



Ministero della Salute

DIPARTIMENTO DELLA SANITA' PUBBLICA VETERINARIA DELLA
SICUREZZA ALIMENTARE E DEGLI ORGANI COLLEGIALI
PER LA TUTELA DELLA SALUTE
DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI
ALIMENTI E LA NUTRIZIONE
*Ufficio VI DGISAN – Igiene delle tecnologie alimentari
Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma*



**Agli Assessorati alla Sanità
delle Regioni e Province Autonome**
Loro sedi

Agli USMAF
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**
Piazza Marconi 25
00144 Roma

**Al Ministero delle Politiche agricole,
alimentari e forestali**
Via XX settembre 20
00187 Roma

Alla Federalimentare
Viale Pasteur 10
00144 Roma

Alla Federchimica
Via Giovanni da Procida, 11
20149 Milano

Alla Federdistribuzione
Via Albricci 8
20122 Milano

Alla CNA Alimentare
Via A. Guattani, 13
00161 Roma

Alle Associazioni consumatori

All'Ufficio III ex DG Prev.

All'Ufficio II DSVETOC

Agli Uffici VII e VIII ex DGSA

**Agli Uffici II, III, IV, V, VIII
ex DGSAN**

OGGETTO:

Riepilogo delle disposizioni comunitarie pubblicate dal 1° gennaio 2013 al 4 giugno 2013 in materia di additivi alimentari autorizzati negli alimenti di origine vegetale e animale.

Come è noto dal 1° giugno 2013 sono applicabili le disposizioni di cui al regolamento UE n.1129/2011 che istituendo la lista unica degli additivi autorizzati negli alimenti completa il regolamento CE n.1333/2004.

Tale lista che è in continua evoluzione, oltre ai provvedimenti già pubblicati lo scorso anno e di cui si è dato conto con la nota n. 1729 del 18 gennaio 2013, è stata ulteriormente aggiornata dai regolamenti sotto elencati alcuni dei quali riguardano le caratteristiche di purezza degli additivi alimentari.

- **Regolamento (UE) n. 25/2013** della Commissione del 16 gennaio 2013 che modifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n.231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'additivo alimentare diacetato di potassio (GUUE L 13 del 17.01.2013).
- **Regolamento (UE) n. 438/2013** della Commissione del 13 maggio 2013 che modifica e rettifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di determinati additivi alimentari (GUUE L 129 del 14.05.2013).
- **Regolamento (UE) n. 497/2013** della Commissione del 29 maggio 2013 che modifica e rettifica il regolamento (UE) n.231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n.1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (GUUE L 143 del 30.05.2013).
- **Regolamento (UE) n. 509/2013** della Commissione del 3 giugno 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di diversi additivi in alcune bevande alcoliche (GUUE L 150 del 04.06.2013).
- **Regolamento (UE) n. 510/2013** della Commissione del 3 giugno 2013 che modifica gli allegati I, II e III al regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, per quanto riguarda l'utilizzo degli ossidi e idrossidi di ferro (E172), dell'idrossi-propilmetilcellulosa (E464) e dei polisorbati (E432-436) per la marcatura di alcuni tipi di frutta (GUUE L 150 del 04.06.2013).

Tra le disposizioni citate si ritiene opportuno attirare l'attenzione delle autorità di controllo su quanto riportato nel regolamento UE n.438/2013 con il quale sono stati corretti alcuni errori verificatisi durante il trasferimento degli additivi alimentari nel nuovo sistema di categorizzazione (categorie da 0 a 18).

In particolare nella categoria 01.7.1 "Formaggio non stagionato, tranne i prodotti della categoria 16" è stato ripristinato il legale impiego degli additivi del Gruppo I nella produzione di alcuni prodotti nazionali, quali ad esempio il mascarpone e la robiola.

Nello stesso regolamento è stato, fra l'altro, ristabilito che nella carne trasformata trattata termicamente di cui alla categoria 08.2.2 l'impiego dell'acido sorbico-sorbati, dell'acido benzoico-benzoati e dei p.-idrossibenzoati ovvero E200-E219 continua ad essere consentito, così come l'uso della natamicina, E235, limitatamente quest'ultima al trattamento superficiale degli insaccati salati a secco.

Al contempo si segnala come il regolamento UE n.510/2013 abbia istituito una nuova classe funzionale di additivi alimentari, denominata “intensificatori del contrasto” che sono quelle sostanze da applicare sulla superficie esterna di alcuni prodotti ortofrutticoli per la loro marcatura.

Pertanto si invitano codeste Amministrazioni e Associazioni di categoria a dare la massima diffusione alla presente nota che verrà pubblicata anche sul Portale del Ministero della salute.

Si ringrazia per la collaborazione

IL DIRETTORE GENERALE

Firmato Dottor Silvio Borrello