



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
UFFICIO 6 e: DGISAN

N.

Risposta al Foglio del

N. I4CC8.7/1

DIREZIONE PREV. SIC. ALIM. VEN.	
REGIONE DEL VENETO - GIUNTA REGIONALE	
SEZIONE ATTUAZIONE	
PROGRAMMAZIONE SANITARIA	
Data di arrivo	
Data registraz.	- 8 AGO. 2016
Prot. N.	304823
Indice classificazione	Pratica / Fascicolo
cdol	

OGGETTO:

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

Con riferimento a precorsa corrispondenza sull'argomento in oggetto, si comunicano gli esiti dell'approfondimento svolto sull'ulteriore documentazione pervenuta alla scrivente Direzione generale.

Al riguardo si premette che da un punto di vista giuridico gli starters e le colture di fermenti lattici per la caseificazione dei formaggi non sono oggetto di regolamentazione specifica né a livello comunitario né nazionale.

Tali prodotti, commercializzati in forma liquida, concentrata e/o liofilizzata, nella maggior parte dei casi non contengono una sola specie di microrganismi, ma sono miscele di differenti specie che riproducono quanto avviene in natura.

Dalle informazioni trasmesse risultano disponibili sul mercato diverse tipologie di preparazioni di colture starter che possono essere suddivise sommariamente in:

- 1) starter liquidi (latto-innesti) nei quali la formazione di acido formico dalle cellule è naturale; esso è presente nella parte liquida del prodotto ed utilizzato come substrato per la crescita cellulare nelle fasi successive di propagazione;
- 2) starter concentrati (prodotti liofili o congelati) nei quali il processo di concentrazione porta all'eliminazione della parte liquida contenente tra gli altri metaboliti anche l'acido formico. L'aggiunta nella successiva fase di utilizzo in tale colture alla concentrazione in peso del 30-40% sembra consentire un utilizzo più efficace degli starter nella preparazione industriale degli alimenti.

Ministero della Salute

DGISAN

0031896-P-05/08/2016

I.4.c.c.8.7/1



190920816

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

In base alla verifica congiunta con l'Istituto Superiore di Sanità l'acido formico sembra configurarsi come un ingrediente funzionale allo sviluppo dei microrganismi caratterizzanti le colture starter e, considerata la diversificazione dei prodotti, risulta difficile definire i livelli tecnologici d'uso di acido formico che sembra, in ogni caso, trovare impiego prevalentemente negli starter concentrati.

In altre parole, tenuto conto dell'ulteriore documentazione acquisita, si ritiene che l'utilizzo dell'acido formico in colture starter possa essere configurato come coadiuvante tecnologico nella preparazione di prodotti della filiera lattiero-casearia in quanto è all'atto dell'utilizzo nel processo produttivo di tale filiera che si realizza la funzione tecnologica dell'acido formico di intervento nel favorire l'attivazione dello starter.

Ciò premesso, a seguito degli accertamenti svolti dalle AC, è stato evidenziato in un campione di starter per formaggi, concentrato congelato, un contenuto di acido formico pari a 8,93% mentre, seguendo le indicazioni d'uso fornite dal produttore, la concentrazione finale di acido formico è risultata nel formaggio pari a circa 4,5 mg/kg.

Poiché i dati finora pervenuti sono statisticamente poco significativi, si ritiene opportuno continuare a monitorare il contenuto di acido formico nelle diverse tipologie di colture starter e nel formaggio, nonché le relative caratteristiche di purezza in caso di aggiunta intenzionale (cfr. JEFCA Compendium of Food Additive Specifications: Combined Specifications Volume 1 FAO 1992).

In ogni caso si rammenta che il produttore degli starter e colture in questione, ancorché non disciplinati da disposizioni specifiche, è tenuto comunque a garantire la sicurezza dei propri prodotti ed a fornire ogni utile informazione all'utilizzatore per consentirne un uso corretto.

Al riguardo si precisa che per la determinazione dell'acido formico negli alimenti possono essere utilizzati diversi metodi di analisi con caratteristiche tecniche differenti (enzimatico, cromatografico ecc.) a condizione che questi siano opportunamente validati prima del loro utilizzo.

Nel rimanere in attesa di conoscere le eventuali criticità riscontrate durante i controlli, l'Istituto Superiore di Sanità è invitato a fornire, qualora richiesto, il supporto tecnico.

IL DIRETTORE GENERALE

(Dott. Giuseppe Buocco)

