

## TABELLE DI RAFFRONTO

|   |  |
|---|--|
| <p><i>Decr. MINISAN 27.2.96 n. 209 Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle Dir. n. 94/34/CE, n. 94/35/CE, n. 94/36/CE, n. 95/2/CE e n. 95/31/CE</i></p>  | <p><b>REGOLAMENTO (CE) N. 1333/2008 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari</b></p>  |
| <p><b>Art. 1 Definizioni</b></p> <p>1. Per additivo alimentare si intende qualsiasi sostanza, normalmente non consumata come alimento in quanto tale e non utilizzata come ingrediente tipico degli alimenti, indipendentemente dal fatto di avere un valore nutritivo, aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari per un fine tecnologico nelle fasi di produzione, di trasformazione, di preparazione, di trattamento, di imballaggio, di trasporto o immagazzinamento degli alimenti, che si possa ragionevolmente presumere diventi, essa stessa o i suoi derivati, un componente di tali alimenti direttamente o indirettamente.</p> <p>2. Per coadiuvante tecnologico si intende una sostanza che non viene consumata come ingrediente alimentare in sé, che è volontariamente utilizzata nella trasformazione di materie prime, prodotti alimentari o loro ingredienti, per rispettare un determinato obiettivo tecnologico in fase di lavorazione o trasformazione che può dar luogo alla presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o di suoi derivati nel prodotto finito, a condizione che questi residui non costituiscano un rischio per la salute e non abbiano effetti tecnologici sul prodotto finito.</p> <p>3. Per "prodotti alimentari non lavorati" si intendono i prodotti che non sono stati sottoposti a trattamenti che comportano un cambiamento sostanziale dello stato originario del prodotto. Essi possono tuttavia essere stati separati, sezionati, disossati, tritati, scorticati, pelati, sbucciati, macinati, tagliati, puliti, preparati, privati degli scarti, selezionati, surgelati, congelati, refrigerati, triturati, sgusciati, imballati o meno.</p> <p>4. La dizione "quanto basta", riportata negli allegati, significa che non viene indicata una dose massima. Tuttavia, gli additivi alimentari devono essere utilizzati secondo le norme di buona fabbricazione ad una dose non superiore a quella necessaria per raggiungere lo scopo prefissato e a condizione che non traggano in inganno il consumatore.</p> | <p><b>Articolo 3 Definizioni</b></p> <p>1. Ai fini del presente regolamento, si applicano le definizioni di cui ai regolamenti (CE) n. 178/2002 e n. 1829/2003.</p> <p>2. Ai fini del presente regolamento, si applicano inoltre le seguenti definizioni:</p> <p>a) per «additivo alimentare» s'intende qualsiasi sostanza abitualmente non consumata come alimento in sé e non utilizzata come ingrediente caratteristico di alimenti, con o senza valore nutritivo, la cui aggiunta intenzionale ad alimenti per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli stessi, abbia o possa presumibilmente avere per effetto che la sostanza o i suoi sottoprodotti diventino, direttamente o indirettamente, componenti di tali alimenti;</p> <p>b) per «coadiuvante tecnologico» s'intende ogni sostanza che:</p> <p>i) non è consumata come un alimento in sé;</p> <p>ii) è intenzionalmente utilizzata nella trasformazione di materie prime, alimenti o loro ingredienti, per esercitare una determinata funzione tecnologica nella lavorazione o nella trasformazione; e</p> <p>iii) può dar luogo alla presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o di suoi derivati nel prodotto finito, a condizione che questi residui non costituiscano un rischio per la salute e non abbiano effetti tecnologici sul prodotto finito;</p> <p>d) per «alimento non trasformato» s'intende un alimento che non ha subito un trattamento che abbia determinato un mutamento sostanziale del suo stato iniziale; a questo riguardo, le seguenti operazioni non sono considerate come determinanti un mutamento sostanziale: divisione, separazione, scissione, disossamento, tritatura, scuoiatura, sbucciatura, pelatura, frantumazione, taglio, pulitura, decorazione, surgelazione, congelazione, refrigerazione, macinatura, sgusciatura, imballaggio o disimballaggio;</p> <p>h) per «quantum satis» si intende che non è specificato una quantità numerica massima e le sostanze sono utilizzate conformemente alle buone pratiche di fabbricazione, in quantità non superiori a quella necessaria per ottenere l'effetto desiderato e a condizione che i consumatori non siano indotti in errore.</p> |
| <p><b>Capo III ADDITIVI DIVERSI DAI COLORANTI E DAGLI EDULCORANTI</b></p> <p><b>Art. 14 Definizioni</b></p> <p>3. Ai fini delle disposizioni contenute nel presente capo, le seguenti sostanze non sono considerate additivi alimentari:</p> <p>a) sostanze utilizzate per il trattamento dell'acqua potabile, di cui al D.P.R. 24.5.88, n. 236;</p> <p>b) prodotti contenenti pectina e derivati dalla polpa di mela essiccata o dalla scorza di agrumi, o una miscela delle due, per azione di acido diluito seguita da parziale neutralizzazione con sali di sodio o di potassio ("pectina liquida");</p> <p>c) basi per gomma da masticare;</p> <p>d) destrina bianca o gialla, amido torrefatto o destrinizzato, amido modificato mediante trattamento acido o alcalino, amido imbianchito, amido modificato fisicamente e amido trattato con enzimi amilolitici;</p> <p>e) cloruro d'ammonio;</p> <p>f) plasma sanguigno, gelatina alimentare, proteine idrolizzate e</p>   | <p>non sono considerati additivi alimentari:</p> <p>i) i monosaccaridi, disaccaridi od oligosaccaridi e gli alimenti contenenti tali sostanze utilizzati per le loro proprietà dolcificanti;</p> <p>ii) gli alimenti, essiccati o concentrati, compresi gli aromi, incorporati durante la fabbricazione di alimenti composti per le loro proprietà aromatiche, di sapidità o nutritive associate a un effetto colorante secondario;</p> <p>iii) le sostanze utilizzate nei materiali di copertura o rivestimento, che non fanno parte degli alimenti e non sono destinati a essere consumati con i medesimi;</p> <p>iv) i prodotti contenenti pectina e derivati dalla polpa di mela essiccata o dalla scorza di agrumi o cotogni, ovvero da una miscela di tali sostanze, per azione di acido diluito seguita da parziale neutralizzazione con sali di sodio o di potassio («pectina liquida»);</p> <p>v) le basi per gomma da masticare;</p> <p>vi) la destrina bianca o gialla, l'amido arrostito o destrinizzato, l'amido modificato mediante trattamento acido o alcalino, l'amido imbianchito, l'amido modificato fisicamente e l'amido</p>  |

