



## *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*

Ministero della Salute

DGISAN

0001308-P-20/01/2014

I.6.b.d/7



133015722

Ministero della Salute

DGISAN

0001308-P-20/01/2014

I.6.b.d/7



133015722

**Comando Carabinieri per la  
Tutela della Salute**  
Viale dell'Aeronautica, 122  
00144 Roma

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

**Federalimentare**  
Viale Pasteur 10  
00144 Roma

**Federchimica**  
Via Giovanni da Procida, 11  
20149 Milano

**Federdistribuzione**  
Via Albricci 8  
20122 Milano

**CNA Alimentare**  
Via Tomassetti, 12  
00161 Roma

**Associazioni consumatori**

**Ufficio III DGPRES**

**Ufficio II DSVETOC**

**Uffici VII e VIII DGSAF**

**Uffici II, III, IV, V, VIII DGISAN**

## **OGGETTO: Additivi alimentari- Pubblicazione sul sito web della Commissione europea del documento “Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additive”**

Dai primi giorni di gennaio c.a. è disponibile sul sito della Commissione europea, una linea guida dal titolo “*Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additive*” che descrive le categorie di alimenti ove possono essere aggiunti gli additivi alimentari di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008.

Tale linea guida, reperibile, al momento solo in lingua inglese, al seguente indirizzo:

[http://ec.europa.eu/food/food/FAEF/additives/guidance\\_en.htm](http://ec.europa.eu/food/food/FAEF/additives/guidance_en.htm), è stata elaborata per fornire uno strumento pratico alle autorità di controllo e all'industria a cui spetta il compito di assicurare la corretta applicazione della legislazione sugli additivi alimentari.

Il documento in questione, come tutte le linee guida non è giuridicamente vincolante; ciò nonostante si ritiene utile la sua adozione per garantire controlli ufficiali uniformi sul territorio e per favorire il continuo aggiornamento della stessa linea guida.

Inoltre, in considerazione del fatto che la *Guidance document describing the food categories in Part E of Annex II to Regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additive* è un testo in continua evoluzione, si chiede alle autorità che svolgono ispezioni ed altre misure di controllo degli additivi alimentari, di segnalare le categorie e sottocategorie per le quali durante la propria attività si rendono necessari eventuali ulteriori chiarimenti.

Al riguardo si attira l'attenzione su alcuni alimenti riportati nella linea guida in argomento e che riguardano i seguenti prodotti.

### **07.2 Prodotti da forno fini.**

In questa sottocategoria sono compresi sia prodotti dolci che salati come **le fette biscottate** ed i **crackers**. Quest'ultimi, al momento, sono citati anche tra gli Snacks a base di patate, cereali, farina o amido di cui alla sottocategoria 15.1 per cui potrebbe esserci una doppia classificazione. Ciò scaturisce dalle diverse realtà produttive presenti nel territorio dell'Unione

### **08.1.2 Preparazioni di carne, quali definite dal regolamento CE n.853/2004**

In questa sottocategoria è stato chiarito che le **salsicce fresche** possono essere incluse tra le preparazioni di carne fresca macinata per cui limitatamente agli additivi alimentari, già consentiti nelle “preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata”, l'impiego degli stessi è legalmente autorizzato.

Oltre a ciò si evidenzia come la stessa linea guida oltre alla descrizione delle diverse categorie di alimenti descriva anche i prodotti alimentari che sono elencati nell'allegato II del regolamento CE n.1333/2008 in corsivo.

A tal proposito si ritiene opportuno ribadire che nella produzione dei prodotti denominati in lingua originale “*Salsicha fresca*” e di “*Loganiza fresca*” possono essere utilizzati l'anidride solforosa ed i solfiti, additivi alimentari invece non consentiti nella produzione di salsiccia fresca e di luganica fresca.

Infine si evidenziano nella tabella sottostante alcuni esempi di prodotti alimentari nazionali che sono elencati/descritti nella linea guida più volte citata.

<b>Mozzarella</b>	01.7.1
<b>Mascarpone</b>	01.7.1
<b>Provolone</b>	01.7.2
<b>Ricotta</b>	01.7.4
<b>Mostarda di frutta</b>	04.2.4.1
<b>Liquirizia</b>	05.2
<b>Marzapane</b>	05.2
<b>Torrone</b>	05.2
<b>Pasta</b>	06.4
<b>Gnocchi</b>	06.4.4

L'Istituto Superiore di Sanità che legge per conoscenza è pregato di fornire, qualora necessario, l'eventuale supporto tecnico per gli accertamenti analitici del controllo ufficiale degli additivi alimentari tal quali e nei prodotti alimentari.

Si invitano le Autorità del controllo ufficiale e le Associazioni in indirizzo a promuovere la diffusione del documento e ad incoraggiarne l'utilizzo anche da parte degli operatori del settore alimentare.

Si ringrazia della collaborazione.

**IL DIRETTORE GENERALE**

Firmato Dott. Silvio Borrello