

## Polo Alimenti

# Rapporto Attività 2013



**OGM, Allergeni, Ovoprodotti, Caffè**

**Agenzia Regionale per la Protezione Ambientale del Piemonte**

## **Rapporto Attività 2013 Organismi Geneticamente Modificati (OGM) in alimenti, Allergeni, Ovoprodotti, Caffè.**

Relazione a cura di Claudio Mosso, Ada Spinello, Claudia Strumia.

Laboratorio Biologico Polo Alimenti

*Si rendiconta l'attività svolta nel 2013 dall'Ambito Biologico del Polo Alimenti relativamente a Organismi Geneticamente Modificati ( OGM ) in alimenti, Allergeni, Ovoprodotti, Caffè.*

*Activity Report 2013 – Genetically Modified Organisms ( GMO ), Allergens, Egg products, Coffee.*

*We describe the activity performed during 2013 by Polo Alimenti's Biological Sector concerning Genetically Modified Organisms ( GMO ) in food, Allergens, Egg Products, Green Coffee.*

Si ringrazia per la collaborazione ed il supporto il personale amministrativo e tecnico – logistico del Polo Alimenti.

ARPA Piemonte - Laboratorio Polo Alimenti - strada Nizza 24 – 10040 La Loggia (TO) – ITALY

[polo.alimenti@arpa.piemonte.it](mailto:polo.alimenti@arpa.piemonte.it)

La Loggia, 5/3/2014

## INDICE

<b>INTRODUZIONE .....</b>	<b>4</b>
<b>CONTROLLI UFFICIALI 2013.....</b>	<b>4</b>
<b>Organismi geneticamente modificati.....</b>	<b>5</b>
ALIMENTI A BASE MAIS E SOIA .....	5
RISO .....	7
<b>Allergeni .....</b>	<b>7</b>
SOIA, NOCCIOLA, ARACHIDE.....	7
GLUTINE.....	8
<b>Ovoprodotti .....</b>	<b>8</b>
<b>Caffè.....</b>	<b>8</b>
<b>CONCLUSIONI.....</b>	<b>9</b>
<b>RIFERIMENTI.....</b>	<b>10</b>

## INTRODUZIONE

La relazione sempre più stretta e rilevante del binomio “ambiente e salute” esige un controllo esteso e, nello stesso tempo, aggiornato, sui possibili inquinanti degli alimenti.

La qualità e la salubrità di un alimento possono essere compromesse da fattori di natura biologica e chimica che interessano sia le materie prime che i diversi momenti della produzione e della conservazione del prodotto finale.

I fattori di rischio sono essenzialmente riconducibili a cause di contaminazione esterna di natura ambientale, a sistemi di produzione igienicamente non corretti oppure a manipolazioni fraudolente.

## CONTROLLI UFFICIALI 2013

La sicurezza degli alimenti è garantita dagli Enti pubblici di prevenzione che svolgono un ruolo di verifica, vigilanza e controllo orientato alla tutela del consumatore.

I programmi di controllo per l'anno 2013 sono stati realizzati dalla Regione Piemonte attraverso le Aziende Sanitarie Locali, dalle Dogane e dai carabinieri del NAS.

La ricerca analitica è affidata anche al Polo Alimenti dell'ARPA Piemonte che svolge analisi su prodotti alimentari prelevati alla produzione, al commercio ed all'importazione su tutto il territorio regionale.

Le attività relative all'analisi di OGM, allergeni, ovoprodotti e caffè rispondono a piani di monitoraggio specifico e sono descritte nei paragrafi successivi.

## Organismi geneticamente modificati

I campionamenti di alimenti effettuati per il controllo di prodotti OGM, nell'anno 2013, sono rappresentati nella tabella seguente:

ASL DEL PIEMONTE E NAS	NUMERO
AL	27
AT	-
BI	-
CN1	-
CN2	-
NO	8
TO1	-
TO3	2
TO4	11
TO5	-
VC	18
VCO	20
NAS TORINO	-
NAS ALESSANDRIA	-
<b>TOTALE</b>	<b>86</b>

TABELLA 1 – NUMERO DI CAMPIONI PER ANALISI OGM SUDDIVISI PER ASL DI PROVENIENZA  
CONTROLLI UFFICIALI ANNO 2013

### ALIMENTI A BASE MAIS E SOIA

I campioni OGM 2013, pianificati dalla Regione Piemonte nell'ambito del Controllo Ufficiale degli **Alimenti** (ex DPR 14/7/95), in conformità a quanto indicato nel "Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti" per gli anni 2012 - 2014 emanato dal Ministero della Salute, prevedeva il prelievo, da parte dei SIAN delle diverse ASL, di 76 campioni.

