



Commento relativo alla modifica dell'ordinanza del DFI sugli additivi ammessi nelle derrate alimentari (Ordinanza sugli additivi)

I. Situazione iniziale

L'ordinanza del DFI sugli additivi ammessi nelle derrate alimentari (OAdd; RS 817.022.31) disciplina attualmente anche l'utilizzo di aromi. Con l'emanazione della nuova ordinanza sugli aromi è possibile abrogare nell'OAdd le regolamentazioni sugli aromi. L'abrogazione non riguarda tuttavia le disposizioni relative all'utilizzo di additivi negli aromi.

Nel contempo il recepimento di alcune delle modifiche¹ del regolamento (CE) n. 1333/2008² dovrebbe permettere di eliminare ostacoli tecnici al commercio con l'UE nell'ambito degli additivi.

II. Commento alle singole disposizioni

Titolo

Nella versione tedesca, l'attuale titolo «Verordnung des EDI über die in Lebensmitteln zulässigen Zusatzstoffe» è stato modificato in «Verordnung des EDI über die zulässigen Zusatzstoffe in Lebensmitteln».

Ingresso

L'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso (Oderr) è stata sottoposta a revisione totale ed è pertanto necessario adeguare il rimando alla base legale corrispondente.

Art. 1

In futuro certe definizioni saranno specificate direttamente nella presente ordinanza. Si precisa inoltre che trovano applicazione anche le definizioni dell'ODerr.

¹ Regolamento (UE) n. 510/2013 del 3 giugno 2013, GU L 150 del 4.6.2013, pag. 17; regolamento (UE) 2015/647 del 24 aprile 2015, GU L 107 del 25.4.2015, pag. 1; regolamento (UE) 2015/1378 dell'11 agosto 2015, GU L 213 del 12.8.2015, pag. 1; regolamento (UE) 2015/1739 del 28 settembre 2015, GU L 253 del 30.9.2015, pag. 3; regolamento (UE) 2016/56 del 19 gennaio 2016, GU L 13 del 20.1.2016, pag. 46; regolamento (UE) 2016/324 del 7 marzo 2016, GU L 61 dell'8.3.2016, pag. 1.

² Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari, GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16.

Art. 1a

Dato che le definizioni sono state ora inserite all'articolo 1, l'attuale articolo 1 diventa l'articolo 1a. Inoltre, siccome in futuro l'utilizzo di aromi sarà disciplinato in un'altra ordinanza, gli stessi sono ora elencati fra le eccezioni al capoverso 6 (lettera o), dove sono contemplate anche le sostanze ai sensi della nuova ordinanza DFI sui procedimenti tecnologici e sugli ausiliari tecnologici (lettera p). Per ragioni redazionali alla lettera h è stato eliminato il termine «pectina liquida» dalla definizione. Concretamente non si tratta tuttavia di una modifica poiché come in precedenza si intendono i prodotti liquidi contenenti pectina prima che avvenga l'eliminazione e l'essiccazione.

I restanti capoversi sono stati ripresi dall'articolo 1 del diritto vigente.

Art. 2

Per consentire le innovazioni, l'articolo 2 capoverso 1 prevede la possibilità di chiedere all'Ufficio federale della sicurezza alimentare e di veterinaria (USAV) l'ammissione di nuovi additivi negli allegati 1a–3 e 5. Nei capoversi 2–4 sono elencati gli elementi che devono essere dimostrati in relazione a ciò, al fine di permettere all'USAV di chiarire le questioni legate alla garanzia della sicurezza alimentare e della protezione dagli inganni. Affinché un additivo possa essere ammesso nell'ordinanza, deve tra le altre cose presentare vantaggi per il consumatore (cpv. 2 lett. d), ossia deve servire a raggiungere uno o più dei seguenti fini:

