

Polo Alimenti  
**Rapporto Attività 2009**



***OGM, Allergeni, Ovoprodotti***

**SOMMARIO**

ALIMENTI .....3  
MANGIMI E SEMENTI.....9  
ALLERGENI ED OVOPRODOTTI.....12

## ALIMENTI

In un quadro di salvaguardia dei diritti dei consumatori, il piano della Regione Piemonte per il Controllo Ufficiale degli **Alimenti** (ex DPR 14/7/95) per l'anno 2009, riguardo agli OGM, prevedeva il prelievo, da parte dei SIAN delle diverse ASL, di 70 campioni. Il numero di campioni effettivamente analizzati è stato di 85.

Il Piano Regionale per il 2009 è stato redatto in conformità a quanto indicato nel "Piano nazionale di controllo ufficiale sulla presenza di organismi geneticamente modificati negli alimenti" per gli anni 2009 -2011, emanato dal Ministero della Salute.

Il piano comprende, inoltre, 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.

Come esplicitamente richiesto dal Piano Ministeriale (2009-2011), i prelievi delle ASL hanno riguardato alimenti derivati, contenenti o costituiti da soia e mais. Questo in considerazione della diffusione su scala mondiale delle colture di mais e di soia e della conseguente diffusione, sempre su scala mondiale, delle colture delle loro varietà transgeniche; ne consegue un crescente 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).

Sono risultati costituiti, contenenti o derivati da mais il 46 % dei campioni, da soia il 35 % e 19% da riso (fig. 1).

In tab,1 e 2 sono riportate le tipologie di campioni a base mais e soia pervenute al laboratorio.

**Tab. 1 - ALIMENTI a BASE MAIS**

Farine di mais	17
Biscotti al mais	5
Snack al mais	3
Mais dolce per insalate	7
Corn-flakes	2
Mais per popcorn	2
Altro	3
<b>TOTALE</b>	<b>39</b>

**Tab. 2 - ALIMENTI a BASE SOIA**

Dolci e dessert	2
Biscotti alla soia	3
Lecitina granulata	2
Bevande alla soia	18
Snack alla soia	2
Preparati vari a base di soia	3
<b>TOTALE</b>	<b>30</b>

Di questi campioni, **9 (10%)** sono stati prelevati dal circuito di vendita di alimenti dichiarati provenienti da **agricoltura biologica** (fig. 2).

Di questi, 6 contenevano soia (20% di tutti i campioni di soia) e 2 contenevano mais (5% di tutti i campioni di mais) e 1 conteneva riso (6% di tutti i campioni di riso).

Per quanto riguarda la provenienza dei campioni prelevati, 88% è risultato provenire dal territorio nazionale, 10% dal territorio della Unione Europea e 2% da paesi extra UE (fig. 3).

### **Non vi sono stati campioni non regolamentari.**

Sono stati riscontrati positivi per la presenza di soia RR, entro i limiti di tolleranza previsti dalla legge, **6** campioni di soia ( 20% del totale campioni soia ), di cui:

- 3 positivi al di sotto del limite di quantificazione
- 3 positivi quantificabili, in percentuale inferiore allo 0,9 % .

## RISO

I campioni di riso analizzati sono stati 16.

### Non vi sono stati campioni non regolamentari

Questi risultati sono 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.

Il numero minimo di campioni di alimenti da prelevare annualmente per regione è stabilito nell'ambito del citato Piano Ministeriale, sulla base di quanto segnalato da parte della Commissione Europea, nel corso dell'ispezione effettuata in Italia dalla DG SANCO-FVO nel periodo tra il 6 ed il 10 giugno 2005.

