



## Ministero della Salute

Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza  
degli Alimenti e la Nutrizione  
DGSAN Uffici 2, 5 e 8  
Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma

**Alle Regioni e  
alle Province autonome di Trento e  
Bolzano**

Loro pec

**E.p.c**

Associazioni più rappresentative del settore

Istituto Superiore di Sanità

Dipartimento di Sicurezza Alimentare,  
Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria

Istituto Zooprofilattico Sperimentale  
Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta -  
CRENARIA

Comando Carabinieri per la Tutela della  
Salute NAS

Loro pec

ICQRF

urp@pec.politicheagricole.gov.it

### **Oggetto: Contaminazione da semi di senape nel grano italiano**

Si fa riferimento alla precedente nota della scrivente Direzione Generale, protocollo 34086, per rappresentare quanto segue.

La problematica di cui trattasi, è stata segnalata dal punto di contatto irlandese del RASFF che rappresenta un problema relativo al grano prodotto in paesi dell'emisfero settentrionale ed in particolare al grano prodotto in Italia, raccolto nel 2021, citato come "fortemente contaminato" dalla senape.

Considerato che il grano trova impiego in un'ampia gamma di prodotti alimentari dalla pasta al pane, ai prodotti da forno ecc., nei quali può rappresentare la componente principale o comunque un ingrediente, ed essendo la senape elencata come allergene ai sensi del Regolamento UE 1169/2011, si è reso necessario effettuare degli approfondimenti e quindi a fornire a codeste Amministrazioni ulteriori indicazioni operative.

Ad oggi non risultano disponibili metodi di riferimento sul territorio nazionale per la ricerca dell'allergene senape negli alimenti. I campioni prelevati nell'ambito dei Controlli Ufficiali da parte dell'AC vengono analizzati da Laboratori Ufficiali con metodiche validate internamente da ciascun laboratorio e accreditate dall'Ente Italiano di Accreditamento (Accredia) in conformità della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018. Come confermato dall'ISS e dal Centro di Referenza Nazionale per la rilevazione negli alimenti di sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze

(CRENARIA) presso l'Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Piemonte, Liguria e Valle d'Aosta, le tecniche principalmente utilizzate in ambito di controllo sono le tecniche immunoenzimatiche (ELISA) e di biologia molecolare (PCR).

Il risultato fornito dai due modelli analitici non è sovrapponibile in quanto in tecnica ELISA è possibile rilevare la presenza di proteine potenzialmente allergizzanti mentre in PCR è possibile rilevare la presenza di DNA di una specie allergenica. Inoltre, per entrambe le tecniche analitiche sono documentate *alcune potenziali criticità nell'attribuzione di positività o negatività all'esito analitico del campione*. La presenza di sostanze cross-reattive alla senape, per lo più appartenenti alla famiglia delle Brassicacee, può inficiare la validità della rilevazione di questo allergene. Tale criticità è riconosciuta e descritta dalle stesse ditte che forniscono i principali kit ELISA per questa determinazione. Analoga problematica è riscontrabile nelle determinazioni in PCR.

Premesso quanto sopra, il CdR CRENARIA e il Dipartimento di Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica dell'Istituto Superiore di Sanità si sono resi disponibili ad effettuare una valutazione sperimentale dei KIT disponibili in commercio sia ELISA che in PCR per la ricerca della senape in matrici cerealicole, al fine di predisporre un idoneo protocollo metodologico.

Al fine di trovare una soluzione che presentasse alti profili di sicurezza per i consumatori e di tutela dei produttori, in quanto nella effettiva impossibilità di riconoscere la farina come non conforme, la Direzione scrivente con le Associazioni a valenza nazionale ha predisposto un piano d'intervento che ha due chiari obiettivi: il primo individuare una procedura ed una metodologia certa e accreditata per aumentare la specificità e sensibilità dei metodi di analisi; il secondo è dare la massima conoscenza al consumatore.

Le associazioni più rappresentative si sono impegnate, *per il primo punto*, attraverso un pool di aziende associate:

- inviare campioni di sfarinati di grano duro e tenero al CdR CRENARIA e al Dipartimento di Sicurezza Alimentare, Nutrizione e Sanità Pubblica dell'Istituto Superiore di Sanità necessari per una valutazione sperimentale. Tali campioni sono prevalentemente dai lotti già trasformati e quota parte di quelli in trasformazione e devono essere in un numero sufficiente per accreditare i metodi.
- un supporto economico per i costi delle verifiche sperimentali presso i summenzionati laboratori, previa verifica ed approvazione dei relativi preventivi di spesa.

