamento del limite legale d'utilizzo dell'AA in prodotti ittici (solfiti) e carni (nitrati).

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 2020 ha evidenziato quanto segue:



1. Analogamente a quanto osservato negli anni precedenti **la più alta percentuale di NC risulta collegata all'utilizzo dei solfiti nei diversi prodotti alimentari** (in particolare in carni e pesce e prodotti della pesca). Tuttavia si osserva la riduzione di tali NC riconducibili all'uso fraudolento dell'additivo in questione per alterare le caratteristiche organolettiche naturali dei prodotti al fine di ottenere un improprio allungamento delle *shelf-life* degli stessi. Questa pratica fraudolenta ha un particolare rilievo sanitario per fasce di popolazione vulnerabili (soggetti allergici ai solfiti), esposti ad un consumo inconsapevole di alimenti contenenti solfiti. Nel settore dei prodotti ittici (crostacei) la problematica è riconducibile ad una non corretta modalità di additivazione con superamento del limite massimo consentito.
2. Per la linea di attività riguardante la ricerca degli AA nei prodotti alimentari le richieste del Piano risultano soddisfatte. Viceversa per la linea di attività riguardante il controllo dei requisiti di purezza sugli AA nel 2020 si registra una “copertura” del 79% delle richieste minime previste dal Piano.

A questo proposito vale la pena ricordare che il 2020 rappresenta il primo anno di una nuova programmazione nazionale, che ha introdotto nuovi AA tal quali da verificare. Tra questi alcuni si sono dimostrati di difficile reperibilità sui territori. Si rappresenta che, alla luce di detta difficoltà, l'Ufficio 6 della DGISAN ha già adottato le conseguenti azioni correttive, fornendo indicazioni alternative per le Regioni e le PA che si trovino in tale situazione al fine di favorire il raggiungimento del tetto minimo di campionamenti richiesti per tale linea di attività.

3. L'evidenza che gli AA appartenenti alla categoria funzionale dei conservanti siano le sostanze maggiormente ricercate rappresenta una tutela per il consumatore, in quanto gli stessi garantiscono conservazione e salubrità degli alimenti.
4. Si evidenzia il continuo incremento nella percentuale di determinazioni analitiche degli edulcoranti (6.5 % nel 2018, 10% nel 2019 e 12% nel 2020), dato positivo in relazione agli aumentati consumi di prodotti alimentari a ridotto contenuto energetico ed al crescente numero di tali prodotti alimentari disponibili per il consumatore.
5. I requisiti di purezza (contenuto di metalli pesanti) degli AA continuano a essere conformi alla normativa di settore.

L'analisi dei dati evidenzia che l'uso degli AA nelle diverse filiere alimentari generalmente è coerente con le norme di Buona Prassi di Fabbricazione.

Tuttavia emerge il perdurare della problematica relativa all'uso a scopo fraudolento di solfiti per preservare illecitamente le caratteristiche organolettiche di alcuni prodotti alimentari, quali le preparazioni di carni fresche.

Il superamento dei limiti massimi per alcuni additivi consentiti può essere ricondotto alle fisiologiche deviazioni da attribuire all'adozione non sempre corretta delle Buone Prassi di Fabbricazione in alcuni settori a difficile livello di standardizzazione (es: aggiunta di solfiti a crostacei freschi).