



Ministero della Salute

Pillole per l'utilizzo in sicurezza dei gas additivi...



**Seminario organizzato da ASSOGASTECNICI-FEDERCHIMICA
Milano 30 ottobre 2025**

**Direzione generale dell'Igiene e della Sicurezza alimentare-DGISA
Ufficio 6 – Sicurezza delle Tecnologie alimentari: Direttore dell'Ufficio Dott.ssa Monica Capasso**

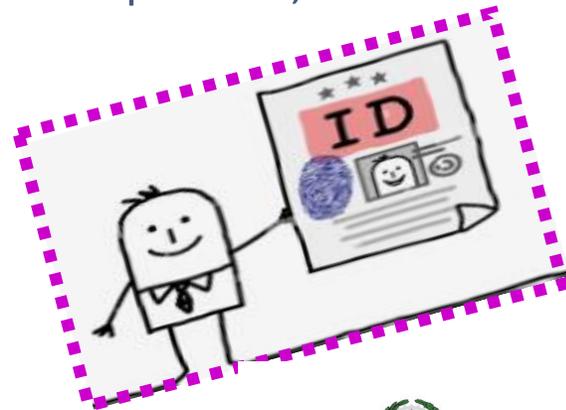
Cosa sono gli additivi alimentari ..????



→ Sostanze aggiunte intenzionalmente agli alimenti per precisi scopi tecnologici

→ Sostanze sottoposte a rigorose valutazioni di sicurezza da parte dell'EFSA e approvate dalla CE prima di essere autorizzate e inserite nella «*lista positiva*»

→ Sostanze di grado alimentare che hanno una propria “*carta d'identità*” che ne definisce caratteristiche e purezza, identificati da una sigla con la lettera “**E**” seguita da un numero





Quali sono i regolamenti di riferimento degli AA ??



1. **Regolamento (CE) n. 1333/2008 e s.m.i.** che stabilisce i requisiti generali per l'uso in sicurezza degli additivi alimentari e contiene l'elenco UE degli additivi alimentari autorizzati con le relative condizioni d'uso

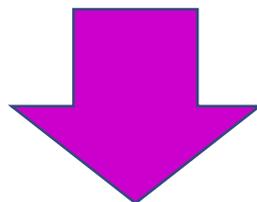
2. **Regolamento (UE) n. 231/2012 s.m.i.** concernente i requisiti di purezza degli additivi alimentari



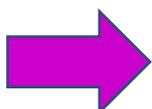
Additivi alimentari sotto controllo

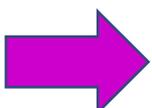


Il corretto utilizzo degli additivi è controllato tramite l'applicazione del



**PIANO NAZIONALE DI CONTROLLO UFFICIALE DEGLI ADDITIVI E AROMI ALIMENTARI COME MATERIA
PRIMA E NEGLI ALIMENTI COMPRESSE LE SOSTANZE AROMATIZZANTI DI AFFUMICATURA
ANNI 2025-2027**

 Il Piano prevede specifici controlli sugli AA tal quali e sui prodotti alimentari che li contengono

 I controlli ufficiali permettono di monitorare il consumo e l'uso degli AA con un approccio basato sui rischi



Controlli previsti dal Piano nazionale

Il controllo ufficiale per Additivi e Aromi alimentari comprende

Il controllo documentale



Il controllo d'identità



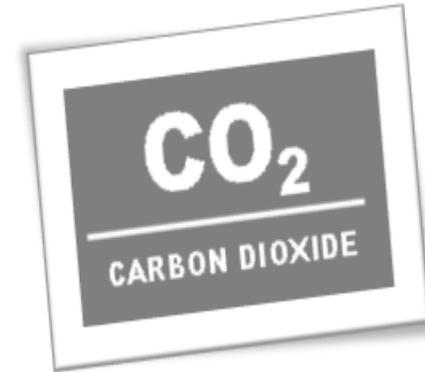
Il controllo fisico



Perché i GAS Additivi..??

