



Rapporto esplicativo concernente la modifica dell'ordinanza del DFI sugli additivi ammessi nelle derrate alimentari (Ordinanza sugli additivi, OAdd)

20.05.2020

I. Situazione iniziale

Secondo l'articolo 11 capoverso 1 dell'ordinanza sugli additivi l'USAV adegua gli allegati allo stato attuale della scienza e della tecnica nonché al diritto dei principali partner commerciali della Svizzera.

II. Commento alle singole disposizioni

Allegato 1a

Il sorbato di calcio (E203) è ammesso come conservante in diverse derrate alimentari e in preparati di coloranti e aromi alimentari.

In occasione di una nuova valutazione dei rischi l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) non è riuscita a dimostrare la sicurezza del sorbato di calcio come additivo alimentare, traendo la conclusione che per tale sostanza non debba applicarsi il gruppo di valori per l'assunzione giornaliera accettabile (Acceptable Daily Intake - ADI) di acido sorbico (E200) e sorbato di potassio. In base alla presa di posizione è necessario svolgere analisi di genotossicità in riferimento al sorbato di calcio per verificare se per tale sostanza si debba applicare il sopracitato gruppo di ADI. Non avendo l'EFSA ricevuto alcun risultato sulla genotossicità del sorbato di calcio (E203), non è stato possibile stabilire con certezza la sua sicurezza come additivo. Esso viene perciò eliminato dall'elenco degli additivi alimentari ammessi.

Il poliaspartato di potassio (E456) è utilizzato per determinati processi e trattamenti enologici. Le particolari disposizioni che ammettono l'uso di additivi nel vino sono stabilite nell'allegato 9 dell'ordinanza del DFI sulle bevande¹. Perché per il poliaspartato di potassio (E456) possano applicarsi i criteri di purezza secondo l'allegato 4 OAdd, l'additivo deve essere inserito nell'allegato 1a.

Per la rivalutazione dell'ottilgallato (E 311) e del dodecilgallato (E 312) mancavano sufficienti dati tossicologici. Tuttavia, nessuna azienda ha accettato di fornire i dati tossicologici necessari. L'ottilgallato (E 311) e il dodecilgallato (E 312) sono pertanto stralciati dall'elenco degli additivi alimentari ammessi.

Allegato 2

A causa dell'eliminazione del sorbato di calcio (E203), anche i gruppi dell'allegato 2 devono essere adeguati di conseguenza.

¹ RS 817.022.12



Allegato 3 (parte B)

Categoria 4

L'acido ascorbico (E300) può essere utilizzato per evitare perdite di qualità, quali imbrunimento e perdita di struttura, su frutta e ortaggi sbucciati, tagliati e sminuzzati. Tuttavia, questa sostanza può rompere il tessuto cellulare, il che porta dopo pochi giorni ad una perdita di consistenza e colore di frutta e verdura. L'uso del carbonato di potassio (E501), invece, fornisce una protezione più efficace contro l'imbrunimento in quanto agisce come stabilizzatore e regolatore di acidità e riduce al minimo i danni ai tessuti causati dall'acido ascorbico. L'uso del carbonato di potassio (E501) come stabilizzante e correttore di acidità dovrebbe pertanto essere autorizzato per la categoria alimentare 04.1.2 «Frutta e verdura sbucciata, tagliata e sminuzzata». Essa è tuttavia limitata alla frutta e alla verdura confezionate, refrigerate, non trasformate e pronte al consumo e alle patate confezionate, non trasformate e sbucciate.

Categoria 5

L'uso di glicosidi steviolici (E960) in alcuni prodotti dolciari a ridotto contenuto calorico dovrebbe essere autorizzato (cat 5.2).

Il sucralosio (E955) è stato sottoposto ad approvazione nell'UE per l'uso nelle gomme da masticare (cat. 5.3), in quanto garantisce l'intensità del gusto delle gomme da masticare per un periodo di tempo più lungo. L'esposizione aggiuntiva risultante è trascurabile e non desta preoccupazioni per la sicurezza.

Categoria 7

I «prodotti da forno fini per speciali usi nutrizionali» appartenenti a questa categoria non esistono più dal 1° gennaio 2014 (abolizione dei prodotti alimentari destinati ai diabetici). Le voci corrispondenti nella categoria di applicazione 07.2 possono quindi essere cancellate.

Categoria 8

Nell'UE sono stati fatte diverse precisazioni sui preparati tradizionali di carne polacca e ceca. Tali adeguamenti sono stati apportati al fine di evitare ostacoli al commercio.

L'uso di acido fosforico, fosfati, difosfati, trifosfati e polifosfati (di seguito «fosfati») come stabilizzanti e agenti umidificanti è autorizzato per gli spiedini verticali di carne surgelati che rientrano nella categoria di applicazione 08.2 «Preparazioni di carne». In passato, i fosfati non erano ammessi nell'UE per spiedi crudi di questo tipo.

Nella prassi finora vigente in Svizzera, gli alimenti pronti per il consumo sono stati valutati e come tali assegnati alla categoria di applicazione 08.3 Prodotti a base di carne. Da allora i fosfati sono ammessi in questa categoria, per cui l'adeguamento della normativa UE non comporta alcun cambiamento nella prassi svizzera.