|   |   |
|---|---|
| <p>loro sali, proteine del latte e glutine;<br/> g) aminoacidi e loro sali, eccetto l'acido glutammico, glicina, cisteina e cistina e loro sali e che non svolgono funzione di additivi;<br/> h) caseine e caseinati;<br/> i) inulina.</p>  | <p>trattato con enzimi amilolitici;<br/> vii) il cloruro d'ammonio;<br/> viii) il plasma sanguigno, la gelatina alimentare, le proteine idrolizzate e i loro sali, le proteine del latte e il glutine;<br/> ix) gli aminoacidi e i loro sali diversi dall'acido glutammico, la glicina, la cisteina e la cistina e i loro sali non aventi una funzione tecnologica;<br/> x) i caseinati e la caseina;<br/> xi) l'inulina;</p>   |
| <p><b>Art. 2 Campo d'applicazione</b></p> <p>1. Il presente decreto disciplina gli additivi alimentari utilizzati o destinati ad essere utilizzati come ingredienti nella fase di produzione o preparazione dei prodotti alimentari e ancora presenti nel prodotto finale, anche in forma eventualmente modificata.</p> <p>2. Le categorie degli additivi alimentari sono riportate nell'all. I.</p> <p>3. L'inserimento di un additivo alimentare in una delle categorie dell'all. I avviene conformemente alla funzione principale normalmente svolta dall'additivo in questione. La classificazione dell'additivo in una categoria non esclude peraltro la possibilità che tale additivo sia autorizzato per altre funzioni.</p> <p>4. I criteri generali per l'approvazione degli additivi alimentari sono riportati nell'all. II.</p> <p>5. Le disposizioni del presente decreto non si applicano:</p> <p>a) ai coadiuvanti tecnologici come definiti all'art. 1, comma 2;<br/> b) alle sostanze utilizzate per la protezione di piante e prodotti vegetali;<br/> c) agli aromi ed alle sostanze aromatizzanti di cui al D. L.vo 25.1.92, n. 107, riguardante l'attuazione delle direttive 88/388/CEE e 91/71/CEE relative agli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari ed ai materiali di base per la loro preparazione;<br/> d) alle sostanze aggiunte ai prodotti alimentari in quanto nutritive quali i minerali, gli oligoelementi o le vitamine.<br/> e) agli enzimi diversi da quelli menzionati negli allegati</p> | <p><b>Articolo 1 Oggetto</b></p> <p>Il presente regolamento stabilisce norme relative agli additivi alimentari utilizzati negli alimenti, al fine di assicurare un efficace funzionamento del mercato interno garantendo al contempo un elevato livello di tutela della salute umana e di protezione dei consumatori, comprese la tutela dei loro interessi e le prassi leali nel commercio degli alimenti, tenendo conto, se del caso, della tutela dell'ambiente.</p> <p>A tal fine, il presente regolamento stabilisce:</p> <p>a) gli elenchi comunitari degli additivi alimentari autorizzati figuranti negli allegati II e III;<br/> b) le condizioni d'uso degli additivi negli alimenti, anche negli additivi alimentari, e negli enzimi alimentari contemplati dal regolamento (CE) n. 1332/2008 [relativo agli enzimi alimentari] e negli aromi alimentari contemplati dal regolamento (CE) n. 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli e sugli alimenti;<br/> c) le norme relative all'etichettatura degli additivi alimentari commercializzati come tali.</p> <p><b>Articolo 2 Ambito d'applicazione</b></p> <p>1. Il presente regolamento si applica agli additivi alimentari.</p> <p>2. Il presente regolamento non si applica alle seguenti sostanze, se non nel caso in cui siano utilizzate come additivi alimentari:</p> <p>a) coadiuvanti tecnologici;<br/> b) sostanze utilizzate per la protezione delle piante e dei prodotti vegetali conformemente alla normativa fitosanitaria comunitaria;<br/> c) sostanze aggiunte ad alimenti come nutrienti;<br/> d) sostanze utilizzate per il trattamento dell'acqua destinata al consumo umano che rientrano nell'ambito di applicazione della direttiva 98/83/CE del Consiglio del 3 novembre 1998 concernente la qualità delle acque destinate al consumo umano;<br/> e) aromi che rientrano nell'ambito di applicazione del regolamento (CE) n. 1334/2008 [relativo agli aromi e ad alcuni ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti destinati ad essere utilizzati negli e sugli alimenti].</p> <p>3. Il presente regolamento non si applica agli enzimi alimentari che rientrano nell'ambito di applicazione del regolamento (CE) n. 1332/2008 [degli enzimi alimentari] a decorrere dalla data di adozione dell'elenco comunitario degli enzimi alimentari a norma dell'articolo 17 di tale regolamento.</p> <p>4. Il presente regolamento si applica fatte salve altre norme comunitarie specifiche riguardanti l'impiego di additivi alimentari:</p> <p>a) in alimenti specifici;<br/> b) per scopi diversi da quelli considerati dal presente regolamento.</p> |