Fig.1 Tipologia dei campioni di alimenti analizzati nel 2009 per la ricerca OGM

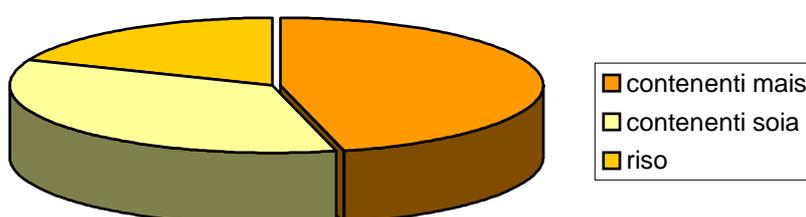


Fig.2 Ripartizione dei campioni provenienti da agricoltura biologica e da agricoltura convenzionale per la ricerca di OGM nel 2009

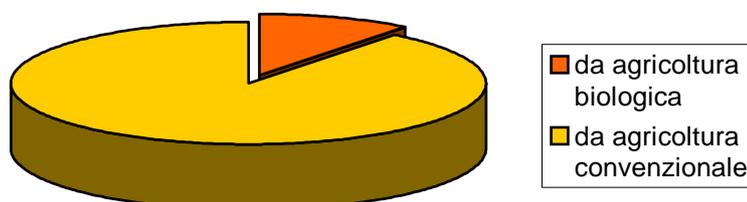
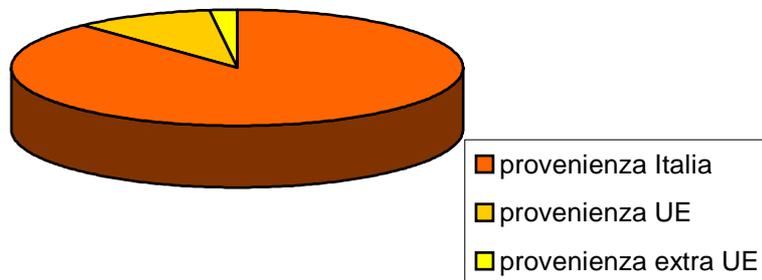


Fig.3 Ripartizione dei campioni di alimenti per la ricerca di OGM per l'anno 2009 a seconda dell'area di provenienza



La normativa di riferimento del settore è rappresentata principalmente dai due regolamenti (CE) nn. 1829/2003 e 1830/2003, in applicazione dal 18 aprile 2004.

Il primo, introducendo nuove regole per i mangimi e per gli alimenti GM, definisce fra l'altro la procedura di autorizzazione per l'immissione in commercio di un OGM o di un alimento o mangime GM, stabilisce i requisiti specifici in materia di etichettatura e fissa le soglie di tolleranza della presenza accidentale o tecnicamente inevitabile di OGM.

Il regolamento (CE) n. 1830/2003 prescrive nuove regole in materia di tracciabilità e stabilisce ulteriori prescrizioni di etichettatura degli alimenti GM, da rispettare in tutte le fasi della loro immissione in commercio. In particolare, l'articolo 9, comma 1, di quest'ultimo regolamento dispone che vengano attuate le ispezioni e le altre misure di controllo, compresi i controlli a campione e le analisi (qualitative e quantitative) eventualmente necessari per garantire il rispetto del regolamento stesso.

Premesso che le procedure per l'esecuzione dei controlli degli alimenti ai sensi dei suddetti regolamenti sono generalmente applicate in Italia, l'assenza di un piano specifico, dopo l'entrata in vigore della nuova normativa comunitaria, ha portato ad una disomogeneità dei controlli effettuati nelle varie regioni. Ciò potrebbe causare di conseguenza una riduzione dell'efficacia dei controlli stessi.

Tale aspetto è stato valutato anche dalla Commissione Europea nel corso della già citata ispezione, finalizzata alla verifica dello stato di attuazione dei controlli dei mangimi e degli alimenti GM.

Nel rapporto della suddetta ispezione la Commissione Europea ha invitato le Autorità Italiane ad elaborare programmi nazionali di controllo tenendo conto dell'applicazione della nuova normativa in materia di alimenti GM. La stessa Commissione ha suggerito che le attività di ispezione e di controllo siano costantemente riferite dalle Regioni alle Autorità centrali al fine di garantire la

conformità all'articolo 9, comma 1, del regolamento 1830/2003 sulle misure di ispezione e controllo.