- conservazione delle qualità fisiologiche–nutrizionali della derrata alimentare;
- preparazione di ingredienti e componenti necessari per la fabbricazione di derrate alimentari destinate a determinati gruppi di consumatori con particolari esigenze nutrizionali;
- accrescimento della conservazione o della stabilità di una derrata alimentare o miglioramento delle sue proprietà organolettiche, a condizione di non alterare la natura, la sostanza o la qualità della derrata alimentare in modo da indurre in errore i consumatori;
- utilizzo come sostanza ausiliaria nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o nel deposito di derrate alimentari, inclusi additivi, enzimi e aromi alimentari, a condizione che l'additivo non sia utilizzato per occultare gli effetti dell'impiego di materie prime difettose o di pratiche o tecniche inappropriate o non igieniche nel corso di una di queste attività.

Diversamente da una procedura di autorizzazione, questa procedura di richiesta non include la pretesa di ammissione dell'additivo negli allegati OAdd.

Art. 4

Cpv. 2^{bis}: il nuovo capoverso 2^{bis} dell'articolo 4 precisa che secondo il principio del carry-over gli edulcoranti sono ammessi:

- nelle derrate alimentari composte senza zuccheri aggiunti;
- nelle derrate alimentari composte a ridotto contenuto calorico;
- nelle derrate alimentari composte come razione giornaliera per un'alimentazione contro l'aumento di peso;
- nelle derrate alimentari composte non cariogene;
- nelle derrate alimentari composte con durata di conservazione prolungata,

purché essi siano ammessi per uno degli ingredienti delle derrate alimentari composte di cui sopra.

Si tratta di una precisazione necessaria poiché altrimenti gli edulcoranti secondo l'articolo 4 capoverso 2 lettera b non potrebbero essere impiegati secondo il principio del carry-over nelle derrate alimentari citate dato che, per il loro elevato potere dolcificante, svolgono sempre un effetto tecnologico nel prodotto finale.

Cpv. 3: la formulazione del testo nel diritto previgente era imprecisa e contraddiceva l'articolo 4 capoverso 2 lettera b. Qualora un additivo utilizzato in un aroma, in un additivo o in un enzima giunga in questo modo in una derrata alimentare e vi eserciti una funzione tecnologica, esso deve essere considerato additivo del prodotto finale e deve quindi soddisfare le condizioni disposte per l'utilizzazione previste dall'OAdd.

Art. 6 e 7

A seguito dell'abolizione del principio positivo la specificazione di lievito non è più necessaria ed è stata abrogata. La definizione di edulcorante da tavola è ora presente all'articolo 1 lettera d.

Art. 8

L'attuale denominazione «sostanza essenziale o fisiologicamente utile» non è più utilizzata e sostituita da «determinate altre sostanze con effetto nutrizionale o fisiologico». La terminologia dell'articolo 8 è stata adeguata di conseguenza.

Art. 9–9b

In questi articoli si disciplina la caratterizzazione di additivi e preparati di additivi. Le disposizioni corrispondono in gran parte agli articoli 38–40 dell'ordinanza del DFI sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari (OCDerr; RS 817.022.21), che dovrà essere abrogata nell'ambito della riorganizzazione del diritto sulle derrate alimentari. Le indicazioni della caratterizzazione devono inoltre essere armonizzate con quelle del regolamento (CE) n. 1333/2008.

Disposizioni finali

Per ragioni redazionali gli articoli 12–14 sono raggruppati in una sezione con relativo titolo. Le disposizioni transitorie di cui agli articoli 13 e 13a riguardano l'atto legislativo di base del 25 novembre 2013. La regolamentazione transitoria relativa alle disposizioni modificate si trova all'articolo 95 ODerr.

Allegato 1

In questo nuovo allegato si dovranno indicare le categorie funzionali degli additivi (precedentemente chiamate «denominazioni della categoria») ora presenti nell'allegato 3 OCDerr. Gli aromi finora inseriti al punto 27 vengono eliminati poiché sono ora disciplinati nella nuova ordinanza sugli aromi. In tale punto sarà inserita la nuova categoria funzionale «intensificatori del contrasto».