Per motivi di armonizzazione, l'adattamento è stato tuttavia integrato.

Categorie 12 e 15

La taumatina (E 957) può esaltare il gusto speziato esistente o il sapore di umami nelle salse e negli snack. L'estensione dell'uso proposta è legata a un minimo aumento dell'esposizione dei consumatori che, sulla base delle valutazioni tossicologiche disponibili dell'EFSA, non desta preoccupazioni per la sicurezza.



Nelle salse emulsionate, la riduzione del grasso si ottiene di solito con agenti addensanti. Un'ulteriore riduzione del tenore di grassi può essere ottenuta con l'uso di emulsionanti, che possono stabilizzare un elevato contenuto di acqua nel grasso. I migliori risultati si ottengono con il poliricinoleato di poliglicerolo (E 476). Una nuova valutazione della sicurezza di questo additivo ha stabilito una dose giornaliera ammissibile (Acceptable Daily Intake, ADI) di 25 mg per kg di peso corporeo al giorno. Considerando che l'esposizione stimata non supera la dose giornaliera ammissibile, l'EFSA ha concluso che il poliricinoleato di poliglicerolo (E 476) come additivo alimentare non desta preoccupazioni per la sicurezza.

Categoria 17

Gli additivi alimentari sono suddivisi in categorie di alimenti a cui possono essere aggiunti. La categoria di alimenti 17 comprende gli integratori alimentari tranne quelli destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia. La categoria alimentare 17 comprende tre sottocategorie di alimenti: 17.1 «Integratori alimentari in forma solida, compresse capsule, compresse e simili, tranne le pastiglie da masticare», 17.2 «Integratori alimentari in forma liquida» e 17.3 «Integratori alimentari sotto forma di sciroppo o di pastiglie da masticare».

Nella pratica, tuttavia, ci sono stati problemi di attuazione, in particolare per quanto riguarda la sottocategoria 17.3 («Integratori alimentari sotto forma di sciroppo o di pastiglie da masticare»). Questa classificazione ha portato a interpretazioni errate; per evitare che ciò avvenga in futuro, gli integratori alimentari sotto forma di sciroppo o di pastiglie da masticare sono classificati nella categoria della forma liquida o solida. La sottocategoria 17.3 è pertanto stralciata, la denominazione della sottocategoria 17.1 è modificata in «Integratori alimentari in forma solida, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia» e quella della categoria 17.2 in «Integratori alimentari in forma liquida, tranne gli integratori alimentari destinati ai lattanti e ai bambini nella prima infanzia».

L'idrossipropilcellulosa a bassa sostituzione (L-HPC) è una cellulosa insolubile in acqua che, grazie alla sua buona comprimibilità e alle sue proprietà leganti, è adatta alla produzione di integratori alimentari solidi sotto forma di compresse. La L-HPC non è solubile in acqua, ma assorbe l'acqua e quindi aumenta di volume. Grazie a tale fenomeno, la compressa si dissolve velocemente e le sostanze nutritive vengono rapidamente rilasciate nello stomaco.

La valutazione dell'EFSA del 2018 è giunta alla conclusione che, con una quantità massima di utilizzo di 20.000 mg/kg e una quantità tipica di utilizzo di 10.000 mg/kg, non sono stati riscontrati rischi per la sicurezza.

Allegato 4

La nota a piè di pagina è adattata allo stato attuale del regolamento.

Allegato 5 numero 2

È autorizzato l'impiego di butano (E943a), isobutano (E 943b) e propano (E944) come propellenti nelle preparazioni coloranti dei gruppi II e III ai sensi della definizione nell'allegato 2 OAdd. Tuttavia l'impiego è autorizzato solo a scopo professionale a causa del rischio di infiammabilità e del tempo necessario per ridurre le quantità di gas propellente al di sotto del limite di 1 mg/kg.

L'uso di biossido di silicio (E551) come antiagglomerante nel nitrato di potassio (E252) è reso possibile dal fatto che il nitrato di potassio (E252) ha un'elevata tendenza a formare grumi durante la conservazione, il che ne pregiudica l'uso nella trasformazione alimentare. Pertanto, è necessario un antiagglomerante per garantire la scorrevolezza e il corretto dosaggio di questo additivo. La quantità di biossido di silicio (E551) necessaria per ottenere l'effetto tecnologico desiderato non costituisce un pericolo.



lo per la salute. L'ulteriore esposizione dei consumatori all'biossido di silicio (E551) dovuta all'uso della sostanza come antiagglomerante nel nitrato di potassio (E252) è limitata.

III. Ripercussioni

1. Ripercussioni per la Confederazione

Nessuna.

2. Ripercussioni per i Cantoni e i Comuni

Nessuna.

3. Ripercussioni sull'economia

Con le modifiche previste il diritto svizzero viene adeguato allo stato attuale della scienza e della tecnica e al diritto UE. Ciò agevola lo scambio di merci tra la Svizzera e l'UE, permettendo alle aziende di produrre per entrambi i mercati secondo prescrizioni unitarie.

IV. Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera

Le restrizioni volte alla protezione della salute si basano su perizie dell'EFSA. Le modifiche proposte sono compatibili con gli obblighi assunti dalla Svizzera sul piano internazionale.