



**Direzione Sanità**  
Settore Prevenzione e Veterinaria

**PRISA 2015-2018**

**PIANO REGIONALE INTEGRATO 2015  
DEI CONTROLLI DI SICUREZZA ALIMENTARE**

I SIAN nel corso dei controlli ufficiali dovranno, inoltre, inserire tra i parametri chimici, qualora non l'avessero già fatto, anche il parametro piombo per il 30% degli **acquedotti** di loro competenza.

### **ACQUE MINERALI E DI SORGENTE**

Per l'anno 2015 è stato redatto un Piano per il controllo ufficiale delle acque minerali e di sorgente (Cfr. Allegato 3.3) al fine di prevedere controlli in relazione alla valutazione del rischio.

### **ADDITIVI AROMI ENZIMI**

Nei precedenti piani regionali è sempre stato previsto per ogni ASL il campionamento di additivi da effettuare alla produzione o confezionamento, richiedendosi nel contempo la valutazione delle analisi effettuate dallo stesso produttore.

A seguito di tali attività, non risultano emerse irregolarità rilevanti, pertanto prosegue la verifica delle imprese di produzione, di confezionamento, di deposito di additivi, aromi, enzimi, con l'obiettivo di controllarne almeno il 33% all'anno, cioè almeno un controllo ogni 3 anni.

Nell'arco del triennio almeno il 10% del totale dei controlli ufficiali effettuati, arrotondato all'unità in eccesso, dovrà essere eseguito mediante audit.

Negli stabilimenti in cui si utilizzano additivi, si prevede una verifica sul loro corretto utilizzo.

Relativamente alle modalità di controllo si fa riferimento al nuovo Piano regionale in allegato (Allegato 4).

*Indicazioni operative rispetto a quesiti pervenuti al Settore.*

L'esigenza di rappresentare le istanze e le realtà presenti nei 28 Paesi che compongono la UE non consente l'emanazione di norme dettagliate lasciando quindi spazio ad interpretazioni da parte dei singoli Governi.

Il settore degli additivi, degli enzimi, dei coadiuvanti tecnologici è, inoltre, in continua evoluzione ampliando il numero e la tipologia di sostanze che possono essere impiegate.

In tale contesto si rende necessario fornire indicazioni operative che consentano di garantire un elevato livello di sicurezza e di informazione per il consumatore, evitando danni ingiustificati alle imprese.

*Presenza di additivi previsti dal Regolamento CE n. 1129/2011 nella produzione e vendita, presso i punti al dettaglio, di preparazioni di carni macinate e salsiccia.*

Le indicazioni fornite nel PRISA 2014 sono state di fatto confermate dalle nuove indicazioni della Commissione Europea con l'emanazione del Regolamento (UE) n. 601/2014 del 4 giugno 2014 che ha esteso la possibilità di impiego di additivi antiossidanti, oltre che alle preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata, alle preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale. Il Ministero della Salute, con circolare DG SAN 44979 del 03/12/2014 ha confermato che la "Salsiccia fresca" rientra tra queste preparazioni.

*Impiego di coadiuvanti tecnologici e additivi nel processo di arricciatura dei cefalopodi.*

L'arricciatura dei cefalopodi è un processo di scongelamento che simula un procedimento che veniva svolto manualmente con lo sbattimento dei polpi ed altri cefalopodi al fine di intenerirne le fibre elastiche.

Oggi tale procedimento viene svolto a livello artigianale o industriale mediante l'impiego di zangolatrici in cui il prodotto, dopo una fase di scongelamento viene sottoposto ad un massaggio con la semplice aggiunta di acqua e sale o in altri casi con l'impiego di additivi (antiossidanti) e coadiuvanti tecnologici. Quest'ultima modalità di produzione è stata oggetto di verifiche da parte di altri organi di controllo che hanno sollevato dubbi sulla liceità del processo produttivo.

A parere dello scrivente Settore, per esprimere un giudizio di conformità occorre considerare i seguenti elementi.

L'OSA può individuare nel processo produttivo, la fase di zangolatura, quale punto di controllo per un pericolo significativo legato allo sviluppo microbico nella fase di scongelamento precedente (previsto da un documento *Codex Alimentarius* che indica quale misura di controllo l'impiego di acqua addizionata a cloro) e stabilire l'esigenza di impiegare per tale fase, secondo Buone Pratiche di Lavorazione, n. 2 coadiuvanti tecnologici: il sale (se residua nel prodotto finale diventa un ingrediente che va dichiarato), con azione antischiuma e di accelerazione del processo di arricciatura, ed il perossido di idrogeno per la riduzione della flora microbica ed una blanda azione sbiancante (sostanza considerata sicura sulla base del parere AESAN\* e dal Ministero della Salute\*\* che ne ha riconosciuto la possibilità di impiego in qualità di coadiuvante tecnologico, in un parere inerente la produzione di trippa conservata, superando un precedente parere in cui ne sosteneva il divieto di impiego in quanto presidio medico chirurgico), eliminati mediante risciacquo finale.