Il numero minimo di campioni di alimenti da prelevare annualmente per Regione è stabilito nell'ambito del citato Piano Ministeriale, sulla base del numero di imprese relative ad attività economiche di interesse ai fini del controllo ufficiale di alimenti GM, e dei risultati delle attività di controllo svolte nel triennio precedente, in un quadro di salvaguardia dei diritti dei consumatori.

Come esplicitamente richiesto dal Piano Ministeriale, i prelievi delle ASL hanno riguardato alimenti derivati, contenenti o costituiti da soia, mais e riso.

Questo orientamento è dato dalla diffusione su scala mondiale delle colture di mais, di soia e di riso e, conseguentemente, delle colture delle loro varietà transgeniche, da cui ne consegue un loro maggiore interesse dal punto di vista legislativo e analitico e la maggiore probabilità di un riscontro di positività tra essi.

La ripartizione dei campioni pervenuti ha privilegiato il prelievo di prodotti "monoseme", soprattutto farine di mais e bevande alla soia.

Una particolare attenzione è stata posta dalle ASL al controllo di strutture atte a trasformare mais e soia, in particolare mulini, presenti sul proprio territorio di competenza.

Relativamente ai campioni di riso, questi sono stati prelevati sia alla produzione (ASL VC e NO) che al dettaglio (restanti ASL).

I campioni sono risultati costituiti, contenenti o derivati da mais per il 37%, da soia per il 32%, per il 24% da riso e per il 7% da mais più riso.

In tab.2 e 3 sono riportate le tipologie di campioni a base mais e soia pervenute al laboratorio ed il relativo numero.

ALIMENTI A BASE MAIS	NUMERO
Biscotti	5
Farine e granaglie	21
Corn Flakes	3
Altro	4
<b>TOTALE</b>	<b>33</b>

TABELLA 2 – TIPOLOGIA E NUMERO DI CAMPIONI CONTENUTI O COSTITUITI DA MAIS  
CONTROLLI UFFICIALI ANNO 2013

ALIMENTI A BASE SOIA	NUMERO
Dolci e dessert	5
Bevande	16
Preparati gastronomici	3
Altro	4
<b>TOTALE</b>	<b>28</b>

TABELLA 3 – TIPOLOGIA E NUMERO DI CAMPIONI CONTENUTI O COSTITUITI DA SOIA  
CONTROLLI UFFICIALI ANNO 2013

Di questi campioni, **7 (8%)** sono stati prelevati dal circuito di vendita di alimenti dichiarati provenienti da **agricoltura biologica**.

Di questi, 2 contenevano soia (7% di tutti i campioni di soia), 1 conteneva mais (3% di tutti i campioni di mais) e 4 contenevano riso (19% di tutti i campioni di riso).

Per quanto riguarda la provenienza dei campioni prelevati, l'86% è risultato provenire dal territorio nazionale, l'11% dal territorio della Unione Europea (Italia esclusa) e il 3% da paesi extra UE.

Non sono stati riscontrati campioni di alimenti a base mais e soia con presenza di OGM superiore al limite di rilevabilità del metodo adottato e quindi sono risultati entro i limiti di tolleranza previsti dalla legge (0.9%).

## RISO

Il piano regionale comprende, in riferimento alla circolare del Ministero della Salute n° prot. DGSAN-6 I.4.C.C.8.11/1 dell'8 febbraio 2008, un'attività di controllo per la verifica della presenza di riso LL601 geneticamente modificato.

I campioni di riso analizzati sono stati 21.

Non vi sono stati campioni di riso non regolamentari.

## **Allergeni**

I campionamenti di alimenti semplici o composti effettuati nell'anno 2012 per il controllo della presenza di allergeni, sono rappresentati nella tabella seguente:

<b>ASL DEL PIEMONTE</b>	<b>NUMERO</b>
Al	16
At	-
Bi	1
Cn1	-
Cn2	10
No	-
To1	21
To3	5
To4	18
To5	27
Vc	1
VCO	5
NAS Torino	-
NAS Alessandria	1
Privati	2
<b>TOTALE</b>	<b>107</b>

TABELLA 4 – NUMERO DI CAMPIONI PER ANALISI ALLERGENI SUDDIVISI PER ASL DI PROVENIENZA CONTROLLI UFFICIALI ANNO 2013

## SOIA, NOCCIOLA, ARACHIDE

In relazione al controllo dei prodotti alimentari volti a garantire la sicurezza dei consumatori, alla luce anche delle esigenze normative legate all' etichettatura ( D.Lgs 114 del 2006 ), è proseguita, presso la sezione biologica del Polo Alimenti, l'attività analitica di controllo per la determinazione di quelle sostanze che, se ingerite, possono provocare fenomeni allergici, anche gravi, in alcuni soggetti patologicamente predisposti.

L'attività analitica si è tradotta nell'analisi di:

15 campioni per la ricerca di nocciola,

21 campioni per la ricerca di soia,  
 18 campioni per la ricerca di arachide.

