



*Istituto Superiore di Sanità*

Roma,

VIALE REGINA ELENA, 299  
00161 ROMA

Istituto Superiore di Sanità

Prot 11/12/2014-0040887



Class: AMPP.TOA.01.00 1 ER

Att.ne dott. MARCO MORELLI

MINISTERO DELLA SALUTE  
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA  
SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA  
NUTRIZIONE

DGISAN  
Viale Giorgio Ribotta, 5  
00144 Roma

dgsan@postacert.sanita.it

Att.ne dott. MONICA CAPASSO

N. 37990/AMPP/ToA.1

Risposta al Foglio del 17/11/2014 - tramite PEC

N. PGFE 7348/2014

Alligati

**OGGETTO: richiesta dei riferimenti per i fattori di processo**

Vista la richiesta avanzata da codesta ARPAER, sezione di Ferrara, finalizzata ad ottenere il parere dell'Istituto Superiore di Sanità e tenuto conto che l'Istituto esprime il proprio parere, di natura tecnico-scientifica, anche in merito alle notizie ed agli elementi forniti dallo stesso richiedente, si rappresenta quanto di seguito riportato.

1. Per la matrice "*olio di semi vari*" non è stato fissato alcun LMR in quanto il Reg. 396/2005/CE stabilisce gli LMR esclusivamente per le matrici alimentari primarie riservandosi di fornire appropriati fattori di trasformazione/processo in un allegato del Regolamento stesso (allegato VI, non ancora pubblicato).

In attesa che venga pubblicato il citato allegato VI del Reg. 396/2005/CE, che armonizzerà i fattori di processo nell'Unione Europea, ogni Stato Membro stabilisce i fattori di processo opportuni con proprie circolari.

Per poter fornire un giudizio di conformità nei riguardi del caso in questione, non disponendo di indicazioni ufficiali da parte della Commissione Europea, è necessario poter stabilire il fattore di trasformazione per il processo di produzione semi oleaginosi – olio. In tal senso questo Istituto ha già espresso il proprio parere per un olio di semi di girasole. Alla luce dei dati disponibili in letteratura è stato indicato, per lo specifico processo di trasformazione *seme di girasole – olio*, un fattore (FP) pari a 2,5X. Nel citato parere inoltre si forniva l'indicazione che lo stesso FP poteva ragionevolmente essere esteso a tutti i semi oleaginosi.

Nel caso specifico si deve far riferimento ai limiti massimi di residuo fissati per la *soia* e per il *girasole* rispettivamente e moltiplicare questi valori per 2,5 ed infine tener conto delle percentuali dei due olii costituenti la miscela.

Poiché il campione in discussione, tuttavia, risulta essere di *composizione non dichiarata*, la possibilità di emettere un giudizio di idoneità per questa tipologia di campione è strettamente legata alla possibilità di acquisire, da parte di codesta ARPAER, della esatta composizione percentuale dell'olio di semi vari analizzato. Infatti, a meno che gli LMR fissati per i vari semi oleaginosi costituenti l'olio non siano uguali fra loro, non potendosi risalire alla esatta composizione del prodotto non si potrà in alcun modo indicare un tenore massimo ammissibile di residui per il prodotto stesso.

2. Riguardo al fattore di trasformazione da applicare ad una *farina di soia*, si ritiene di poter indicare un FP pari a 1X, come già stabilito per le farine di frumento e per le farine di legumi secchi. Per queste tipologie di prodotti infatti i dati di letteratura indicano una resa % per il processo di sfarinatura prossima a 100.

3. Relativamente alle *bacche di goji* questo Istituto ha già affrontato, in occasione di una analisi di revisione, il problema di applicare un opportuno fattore di processo al risultato dell'analisi stessa. In tale occasione furono forniti a questo Istituto da parte dell'importatore (le bacche erano di provenienza extra Europea) dati di produzione che mostravano che da 4 kg di prodotto fresco si ricavasse 1 kg del prodotto commercializzato. Sulla base del documento citato è stato pertanto applicato al campione in analisi un FP pari a 4X.

Al pari delle altre solanacee si può attribuire alle bacche fresche un tenore di acqua pari al 90-95% mentre non sono stati trovati in letteratura ulteriori dati a conferma di quelli acquisiti in sede di revisione di analisi.

Sulla base dei dati noti a questo Istituto, pertanto, si ritiene di poter indicare per le bacche di goji essiccate presenti in commercio un FP pari a 4X dovuto alla parziale perdita di acqua che il prodotto commercializzato subisce rispetto al prodotto fresco.

Il Direttore del  
Dipartimento di Ambiente e  
connessa Prevenzione Primaria



Loredana Musmeci