L'OSA per rispondere a tutte le possibili richieste da parte dell'autorità competente potrebbe inoltre:

- aver stabilito, nel proprio piano di autocontrollo, che il suo processo produttivo, in particolare l'arricciatura con le modifiche a livello di muscolatura, comporta una trasformazione del prodotto;
- aver ampliato l'ambito giuridico della propria attività, inserendo anche i «prodotti ittici trasformati»;
- aver previsto di indicare in etichetta oltre alla denominazione di vendita: «polpo decongelato» anche la denominazione commerciale «arricciato» seguita dall'elenco degli ingredienti: polpo, additivi E300.

In tali situazioni, non si ritiene sia violata alcuna norma, né di tipo sanitario né di tipo commerciale in quanto:

- non è compromesso l'obiettivo di sicurezza alimentare (sia gli additivi impiegati sia il perossido di idrogeno sono considerati sicuri);
- non è compromesso l'obiettivo di informazione per il consumatore (dichiarato anche il trattamento meccanico che qualifica il trattamento e gli additivi);
- non è compromesso l'obiettivo di garanzia di scambi leali in quanto è dichiarato anche il trattamento meccanico applicato.

*\* Report of the Scientific Committee of the Spanish Agency for Food Safety and Nutrition (AESAN) in relation to the use of hydrogen peroxide as a processing aid in the processing of blood products and cephalopods. Reference number: AESAN-2011-006 Report approved by the Scientific Committee on plenary session September 21th, 2011.*

*\*\* Ministero della Salute DGSAN 0007657-P-14/03/2011 Oggetto: “richiesta parere sulla qualificazione di coadiuvanti tecnologici di talune sostanze impiegate nella produzione della trippa conservata -risposta”.*

<b>Table 2.</b> List of authorised uses of hydrogen peroxide in food		
	<b>Authorised use</b>	<b>Reference</b>
Europe	Regulation (EC) No 853/2004 establishes for finished gelatines (obtained from bones, hides and skins of farmed ruminant animals, pig skins and poultry skins) a hydrogen peroxide residue limit of 10 mg/kg (ppm).	(EU, 2004)
	Regulation (EC) No 123/2008 permits the use of hydrogen peroxide in the production of gelatine from products of animal origin.	(EU, 2008)
Spain	The use of hydrogen peroxide is authorised at a maximum dose of 5,000 ppm, in the bleaching of natural tripes.	Orden de 29 de octubre de 1986
	Its use is authorised to decontaminate water destined for human consumption.	Real Decreto 140/2003
France	Its use is authorised as a processing aid in tripes.	(Arrêté del Ministère de l'Economie, des Finances et de l'Industrie, 2006)
	Favourable toxicological assessment as a processing aid in the manufacture of infant formula whey.	(AFSSA, 2005, 2007)
	Favourable toxicological assessment, in solution with peracetic acid and acetic acid, for the microbiological decontamination of flours.	(AFSSA, 2006, 2010)
The United States	Recognised as GRAS (Generally Recognized As Safe) (21 CFR 184.1366) by the FDA (Food and Drug Administration), and its use is authorised in milk (0.05%), whey (0.04%), whey cheese coloured with annatto (0.05%), starch (0.15%), corn syrup (0.15%) and in emulsifiers (1.25%).	21 CFR 184.1366
	Its use is authorised (27CFR 240.1051) in wine (3 ppm) to facilitate secondary fermentations, with the condition that the final product does not contain residue, and to eliminate the colour of the red or black grape juice (500 ppm).	(FDA, 2011)
	Authorised for the treatment of poultry carcasses and organs (21 CFR 173.370).	21 CFR 173.370
	Included in the food additive data base (EAFUS) and in the list of "indirect" additives used in substances in contact with foods (CFSAN), both of the FDA.	—
Australia and New Zealand	Its use is authorised as a processing aid (bleaching agent) in foods, establishing a maximum residue of 5 mg/kg (ppm).	(ANZFSC, 2002)
Japan	Authorised as a bleaching agent for all types of food product, establishing as a limit to use that there are no residues in the final product.	(FFCR, 2010)
Taiwan	Authorised as a cleaning agent in all food products, except flours, provided there are no residues of this agent in food destined for human consumption.	(TFDA, 2009)

*Tratta da: AESAN-2011-006 Report approved by the Scientific Committee on plenary session September 21th, 2011*