Allegato 1a

Dato che è stato introdotto un nuovo allegato 1, l'attuale allegato 1 è stato rinominato allegato 1a.

Allegati 1a–3 e 5

Gli allegati 1a–3 e 5 vanno adeguati alle modifiche del regolamento (CE) n. 1333/2008 menzionate inizialmente.

Le modifiche in dettaglio.

1. Nuove condizioni di applicazione degli additivi ammessi

Sarà ora ammessa l'applicazione di **ossidi e idrossidi di ferro (E 172)** come intensificatore del contrasto. Al contempo viene creata la categoria funzionale «intensificatori del contrasto», inserita nel nuovo allegato 1. Applicati sulla superficie di frutta e verdura questi additivi possono aumentare il contrasto nelle parti depigmentate (p. es. mediante trattamento laser), un effetto che può essere utilizzato per la caratterizzazione. Impiegando questa nuova tecnologia di caratterizzazione è possibile applicare le indicazioni della caratterizzazione obbligatorie senza dover ricorrere a etichette autoadesive, con possibili vantaggi per i consumatori (impedire gli inganni da rietichettatura, evitare contaminazioni da colle e inchiostri delle etichette).

Il colore della polvere di patate disidratata dipende molto dalla varietà di patate usata e dalle reazioni ossidative durante la trasformazione. Per conferire nuovamente un aspetto accettabile ai prodotti finali destinati al consumo, finora nei fiocchi e granuli di patate secche era ammesso solo l'utilizzo della curcumina (E 100). Le **riboflavine** (E 101) e i **caroteni** (E 160a) sono idonee alternative alla curcumina per ottenere lo stesso effetto tecnologico e vengono quindi inseriti nella categoria di applicazione 04.2.6 (prodotti trasformati a base di patate). Ciò non dovrebbe avere nessun effetto sull'esposizione stimata alla riboflavina (E 101)³ e ai caroteni (E 160a)⁴.

L'aggiunta di antiagglomeranti al sale da cucina e ai suoi succedanei è necessaria per migliorare la fluidità ed evitare la formazione di grumi in caso di umidità e durante il deposito. A tale scopo sono attualmente ammessi ferrocianuro (E 535–E 538) e biossido di silicio, silicato di calcio, talco, silicato di magnesio (E 551–E 553). Il **tartrato di ferro** può essere considerato un'alternativa agli antiagglomeranti già ammessi. La sicurezza del tartrato di ferro, un prodotto di complessazione del tartrato di sodio e del cloruro di ferro (III), è stata valutata dall'autorità europea per la sicurezza alimentare⁵ e non sono stati riscontrati rischi per la sicurezza. Pertanto l'additivo tartrato di ferro è ammesso per l'impiego come antiagglomerante nel sale da

³ Scientific opinion on the reevaluation of riboflavin (E 101(i)) and riboflavin-5'-phosphate sodium as food additives. EFSA Journal 2013;11(10):3357

⁴ Scientific opinion on the reevaluation of Mixed Carotenes (E 160a(i)) and beta-Carotene (E 160a(ii)) as food additives. EFSA Journal 2012;10(3):2593

⁵ Parere EFSA del 9 dicembre 2014. EFSA Journal 2015;13(1):3980

cucina e nei suoi succedanei. A esso viene attribuito il numero E «E 534» e le specifiche vengono fissate con rimando al regolamento (UE) n. 231/2012⁶.

L'originaria valutazione dei rischi del 2008 relativa all'uso come additivo degli **estratti di rosmarino** non comprendeva il loro utilizzo nei grassi da spalmare. L'estensione dello scopo di utilizzazione conformemente al parere dell'EFSA del 7 maggio 2015⁷ sull'uso degli estratti di rosmarino nei grassi da spalmare non modifica l'esposizione stimata all'additivo e quindi si possono considerare ancora valide le conclusioni originarie del 2008. È quindi ora possibile ammettere l'utilizzo di estratti di rosmarino (E 392) come antiossidante nei grassi da spalmare aventi tenore di grassi inferiore all'80% (categoria 02.2.2).