E' stato trovato un campione non regolamentare per la presenza di nocciola.

### GLUTINE

Si sono analizzati 49 campioni per la ricerca di glutine, risultati tutti entro i limiti di legge.

### **Ovoprodotti**

In collaborazione con il Servizio Veterinario Regionale è inoltre proseguita l'attività di controllo analitico sugli ovo prodotti, mirata alla ricerca degli acidi organici indicatori di:

- non freschezza del prodotto e contaminazione batterica (acido L-Lattico)
- utilizzo di uova di scarto di incubatoio (acido 3-D-idrossibutirrico)

Nei 24 campioni complessivamente analizzati non sono stati riscontrati campioni non regolamentari

ASL DEL PIEMONTE	NUMERO
AI	16
To3	8
<b>TOTALE</b>	<b>24</b>

TABELLA 5 – NUMERO DI CAMPIONI PER ANALISI OVOPRODOTTI SUDDIVISI PER ASL DI PROVENIENZA CONTROLLI UFFICIALI ANNO 2013

### **Caffè**

Nel corso del 2013 sono state effettuate 636 analisi merceologiche, e più precisamente umidità, percentuale in peso di chicchi forati, percentuale in peso di chicchi spezzati, percentuale in peso di impurità vegetali e chicchi difettosi e percentuale in peso di impurità animali e minerali, su caffè verde di origine extracomunitaria per conto di committenti pubblici e privati.

La normativa di riferimento per quanto concerne il caffè verde è rappresentata principalmente dal Decreto del Presidente della Repubblica n° 470 del 16/02/1973 (versione consolidata con successive modifiche e integrazioni: DPR n. 774/1982, DPR 255/2000).

## CONCLUSIONI

I risultati relativi al controllo di OGM sono risultati confortanti, stante l'assenza di campioni non regolamentari, ma la sempre maggiore diffusione delle colture di OGM nel mondo e la richiesta alla UE di autorizzazioni per l'introduzione di nuovi organismi geneticamente modificati sul mercato europeo inducono a mantenere elevato il livello dei controlli anche per gli anni a venire.

Complessivamente, l'attività di controllo attuata dall'ambito biologico del Polo Alimenti nel 2013, relativamente ai parametri analizzati, anche se è una rappresentazione parziale dei prodotti presenti sul mercato regionale, non ha rilevato criticità importanti e ripetute.

In particolare, tra tutte le tipologie di alimenti da noi analizzate, è stata rilevata una sola violazione amministrativa.

Risulta comunque necessario continuare il sondaggio della ricerca di inquinanti, essendo questi distribuiti in modo disomogeneo e casuale nei diversi tipi di alimenti.

## RIFERIMENTI

- [1] [1] Decreto Legislativo 8 luglio 2003, n. 224. “Attuazione della Direttiva 2001/18/CE concernente l'emissione deliberata nell'ambiente di organismi geneticamente modificati”;
- [2] Regolamento (CE) N. 1829/2003 del 22-9-2003 “relativo agli alimenti ed ai mangimi geneticamente modificati”;
- [3] Regolamento (CE) N. 1830/2003 del 22-9-2003 “concernente la tracciabilità e l'etichettatura di organismi geneticamente modificati e la tracciabilità di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati, nonché recante modifica della direttiva 2001/18/CE”;
- [4] Decreto legge 22/11/2004 n.279. “Disposizioni urgenti per assicurare la coesistenza tra le forme di agricoltura transgenica, convenzionale e biologica”;
- [5] Legge 28 Gennaio 2005, n.5 . “Conversione in legge con modifiche del decreto-legge 22/11/2004,n.279”;
- [6] Decreto Ministeriale 27/11/2003 “Campagna di semina. Modalità di controllo delle sementi di mais e soia per la presenza di organismi geneticamente modificati”;
- [7] Regolamento CE n°834/2007 del 28/06/2007 “del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici”;
- [8] Direttiva 2003/89/CE del Parlamento Europeo e del Consiglio del 10 novembre 2003 che modifica la direttiva 2000/13/CE per quanto riguarda l'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari;
- [9] D.Lgs. Governo 08/02/2006 n° 114 Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari;
- [10] D.Lgs n°109 del 27/01/1992 Attuazione delle direttive n. 89/395/CEE e n. 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari;
- [11] Regolamento CE 41/2009 del 20 Gennaio 2009 relativo alla composizione e all'etichettatura dei prodotti alimentari adatti alle persone intolleranti al glutine;
- [12] Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- [13] Decreto del Presidente della Repubblica 16 febbraio 1973, n. 470
- [14] Regolamento per la disciplina igienica della produzione e del commercio del caffè e dei suoi derivati.



La presente pubblicazione è stata redatta per una diffusione digitale.

**Rispetta l'ambiente: non stampare questa relazione se non strettamente necessario**