

# Ricerca dei coloranti azoici del tipo Sudan nelle spezie e loro preparazioni a base di peperoncino e nell'olio di palma



**Numero di campioni analizzati: 23**  
**Campioni non conformi: 0**  
**Percentuale di non conformità: 0%**

## Introduzione e obiettivi della campagna

I coloranti rossi non autorizzati come additivi del tipo Sudan I – IV appartengono alla categoria dei coloranti azoici sintetici e in Svizzera, così come in Europa sono vietati nelle derrate alimentari. Queste sostanze sono normalmente impiegate quali coloranti per oli minerali (diesel e oli da riscaldamento), lucidi per scarpe, candele, tinte per pennarelli, ecc. Se assunti per via orale nell'organismo possono essere scissi in prodotti di degradazione cancerogeni. Pertanto nel caso di un loro impiego nella preparazione di derrate alimentari non è possibile escludere rischi per la salute.

Nel sistema d'allarme alimentare europeo RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed), che garantisce alle autorità esecutive uno strumento rapido di scambio d'informazioni inerenti rischi alla salute legati al consumo di derrate alimentari, si registrano di tanto in tanto segnalazioni che riguardano in particolare l'olio di palma prodotto in Ghana contaminato da residui di coloranti rossi Sudan I-IV. Infatti il colore rosso intenso nell'olio di palma è percepito come una caratteristica di qualità, e quindi alcuni produttori sono indotti ad aggiungere coloranti non autorizzati in questi prodotti. Dai controlli, anche altre derrate alimentari quali le spezie e le loro preparazioni di colore tipicamente rosso a volte risultano contaminate con queste sostanze. La casistica che concerne questo genere di contaminazioni ha indotto le autorità dell'Unione europea ad introdurre controlli più frequenti per le derrate alimentari di origine vegetale a rischio provenienti da determinati Paesi terzi<sup>1</sup>. Anche l'USAV organizza regolarmente tali controlli in Svizzera. La campagna, oltre all'olio di palma, ha preso in considerazione anche altri alimenti dal tipico colore rosso quali spezie a base di peperoncino e loro prodotti derivati soprattutto d'importazione.

<sup>1</sup> Regolamento di esecuzione (UE) 2017/2298 della Commissione del 12 dicembre 2017 che modifica il regolamento (CE) n. 669/2009

## Basi legali

Per legge i proprietari di merci sono autorizzati a mettere in commercio esclusivamente alimenti sicuri. Le derrate alimentari sono repute non sicure se si deve presumere che siano dannose per la salute o non siano adatte al consumo umano in base all'art. 7 cpv. 1 e 2 della legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (Legge sulle derrate alimentari, LDerr) del 20 giugno 2014.

## Descrizione dei prelievi e parametri determinati

Sono stati prelevati 23 campioni di oli alimentari aromatizzati e in particolare l'olio di palma, spezie e preparazioni a base di peperoncino quali salse rosse e piccanti, paste, salsicce, piatti pronti, tutti d'importazione: Regno Unito (6), Paesi Bassi (2), Ghana (2), India (2), Francia (2), Spagna (2), Germania, Portogallo, Turchia, Macedonia, Stati Uniti, Cina, Rep. Dominicana. Le analisi dei coloranti azoici sudan I, II, III, IV e l'orange II sono state eseguite tramite cromatografia liquida ad alta prestazione abbinata alla spettrometria di massa LC-MS/MS.

## Risultati e conclusioni

Tutti i campioni esaminati sono risultati esenti da residui dei coloranti azoici sintetici rossi Sudan I, II, III, IV e da Orange II investigati soddisfacendo pertanto i requisiti legali.

---

Dipartimento della sanità e della socialità  
Divisione della salute pubblica

**Laboratorio cantonale**  
Via Mirasole 22  
6500 Bellinzona

tel. +41 91 814 61 11  
fax +41 91 814 61 19  
[dss-lc@ti.ch](mailto:dss-lc@ti.ch)

[www.ti.ch/laboratorio](http://www.ti.ch/laboratorio)