



*Ministero della Salute*

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA  
DEGLI ALIMENTI E LA NUTRIZIONE  
Ufficio 6 – Igiene delle tecnologie alimentari

**Al Coordinamento Interregionale per la  
Sicurezza Alimentare**

**PEC:**

**[area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it](mailto:area.sanitasociale@pec.regione.veneto.it)**

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

**Loro sedi**

**Ai Posti di controllo frontaliere PCF**

**Loro sedi**

**Al Comando Carabinieri per la Tutela della  
Salute**

**PEC: [carabinieri@pec.carabinieri.it](mailto:carabinieri@pec.carabinieri.it)**

**E, p.c.**

**DGSAF Ufficio 8 e DGISAN Uffici 2 e 8**

**Dipartimento di Sicurezza Alimentare,  
Nutrizione e Sanità Pubblica Veterinaria  
(SANV)**

**Pec: [sanv@pec.iss.it](mailto:sanv@pec.iss.it)**

**OGGETTO: Informativa in merito al Regolamento (UE) 2023/2108 della Commissione 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 gli additivi alimentari nitriti (E 249-250) e nitrati (E 251-252)**

In data 30/10/2023 entra in vigore il regolamento riportato in oggetto, pubblicato nella G.U. serie L del 9.10.2023.

**Il nitrito di potassio (E 249), il nitrito di sodio (E 250), il nitrato di sodio (E 251) e il nitrato di potassio (E 252) sono sostanze autorizzate conformemente all'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 utilizzate come conservanti per garantire la conservazione e la sicurezza microbiologica degli alimenti, in particolare i prodotti a base di carne e pesce e i prodotti caseari, ma anche per contribuire alle loro caratteristiche proprietà organolettiche. Tuttavia è anche noto che la presenza di nitriti e nitrati negli alimenti può determinare la formazione di nitrosammine, alcune delle quali sono cancerogene.**

Pertanto si è ritenuto necessario da un lato ridurre al minimo il rischio di formazione di nitrosammine derivante dalla presenza di nitriti e nitrati negli alimenti e dall'altro di mantenerne gli effetti protettivi contro la moltiplicazione dei batteri, in particolare del *C. botulinum*, responsabile del botulismo.

Di conseguenza l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 è stato modificato conformemente all'allegato I del regolamento (UE) 2023/2108 che riporta i nuovi livelli massimi dei nitrati e nitriti. Al riguardo, mentre gli attuali livelli massimi sono espressi come nitrito di sodio o nitrato di sodio, i livelli massimi riveduti sono espressi rispettivamente come ione nitrito e ione nitrato, in linea con le DGA (Dosi Giornaliere Ammissibili) stabilite dall'EFSA.

Inoltre sono stati ridotti i limiti massimi esistenti per la presenza di piombo, mercurio e arsenico nei suddetti additivi (E 249, E 250, E 251 ed E 252,) stabiliti nelle specifiche dell'Unione di cui al regolamento UE 231/2012.

Infine l'articolo 3 del regolamento in oggetto riporta le indicazioni su come gli alimenti e gli additivi prodotti anteriormente alle nuove disposizioni possono continuare ad essere commercializzati.

**II DIRETTORE GENERALE**  
**Dott. UGO DELLA MARTA**

*Referenti del procedimento:*

Loredana Verticchio: [email.l.verticchio@sanita.it](mailto:email.l.verticchio@sanita.it)