| <p><b>Art. 3 Etichettatura</b></p> <p>1. Gli additivi alimentari non destinati alla vendita al consumatore finale possono essere commercializzati soltanto se il loro imballaggio o i contenitori recchino le seguenti menzioni ben visibili, chiaramente leggibili e indelebili:</p> <p>a) il nome dell'additivo o degli additivi in ordine ponderale in caso di miscela e il relativo numero CE come previsto negli allegati;<br/> b) il nome degli additivi conformemente alla lett. a) e l'indicazione di ciascun componente in ordine decrescente di peso quando gli additivi sono incorporati altre sostanze o</p>  | <p><b>Articolo 21 Etichettatura degli additivi alimentari non destinati alla vendita ai consumatori finali</b></p> <p>1. Gli additivi alimentari non destinati alla vendita ai consumatori finali, venduti separatamente o in associazione ad altri additivi e/o ad altri ingredienti alimentari, quali definiti all'articolo 6, paragrafo 4 della direttiva 2000/13/CE, possono essere immessi sul mercato soltanto con l'etichettatura di cui all'articolo 22 del presente regolamento, che deve essere facilmente visibile, chiaramente leggibile e indelebile. Le informazioni sono redatte in un linguaggio facilmente comprensibile agli acquirenti.</p>  |

|  |   |
|--|---|
| <p>materiali o ingredienti alimentari per facilitare l'immagazzinamento, la vendita, la standardizzazione, la diluizione o la dissoluzione di uno o più additivi alimentari;</p> <p>c) la dicitura "ad uso alimentare" ovvero "per limitato uso alimentare", oppure un riferimento più specifico alla destinazione dell'additivo;</p> <p>d) le condizioni di conservazione e di utilizzazione, qualora necessarie;</p> <p>e) le istruzioni per l'uso, qualora la mancanza possa non consentire un uso corretto dell'additivo;</p> <p>f) la dicitura per l'identificazione del lotto;</p> <p>g) il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nell'UE;</p> <p>h) l'indicazione della percentuale di ciascun componente che sia soggetto a limitazioni quantitative in un prodotto alimentare ovvero indicazioni adeguate relative alla composizione, per permettere all'acquirente di rispettare eventuali disposizioni che si applicano all'alimento. Se la medesima limitazione quantitativa si applica ad un gruppo di componenti, utilizzati isolatamente o in combinazione, la percentuale globale può essere indicata con un'unica cifra;</p> <p>i) la quantità netta.</p> <p>2. Le informazioni di cui al comma 1, lett. b), e), f), g) ed h), possono figurare anche solo sui documenti commerciali relativi alla partita, da fornire alla consegna o prima di essa a condizione che la dicitura "da impiegare ai fini della produzione alimentare, esclusa la vendita al dettaglio" sia riportata in modo ben visibile sull'imballaggio o sul contenitore.</p> <p>3. Gli additivi alimentari destinati al consumatore finale possono essere commercializzati soltanto se gli imballaggi o i contenitori recino ben visibili, chiaramente leggibili e indelebili:</p> <p>a) le indicazioni di cui al comma 1, esclusa la lett. h);</p> <p>b) il termine minimo di conservazione;</p> <p>4. Le informazioni di cui ai commi 1 e 3 devono essere riportate in lingua italiana o in una lingua facilmente comprensibile per gli acquirenti, a meno che questi non siano informati in altro modo.</p> <p>5. Le menzioni di cui ai commi 1 e 3 possono essere riportate anche in più lingue.</p> | <p>2. Nel proprio territorio, lo Stato membro nel quale il prodotto è immesso sul mercato può, conformemente al trattato, stabilire che le informazioni di cui all'articolo 22 figurino in una o più delle lingue ufficiali della Comunità, secondo quanto stabilito dallo Stato membro in questione. Ciò non preclude la possibilità di indicare tali informazioni in diverse lingue.</p> <p><b>Articolo 22 Obblighi generali di etichettatura per gli additivi alimentari non destinati alla vendita ai consumatori finali</b></p> <p>1. Quando gli additivi alimentari non destinati alla vendita ai consumatori finali sono venduti separatamente o in associazione ad altri additivi e/o ad altri ingredienti alimentari e/o ai quali sono aggiunte altre sostanze, l'imballaggio o i recipienti in cui sono contenuti recano le seguenti informazioni:</p> <p>a) la denominazione e/o il numero E figuranti nel presente regolamento per ciascuno degli additivi alimentari o una denominazione di vendita che comprenda la denominazione e/o il numero E di ciascuno degli additivi alimentari;</p> <p>b) l'indicazione «per alimenti» o «per alimenti (uso limitato)» o un riferimento più specifico all'uso alimentare cui gli additivi alimentari sono destinati;</p> <p>c) se necessario, le condizioni particolari di conservazione e/o impiego;</p> <p>d) un marchio di identificazione della partita o del lotto;</p> <p>e) istruzioni per l'uso, se la loro omissione preclude un uso appropriato dell'additivo alimentare;</p> <p>f) la denominazione o ragione sociale e l'indirizzo del produttore, dell'imballatore o del venditore;</p> <p>g) un'indicazione della quantità massima di ciascun componente o gruppo di componenti soggetti ad una limitazione quantitativa negli alimenti e/o informazioni appropriate formulate in modo chiaro e facilmente comprensibile che consentano all'acquirente di conformarsi al presente regolamento o ad altra normativa comunitaria pertinente; se lo stesso limite di quantità si applica ad un gruppo di componenti utilizzati separatamente o in associazione, la percentuale combinata può essere indicata da una sola cifra; il limite di quantità è espresso numericamente o dal principio quantum satis;</p> <p>h) la quantità netta;</p> <p>i) il termine minimo di conservazione o la data di scadenza;</p> <p>j) se pertinenti, informazioni su un additivo alimentare o su altre sostanze di cui al presente articolo ed elencate nell'allegato III <i>bis</i> della direttiva 2000/13/CE concernente l'indicazione degli ingredienti dei prodotti alimentari.</p> <p>2. Quando gli additivi alimentari sono venduti in associazione ad altri additivi e/o ad altri ingredienti alimentari, sull'imballaggio o sui recipienti che li contengono figura un elenco di tutti i componenti nell'ordine decrescente della rispettiva quota percentuale rispetto al peso totale.