

Giornata di studio
Additivi negli alimenti
11 Novembre 2014

Applicazione del Reg. (CE) 882/2004 nel settore
degli additivi alimentari

Paolo Stacchini
Ilaria Altieri

*Dipartimento di Sanità Pubblica veterinaria e
Sicurezza Alimentare
Istituto Superiore di Sanità*

ADDITIVO ALIMENTARE

MATERIA PRIMA

PRODOTTO FINITO

SEMILAVORATO : additivo presente nel semilavorato

- dove svolge attività funzionale
- per essere trasportato nel prodotto finito svolge attività funzionale

PRODOTTO FINITO

Strumenti del controllo ufficiale

REGOLAMENTO (CE) N. 882/2004 **Articolo 10 - Attività metodi e tecniche di controllo**

1. Monitoraggio
2. Sorveglianza
3. Verifica
4. Audit
5. Ispezione
6. Campionamento e
7. Analisi.

Come utilizzare gli strumenti del Controllo Ufficiale

Ispezione /audit presso produttori

A. Autorizzazione/Riconoscimento (REG (CE) 852/ 2004 Art.62; D.P.R. 19 novembre 1997, n. 514. ; ACCORDO 29 aprile 2010. (art.3 riconoscimento)).

B. Verifica della GMP (manuali di CPI)

C. Flussi produttivi

D. Caratteristiche del processo

E. Specifiche degli AA

Come utilizzare gli strumenti del Controllo Ufficiale

Ispezione /audit presso imprese utilizzatrici

A. Materie prime (Reg.(UE) 231/2012)

B. Corretto uso (Reg (UE) 1129/2011)

- usi illeciti
- frodi a valenza sanitaria

Come utilizzare gli strumenti del Controllo Ufficiale

Campionamento/analisi presso produttori/confezionatori

1. **Campionamento** ai sensi del **D.P.R. 327/80** «Regolamento di esecuzione della L. 30/4/62 n.283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande»

ALL.A -2. QUANTITÀ DI CAMPIONE, DA SUDDIVIDERE IN CINQUE ALIQUOTE NECESSARIA PER L'ESECUZIONE ANALISI CHIMICHE.

Natura del campione

Additivi non meno di 250 grammi

Coloranti non meno di 25 grammi

2. Verifica dei **controlli analitici** che l'azienda effettua sia presso il proprio laboratorio o presso un laboratorio convenzionato (DPR n. 514 del 19 novembre 1997 e s.m.i..)

3. Verifica della determinazione dei **requisiti di purezza** secondo la normativa vigente. REG. (UE) N. 231/2012

Campionamento/analisi presso imprese utilizzatrici

1. Il **campionamento** avverrà in conformità al **DPR 327/80**.
2. Verifica del **rispetto del tipo di AA e limiti consentiti nel singolo prodotto**.
3. Verifica mediante l'analisi del **rispetto del limite quantitativo d'uso** definito dalle norme per additivi presenti in etichetta (REG. (UE) N. 1129/2012)
4. Eventuale verifica della **presenza di sostanze non concesse** in quel determinato prodotto alimentare, **non indicate in etichetta**, ma che presumibilmente potrebbero essere state usate.

Come utilizzare gli strumenti del Controllo Ufficiale

CAMPIONAMENTO IN FASE DI COMMERCIALIZZAZIONE

Il campionamento su **PRODOTTI FINITI** è eseguito per:

- **presenza** di **additivi indicati** in **etichetta**
- **probabilità** di **presenza** di **additivi** nel prodotto **in assenza** di **indicazioni** in **etichetta** o **specifico claim** in etichetta, (es: "senza conservanti").
- Si esegue, in modo prioritario, la ricerca di additivi che possano rappresentare **un rischio per la** salute qualora utilizzati in modo improprio.
- Il **campionamento** avverrà in conformità al **DPR 327/80**.

Come utilizzare gli strumenti del Controllo Ufficiale

Analisi

REG.(CE) N. 882/2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali

Articolo 11

Metodi di campionamento e **di analisi**

I **metodi** di campionamento e **di analisi** utilizzati nel contesto dei controlli ufficiali sono conformi:

- A) alle *pertinenti norme comunitarie* oppure
- B) se tali norme non esistono, a *norme o protocolli riconosciuti internazionalmente*, ad esempio quelli accettati dal Comitato europeo di normalizzazione (CEN) o quelli *accettati dalla legislazione nazionale*; oppure
- C) in assenza, ad altri metodi utili al raggiungimento degli obiettivi o *sviluppati* conformemente a *protocolli scientifici*.

Metodi di prova accreditati

Come utilizzare gli strumenti del Controllo Ufficiale

Monitoraggio/sorveglianza

Piano di controllo AA

Definire

- ... i parametri oggetto di valutazione
- ... frequenza con cui eseguire il controllo
- ... numero di campioni da sottoporre ad esame

Come

- Numero OSA sul territorio e loro distribuzione per settore produttivo
- Particolari esigenze locali
- Valutazioni del rischio da parte dell'EFSA/raccomandazioni dell'U.E.
- Ricerca di molecole poco esaminate ed il cui pericolo per la salute umana abbia evidenza scientifica
- Non conformità registrate dal precedente Piano Integrato dei Controlli/Regionale
- Evidenze emerse dal Sistema Rapido di Allerta degli Alimenti e Mangimi