Vengono utilizzati in *Food and Beverage* principalmente:

- nel confezionamento in atmosfera protettiva
- nella gasatura delle bevande
- come propellenti (*es. panna montata*)
- Come coadiuvanti tecnologici, utilizzati nella surgelazione e raffreddamento e nei processi di inertizzazione



Re-evaluation of remaining food additives in gaseous form



Name	E Number	Synonyms/ Chemical Name
Carbon dioxide	E 290	Carbonic acid gas; Dry ice (solid form); Carbonic anhydride
ARGON	E 938	Argon
HELIUM	E 939	Helium
NITROGEN	E 941	Nitrogen
NITROUS OXIDE	E 942	Nitrous oxide; dinitrogen oxide, dinitrogen monoxide
Butane	E 943a	n-Butane
Isobutane	E 943b	2-Methyl propane; 2-methylpropane
PROPANE	E 944	Propane
OXYGEN	E 948	Oxygen
HYDROGEN	E 949	Hydrogen

La rivalutazione si è conclusa il 28/10/2024

La rivalutazione si è conclusa il 10/1/2025

La rivalutazione si è conclusa il 9/7/2025



Sicurezza Argon (E 938) e Elio (E939)

- ❑ L'Efsa ha rivalutato la sicurezza dei due additivi anche in assenza di una valutazione tossicologica
- ❑ Utilizzati negli alimenti per l'imballaggio in atmosfera protettiva prevengono l'ossidazione e lo sviluppo di microrganismi, prolungano la conservabilità del prodotto
- ❑ Nessun OSA ha fornito dati/ informazioni in risposta alla richiesta di dati (*Call for data 28 /6/2023-31/3/2024*) pubblicata da EFSA a supporto della loro rivalutazione in relazione alla loro identità e specifiche, al processo di produzione e alla modalità di applicazione agli alimenti per esercitare la loro funzione tecnologica

Opinion
Efsa

Il Gruppo di esperti scientifici ha concluso che l'uso di argon (E 938) ed elio (E 939) come additivi alimentari non solleva problemi di sicurezza e ha raccomandato una modifica delle specifiche UE esistenti per introdurre i rispettivi numeri CAS

Sicurezza di butano (E 943a)-isobutano(E 943b)-propano (E 944)



- ❑ Utilizzati come spray per ungere teglie (esclusivamente per uso professionale) e spray a base di emulsione acquosa
- ❑ Alcuni OSA hanno fornito informazioni in risposta alla richiesta di dati pubblicata dall'EFSA, segnalando i livelli massimi di utilizzo
- ❑ Le specifiche esistenti per i tre additivi alimentari contengono già limiti per l'impurità tossica 1,3-butadiene (1,3-BD) tuttavia a causa della mancanza di informazioni sui processi di produzione utilizzati, permangono incertezze riguardo alla potenziale presenza di altre impurità non elencate nelle attuali specifiche UE
- ❑ In base alle loro proprietà fisico-chimiche, l'EFSA ritiene che i tre gas presentino un basso rischio tossicologico se utilizzati come additivi alimentari e che la loro esposizione alimentare sia molto bassa

*Opinion
Efsa*

L'EFSA ha concluso che l'impiego di butano (E 943a), isobutano (E 943b) e propano (E 944) come AA, agli usi e ai livelli d'uso attualmente consentiti, non desta preoccupazioni per la sicurezza, tuttavia formulato alcune raccomandazioni per modificare le loro specifiche UE esistenti



Sicurezza dell'ossigeno (E 948) e dell'idrogeno (E 949)

- ❑ L'assunzione di tali AA derivante dal loro utilizzo come gas di imballaggio e propellenti non desta preoccupazioni per la salute del consumatore
- ❑ Nessun operatore economico interessato (OSA) ha fornito informazioni in risposta alla richiesta di dati pubblicata dall'EFSA a supporto della loro rivalutazione
- ❑ Il gruppo di esperti scientifici ha ritenuto che i due gas presentino un basso rischio tossicologico se utilizzati come additivi alimentari e che la loro esposizione alimentare sia molto bassa

*Opinion
Efsa*

Il gruppo di esperti scientifici ha concluso che l'uso di ossigeno (E 948) e idrogeno (E 949) come additivi alimentari non desta preoccupazioni per la sicurezza tuttavia ha formulato alcune raccomandazioni per modificare le specifiche UE esistenti



In sintesi...come garantiamo la sicurezza degli AA ...??

