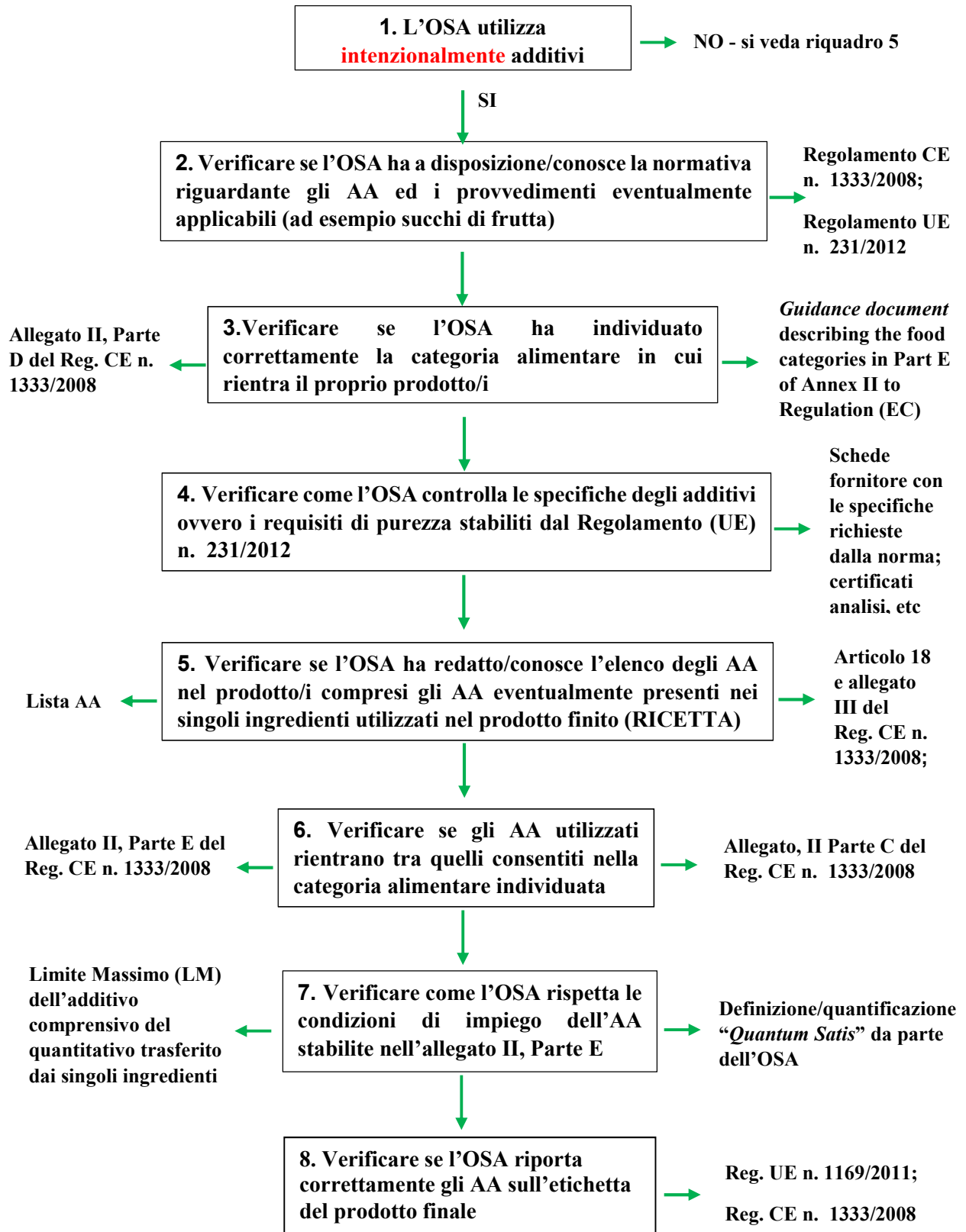


CONTROLLO DEGLI AA PRESSO L'OSA



CONTROLLO DEGLI AA PRESSO L'OSA

Al fine di facilitare il compito degli ispettori nell'esecuzione dei controlli ufficiali presso l'OSA si riportano nei box seguenti alcuni esempi pratici ed una breve sintesi delle prescrizioni del regolamento CE 1333/2008 relativo agli additivi alimentari.

Art.14

Gli additivi destinati alla produzione degli alimenti devono possedere determinati requisiti di purezza per il settore alimentare. Tali requisiti sono, di fatto, riportati nel regolamento UE n.231/2011 che stabilisce, fra l'altro, limiti per l'alluminio ed i metalli pesanti.

Il controllo dell'operato dell'OSA in questa fase, ovvero prima dell'aggiunta degli additivi alimentari nella produzione degli alimenti, consente all'ispettore di verificare l'eventuale uso di additivi non idonei al consumo umano.