</p> <p>3. Quando sostanze (inclusi additivi alimentari o altri ingredienti alimentari) sono incorporate in additivi alimentari per facilitarne la conservazione, la vendita, la standardizzazione, la diluizione o la dissoluzione, sull'imballaggio o i recipienti che li contengono figura un elenco di tutti i componenti, nell'ordine decrescente della rispettiva quota percentuale rispetto al peso totale.</p> <p>4. In deroga ai paragrafi 1, 2 e 3 le informazioni di cui al paragrafo 1, lettere da e) a g) e di cui ai paragrafi 2 e 3 possono figurare solo sui documenti relativi alla partita che devono essere forniti all'atto della consegna o anteriormente ad essa, purché l'indicazione «non destinato alla vendita al dettaglio» sia apposta su una parte facilmente visibile dell'imballaggio o del recipiente del prodotto in questione.</p> <p>5. In deroga ai paragrafi 1, 2 e 3, quando gli additivi alimentari sono forniti in cisterne, tutte le informazioni possono figurare solo sui documenti di accompagnamento relativi alla partita che devono essere forniti all'atto della consegna.</p> |
| <p><b>TITOLO II DISPOSIZIONI SPECIFICHE RIGUARDANTI I COLORANTI, GLI EDULCORANTI E GLI ADDITIVI DIVERSI DAI COLORANTI E DAGLI</b></p>  | <p><b>ALLEGATO I Categorie funzionali di additivi alimentari negli alimenti, negli additivi alimentari e negli enzimi alimentari</b></p>  |

|  |  |
|--|--|
| <p><b>EDULCORANTI</b><br/> <b>Capo I COLORANTI</b><br/> <b>Art. 5 Definizione</b></p> <p>1. I coloranti sono sostanze che conferiscono un colore ad un alimento o che ne restituiscono la colorazione originaria, ed includono componenti naturali dei prodotti alimentari e altri elementi di origine naturale, normalmente consumati come alimenti né usati come ingredienti tipici degli alimenti.</p> <p>2. Sono considerati coloranti le preparazioni ottenute da prodotti alimentari e altri materiali di base di origine tale ricavati mediante procedimento fisico o chimico o combinato che comporti l'estrazione selettiva dei pigmenti in relazione ai loro componenti nutritivi o aromatici.</p> <p>3. Tuttavia, non sono considerati sostanze coloranti:</p> <p>a) i prodotti alimentari essiccati o concentrati e gli aromi dotati di un effetto colorante secondario, quali la paprica, la curcuma e lo zafferano, incorporati durante la lavorazione di prodotti alimentari composti per le loro proprietà aromatiche, di sapidità o nutritive;</p> <p>b) le sostanze coloranti usate per colorare le parti esterne dei prodotti alimentari non destinate ad essere consumate, quali i rivestimenti non commestibili di formaggi o l'involucro non commestibile degli insaccati.</p>   | <p>2. I «coloranti» sono sostanze che conferiscono un colore a un alimento o ne restituiscono la colorazione originaria, e includono componenti naturali degli alimenti e altri elementi di origine naturale, normalmente non consumati come alimento né usati come ingrediente tipico degli alimenti. Sono coloranti ai sensi del presente regolamento le preparazioni ottenute da alimenti e altri materiali commestibili di base di origine naturale ricavati mediante procedimento fisico e/o chimico che comporti l'estrazione selettiva dei pigmenti in relazione ai loro componenti nutritivi o aromatici.</p> <p><b>Considerando 5</b></p> <p>Tali sostanze [gli additivi] non dovrebbero tuttavia essere considerate additivi alimentari quando sono utilizzate per dare un aroma o un sapore o per fini nutrizionali, come succedanei del sale, vitamine o minerali. Inoltre, le sostanze considerate alimenti che possono essere utilizzate per una funzione tecnica, come il cloruro di sodio o lo zafferano utilizzato come colorante, e gli enzimi alimentari non dovrebbero parimenti rientrare nell'ambito di applicazione del presente regolamento. Tuttavia, le preparazioni ottenute da alimenti e gli altri materiali di origine naturale, che sono impiegati affinché abbiano un effetto tecnologico nell'alimento finale e sono ottenuti mediante estrazione selettiva dei componenti (per esempio pigmenti) in relazione ai loro componenti nutritivi o aromatici, dovrebbero essere considerati additivi ai sensi del presente regolamento</p>   |
| <p><b>Art. 6 Campo d'applicazione</b><br/> ...<br/> 7. Ai fini dell'applicazione del bollo sanitario di cui al D.L.vo 18.4.94, n. 286 e di altri bolli richiesti per i prodotti a base di carne, possono essere usati soltanto i seguenti coloranti: E 155 bruno HT, E 133 blu brillante FCF o E 129 rosso allura AC o una miscela appropriata di E 133 blu brillante FCF e E 129 rosso allura AC.</p> <p>8 La colorazione decorativa delle uova o la loro stampigliatura, secondo quanto disposto dal Reg. CEE n. 1274/91, può essere effettuata solo con i coloranti elencati nell'all. III.</p> <p>...</p>  | <p><b>Articolo 17 Impiego di coloranti in marcature</b></p> <p>Soltanto i coloranti alimentari elencati nell'allegato II del presente regolamento possono essere utilizzati per la bollatura sanitaria prevista dalla direttiva 91/497/CEE del Consiglio del 29 luglio 1991 che modifica e codifica la direttiva 64/433/CEE relativa a problemi sanitari in materia di scambi intracomunitari di carni fresche onde estenderla alla produzione e immissione sul mercato di carni fresche, e per apporre altre marcature, per la colorazione decorativa dei gusci d'uovo e per la loro stampigliatura ai sensi del regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale</p>  |
