



Ministero della Salute

Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e
la nutrizione
(ex Ufficio VI D.G.S.A.N.)

N

Risposta al Foglio del

N

REGIONE DEL VENETO - GIUNTA REGIONALE SEZIONE VETERINARIA E SICUREZZA ALIMENTARE	
Data di arrivo	
Data registraz.	25 AGO. 2015
Prot. N.	341913
Indice classificazione	Pratica / Fascicolo
0101	

OGGETTO:

Regolamenti comunitari riguardanti gli additivi alimentari autorizzati sia negli alimenti di origine animale che vegetale, pubblicati nel periodo 01 gennaio- 31 luglio 2015

Si fa riferimento alla normativa vigente sugli additivi consentiti nella produzione di alimenti di origine animale e vegetale per comunicare gli aggiornamenti pubblicati nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea (G.U.U.E.) nel periodo compreso tra il 1° gennaio ed il 31 luglio c.a.

In particolare i provvedimenti, di seguito elencati, modificano gli allegati II e/o III del regolamento CE n.1333/2008 e l'allegato del regolamento UE n.231/2012 per quanto riguarda le specifiche di purezza di alcune sostanze autorizzate.

1. **Regolamento (UE) n. 2015/463** della Commissione del 19 marzo 2015 che modifica l'allegato del 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 per quanto le specifiche dell'alcol polivinilico (E1203).
(G.U.U.E. L 76 del 20 marzo 2015)
2. **Regolamento (UE) n. 2015/537** della Commissione del 31 marzo 2015 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di pigmenti di alluminio di cocciniglia, acido carminio e vari tipi di carminio (E120) in alimenti dietetici destinati a fini medici speciali.
(G.U.U.E. L 88 del 1° aprile 2015)
3. **Regolamento (UE) n. 2015/538** della Commissione del 31 marzo 2015 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di acido benzoico-benzoati (E210-213) nei gamberetti cotti in salamoia (G.U.U.E. L 88 del 1° aprile 2015)

Ministero della Salute

DGISAN

0033341-P-24/08/2015

I. 4. c. c. 8. 7/2012/3



155163169

**Agli Assessorati alla Sanità
delle Regioni e Province autonome**

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

Agli Uffici della DGSAF e DGISAN

USMAF PIF UVAC

341913-25/08/15

4. **Regolamento (UE) n. 2015/639** della Commissione del 23 aprile 2015 che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di biossido di silicio (E551) nel copolimero a innesto di alcole polivinilico-polietilenglicole (E1209).
(G.U.U.E. L 106 del 24 aprile 2015).
5. **Regolamento (UE) n. 2015/647** della Commissione del 24 aprile 2015 che modifica e rettifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di determinati additivi alimentari.
(G.U.U.E. L 107 del 25 aprile 2015)
6. **Regolamento (UE) n. 2015/649** della Commissione del 24 aprile 2015 che modifica l'allegato II 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'impiego di L-leucina come eccipiente per edulcoranti da tavola in compresse
(G.U.U.E. L 107 del 25 aprile 2015)

Il primo regolamento ha modificato la specifica relativa alla solubilità dell'alcol polivinilico, mentre il secondo provvedimento ha esteso l'uso dei pigmenti di alluminio dell'E120 anche agli alimenti dietetici destinati a fini medici speciali non destinati ai lattanti ed ai bambini.

Con la disposizione di cui al punto 3 il livello massimo di acido benzoico consentito nei gamberetti cotti in salamoia è stato aumentato da 1000 mg/kg a 1500 mg/kg.

Il regolamento UE n.2015/639 ha autorizzato l'uso del biossido di silicio nell' E1209.

Il provvedimento di cui al punto 5 ha modificato la normativa vigente con lo scopo di aggiornare l'elenco degli additivi alimentari autorizzati, correggere alcuni errori effettuati nel trasferimento degli stessi additivi nel nuovo sistema di classificazione, nonché di cambiare alcune parti dell'allegato III del regolamento CE n.1333/2008.

Infine il regolamento di cui al punto 6 ha autorizzato un nuovo additivo, denominato L-leucina o E641, stabilendo anche i relativi criteri di purezza per l'impiego negli edulcoranti da tavola in compresse.

Pertanto si invitano le autorità territorialmente competenti a dare la massima diffusione alla presente nota che verrà pubblicata anche sul Portale del Ministero della salute nella sezione dedicata agli additivi ove, sono disponibili l'elenco della normativa e le circolari finora emanate, nonché le procedure per la raccolta dei dati richiesti dal Piano nazionale di controllo sugli additivi alimentari.

Si ringrazia per la collaborazione

IL DIRETTORE GENERALE

(Dott. Giuseppe Ruocco)

