



# Ministero della Salute

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione  
(Ufficio VI ex D.G.SAN.)

N.....

Risposta al Foglio del.....

N.....

REGIONE DEL VENETO - GIUNTA REGIONALE SEZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE	
Data di arrivo	
Data registraz.	17 MAR. 2015
Prot. N.	113832
Indice classificazione E.920.02.7	Pratica / Fascicolo

### OGGETTO:

**Chiarimenti in merito all'eventuale presenza dell'acido formico e/o dei suoi sali negli starters e nelle colture di fermenti lattici autoctoni impiegati nella produzione di formaggi italiani.**

E' pervenuta da parte di un'azienda, specializzata nella produzione di starters e colture di fermenti lattici autoctoni per la fabbricazione di formaggi italiani, la segnalazione della *presenza sul mercato di colture di fermenti lattici, generalmente in forma congelata o liofilizzata, contenenti acido formico e/o i suoi sali (in particolare sodio formiato).*

Quest'ultime sostanze, secondo l'interessato, possono essere aggiunte *direttamente nel latte da caseificare* oppure possono essere *veicolate "in modo occulto" negli starter di fermenti lattici.* Sull'etichetta di tali starter non figura in alcun modo la presenza di acido formico e/o i suoi sali, essendo riportato, ad esempio per le colture congelate, *solamente la seguente testuale dizione: "Coltura congelata ad inoculo diretto per gli alimenti: Conservare a -45°C o inferiori. Non scongelare prima dell'uso".* La ricerca dei suddetti composti chimici in starter congelati fabbricati e distribuiti da aziende specializzate ed utilizzati da alcuni caseifici di primaria importanza ha evidenziato concentrazioni di acido formico del 2,5-3% (p/p).

Al riguardo si premette che nell'ambito del Codex Alimentarius l'acido formico ed i suoi sali sono inseriti tra i conservanti con un codice di identificazione E236, E237 o sodio formiato ed E238 o calcio formiato e come tali il loro impiego è lecitamente consentito nei Paesi Terzi.

Viceversa, a livello comunitario, la normativa relativa agli additivi alimentari o regolamento CE n.1333/2008 non riporta l'acido formico ed i suoi sali nella lista positiva delle sostanze autorizzate ad essere utilizzate nel settore alimentare per cui il loro uso, come additivi alimentari, è illegale.

Tenuto conto che lo stesso regolamento fissa la definizione di coadiuvante tecnologico è stata presa in considerazione anche la possibilità che l'E236-238 nel caso in questione possa ricadere nella enunciazione sotto riportata:

**Per coadiuvante tecnologico s'intende ogni sostanza che:**

- non è consumata come alimento in sé;

Ministero della Salute

DGISAN

0009379-P-16/03/2015

I.4.c.c.8.7/1



156141617

**Agli Assessorati alla Sanità  
delle Regioni e Province autonome**  
Loro sedi

**All'Istituto Superiore di Sanità**  
Viale Regina Elena, 299  
00161 Roma

**Agli Istituti Zooprofilattici  
Sperimentali**  
Loro sedi

**Al Comando Carabinieri per la Tutela della  
Salute**  
Viale dell'Aeronautica, 122  
00144 Roma

**Agli Uffici II, III, VIII della DGISAN**

Handwritten notes: "2 USL" and "23"

- 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.**

Ciò premesso la scrivente Direzione generale ha investito della questione l'Istituto superiore di sanità (ISS) affinché valuti in particolare se i livelli di acido formico sopra menzionati possano costituire un rischio sanitario per i consumatori di formaggi e di alimenti fabbricati con starters e/o colture di fermenti lattici contenenti acido formico.

A tal proposito l'ISS ha precisato che "dai dati di letteratura i valori di acido formico negli alimenti, naturali o derivati da processi di trasformazione, variano da 1,5-5,9 mg/kg nei succhi di frutta alla mela, da 46 a 908 mg/kg in varie tipologie di miele, da 100 a 300 mg/kg nei formaggi stagionati ed arrivano fino a 8000 mg/kg in diverse qualità di caffè tostato, macinato e solubili. Inoltre l'acido formico viene prodotto naturalmente da alcuni batteri lattici utilizzati come colture starter. Nel settore caseario gli starter sono ampiamente utilizzati per produrre una vasta gamma di prodotti, (formaggi, panne e lattici fermentati), con lo scopo primario di produrre acido lattico dal lattosio, abbassando rapidamente il valore del pH. Nei formaggi, la diminuzione del pH facilita l'azione del caglio e favorisce la sineresi, contribuendo allo spurgo del siero della cagliata.

Premesso quanto sopra e tenuto conto che gli starter utilizzati nella produzione lattiera-casearia subiscono un processo di diluizione di diversi ordini di grandezza, non sembrano emergere rischi sanitari correlati alla presenza di acido formico residuo da usi nella produzione di starter". Tuttavia si ritiene opportuno sottolineare che, qualora fosse confermato nello starter un dato di presenza di acido formico aggiunto pari al 2/3%, il suo utilizzo, a parere dell'Istituto, non potrebbe essere considerato come coadiuvante tecnologico".

**Pertanto, conformemente al parere dell'ISS, si ritiene che l'aggiunta agli starters ed alle colture di fermenti lattici di che trattasi di acido formico pari al 2-3% non sia lecito né come additivo alimentare né come coadiuvante tecnologico.**

Al contempo, ad avviso della scrivente Direzione generale, l'impiego dell'acido formico, pur essendo una sostanza aromatizzante consentita negli alimenti, non sia tecnologicamente giustificato negli starters e nelle colture di fermenti in argomento (cfr. pag. 58 del Regolamento di esecuzione UE n. 872/2012 che adotta l'elenco di sostanze aromatizzanti di cui al regolamento (CE) n. 2232/96 del Parlamento europeo e del Consiglio, lo inserisce nell'allegato I del regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga il regolamento (CE) n. 1565/2000 della Commissione e la decisione 1999/217/CE della Commissione).

Quanto sopra premesso si invitano le autorità sanitarie territorialmente competenti ad intensificare i controlli sul territorio per verificare che l'acido formico ed i suoi sali non siano aggiunti agli starters ed alle colture di fermenti lattici destinati alla produzione lattiera-casearia ed in particolare ai formaggi.

Si ringrazia per la collaborazione.

**IL DIRETTORE GENERALE**  
(Dott. Giuseppe Ruocco)