| <p><b>Art. 7 Principio del riporto</b></p> <p>1. La presenza di sostanze coloranti è ammessa:</p> <p>a) nei prodotti alimentari composti, non elencati nell'all. IV, a condizione che la sostanza colorante sia consentita in uno degli ingredienti del composto;</p> <p>b) nei prodotti alimentari destinati esclusivamente alla preparazione di un alimento composto e a condizione che quest'ultimo sia conforme alle disposizioni del presente decreto.</p> <p><b>Art. 16 Principio del riporto</b></p> <p>1. La presenza di un additivo alimentare è ammissibile:</p> <p>a) in un prodotto alimentare composto diverso da quelli indicati all'art. 15, comma 3, nella misura in cui l'additivo alimentare è ammesso in uno degli ingredienti che costituiscono il prodotto alimentare composto;</p> <p>b) nei prodotti alimentari destinati unicamente alla preparazione di un altro prodotto alimentare composto e in misura tale che il prodotto alimentare composto sia conforme alle disposizioni del presente titolo.</p> <p>c) in un prodotto alimentare in cui è stato aggiunto un aroma nella misura in cui l'additivo alimentare è ammesso nell'aroma in ottemperanza alle disposizioni del presente decreto ed è presente nel prodotto alimentare, a condizione che l'additivo alimentare non abbia alcuna funzione tecnologica nel prodotto finito.</p> <p>2. Il comma 1 non si applica agli alimenti per lattanti e per la prima infanzia, agli alimenti a base di cereali ed agli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, come definiti nel D. L.vo 27.1.92, n. 111, salvo se previsto da disposizioni specifiche.</p> <p>3. Le disposizioni del comma 1, lett. b), si applicano anche alle</p> | <p><b>Articolo 18 Principio del trasferimento</b></p> <p>1. La presenza di un additivo alimentare è autorizzata:</p> <p>a) in un alimento composto, diverso da quelli di cui all'allegato II, quando l'additivo è autorizzato in uno degli ingredienti dell'alimento composto;</p> <p>b) in un alimento a cui è stato aggiunto un additivo alimentare, un enzima alimentare o un aroma alimentare, quando l'additivo alimentare:</p> <p>i) è autorizzato nell'additivo alimentare, nell'enzima alimentare o nell'aroma alimentare ai sensi del presente regolamento,</p> <p>ii) è stato trasferito nell'alimento tramite l'additivo alimentare, l'enzima alimentare o l'aroma alimentare, e</p> <p>iii) non ha alcuna funzione tecnologica nel prodotto finito;</p> <p>c) in un alimento destinato a essere utilizzato soltanto nella preparazione di un alimento composto, a condizione che l'alimento composto sia conforme al presente regolamento.</p> <p>2. Il paragrafo 1 non si applica agli alimenti per lattanti, agli alimenti di proseguimento, agli alimenti per la prima infanzia a base di cereali e agli alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per i lattanti e per la prima infanzia di cui alla direttiva 89/398/CEE, tranne nei casi specificamente previsti.</p> <p>3. Quando un additivo presente in un aroma alimentare, un additivo alimentare o un enzima alimentare ha una funzione tecnologica nell'alimento, è considerato un additivo di tale alimento e non un additivo dell'aroma alimentare, dell'additivo alimentare o dell'enzima alimentare e deve quindi essere conforme alle condizioni di impiego previste per tale alimento.</p> <p>4. Fatto salvo il paragrafo 1, la presenza di un additivo alimentare impiegato come edulcorante è autorizzata negli alimenti composti senza zuccheri aggiunti o a ridotto contenuto</p> |

|   |   |
|---|---|
| <p>basi di gomma da masticare.</p> <p>4. La quantità di additivi alimentari presenti negli aromi deve essere limitata alla dose minima necessaria per garantire la sicurezza e la qualità degli aromi stessi e per facilitarne lo stoccaggio. La presenza di additivi non deve indurre in errore il consumatore, né deve mettere a repentaglio la salute. Ove la presenza di un additivo in un alimento, risultante dall'aggiunta di aromi, svolga una funzione tecnologica nell'alimento stesso l'additivo deve essere annoverato tra gli additivi dell'alimento e non tra gli additivi degli aromi.</p>   | <p>calorico, negli alimenti composti dietetici per diete ipocaloriche, negli alimenti composti non cariogeni e in quelli con durata di conservazione prolungata, a condizione che l'edulcorante sia autorizzato in uno degli ingredienti dell'alimento composto.</p>  |
| <p><b>Art. 8 Requisiti di purezza</b></p> <p>1. I coloranti di cui all'all. III devono possedere i requisiti di purezza previsti dalle sezioni A/II ed A/III del D.M. 22.12.67, modificato da ultimo con il D.M. 15.5.95, n. 283, e dall'all. XV del presente decreto.</p> <p><b>Art. 13 Requisiti di purezza</b></p> <p>1. Gli edulcoranti di cui all'all. VIII devono possedere i requisiti di purezza specifici riportati nell'all. XVI.</p> <p><b>Art. 18 Requisiti di purezza</b></p> <p>1. Gli additivi di cui agli all. IX XI e XII devono possedere i requisiti specifici di purezza previsti dai DD.MM. 31.3.65 e 3.5.71, modificati da ultimo con il D.M. 15.5.95, n. 283 e dall'all. XVII del presente decreto o, in mancanza, dalla Farmacopea ufficiale ultima edizione.</p> | <p><b>Considerando 8</b></p> <p>Gli additivi alimentari devono essere conformi alle specifiche approvate, le quali dovrebbero comprendere dati che consentano di identificare adeguatamente l'additivo alimentare, compresa la sua origine, e di definire i criteri accettabili di purezza. Le specifiche già definite per gli additivi alimentari di cui alla direttiva 95/31/CE della Commissione, del 5 luglio 1995, che stabilisce i requisiti di purezza specifici per gli edulcoranti per uso alimentare, alla direttiva 95/45/CE della Commissione, del 26 luglio 1995, che stabilisce i requisiti di purezza specifici per le sostanze coloranti per uso alimentare e alla direttiva 96/77/CE della Commissione, del 2 dicembre 1996, che stabilisce i requisiti di purezza specifici per gli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti <u>dovrebbero essere mantenute fintantoché gli additivi corrispondenti non saranno inclusi negli allegati del presente regolamento.</u></p> <p>Le specifiche relative a tali additivi dovrebbero allora essere definite in un regolamento. Tali specifiche dovrebbero riferirsi direttamente agli additivi figuranti negli elenchi comunitari degli allegati del presente regolamento. <u>Tuttavia, tenuto conto della complessità di dette specifiche, per ragioni di chiarezza esse non dovrebbero essere integrate come tali negli elenchi comunitari, ma essere oggetto di uno o più regolamenti distinti.