



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

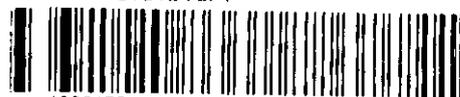
Ufficio VI DGISAN - Igiene delle tecnologie alimentari
Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma

Ministero della Salute

DGISAN

0001308-P-20/01/2014

I.G.B.d/7



133015722

**Assessorati alla Sanità
Regioni e Province Autonome**

USMAF

Istituto Superiore di Sanità
Viale Regina Elena, 299
00161 Roma

**Istituti Zooprofilattici
Sperimentali**
Loro sedi

**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, 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.

Mozzarella	01.7.1
Mascarpone	01.7.1
Provolone	01.7.2
Ricotta	01.7.4
Mostarda di frutta	04.2.4.1
Liquirizia	05.2
Marzapane	05.2
Torrone	05.2
Pasta	06.4
Gnocchi	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

Dott. Silvio Borrello