## **NORMATIVA**

Come è noto, gli alimenti GM possono essere immessi sul mercato solo previo rilascio di un'autorizzazione da parte della Commissione Europea, secondo la procedura stabilita dal regolamento (CE) n. 1829/2003. Gli alimenti così autorizzati devono rispettare le condizioni e le eventuali restrizioni riportate nell'autorizzazione.

Il regolamento (CE) n. 1829/2003 stabilisce inoltre che tutti gli alimenti GM, che sono destinati al consumatore finale o ai fornitori di alimenti per la collettività, debbano riportare in etichetta la dicitura relativa alla presenza di OGM. Tale obbligo non si applica tuttavia agli alimenti che contengono OGM autorizzati in proporzione non superiore allo 0.9% degli ingredienti alimentari, purchè tale presenza sia accidentale o tecnicamente inevitabile [cifr. Reg (CE) n. 1829/2003 art. 12, comma 2].

Infine gli alimenti GM devono rispettare anche le prescrizioni stabilite in materia di tracciabilità. Tali prescrizioni sono state fissate in modo specifico per questo settore dal regolamento (CE) n. 1830/2003, che definisce la tracciabilità come la capacità di rintracciare OGM e prodotti ottenuti da OGM in tutte le fasi dell'immissione in commercio, attraverso la catena di produzione e di distribuzione.

Per garantire la tracciabilità, gli operatori che trattano prodotti contenenti, costituiti o ottenuti da OGM hanno l'obbligo di fornire al successivo operatore della filiera, in tutte le fasi di produzione e distribuzione, una specifica informazione in merito.

A tal riguardo occorre fare una distinzione:

- per i prodotti ottenuti da OGM, tale informazione deve contenere indicazione di ciascuno degli ingredienti dell'alimento ottenuti da OGM [cifr. Reg (CE) n. 1830/2003, art. 5 comma 1]
- per i prodotti contenenti OGM o da essi costituiti [cifr. Reg (CE) n. 1830/2003, art. 4 comma 1] deve essere fornita inoltre indicazione degli identificatori unici assegnati a detti OGM in base al Reg (CE) n. 65/2004; quest'ultimo regolamento stabilisce un sistema per la determinazione e l'assegnazione di "identificatori unici" da assegnare a ciascuno degli OGM autorizzati dall'Unione Europea.

Tali informazioni devono essere fornite per iscritto e devono essere conservate per un periodo di cinque anni a decorrere dalla transazione effettuata.

Le violazioni alle disposizioni dei regolamenti (CE) 1829/2003 e 1830/2003 ed in particolare alle prescrizioni relative all'autorizzazione e ai requisiti di tracciabilità e di etichettatura sono sanzionate dal D.Lgs n. 70 del 21 marzo 2005.

Per le produzioni biologiche si rammenta che allo stato attuale vige il divieto di impiego di OGM e/o prodotti derivati da OGM (Reg. (CE) 1804/1999), con una soglia di tolleranza dello 0,9% per contaminazioni involontarie e tecnicamente inevitabili..

## MANGIMI E SEMENTI

Al Polo Regionale Alimenti afferiscono inoltre campioni di **mangimi e di sementi** per la verifica di eventuali non conformità derivanti dall'impiego di OGM.

L'analisi quantitativa dei campioni di mangime ha consentito di determinare la quantità in percentuale di OGM contenuto nei campioni positivi che sono risultati pari a 22 su 75 mangimi analizzati.

In particolare dei 22 campioni positivi:

- 6 sono risultati al di sotto dell'1%
- 2 tra l'1% e il 30%
- 14 nettamente al di sopra del 30% (toccando anche valori del 90%).