- Valutazione del rischio degli AA da parte dell'EFSA
- Autorizzazione AA da parte della CE e inserimento nell'allegato II e III del regolamento CE 1333/2008
- Impiego per rispondere a una precisa necessità tecnologica
- Rispetto dei criteri di purezza di cui al regolamento (UE) 231/2012
- Controlli ufficiali in applicazione del Piano nazionale AA e AR come materia prima e nei prodotti alimentari
- Registrazione e riconoscimento impianti



Registrazione e riconoscimento impianti che producono AA

- **L'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome del 29 aprile 2010 "Linee guida applicative del regolamento CE n.852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari", ha stabilito che le attività di produzione, commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione di **additivi ed aromi alimentari sono soggette a riconoscimento ai sensi del regolamento (CE) 852/2004****
- **Le stesse attività, inclusa la miscelazione ed il confezionamento, già autorizzate in base a quanto stabilito dal D.P.R. 19 novembre 1997, n. 514 sono, di fatto, da considerarsi riconosciute, ai sensi del regolamento CE n.852/2004**
- **Con la Nota ministero della salute prot. n. 38736 del 1°/10/2024 è stato precisato che i gas additivi se l'utilizzatore produce gli stessi "on-site" indipendentemente dal volume, si configura come produttore ed è **soggetto a riconoscimento secondo le disposizioni previste dal regolamento (CE) n. 852/2004 e in accordo al D.P.R. 514/97.****
- **Tali indicazioni sono anche riportate nel Piano Nazionale di controllo ufficiale AA e AR 2025-2027(punto 7)**



Quali altri requisiti sono importanti?

- ✓ **Rintracciabilità e tracciabilità degli additivi come materia prima e aggiunti ai prodotti alimentari** : la possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione
- ✓ **Igiene:** Il Regolamento (CE) n. 852/2004 stabilisce i requisiti generali sull'igiene dei prodotti alimentari, imponendo agli operatori del settore di implementare procedure basate sul sistema HACCP per garantire la sicurezza e la salubrità degli alimenti in tutte le fasi della catena alimentare (*“Manuale di corretta prassi operativa per il settore dei gas additivi alimentari in applicazione del regolamento CE Regolamento n. 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari”*)



CAMPAGNA SAFE 2 EAT TORNA CON UN FOCUS SUGLI ADDITIVI

- Da cinque anni l'EFSA e il Ministero della Salute collaborano per diffondere conoscenze scientifiche con un linguaggio semplice e accessibile
- Safe 2 Eat è una campagna che coinvolge milioni di cittadini europei: solo nel 2024 ha raggiunto oltre 50 milioni di persone
- L'obiettivo è promuovere scelte consapevoli e far crescere la fiducia nel sistema di sicurezza alimentare dell'Unione europea, considerato tra i più rigorosi al mondo



➤ **A settembre 2025 i riflettori della campagna si sono accesi sugli additivi alimentari**

Safe 2 eat: Spiega come funzionano i controlli, cosa significano le sigle in etichetta, quali garanzie esistono, rende i cittadini più consapevoli, quindi più esigenti. Chiedono qualità e trasparenza, costringendo produttori e distributori a mantenere standard elevati.

Per ulteriori informazioni consulta:

Ministero della Salute - Food Improvement Agents – FIAs



Ministero della Salute

DGISA-Ufficio 6-Sicurezza delle tecnologie alimentari

Direttore: Monica Capasso

GRUPPO FIAS

- ❖ **MARIA CARMELA AMICO:** mc.amico@sanita.it;
- ❖ **ANNA RITA MOSETTI:** ar.mosetti@sanita.it;
- ❖ **LOREDANA VERTICCHIO:** l.verticchio@sanita.it;



GRAZIE PER L'ATTENZIONE



Ministero della Salute