

Circolare Ministero della Salute 20.02.09 - Nuovi regolamenti comunitari riguardanti gli alimenti

Ministero del Lavoro della Salute e delle Politiche Sociali
Dipartimento per la sanità pubblica veterinaria, la nutrizione e la sicurezza degli alimenti
Direzione Generale della Sicurezza degli alimenti e della nutrizione
Ufficio VI dell'ex Ministero della Salute

Roma, 20/02/2009

Oggetto: Nuovi regolamenti comunitari riguardanti gli alimenti.

Il 31 dicembre 2008 sono stati pubblicati sulla Gazzetta ufficiale dell'Unione europea, serie L 354, quattro nuovi provvedimenti comunitari che regolamentano i cosiddetti miglioratori alimentari e stabiliscono una procedura unica per la loro autorizzazione.

I miglioratori alimentari, traduzione italiana di "food improvement agents package", comprendono un gruppo di ingredienti utilizzati nella produzione degli alimenti, quali gli additivi, gli aromi e gli enzimi.

Le nuove disposizioni, i cui riferimenti sono riportati di seguito, rappresentano un ulteriore passo in avanti verso completa armonizzazione del settore alimentare nell'Unione europea.

Regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari.

Regolamento (CE) n. 1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli enzimi alimentari e che modifica la direttiva 83/417/CEE del Consiglio, il regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio, la direttiva 2000/13/CE, la direttiva 2001/112/CE del Consiglio e il regolamento (CE) n. 258/97.

Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari.

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 a essere utilizzati negli e sugli alimenti e che modifica il regolamento (CEE) n. 1601/91 del Consiglio, i regolamenti (CE) n. 2232/96 e (CE) n. 110/2008 e la direttiva 2000/13/CE.

Procedura uniforme di autorizzazione per additivi, enzimi ed aromi alimentari

In virtù delle nuove disposizioni comunitarie gli additivi alimentari, gli enzimi e gli aromi possono essere commercializzati ed impiegati negli alimenti soltanto se inclusi nelle specifiche liste positive, di seguito denominate elenchi comunitari, secondo una procedura di autorizzazione unica e centralizzata che si basa sulla valutazione scientifica del rischio da parte dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare.

Secondo il regolamento (CE) n. 1331/2008 le modalità ed i dati necessari per la presentazione delle richieste di inclusione delle sostanze negli elenchi comunitari saranno precisati dalla Commissione europea con successivo provvedimento (cfr. articolo 9).

Enzimi alimentari

Il regolamento (CE) n. 1332/2008 disciplina l'impiego degli enzimi negli alimenti, compresi gli enzimi utilizzati come coadiuvanti tecnologici stabilendo il principio per cui soltanto gli enzimi alimentari inclusi nell'elenco comunitario possono essere utilizzati negli alimenti e fissando nel contempo le regole di etichettatura per tali enzimi.

A livello comunitario finora solo due enzimi, l'invertasi (E1103) ed il lisozima (E1105), erano stati autorizzati nell'ambito degli additivi alimentari e soggetti pertanto a norme di etichettatura.

Secondo le disposizioni del regolamento in questione gli enzimi alimentari devono essere autorizzati e utilizzati soltanto se rispondono ai criteri della sicurezza d'uso, della necessità tecnologica e della protezione dei consumatori (articolo 6 del regolamento n. 1332/2008).

Gli interessati all'inclusione di enzimi alimentari nell'elenco comunitario devono presentare apposita richiesta alla Commissione europea che provvederà a redigere un registro di tutti gli enzimi per i quali è stata presentata domanda.

Successivamente, sulla base della valutazione dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare su ciascun enzima del registro, la stessa CE redigerà l'elenco comunitario (cfr. articolo 17 del regolamento (CE) n. 1332/2008).

Allo stato attuale, in attesa di disporre dell'elenco comunitario degli enzimi alimentari, continuano ad applicarsi le norme nazionali e quelle europee limitatamente agli enzimi riportati in alcuni provvedimenti settoriali quali gli additivi alimentari, i succhi di frutta, il vino (cfr. articoli 18, 19, 20, 22 e 23 del regolamento n. 1332/2008).

Additivi alimentari

Per quanto riguarda gli additivi alimentari, il cui impiego era già armonizzato nell'Unione europea fin dagli anni 94-95, le disposizioni del regolamento (CE) n. 1333/2008 modificano solo in parte la normativa vigente.