Il Ministero della Salute, attraverso i due Istituti, monitorerà l'andamento dei controlli analitici, per un periodo minimo di sei mesi, al fine di verificare e certificare insieme agli stessi la metodica più rigorosa e priva di false positività/negatività.

Si chiede alle Associazioni, con la dovuta urgenza, di volersi interfacciare, anche via VdC, con CdR CRENARIA e l'Istituto Superiore di Sanità, per l'organizzazione del piano di ricerca ed individuazione e test dei metodi disponibili; i due Istituti sono invitati ad informare sempre questo Ministero dell'organizzazione, dell'avvio del piano come delle fasi di avanzamento.

In attesa degli studi e delle valutazioni del CdR sulle metodiche analitiche si suggerisce di evitare campionamenti ufficiali per la ricerca della senape nella farina e nei prodotti derivati dal grano al fine di evitare prevedibili ed inutili contenziosi; ovviamente il riscontro nel grano di semi di senape può avvenire visivamente e ciò eviterebbe la trasformazione e l'impossibilità successiva, se non attraverso analisi, la verifica della presenza o meno della senape.

A tal riguardo si prega di voler assicurare che *l'informazione raggiunga anche le imprese molitorie* affinché procedano prima della macinatura a verificare la presenza di senape nel grano; le imprese molitorie dovranno effettuare operazioni di vagliatura meccanica per evidenziare la presenza della senape che è stata separata dal grano; dovranno inoltre procedere, in ogni caso, sul grano vagliato meccanicamente alla verifica con apparecchiature ottiche basate sul diverso colore dei semi, verificando comunque, anche dopo la vagliatura ottica, attraverso controlli visivi effettuati a vista dal personale che non rimangano nel grano semi di senape di colore simile al grano.

Per quanto riguarda il secondo punto cioè l'informazione al consumatore in accordo con le Associazioni più rappresentative a livello nazionale:

1. Qualora non possa essere esclusa la presenza accidentale di senape nel prodotto finito, si raccomanda agli Operatori del Settore Alimentare (OSA) *di ricorrere ad avvertenze di etichettatura del tipo “può contenere tracce di senape”*. Tenuto conto della difficile gestione di una contaminazione tanto improvvisa quanto diffusa, e della difficoltà a provvedere in tempi rapidi alla stampa di nuove etichette, si fornisce di seguito una descrizione dei sistemi di informazione al consumatore da utilizzare transitoriamente, in vista dell’adeguamento progressivo delle etichette.
2. *per gli incarti in giacenza già acquistati*, l’introduzione, attraverso il getto d’inchiostro (sistema utilizzabile solitamente nell’area dedicata al termine minimo di conservazione) di una frase sulla possibile presenza di senape, ad es. “può contenere tracce di senape” ed eventualmente in aggiunta il rinvio ad un’apposita pagina del sito aziendale in cui sono riportati gli allergeni accidentalmente presenti. In tale pagina potrà, inoltre, essere inserita una descrizione del fenomeno delle contaminazioni accidentali, del sistema di approvvigionamento delle materie prime interessate ed altri aspetti di specifico interesse per il consumatore;
3. *per i prodotti già a scaffale*, il ricorso a vari strumenti volti ad informare tempestivamente il consumatore circa la possibile presenza dell’allergene senape nello specifico prodotto *mediante avvisi nei punti vendita con apposita cartellonistica ed eventualmente, in aggiunta, ulteriori informazioni* da inserire nei social, siti aziendali, ecc. Questa forma di comunicazione deve avvenire anche per i prodotti già commercializzati all’estero.

Le suddette informazioni si devono applicare anche alle farine vendute tal quali ai consumatori.

Il Sistema sopra descritto consente, da un lato, di fornire un’adeguata informazione al consumatore e la piena tutela della sicurezza alimentare, e dall’altro, di coinvolgere gli stessi produttori nel piano di standardizzazione dei metodi di analisi, evitando con ciò danni economici in assenza di certezze sia della eventuale contaminazione, come della specificità analitica dei metodi a prodotto finito.

Si chiede agli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province Autonome di diramare questa circolare a tutti gli OSA e alle GDO presenti nel proprio ambito di competenza territoriale.

Sarà cura di questa Direzione Generale fornire, se del caso, ulteriori aggiornamenti informativi.

Il Direttore Generale  
Dr. Massimo Casciello

Dr. Raffaello Lena ufficio 8  
Dr. Giovanni Mattalia ufficio 8  
Dr. Pietro Noè ufficio 2  
Dr. Giuseppe Plutino ufficio 5