



174637117

Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE LA
SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
UFFICIO VI

N.

Risposta al Foglio del.....

N......

Agli Assessorati alla sanità delle Regioni e delle
Province autonome di Trento e Bolzano
Loro sedi

Al Comando Carabinieri per la tutela della salute
Viale dell'Aeronautica, 122
00144 Roma

All'Istituto Superiore di Sanità
Dipartimento Sanità pubblica veterinaria e
Sicurezza alimentare
Viale Regina Elena, 299
00161 Roma

E p.c. Alla Federalimentare
Viale dell'Astronomia, 30
00144 Roma

Alla Federdistribuzione

A Confcommercio

Uffici III e VIII ex DGSAN

OGGETTO:

Impiego di soluzioni acquose contenenti perossido di idrogeno, come coadiuvante tecnologico, nella lavorazione dei molluschi cefalopodi eviscerati da commercializzare decongelati o congelati.

L'Associazione Nazionale delle Aziende Ittiche (Assoittica Italia) ha chiesto l'autorizzazione all'impiego di una soluzione acquosa contenente perossido di idrogeno, come coadiuvante tecnologico, nella lavorazione dei molluschi cefalopodi eviscerati da commercializzare decongelati o congelati. Tale soluzione, denominata Aquative 3S, contiene anche due additivi quali l'E330 o acido citrico e l'E331 o citrati di sodio.

Premessa

Come è noto nel 2010 la scrivente Direzione Generale aveva vietato l'impiego del perossido di idrogeno, comunemente noto come acqua ossigenata, nel pesce. Il divieto si era reso necessario a seguito del sequestro di una partita di totani in corso di lavorazione in un'area di uno stabilimento che era stata dichiarata in disuso e quindi esclusa dai controlli periodici svolti dall'Azienda sanitaria locale.

In tale area i veterinari AUSL della **Regione Emilia-Romagna** avevano riscontrato la violazione delle norme igieniche volte a garantire la sicurezza alimentare per cui i prodotti

alimentari ivi lavorati potevano costituire un pericolo per il consumatore. Nella stessa area erano stati sequestrati anche una partita di additivi scaduti contenenti, fra l'altro, il perossido di idrogeno.

In considerazione del fatto che quest'ultima sostanza non era riportata nell'elenco comunitario degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e nella conservazione degli alimenti la Direzione generale della sicurezza alimentare **ne aveva vietato l'impiego come additivo**. Ciò al fine di evitare la commercializzazione di pesce e prodotti ittici potenzialmente pericolosi per la salute pubblica poiché sofisticati ed adulterati così come era stato accertato dai Carabinieri NAS.

Infatti alcuni preparati commerciali contenenti soprattutto perossido di idrogeno erano stati utilizzati, a scopo fraudolento, da parte di operatori disonesti per esaltare la freschezza e brillantezza del pesce, nonché per nascondere talvolta anche la decomposizione.

Ciò premesso, tenuto conto del fatto che il perossido di idrogeno è utilizzato, in Spagna nella lavorazione dei molluschi cefalopodi, la scrivente Direzione generale ha ritenuto opportuno approfondire l'argomento e sottoporre la richiesta di Assoitica Italia alla valutazione del Consiglio Superiore di Sanità (CSS).

Il CSS, esaminata la documentazione fornita e le valutazioni d'uso dell'Istituto Superiore di Sanità, nonché dell'Agenzia spagnola per la sicurezza alimentare e la nutrizione (AESAN) ha espresso **parere favorevole condizionato all'impiego di una soluzione acquosa contenente perossido di idrogeno, come coadiuvante nella lavorazione dei molluschi cefalopodi eviscerati, vincolando il medesimo alla messa a punto di una standardizzazione codificata del trattamento (percentuale di perossido d'idrogeno e tempo di contatto)**.

Pertanto la soluzione acquosa Aquative 3S contenente perossido di idrogeno può essere legalmente impiegata nella lavorazione di tali cefalopodi alle seguenti condizioni.

1. Il contenuto di perossido di idrogeno non sia superiore all'8%;
- ~~2. il contenuto di acido citrico e di citrato di sodio non sia superiore rispettivamente al 15%;~~
3. le istruzioni per l'uso indichino il "tempo di contatto" con i molluschi cefalopodi di che trattasi e le relative modalità di risciacquo con acqua degli stessi prima della commercializzazione al consumatore finale.

In considerazione della possibile presenza sul mercato di prodotti aventi la stessa composizione di Aquative 3S o comunque contenenti perossido di idrogeno si ritiene necessario precisare che anche tali prodotti siano consentiti nella lavorazione in questione purchè *food grade* ovvero siano idonei ad essere utilizzati nel settore alimentare.

Quindi, conformemente al parere del CSS, l'operatore del settore alimentare che intenda avvalersi dell'impiego di Aquative 3S o di prodotti contenenti perossido di idrogeno dovrà disporre di una codifica delle modalità di utilizzo e di applicazione, nonché di informazioni sui livelli di acido citrico e del suo sale di sodio nei molluschi cefalopodi di che trattasi prima e dopo il trattamento. Ciò al fine di garantire un elevato livello di protezione dei consumatori.

In conclusione nella lavorazione dei cefalopodi eviscerati decongelati o congelati l'impiego di soluzioni contenenti perossido di idrogeno, *food grade*, in quantità non superiori all'8% può configurarsi quale coadiuvante tecnologico e come tale non ne è vietato l'uso.

Quanto sopra precisato si invitano codesti Assessorati e le Autorità deputate al controllo ufficiale, nonché le Associazioni di categoria a dare la massima diffusione alla presente nota informativa.

Si ringrazia per la collaborazione.

IL DIRETTORE GENERALE
F.to Giuseppe Ruocco*

"firma autografa sostituita a mezzo stampa, ai sensi dell'art. 3, comma 2, del D.Lgs. n. 39/1993"