</u></p> <p><b>Considerando 28</b></p> <p>Il presente regolamento abroga e sostituisce i seguenti atti:</p> <p>...</p> <p>direttiva 65/66/CEE del Consiglio, del 26 gennaio 1965, relativa alla fissazione di requisiti di purezza specifici per i conservativi che possono essere impiegati nei prodotti destinati all'alimentazione umana, direttiva 78/663/CEE del Consiglio, del 25 luglio 1978, che stabilisce requisiti di purezza specifici per gli emulsionanti, gli stabilizzanti, gli addensanti e i gelificanti che possono essere impiegati nei prodotti alimentari; direttiva 78/664/CEE del Consiglio, del 25 luglio 1978, che stabilisce requisiti di purezza specifici per le sostanze che hanno effetti antiossidanti che possono essere impiegate nei prodotti destinati all'alimentazione umana, prima direttiva 81/712/CEE della Commissione, del 28 luglio 1981, che fissa metodi d'analisi comunitari per il controllo dei criteri di purezza di taluni additivi alimentari; ...</p> <p><u>Tuttavia, è opportuno che talune disposizioni degli atti anzidetti restino in vigore durante un periodo transitorio, per permettere la preparazione degli elenchi comunitari figuranti negli allegati del presente regolamento</u></p> <p><b>Articolo 14 Specifiche degli additivi alimentari</b></p> <p>Le specifiche degli additivi alimentari relative, in particolare, all'origine, ai criteri di purezza e a ogni altra informazione necessaria, sono adottate all'atto della prima inclusione dell'additivo alimentare negli elenchi comunitari degli allegati II e III, secondo la procedura di cui al regolamento (CE) n. 1331/2008 [che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari].</p> |
| <p><b>Capo II EDULCORANTI</b></p> <p><b>Art. 9 Definizione</b></p> <p>1. Gli edulcoranti sono sostanze utilizzate per conferire un sapore dolce ai prodotti alimentari o per la loro edulcorazione estemporanea.</p> <p>2. Ai fini delle disposizioni contenute nel presente capo si</p>  | <p><b>Articolo 3 Definizioni</b></p> <p>g) per «edulcoranti da tavola» s'intendono le preparazioni di edulcoranti autorizzati, che possono contenere altri additivi e/o ingredienti alimentari e che sono destinati a essere venduti ai consumatori finali come sostituto degli zuccheri.</p> <p>e) per «alimento senza zuccheri aggiunti» s'intende un alimento:</p>   |

|   |  |
|---|--|
| <p>intende per:</p> <p>a) "senza zuccheri aggiunti" senza aggiunta di monosaccaridi o di disaccaridi nonché di qualsiasi prodotto alimentare utilizzato per il suo potere edulcorante;</p> <p>b) "a ridotto contenuto calorico": con contenuto calorico ridotto di almeno il 30% rispetto all'alimento originario o analogo.</p> <p>3. Le disposizioni del presente capo non riguardano i prodotti alimentari che hanno proprietà dolcificanti.</p> <p><b>Art. 10 bis</b></p> <p>1. La presenza di un edulcorante è ammessa:</p> <p>a) nei prodotti alimentari composti senza zuccheri aggiunti o a ridotto contenuto calorico, nei prodotti composti dietetici destinati ad un regime ipocalorico o nei prodotti composti a lunga conservazione, diversi da quelli di cui all'art. 10, comma 3, nella misura in cui l'edulcorante è ammesso in uno degli ingredienti che costituiscono i prodotti composti;</p> <p>b) nei prodotti alimentari destinati esclusivamente alla preparazione di un altro prodotto alimentare composto e in misura tale che il prodotto alimentare composto sia conforme alle disposizioni del presente capo.</p> | <p>i) senza aggiunta di monosaccaridi o disaccaridi;</p> <p>ii) senza aggiunta di prodotti contenenti monosaccaridi o disaccaridi utilizzati per le loro proprietà dolcificanti;</p> <p>f) per «alimento a ridotto contenuto calorico» s'intende un alimento con contenuto calorico ridotto di almeno il 30 % rispetto all'alimento originario o a un prodotto analogo;</p> <p><b>Articolo 7 Condizioni specifiche per gli edulcoranti</b></p> <p>Un additivo alimentare può essere incluso nell'elenco comunitario dell'allegato II per la categoria funzionale degli edulcoranti soltanto se ha, oltre a una o più delle funzioni di cui all'articolo 6, paragrafo 2, anche una o più delle seguenti funzioni:</p> <p>a) sostituire gli zuccheri nella produzione di alimenti a ridotto contenuto calorico, alimenti non cariogeni o alimenti senza zuccheri aggiunti;</p> <p>b) sostituire gli zuccheri qualora ciò consenta di prolungare la durata di conservazione degli alimenti;</p> <p>c) produrre alimenti destinati ad un'alimentazione particolare ai sensi dell'articolo 1, paragrafo 2, lettera a) della direttiva 89/398/CEE.</p> <p><b>ALLEGATO I Categorie funzionali di additivi alimentari negli alimenti, negli additivi alimentari e negli enzimi alimentari</b></p> <p>1. Gli «edulcoranti» sono sostanze utilizzate per conferire un sapore dolce agli alimenti o come edulcoranti da tavola.</p>   |
| <p><b>Art. 12 Etichettatura</b></p> <p>1. La denominazione di vendita degli edulcoranti da tavola deve contenere l'indicazione "edulcorante da tavola a base di..." seguita dal nome delle sostanze dolcificanti di cui sono composti.</p> <p>2. L'etichettatura degli edulcoranti da tavola contenenti polioli o aspartame o entrambi deve contenere le seguenti avvertenze:</p> <p>a) polioli: "un consumo eccessivo può avere effetti lassativi";</p> <p>b) aspartame: "contiene una fonte di fenilalanina";</p> <p>c) sale di aspartame - acesulfame: "contiene una fonte di fenilalanina". (D.M. 9.8.05)</p> <p>3. L'etichettatura dei prodotti alimentari contenenti polioli o aspartame o entrambi deve contenere le seguenti avvertenze:</p> <p>a) prodotti alimentari contenenti polioli in quantità superiore al 10%: "un consumo eccessivo può avere effetti lassativi";</p> <p>b) prodotti alimentari contenenti aspartame: "contiene una fonte di fenilalanina";</p> <p>c) prodotti alimentari contenenti sale di aspartame-acesulfame: "contiene una fonte di fenilalanina".