I campioni di mangimi risultati positivi per la presenza di OGM erano regolarmente etichettati.

I risultati delle analisi sono illustrati nei grafici allegati.

Fig. 4

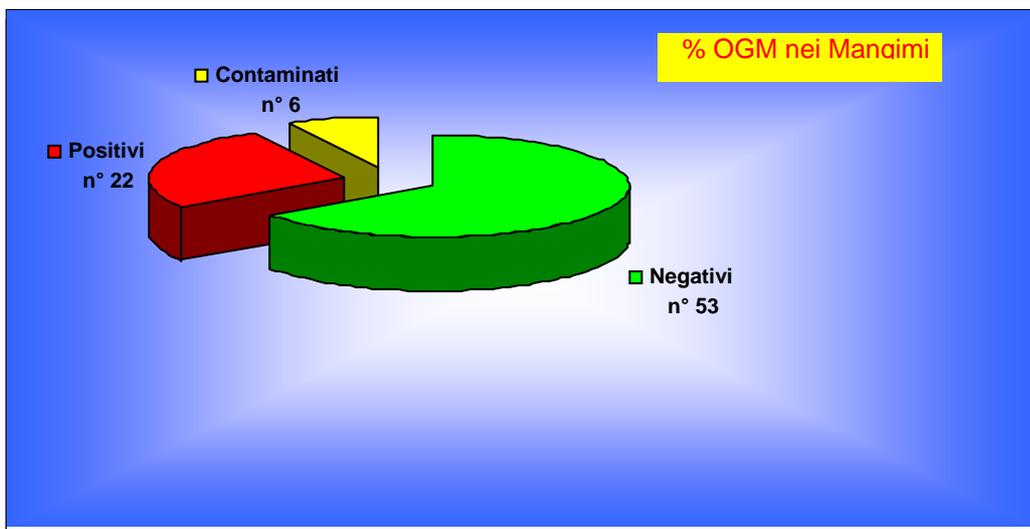


Fig. 5

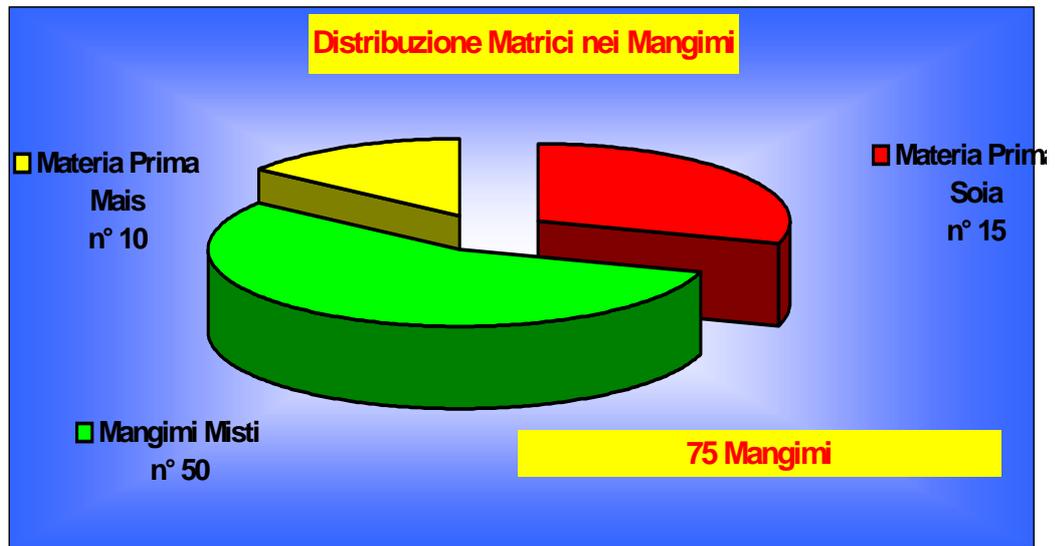
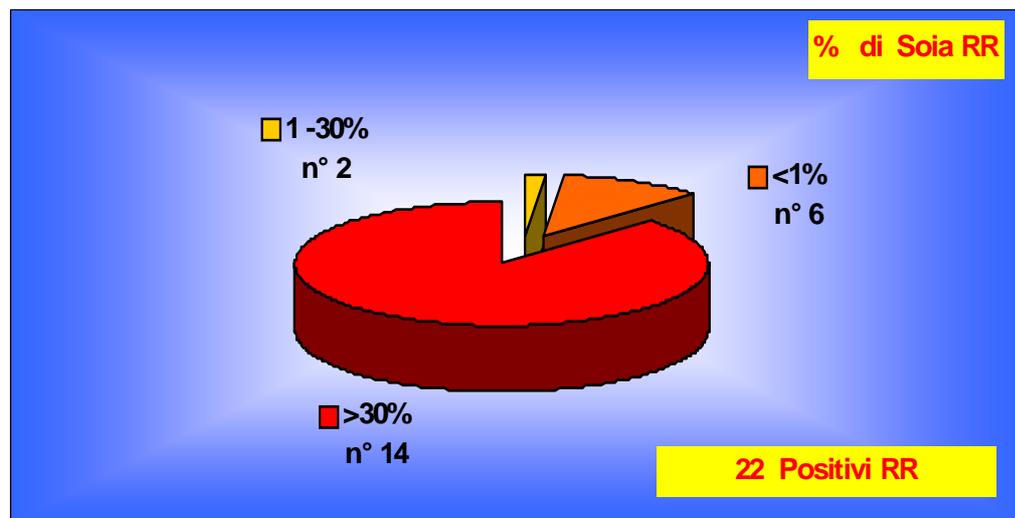