Il regolamento di che trattasi prevede il trasferimento degli additivi alimentari già autorizzati, insieme alle relative condizioni d'uso, negli allegati II e III dello stesso regolamento.

Di fatto, finché non sarà completato detto trasferimento continueranno ad applicarsi le disposizioni del decreto 27 febbraio 1996, n. 209 e successive modifiche.

Ciò premesso si ritiene opportuno evidenziare, fra l'altro, alcuni adempimenti previsti dalla nuova disciplina comunitaria volti a garantire una maggiore informazione dei consumatori.

A partire dal 20 luglio 2010 gli alimenti contenenti i coloranti E102, E104, E110, E122, E124 ed E129 devono riportare sull'etichetta le informazioni aggiuntive previste nell'allegato V del regolamento (CE) n. 1333/2008. Tuttavia gli alimenti presenti sul mercato o etichettati prima di tale data possono essere commercializzati fino al termine minimo di conservazione o data di scadenza (cfr. articoli 24, 31 ed allegato V del regolamento (CE) n. 1333/2008).

A partire dal 20 gennaio 2011 i produttori di edulcoranti da tavola sono tenuti ad informare i consumatori del corretto uso dei loro prodotti. Tali informazioni potranno essere fornite secondo diverse modalità, per esempio sulle stesse etichette dei prodotti, sui siti internet, mediante linee d'informazione destinate ai consumatori o nel punto di vendita (cfr. articoli 23 e 35 del regolamento n. 1333/2008).

Aromi

Come è noto il settore degli aromi, a livello comunitario, è armonizzato solo parzialmente con le disposizioni di cui alla direttiva 88/388/CE che stabilisce la definizione di aroma, le norme generali per il loro uso, le prescrizioni per l'etichettatura ed i tenori massimi delle sostanze che presentano un rischio per la salute (cfr. decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 107).

Infatti, non è ancora disponibile un elenco comunitario degli aromi ed ogni Stato membro continua ad applicare le proprie disposizioni nazionali, che in Italia sono contenute nel decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 107 (*Attuazione delle direttive comunitarie 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*).

Al riguardo si rammenta che il repertorio delle sostanze aromatizzanti artificiali riportate nella decisione 1999/217/CE e successive modifiche non è stato trasformato in elenco comunitario, poiché il programma di valutazione delle stesse sostanze è ancora in corso di realizzazione.

Il nuovo regolamento (CE) n. 1334/2008 stabilisce che nell'elenco degli aromi e dei materiali di base saranno inserite le sostanze aromatizzanti presenti nel repertorio di cui alla decisione 1999/217/CE e le sostanze aromatizzanti non incluse nel programma di valutazione di cui al regolamento del 1996 n. 2232. Per quest'ultime gli interessati potranno presentare domanda di autorizzazione ai sensi dell'articolo 9 del regolamento (CE) n. 1331/2008 (cfr. articolo 25 ed allegato I del regolamento (CE) n. 1334/2008).

Al fine di fornire una corretta informazione ai consumatori il nuovo regolamento detta, fra l'altro, disposizioni specifiche per l'uso del termine di "aroma naturale". In particolare, se sull'etichetta di un prodotto alimentare è usato nell'elenco degli ingredienti il termine naturale per designare un aroma, i componenti aromatizzanti utilizzati devono essere di origine naturale almeno per il 95% (p/p), mentre il restante 5% può essere usato soltanto per standardizzare o per conferire, ad esempio una nota più fresca, pungente, matura o acerba all'aroma (cfr. articoli 16 e 29 del regolamento (CE) n. 1334/2008).

Al contempo il consumatore deve essere anche informato se il sapore affumicato degli alimenti sia ottenuto attraverso l'impiego di aromatizzanti di affumicatura o viceversa sia raggiunto con l'ausilio di *fumo fresco*.

Inoltre si ritiene opportuno richiamare l'attenzione sui tenori massimi di talune sostanze riportate nell'allegato III del nuovo regolamento (CE) n. 1334/2008 di cui i produttori del settore alimentare dovranno tener conto, quando utilizzano ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti e/o aromi nella preparazione degli alimenti.

Infine si segnalano le restrizioni riguardanti la produzione di aromi e ingredienti alimentari con proprietà aromatizzanti stabilite nell'allegato IV del regolamento più volte citato.

Nel ringraziare per la collaborazione si prega di dare la massima diffusione della presente nota.

IL DIRETTORE GENERALE

(dott. Silvio Borrello)