

# Additivi nei prodotti ittici

Risvolti applicativi e dubbi interpretativi alla  
luce dei Regolamenti Comunitari

A. Testa – B. Griglio

# Il quadro normativo

- Le indicazioni presenti nel Reg. n. 1333/2008 definiscono un contesto sostanzialmente sovrapponibile alla normativa pre-esistente
- Vengono richiamati alcuni principi che possono avere ricadute importanti nell'individuazione dei requisiti applicabili ai singoli casi

# Additivo alimentare

Qualsiasi sostanza abitualmente non consumata come alimento in sé e non utilizzata come ingrediente caratteristico di alimenti, con o senza valore nutritivo, la cui aggiunta intenzionale ad alimenti per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imbballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli stessi, abbia o possa presumibilmente avere per effetto che la sostanza o i suoi sottoprodotti diventino, direttamente o indirettamente, componenti di tali alimenti

# Coadiuvante tecnologico

Ogni sostanza che:

- non è consumata come un alimento in sé;
- è intenzionalmente utilizzata nella trasformazione di materie prime, alimenti o loro ingredienti, per esercitare una determinata funzione tecnologica nella lavorazione o nella trasformazione; e
- può dar luogo alla presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o di suoi derivati nel prodotto finito, a condizione che questi residui non costituiscano un rischio per la salute e non abbiano effetti tecnologici sul prodotto finito

# Le condizioni che consentono l'impiego di additivi

Per essere incluso negli elenchi comunitari degli allegati II e III (art.6), un additivo alimentare deve presentare vantaggi e benefici per i consumatori e quindi contribuire a una o più delle seguenti finalità:

- a) conservare la qualità nutrizionale degli alimenti;
- b) fornire gli ingredienti o i costituenti necessari per la fabbricazione di alimenti destinati a consumatori con esigenze dietetiche particolari;

*segue*

# Le condizioni che consentono l'impiego di additivi

- c) accrescere la capacità di conservazione o la stabilità di un alimento o migliorarne le proprietà organolettiche, a condizione di non alterare la natura, la sostanza o la qualità dell'alimento in modo da indurre in errore i consumatori;
  
- d) contribuire alla fabbricazione, alla lavorazione, alla preparazione, al trattamento, all'imballaggio, al trasporto o alla conservazione di alimenti a condizione che l'additivo alimentare non sia utilizzato per occultare gli effetti dell'impiego di materie prime difettose o di pratiche o tecniche inappropriate o non igieniche nel corso di una di queste operazioni.

# Le condizioni che consentono l'impiego di additivi

Per ogni additivo alimentare incluso negli elenchi comunitari degli allegati II e III (art.10) sono indicati:

- a) la sua denominazione e il suo numero E;
- b) gli alimenti ai quali può essere aggiunto (categorie);
- c) le condizioni del suo impiego;
- d) se del caso, le restrizioni alla sua vendita diretta ai consumatori finali.

# Le condizioni che consentono l'impiego di additivi

Pertanto per il corretto impiego di un additivo occorre che lo stesso sia:

- Presente negli elenchi e quindi giudicato sicuro
- Consentito per il tipo di prodotto
- Impiegato nelle quantità e nei modi stabiliti
- Indicato in etichetta per l'informazione del consumatore

E' inoltre necessario che l'additivo sia utilizzato in un processo produttivo in regola con i requisiti giuridici (registrazione/riconoscimento per la realizzazione della tipologia di prodotto) e di sicurezza (bpi/haccp: materie prime, igiene, temperature, ecc.)



# Le condizioni che consentono l'impiego di additivi

Altre regole ed eccezioni:

È vietato l'impiego di additivi alimentari negli alimenti non trasformati, tranne nei casi specificati nell'allegato II (art.15)

Oltre agli additivi immessi direttamente e intenzionalmente nel prodotto alimentare, sono contemplate alcune fattispecie indirette di additivazione, principalmente riferite all'utilizzo, quali ingredienti, di alimenti e/o additivi "composti" con limitazioni per quanto riguarda i coloranti in alcuni alimenti (Art.18 - Principio del trasferimento)

## Le criticità

L' esigenza di rappresentare le istanze e le realtà presenti nei 27 Paesi che compongono la UE non consente l' emanazione di norme dettagliate.