A tal proposito, per sottolineare l'importanza di questa verifica, si attira l'attenzione su 2 additivi alimentari che sono ampiamente utilizzati anche in settori NON alimentari come ad esempio l'acido cloridrico, E507 (detergente superfici) ed il biossido di titanio, E171(vernici).

Art.18

In virtù del "principio del trasferimento" tutti gli AA, sia con LM stabilito sia senza un LM specifico ovvero *quantum satis**, possono essere trasferiti da un ingrediente che li contiene legalmente e che è, a sua volta, impiegato nella produzione di un alimento composto. In particolare nel caso dell'utilizzo di additivi, autorizzati con LM, l'OSA potrebbe superare il LM consentito nel prodotto finito. Ciò a causa del mancato o errato calcolo del quantitativo di additivi presenti nei singoli ingredienti del prodotto finito, come indicato, nell'esempio seguente.

Nella produzione di biscotti secchi contenenti, fra l'altro, zenzero ed albicocche, i solfiti (E220-228) possono essere impiegati/aggiunti fino al livello massimo di 50 mg/kg. Al fine di rispettare questo livello l'OSA dovrà prendere in considerazione anche il quantitativo di E220-228 presenti nello zenzero e nelle albicocche secche, (categoria 04.2.1), ove i solfiti sono ammessi rispettivamente fino a 150 mg/kg e 2000 mg/kg).

In altre parole per una verifica della conformità alla norma è necessario calcolare, in base alla RICETTA, l'apporto degli additivi alimentari presenti in ogni ingrediente, ivi compresi gli additivi alimentari che possono contenere anche le sostanze (coadiuvanti ed additivi alimentari) indicate nell'allegato III al regolamento CE 1333/2008; allegato che è stato sostituito dal regolamento UE 1130/2011 (Parte 1 e 2, nonché 6).

Per quanto riguarda gli "additivi *quantum satis*" si rammenta che è compito/responsabilità dell'OSA stabilire un livello d'impiego numericamente quantificabile nel/i prodotto/i, secondo quanto indicato nella RICETTA.

La RICETTA dunque è un elemento/documento che consente all'ispettore di verificare come l'OSA garantisca la conformità alla norma dei propri prodotti alimentari.

(*)

Per "*quantum satis*" si intende che non è specificato una quantità numerica massima e le sostanze sono utilizzate conformemente alle buone pratiche di fabbricazione, in quantità non superiori a quella necessaria per ottenere l'effetto desiderato e a condizione che i consumatori non siano indotti in errore (definizione contenuta nell'articolo 3, comma 2, lettera h) del regolamento CE 1333/2008).

CONTROLLO DEGLI AA PRESSO L'OSA

Art.21 e 22

Il controllo documentale riguardante le informazioni presenti sull'imballaggio o sui documenti di accompagnamento dell'AA consente agli ispettori di accertare se l'OSA abbia impiegato AA idonei al consumo umano ed anche se lo stesso abbia valutato l'apporto degli AA dell'allegato III al regolamento CE 1333/2008 che elenca nelle Parti 1 e 2 i coadiuvanti e gli additivi autorizzati negli stessi additivi.

L'articolo 22, al cui testo integrale si rimanda, stabilisce quali informazioni devono accompagnare gli AA destinati all'industria e dove queste informazioni devono essere riportate, come di seguito riassunto.

Sull'imballaggio/recipienti degli AA:

- denominazione e/o il numero E;
- indicazione "per alimenti" o "per alimenti (uso limitato);
- condizioni particolari di conservazione e/o impiego, se necessario;
- marchio di identificazione partita o lotto;
- la quantità netta;
- TMC o data di scadenza;
- informazioni su sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze, se pertinenti (allegato II regolamento UE 1169/2011).
-

Sui documenti forniti con la partita o anteriormente:

- istruzioni per l'uso, se la loro omissione, NON consente un uso appropriato;
- denominazione o ragione sociale e l'indirizzo del produttore/confezionatore/venditore;
- indicazione della quantità massima di ciascun componente soggetto ad una limitazione.

Qualora gli AA siano forniti in cisterne tutte le informazioni sopra elencate possono figurare solo sui documenti di accompagnamento.

Allegato II, Parte C

Ad una prima lettura della norma si potrebbe non trovare in una specifica categoria alimentare l'additivo cercato, come nel caso del "**Prosciutto cotto**" nella cui produzione è impiegato l'ascorbato di sodio (E 301) come antiossidante. Tale additivo non è presente nell'elenco degli additivi consentiti nella categoria 08.3.2 "prodotti a base di carne sottoposti a trattamento termico" perché compreso genericamente nella voce "gruppo I".

Infatti l'allegato II, Parte C riunisce gli additivi in Gruppi come di seguito richiamato.