</p>  | <p><b>Articolo 23 Etichettatura degli additivi alimentari destinati alla vendita ai consumatori finali</b></p> <p>1. Fatti salvi la direttiva 2000/13/CE, la direttiva 89/396/CEE del Consiglio, del 14 giugno 1989, relativa alle diciture o marche che consentono di identificare la partita alla quale appartiene una derrata alimentare, e il regolamento (CE) n. 1829/2003, gli additivi alimentari venduti separatamente o in associazione ad altri additivi e/o ad altri ingredienti alimentari destinati alla vendita ai consumatori finali possono essere immessi sul mercato soltanto se il loro imballaggio reca le seguenti informazioni:</p> <p>a) la denominazione e il numero E figuranti nel presente regolamento per ciascuno degli additivi alimentari o una denominazione di vendita che includa la denominazione e il numero E di ciascuno degli additivi alimentari;</p> <p>b) l'indicazione «per alimenti» o «per alimenti (uso limitato)» o un riferimento più specifico all'uso alimentare cui sono destinati.</p> <p>2. In deroga al paragrafo 1, lettera a), la denominazione di vendita di un edulcorante da tavola comprende l'indicazione «edulcorante da tavola a base di ...», completata dal nome dell'edulcorante o degli edulcoranti utilizzati nella sua composizione.</p> <p>3. Sull'etichetta di un edulcorante da tavola contenente polioli e/o aspartame e/o sale di aspartame-acesulfame figurano le seguenti avvertenze:</p> <p>a) polioli: «un consumo eccessivo può avere effetti lassativi»;</p> <p>b) aspartame/sale di aspartame-acesulfame: «contiene una fonte di fenilalanina».</p> <p>4. I produttori di edulcoranti da tavola forniscono, con i mezzi appropriati, le necessarie informazioni per consentire ai consumatori di usare il prodotto in modo sicuro. Gli orientamenti per l'attuazione del presente paragrafo possono essere adottati secondo la procedura di regolamentazione con controllo di cui all'articolo 28, paragrafo 3.</p> <p>5. Per le informazioni di cui ai paragrafi 1, 2 e 3 del presente articolo si applica di conseguenza l'articolo 13, paragrafo 2 della direttiva 2000/13/CE.</p> |
| <p><b>Capo III ADDITIVI DIVERSI DAI COLORANTI E DAGLI EDULCORANTI</b></p> <p><b>Art. 14 Definizioni</b></p> <p>1. Si intendono per:</p>   | <p><b>ALLEGATO I Categorie funzionali di additivi alimentari negli alimenti, negli additivi alimentari e negli enzimi alimentari</b></p> <p>...</p>  |

|  |   |
|--|---|
| <p>a) "conservanti" le sostanze che prolungano il periodo di conservazione dei prodotti alimentari proteggendoli dal deterioramento provocato da microorganismi;</p> <p>b) "antiossidanti" le sostanze che prolungano il periodo di conservazione dei prodotti alimentari proteggendoli dal deterioramento provocato dall'ossidazione, come l'irrancidimento dei grassi e le variazioni di colore;</p> <p>c) "coadiuvanti", inclusi i solventi veicolanti, le sostanze utilizzate per sciogliere, diluire, disperdere o altrimenti modificare fisicamente un additivo alimentare o una sostanza aromatizzante senza alterarne la funzione tecnologica (e senza esercitare essi stessi alcun effetto tecnologico) allo scopo di facilitarne la manipolazione, l'applicazione o l'impiego;</p> <p>d) "acidificanti" le sostanze che aumentano l'acidità di un prodotto alimentare e/o conferiscono ad esso un sapore aspro;</p> <p>e) "correttori di acidità" le sostanze che modificano o controllano l'acidità o l'alcalinità di un prodotto alimentare;</p> <p>f) "antiagglomeranti" le sostanze che riducono la tendenza di particelle individuali di un prodotto alimentare ad aderire una all'altra;</p> <p>g) "antischiumogeni" le sostanze che impediscono o riducono la formazione di schiuma;</p> <p>h) "agenti di carica" le sostanze che contribuiscono ad aumentare il volume di un prodotto alimentare senza contribuire in modo significativo al suo valore energetico disponibile;</p> <p>i) "emulsionanti" le sostanze che rendono possibile la formazione o il mantenimento di una miscela omogenea di due o più fasi immiscibili, come olio e acqua, in un prodotto alimentare;</p> <p>j) "sali di fusione" le sostanze che disperdono le proteine contenute nel formaggio realizzando in tal modo una distribuzione omogenea dei grassi e altri componenti;</p> <p>k) "agenti di resistenza" le sostanze che rendono o mantengono saldi o croccanti i tessuti dei frutti o degli ortaggi, o che interagiscono con agenti gelificanti per produrre o consolidare un gel;</p> <p>l) "esaltatori di sapidità" le sostanze che esaltano il sapore o la fragranza o entrambi di un prodotto alimentare;</p> <p>m) "agenti schiumogeni" le sostanze che rendono possibile l'ottenimento di una dispersione omogenea di una fase gassosa in un prodotto alimentare liquido o solido;</p> <p>n) "gelificanti" le sostanze che danno consistenza ad un prodotto alimentare tramite la formazione di un gel;</p> <p>o) "agenti di rivestimento" (inclusi gli agenti lubrificanti) le sostanze che, quando vengono applicate sulla superficie esterna di un prodotto alimentare, gli conferiscono un aspetto brillante o forniscono un rivestimento protettivo;</p> <p>p) "umidificanti" le sostanze che impediscono l'essiccazione dei prodotti alimentari contrastando l'effetto di una umidità atmosferica scarsa o che promuovono la dissoluzione di una polvere in un ambiente acquoso;</p> <p>q) "amidi modificati" le sostanze ottenute mediante uno o più trattamenti chimici di amidi alimentari, che possono aver subito un trattamento fisico o enzimatico e possono essere fluidificati per trattamento acido o alcalino, sbiancati;</p> <p>r) "gas d'imballaggio" i gas differenti dall'aria introdotti in un contenitore prima, durante o dopo aver introdotto in tale contenitore un prodotto alimentare;</p> <p>s) "propellenti" i gas differenti dall'aria che espellono un prodotto alimentare da un contenitore;</p> <p>t) "agenti lievitanti" le sostanze, o combinazioni di sostanze, che liberano gas aumentando il volume di un impasto o di una pastella;</p> <p>u) "sequestranti" le sostanze che formano complessi chimici con ioni metallici;</p> <p>v) "stabilizzanti" sono sostanze che rendono possibile il</p> | <p>3. I «conservanti» sono sostanze che prolungano la durata di conservazione degli alimenti proteggendoli dal deterioramento provocato da microorganismi e/o dalla proliferazione di microorganismi patogeni;</p> <p>4. Gli «antiossidanti» sono sostanze che prolungano la durata di conservazione degli alimenti proteggendoli dal deterioramento provocato dall'ossidazione, come l'irrancidimento dei grassi e le variazioni di colore.