Devono inoltre essere contemperati interessi e obiettivi diversi:

- Garantire un elevato livello di sicurezza degli alimenti;
- Garantire al consumatore una informazione corretta e completa;
- Garantire l' accesso agli alimenti ad una larga parte della popolazione tutelando la competitività e la redditività dei settori produttivi;
- Garantire scambi commerciali leali.

## Le criticità

In tale contesto e in un quadro di continua evoluzione delle tecnologie e dei cambiamenti nelle abitudini dei consumatori non è stato possibile sino ad oggi individuare in modo definitivo le categorie di alimenti.

La discussione a livello Europeo evidenzia un sostanziale accordo sul mantenere forti differenze tra un «alimento fresco» ed un «alimento non fresco» mentre vede un acceso dibattito tra i vari Paesi, a tutela di specificità e di valutazioni economiche, sulla differenza tra una «preparazione» ed un «prodotto trasformato»

## Le criticità

Per i prodotti ittici la classificazione in categorie, proprio per le posizioni divergenti tra alcuni Paesi, è ancora meno definita e quindi più suscettibile di interpretazioni.

Alimento non trasformato: un alimento che non ha subito un trattamento che abbia determinato un mutamento sostanziale del suo stato iniziale;

Trattamento: qualsiasi azione che provoca una modificazione sostanziale del prodotto iniziale, compresi trattamento termico, affumicatura, salagione, stagionatura, essiccazione, marinatura, estrazione, estrusione o una combinazione di tali procedimenti.

# Le criticità

Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additives (Vers.1-18/12/2013)

## 9.1 Pesci e prodotti della pesca freschi

Prodotti non trasformati così come definiti dal reg. CE n. 853/04, n.852/04 e 1333/08;

### 9.1.1 Pesci non trasformati

### 9.1.2 Molluschi e crostacei non trasformati

Pesci, molluschi e crostacei non sottoposti a trattamenti ad esclusione della refrigerazione, dello stoccaggio su ghiaccio od al congelamento

• segue

## Le criticità

### 9.2 Pesci trasformati e prodotti della pesca inclusi molluschi e crostacei

Include pesci, prodotti della pesca, molluschi e crostacei sottoposti ad un trattamento di affumicatura, stagionatura, marinatura, essiccazione, trattamento termico, salatura; questi prodotti possono essere confezionati, inscatolati, con o senza liquidi di governo, congelati e surgelati. I Prodotti vengono ancora suddivisi in:

Semi-conserve: pesci e prodotti trattati con metodi in grado di garantire una shelf-life limitata e che prevedono una conservazione a temperature  $< 10^{\circ}\text{C}$

Conserve: prodotti trattati con sistemi di pastorizzazione o sterilizzazione e confezionati con sistemi in grado di garantire il sottovuoto e la sterilità.

## Le criticità

Anche in Italia come in Europa interpretazioni diverse su cosa possa essere considerato «trattamento»:

- «trattamento» solo quei trattamenti espressamente citati
- «trattamento» l'aggiunta di additivi
- «trattamento» l'aggiunta di ingredienti
- «trattamento» un processo che richiede l'impiego di ingredienti e/additivi e/o coadiuvanti tecnologici e che comporta delle modificazioni del prodotto che possono essere percepite dal consumatore



# Le possibili soluzioni

I regolamenti e linee guida sembrano lasciare spazio alle interpretazioni che si rendono necessarie anche a fronte dell'evoluzione delle tecnologie.

Ad esempio nel settore delle carni il Ministero della Salute in relazione all'import da parte di altri Paesi di carni in pezzi trattate con antiossidanti, con nota del 21/10/2005, oggetto: «preparazioni di carni in pezzi» fornisce il seguente indirizzo:

*... considerato che l'aggiunta di acido ascorbico E300 (ndr. consentito solo per le preparazioni di carni macinate) nelle suddette preparazioni non costituisce un pericolo sanitario, si ritiene che le stesse possano essere commercializzate purchè correttamente etichettate con la denominazione di «preparazione di carne» e non con la denominazione di «carne fresca» e l'indicazione degli additivi impiegati*



# Le possibili soluzioni

il Ministero con la nota citata tiene conto prioritariamente delle esigenze di garantire gli obiettivi tutelati piuttosto che limitarsi alla letterale applicazione della norma:

- *Obiettivo di tutela della sicurezza (l'additivo in questione non è pericolo per la salute)*
- *Obiettivo di tutela di informazione (non si tratta di carni fresche ma di preparazione di carni con additivi aggiunti)*
- *Obiettivo di tutela economica (viene consentita la commercializzazione)*

# Le possibili soluzioni

OSA e Autorità competente devono pertanto lavorare con la stessa metodologia.