- Gruppo I: 130 additivi alimentari autorizzati "*quantum satis*" a cui si aggiungono alcuni additivi con LM (E620- E635) e dove è compreso l'ascorbato di sodio citato nell'esempio;
- gruppo II: coloranti alimentari autorizzati *quantum satis*;
- gruppo III coloranti con limite massimo combinato;
- gruppo IV: polioli;
- gruppo senza numero: altri additivi che potrebbero essere regolamentati in combinazione.

L'obiettivo di tali raggruppamenti è quello di evitare lunghe elencazioni di additivi alimentari in modo tale da facilitare la consultazione delle categorie alimentari.

CONTROLLO DEGLI AA PRESSO L'OSA

Allegato II, Parte E e *Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) n.1333/2008 on Food Additives*

La Parte E riporta i prodotti alimentari con l'elenco degli additivi consentiti nelle categorie alimentari, comprese da 0 a 18, secondo la classificazione presente nella Parte D. Rispetto alle vecchie direttive comunitarie la Parte E elenca gli additivi autorizzati NON in base alla funzione tecnologica svolta dall'additivo (conservante, antiossidante etc) ma in base alla **categoria alimentare** del prodotto.

Tali categorie alimentari, anche se suddivise in sottocategorie, potrebbero non descrivere in modo esaustivo/chiaro un determinato prodotto per cui gli ispettori devono consultare la *Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) n.1333/2008 on Food Additives, June 2017*, attualmente disponibile solo in lingua inglese.

Questa linea guida ha lo scopo di classificare in modo univoco alcuni prodotti alimentari, non espressamente citati nella Parte E, nella categoria corretta come indicato nell'esempio seguente.

Mascarpone: categoria 1.7.1 "Formaggio non stagionato, tranne i prodotti della categoria 16";

ricotta: categoria 1.7.4 "Formaggio ottenuto dal siero di latte";

maionese, Ketchup: categoria 12.6 "Salse". In questo caso gli ispettori possono quindi comprendere tra le salse i due prodotti; prodotti che potevano essere erroneamente classificati rispettivamente tra i prodotti a base di uova (categoria 10.2 "Uova e ovoprodotti trasformati") e tra i prodotti a base di pomodoro (categoria 04.2.3 "Ortofrutticoli in recipienti")

Allegato III

La conoscenza dell'allegato III da parte degli OSA consente agli ispettori di verificare se all'AA, come materia prima, siano stati incorporati/aggiunti soltanto additivi e coadiuvanti autorizzati. Questi additivi e coadiuvanti degli stessi AA sono impiegati allo scopo di facilitarne, ad esempio, la diluizione o lo scioglimento.

Tale allegato diviso in 6 Parti riporta quanto segue.

- Parte 1 Coadiuvanti negli AA;
- Parte 2 Additivi alimentari diversi dai coadiuvanti negli AA;
- Parte 3 Additivi alimentari, compresi i coadiuvanti, negli enzimi alimentari;
- Parte 4 Additivi alimentari, compresi i coadiuvanti, negli aromi alimentari;
- Parte 5 Additivi alimentari nei nutrienti;
- Parte 6 Denominazione dei gruppi di additivi alimentari ai fini delle parti da 1 a 5.

In particolare durante le attività di controllo gli ispettori devono considerare che la Parte 6 dell'allegato III, al cui testo integrale si rimanda, raggruppa gli additivi in Tabelle in modo da evitare lunghi elenchi e pertanto la Tabella 1 comprende, ad esempio, circa 110 Additivi alimentari autorizzati.

CONTROLLO DEGLI AA PRESSO L'OSA

In conclusione gli ispettori devono verificare:

- **gli AA come materia prima**
- ✓ Obblighi generali di etichettatura (art.22 regolamento CE 1333/2008) ed in particolare rispetto delle condizioni particolari di conservazione e/o d'impiego (art.22 comma 1, lett. c);
- ✓ Rispetto di quanto stabilito nell'allegato III del regolamento CE 1333/2008;
- ✓ Rispetto dei requisiti di purezza di cui al regolamento UE 231/2012

- **gli AA nei singoli ingredienti utilizzati nel/i prodotto/i**
- ✓ Rispetto del Principio del trasferimento ovvero la presenza di un additivo non direttamente aggiunto nel prodotto finito (art. 18 regolamento CE 1333/2008);
- ✓ Rispetto di quanto stabilito nell'allegato III del regolamento CE 1333/2008

- **gli AA nel prodotto finito**
- ✓ Rispetto di quanto stabilito nell'allegato II del regolamento CE 1333/2008;
- ✓ Obblighi di informazione al consumatore stabiliti dal regolamento UE 1169/2011;
- ✓ Rispetto di quanto stabilito nell'allegato V del regolamento CE 1333/2008