</p> <p>5. I «supporti» sono sostanze utilizzate per sciogliere, diluire, disperdere o altrimenti modificare fisicamente un additivo alimentare, un aroma, un enzima alimentare, un nutriente e/o altre sostanze aggiunte agli alimenti a scopo nutrizionale o fisiologico senza alterarne la funzione (e senza esercitare essi stessi alcun effetto tecnologico) allo scopo di facilitarne la manipolazione, l'applicazione o l'impiego.</p> <p>6. Gli «acidificanti» sono sostanze che aumentano l'acidità di un prodotto alimentare e/o conferiscono ad esso un sapore aspro.</p> <p>7. I «regolatori dell'acidità» sono sostanze che modificano o controllano l'acidità o l'alcalinità di un prodotto alimentare.</p> <p>8. Gli «antiagglomeranti» sono sostanze che riducono la tendenza di particelle individuali di un prodotto alimentare ad aderire l'una all'altra.</p> <p>9. Gli «agenti antischiumogeni» sono sostanze che impediscono o riducono la formazione di schiuma.</p> <p>10. Gli «agenti di carica» sono sostanze che contribuiscono ad aumentare il volume di un prodotto alimentare senza contribuire in modo significativo al suo valore energetico disponibile.</p> <p>11. Gli «emulsionanti» sono sostanze che rendono possibile la formazione o il mantenimento di una miscela omogenea di due o più fasi immiscibili, come olio e acqua, in un prodotto alimentare.</p> <p>12. I «sali di fusione» sono sostanze che disperdono le proteine contenute nel formaggio realizzando in tal modo una distribuzione omogenea dei grassi e altri componenti.</p> <p>13. Gli «agenti di resistenza» sono sostanze che rendono o mantengono saldi o croccanti i tessuti dei frutti o degli ortaggi, o che interagiscono con agenti gelificanti per produrre o consolidare un gel.</p> <p>14. Gli «esaltatori di sapidità» sono sostanze che esaltano il sapore e/o la fragranza esistente di un prodotto alimentare.</p> <p>15. Gli «agenti schiumogeni» sono sostanze che rendono possibile l'ottenimento di una dispersione omogenea di una fase gassosa in un prodotto alimentare liquido o solido.</p> <p>16. Gli «agenti gelificanti» sono sostanze che danno consistenza ad un prodotto alimentare tramite la formazione di un gel.</p> <p>17. Gli «agenti di rivestimento» (inclusi gli agenti lubrificanti) sono sostanze che, quando vengono applicate alla superficie esterna di un prodotto alimentare, gli conferiscono un aspetto brillante o forniscono un rivestimento protettivo.</p> <p>18. Gli «agenti umidificanti» sono sostanze che impediscono l'essiccazione degli alimenti contrastando l'effetto di una umidità atmosferica scarsa, o che promuovono la dissoluzione di una polvere in un ambiente acquoso.</p> <p>19. Gli «amidi modificati» sono sostanze ottenute mediante uno o più trattamenti chimici di amidi alimentari, che possono aver subito un trattamento fisico o enzimatico e essere acidi o alcalini, diluiti o bianchiti.</p> <p>20. I «gas d'imballaggio» sono gas differenti dall'aria introdotti in un contenitore prima, durante o dopo aver introdotto in tale contenitore un prodotto alimentare.</p> <p>21. I «propellenti» sono gas differenti dall'aria che espellono un prodotto alimentare da un contenitore.</p> <p>22. Gli «agenti lievitanti» sono sostanze, o combinazioni di sostanze, che liberano gas e in questo modo aumentano il volume di un impasto o di una pastella.</p> <p>23. Gli «agenti sequestranti» sono sostanze che formano complessi chimici con ioni metallici.</p> <p>24. Gli «stabilizzanti» sono sostanze che rendono possibile il</p> |
|--|---|

|  |  |
|--|--|
| <p>mantenimento dello stato fisico-chimico di un prodotto alimentare; gli stabilizzanti comprendono le sostanze che rendono possibile il mantenimento di una dispersione omogenea di una o più sostanze immiscibili in un prodotto alimentare, le sostanze che stabilizzano, trattengono o intensificano la colorazione esistente di un prodotto alimentare e le sostanze che aumentano la capacità degli alimenti di formare legami, compresa la formazione di legami tra le proteine tali da consentire il legame tra le particelle per la formazione dell'alimento ricostituito;</p> <p>w) "addensanti" le sostanze che aumentano la viscosità di un prodotto alimentare.</p> <p>2. Gli agenti di trattamento delle farine, esclusi gli emulsionanti, sono sostanze che vengono aggiunte alla farina o ad un impasto per migliorarne le qualità di cottura.</p> | <p>mantenimento dello stato fisico-chimico di un prodotto alimentare; gli stabilizzanti comprendono le sostanze che rendono possibile il mantenimento di una dispersione omogenea di due o più sostanze immiscibili in un prodotto alimentare, le sostanze che stabilizzano, trattengono o intensificano la colorazione esistente di un prodotto alimentare e le sostanze che aumentano la capacità degli alimenti di formare legami, compresa la formazione di legami incrociati tra le proteine tale da consentire il legame delle particelle per la formazione dell'alimento ricostituito.</p> <p>25. Gli «addensanti» sono sostanze che aumentano la viscosità di un prodotto alimentare.</p> <p>26. Gli «agenti di trattamento delle farine», esclusi gli emulsionanti, sono sostanze che vengono aggiunte alla farina o ad un impasto per migliorarne le qualità di cottura.</p> |
|--|--|