L'OSA è colui che conosce il proprio processo produttivo ed in relazione al tipo di prodotto che decide di ottenere ne definisce la categoria.

Si assicura a questo punto di disporre dei requisiti legali (registrazione/riconoscimento) e di un processo di produzione «validato» che supporti le scelte effettuate.

Garantisce inoltre che vengano rese al consumatore tutte le informazioni necessarie ad un scelta consapevole.

# Le possibili soluzioni

Con gli stessi criteri l' Autorità competente può fornire indirizzi all' OSA sulle possibili opportunità provvedendo successivamente a verificare la coerenza tra i diversi requisiti.

In gran parte dei casi, per quanto riguarda il corretto impiego degli additivi, il controllo efficace è possibile esclusivamente nella fase di realizzazione del prodotto.

Nelle fasi successive l' Autorità competente si limiterà a verificare che le informazioni fornite dal produttore vengano correttamente fornite al consumatore.

# Un esempio pratico per la discussione

L'approccio pratico a quanto proposto può essere descritto con il caso «*Cafodos*» o sostanze similari, di fatto una miscela di additivi antiossidanti (citrati, ascorbati) con un coadiuvante tecnologico, in questo caso il Perossido di idrogeno.

Si tratta di prodotti che hanno la duplice funzione, da un lato ridurre l'ossidazione e dall'altro agire sulla flora microbica per rallentare i processi di alterazione e prolungare la vita commerciale del prodotto.

segue

# Un esempio pratico per la discussione

Prendiamo spunto dalle notizie dei giornali per ipotizzare 2 casi:

- Miscela tipo «cafodos» impegnate presso un mercato ittico dove veniva sprayizzato su acciughe e sardine vendute, intere non eviscerate, come «pesce fresco» senza alcuna indicazione dell'impiego di additivi
- Miscela tipo «cafodos» impiegate presso stabilimenti che lo utilizzano nel processo di «arricciatura» di cefalopodi, dove gli additivi sono dichiarati

# Un esempio pratico per la discussione

Nel caso dei filetti siamo probabilmente di fronte ad un illecito:

- non è compromesso l'obiettivo di sicurezza o in dubbio (a meno di non disporre di evidenze che lo spray serva trattare pesce in stato di alterazione)
- è compromesso l'obiettivo di informazione per il consumatore
- È compromesso l'obbiettivo di garanzia di scambi leali in quanto il prodotto ha una durata superiore a quello dei concorrenti

(illecito penale di frode in commercio in quanto la denominazione è ingannevole e l'additivo non è dichiarato e di impiego di additivi non consentiti)

# Un esempio pratico per la discussione

Nel caso dei cefalopodi la situazione è più complessa, richiede una valutazione, e potrebbe portare ad escludere un illecito se:

- L' OSA ha individuato nel processo produttivo quale punto di controllo la fase di zangolatura per un pericolo significativo, lo sviluppo microbico nella fase di scongelamento precedente (base Codex Alimentarius) e stabilito l' esigenza di impiegare per tale fase, secondo BPL, 2 coadiuvanti tecnologici: il sale, con azione antischiuma e di accelerazione del processo di arricciatura, ed il perossido di idrogeno per la riduzione della flora microbica ed un azione sbiancante, eliminati mediante risciacquo finale

segue•

# Un esempio pratico per la discussione

L'OSA per rispondere a tutte le possibili interpretazioni potrebbe inoltre:

- aver stabilito 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»
- Indicare in etichetta oltre alla denominazione di vendita:

«polpo decongelato»

Anche la denominazione commerciale «arricciato» seguita dall'elenco degli ingredienti: polpo, additivi E300



# Un esempio pratico per la discussione

In caso fossero presenti tutti i requisiti:

- non è compromesso l'obiettivo di sicurezza alimentare (sia gli additivi impiegati che 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'obbiettivo di garanzia di scambi leali in quanto è dichiarato anche il trattamento meccanico applicato

Potrebbe essere considerata una forzatura considerare il processo di arricciatura/arrotatura come una trasformazione.