La **categoria di applicazione 0** comprendeva originariamente solo additivi gassosi, da sempre ammessi anche negli alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia. Recependo l'organizzazione normativa UE in occasione della revisione totale dell'OAdd del 23 novembre 2013, il precedente allegato 2, contenente tali additivi gassosi, è stato spostato nella categoria di applicazione 0 del nuovo allegato 3 dell'OAdd rivista. Contemporaneamente in questa categoria sono stati inseriti anche altri additivi. Affinché risulti chiaro che sono ammessi solo gli additivi gassosi negli alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia, tale informazione viene precisata nelle limitazioni.

I **caseinati alimentari** rientrano nei prodotti lattiero-caseari che finora non erano inseriti come categoria nella lista di applicazione. La nuova categoria 01.9. caseinati alimentari è stata ammessa per motivi di certezza del diritto ma ciò non determina nessuna nuova modalità di utilizzo.

L'**acido propionico** – i **propionati** (E 280–E 283) sono necessari per prolungare la durata di conservazione delle tortilla. Secondo un parere dell'EFSA⁸ non vi sarebbero rischi per la sicurezza nello scopo di utilizzo previsto e nelle quantità impiegate. La categoria di applicazione 07.1. (pane e panini) è perciò estesa di conseguenza.

Il nome della **categoria di applicazione 12.3.** è stato adeguato per consentire di utilizzare come derrata alimentare l'acido acetico (E 260) diluito con acqua (al 4-30 % di volume), così come accade per l'aceto. Ciò è evidenziato dalla nuova denominazione «12.3 aceto commestibile e acido acetico diluito (diluito con acqua al 4-30 % in volume)».

I **glicosidi steviolici** (E 960) sono stati ammessi per l'impiego come edulcorante **nella senape** (categoria 12.4.) fino a un livello massimo di 120 mg/kg. La maggiore esposizione che ne deriva per i consumatori non presenta rischi per la sicurezza.

I **glicosidi steviolici** (E 960) sono ammessi per l'impiego **nelle bevande a ridotto contenuto calorico o senza zuccheri aggiunti** della categoria di applicazione 14.1.5.2 «altro» in singoli prodotti e con determinate limitazioni riguardo alla quantità. L'estensione dello scopo d'uso non determina rischi per la sicurezza: nel suo parere⁹ l'EFSA è giunta alla conclusione che nonostante l'estensione del campo di applicazione dei glicosidi steviolici non vi siano rischi in tal senso.

⁶ Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione, del 9 marzo 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, GU L 83 del 22.3.2012, pag. 1.

⁷ EFSA Journal 2015;13(5):4090

⁸ EFSA Journal 2014;12(7):3779

⁹ EFSA Journal 2010;8(4):1537

2. Ulteriori modifiche

Nella versione in lingua tedesca, i termini *Sahne* e *Sosse* ripresi dall'area germanofona dell'UE sono stati sostituiti in tutti gli allegati con i termini svizzeri *Rahm* e *Sauce*. Non ne derivano modifiche materiali.

Allegato 4

Per i nuovi additivi ammessi secondo gli allegati 1a–3, 5 e 6 l'UE ha fissato specifiche nei suoi atti legislativi. Sono inoltre state apportate alcune correzioni e precisazioni alle specifiche già esistenti che, in seguito all'aggiornamento del rimando nell'allegato 4, dovranno essere applicate in futuro anche per la Svizzera.

Allegato 6

La numerazione delle singole voci deve essere eliminata, poiché non ha avuto riscontro a livello pratico e ha generato confusione. Nonostante risulti dall'articolo 4 capoverso 4, per ragioni di consistenza anche qui devono essere elencati gli alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia e gli alimenti destinati a fini medici speciali per lattanti e bambini nella prima infanzia.

Allegato 7

L'attuale allegato 7 (lista delle derrate alimentari nelle quali non sono ammessi aromi) si trova nella nuova ordinanza sugli aromi e può quindi essere abrogato.