Fig. 6



La Delibera della Giunta Regionale che ha approvato l'attivazione di una programma di controllo sulle **sementi** destinate alla campagna di semina 2009, ed ha dato mandato al Settore Igiene e Sanità Pubblica della Direzione Regionale Sanità di predisporre ed applicare tale programma, congiuntamente con gli effetti del Decreto 27/11/2003, che ha dato attuazione ad un programma nazionale annuale di controlli sulle sementi di mais e soia nelle sementi prodotte in Italia, in quelle provenienti dai Paesi dell'Unione Europea ed in quelle provenienti da Paesi Terzi, hanno determinato il prelievo nel 2009 di 31 campioni di **semi**, 29 di mais e 2 di soia; tali campioni sono stati prelevati al dettaglio, presso consorzi o rivenditori privati.

Le sementi sono risultate provenienti da diversi paesi (USA, CANADA, FRANCIA, ITALIA ).

I risultati ottenuti hanno per ora confermato l'assenza di OGM.

## ALLERGENI ED OVOPRODOTTI

In relazione al controllo dei prodotti alimentari volti a garantire la sicurezza dei consumatori alla luce 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 una parte 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 :

- 10 campioni per la ricerca di nocciola,
- 11 campioni per la ricerca di soia,
- 7 campioni per la ricerca di arachide.

In questo contesto 1 campione di cioccolata è risultato positivo e non regolamentare per la presenza di nocciola non dichiarata ( >5ppm ).

Altri allergeni ricercati sono stati:

- anidride solforosa
- glutine
- lattosio
- istamina

I risultati sono riportati nella tabella seguente:

	<i>N° campioni</i>	<i>Positivi</i>	<i>Non regolamentari</i>
<i>SO2</i>	29	4	1
<i>glutine</i>	66	17	2
<i>lattosio</i>	27	4	4
<i>istamina</i>	2	1	0
<i>Totale</i>	124	26	7

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

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

Non sono stati riscontrati campioni non regolamentari in 40 campioni complessivamente analizzati.

Claudio Mosso  
Antonio Semeraro  
Claudia Strumia  
Francesca Alesso