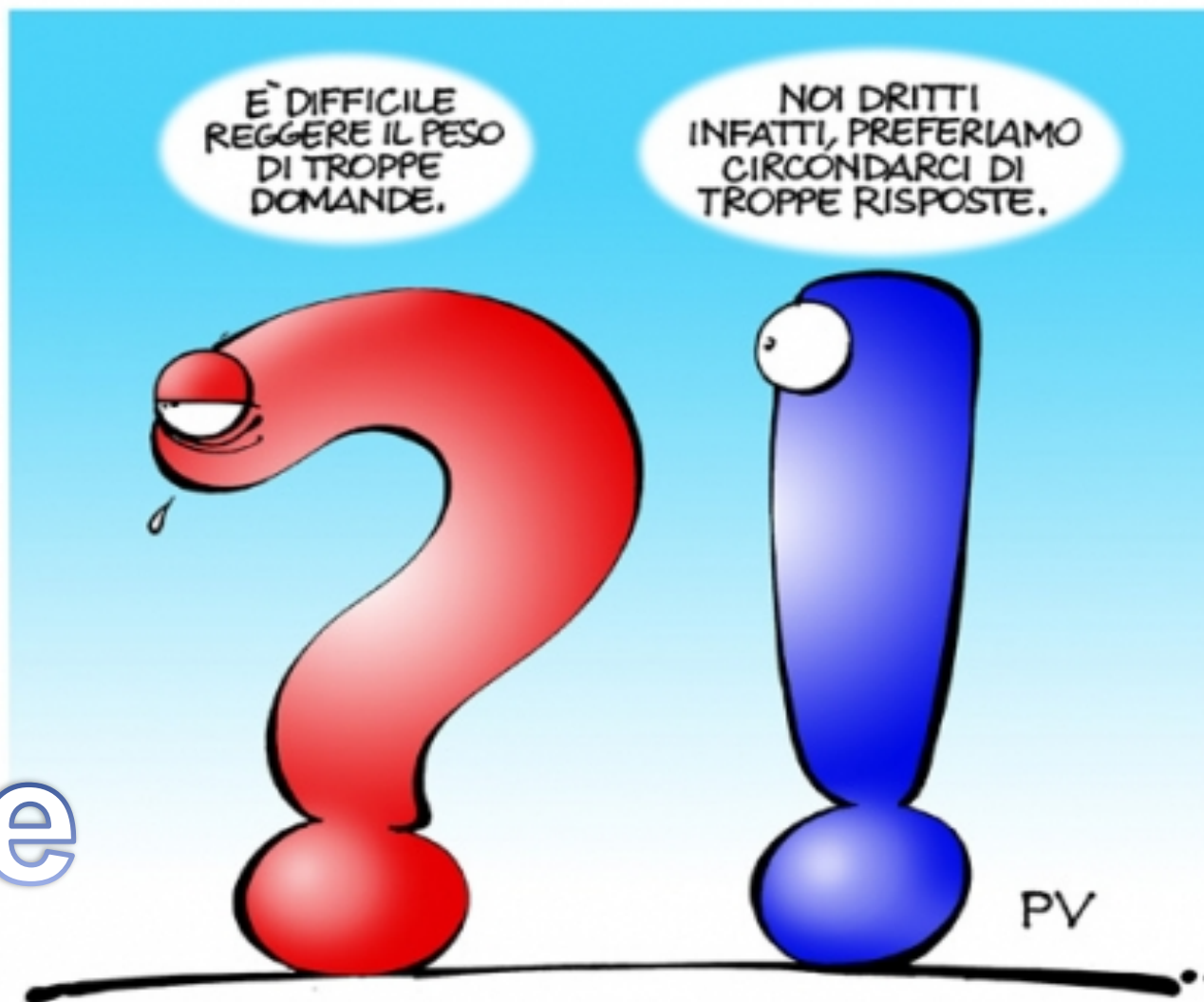
**Sanzionabile?**

# Conclusioni

Le norme sugli additivi, per il quadro descritto, sono di complessa applicazione ed in continua evoluzione.

Un approccio, da parte dell' Autorità competente, che non si limiti ad una mera lettura del dettato normativo (peraltro spesso poco comprensibile o con traduzioni errate) ma che tenga conto prioritariamente delle finalità proposte dal legislatore (interessi tutelati) potrebbe consentire maggiore flessibilità e di conseguenza maggiore competitività delle imprese con possibili riduzioni dei prezzi per i consumatori.

Gli OSA ed i loro consulenti devono fare un salto di qualità nell' adeguare i propri processi produttivi per renderli in grado di rispondere alla normativa.



**Grazie**  
per  
**L'attenzione!**