



# Commento sulla modifica degli allegati dell'ordinanza del DFI sugli additivi ammessi nelle derrate alimentari

(Ordinanza sugli additivi, OAdd; RS 817.022.31)

del 2 giugno 2025

## 1. Situazione iniziale

Secondo l'articolo 11 capoverso 1 dell'ordinanza sugli additivi, l'USAV adegua regolarmente gli allegati allo stato attuale della scienza e della tecnica nonché al diritto dei principali partner commerciali della Svizzera. Gli allegati 1a, 2 e 3 elencano gli additivi autorizzati e ne disciplinano l'utilizzo. Secondo l'articolo 2 capoverso 5 dell'ordinanza sugli additivi previgente, gli additivi autorizzati di recente nell'UE possono essere utilizzati in Svizzera direttamente e senza ulteriori richieste. Questo automatismo fa sì che i regolamenti in questione vengano ripresi successivamente nell'OAdd. Inoltre, l'articolo 2 capoverso 1 OAdd prevede la possibilità di includere altri additivi negli allegati 1a, 2 e 3 su richiesta.

Il presente adattamento incorpora le modifiche apportate al Regolamento (CE) 1333/2008 relativo agli additivi alimentari<sup>1</sup>, fino al Regolamento (UE 2024/2608<sup>2</sup>.

Pertanto, gli allegati citati subiranno altre modifiche. Inoltre, su richiesta, sono state ampliate le disposizioni relative all'uso degli esteri di zucchero degli acidi grassi (E 473).

## 2. Commento alle singole disposizioni

### Allegati 1a, 2 e 3 parte B

L'11 marzo 2020 l'EFSA ha formulato una nuova valutazione del tartrato di stearile (E 483). In mancanza di dati tossicologici adeguati, che nessun operatore commerciale si è impegnato a fornire, non è stato possibile confermare l'assunzione giornaliera ammissibile per tale additivo. Pertanto esso è stato eliminato dalla lista degli additivi ammessi.

Modifiche relative ai nitriti (E 249-250) e ai nitrati (E 251-252):

Nel parere scientifico sui rischi per la salute pubblica connessi alla presenza di nitrosammine nelle derrate alimentari, pubblicato il 28 marzo 2023, l'EFSA è giunta alla conclusione che il margine di esposizione per le nitrosammine cancerogene presenti nelle derrate alimentari in caso di esposizione elevata per tutte le fasce d'età è molto probabilmente troppo basso. A contribuire maggiormente all'esposizione è la categoria di derrate alimentari «carne e prodotti a base di carne».

Tenuto conto della nuova valutazione dei nitriti e dei nitrati come additivi alimentari, della valutazione delle nitrosammine cancerogene nelle derrate alimentari e del fatto che uno studio ad hoc condotto nell'UE concernente l'uso dei nitriti ha evidenziato che le relative quantità impiegate sono di norma

<sup>1</sup> Regolamento (CE) 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.

<sup>2</sup> Regolamento (UE) 2024/2608 della Commissione, del 7 ottobre 2024, recante modifica dell'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso della cellulosa in polvere [E 460(ii)] e del gluconodeltalattone (E 575) nei prodotti caseari a pasta molle non stagionati da spalmare, GU L, 2024/2608, 8.10.2024.



inferiori ai livelli massimi consentiti, le disposizioni vigenti in materia sono state adeguate. Le dosi massime di nitriti e nitrati che possono essere aggiunti come additivi alimentari agli alimenti sono state ridotte: lo scopo è di mantenere il più basso possibile il livello di nitrosammine che potrebbero formarsi a causa di tale uso, garantendo nel contempo la sicurezza microbiologica.

D'ora in poi sarà ammesso l'utilizzo del dicitrato di trimagnesio (E 345 (i)) come additivo alimentare negli integratori alimentari.

L'11 marzo 2020, l'EFSA ha pubblicato una nuova valutazione per l'acido tartarico e vari tartrati (E 334-337, E 354) e stabilito una dose giornaliera ammissibile (DGA) di gruppo corrispondente a 240 mg/kg di peso corporeo al giorno. Pertanto tali additivi alimentari sono stati stralciati dal gruppo I e inseriti in un nuovo gruppo specifico. Oltre ad adeguare le norme d'uso, sono state eliminate alcune incongruenze per quanto riguarda le condizioni d'uso delle sostanze acido tartarico (L+) (E 334), tartrati di sodio (E 335) e tartrati di potassio (E 336) in diverse categorie.

Una domanda di autorizzazione per l'uso dell'acido sorbico (E 200) e del sorbato di potassio (E 202) come conservanti nei dessert di gelatina a base di acqua aromatizzati alla frutta è stata accolta dalla Commissione europea. Poiché il loro uso è autorizzato in un'ampia gamma di derrate alimentari, anche in diversi dessert della categoria alimentare 16, l'estensione dell'uso proposta non dovrebbe avere un impatto significativo sull'esposizione complessiva, che rimarrà pertanto al di sotto della dose giornaliera ammissibile.

Sono state altresì presentate due domande di autorizzazione per l'uso della cellulosa in polvere (E 460[iii]) e del gluconodeltalattone (E 575) nei prodotti caseari a pasta molle non stagionati da spalmare, appartenenti alla categoria alimentare 01.7.6 «Prodotti caseari (tranne i prodotti di cui alla categoria 16)». Il gluconodeltalattone (E 575) acidifica la miscela di latte e fa coagulare la caseina in tempi brevi mediante una riduzione controllata del pH, senza l'utilizzo di batteri lattici acidi. La cellulosa in polvere (E 460[iii]) lega il siero di latte e ne impedisce la separazione dalla cagliata, garantendo un prodotto stabile per l'intera durata del suo periodo di conservazione. L'impiego previsto della cellulosa in polvere (E 460[iii]) e del gluconodeltalattone (E 575) accresce quindi l'efficienza del processo di produzione, con un dispendio minore in termini di materie prime, energia e tempo. Dato che l'uso della cellulosa in polvere (E 460[iii]) come stabilizzante e del gluconodeltalattone (E 575) come regolatore dell'acidità nei prodotti caseari a pasta molle non stagionati da spalmare non dovrebbe avere un effetto sulla salute umana, tali usi sono stati autorizzati.

### **3. Ripercussioni**

#### **3.1 Ripercussioni per la Confederazione, i Cantoni e i Comuni**

La modifica non ha alcuna ripercussione per la Confederazione, i Cantoni e i Comuni.

#### **3.2 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.

#### **3.3 Salute**

L'adeguamento dell'OAdd all'evoluzione delle conoscenze scientifiche e tecniche è indispensabile per garantire la protezione della salute dei consumatori. È inoltre necessario che questi livelli siano conformi agli sviluppi più recenti per garantire un controllo e una sorveglianza efficaci dei prodotti.

### **4. Aspetti giuridici**

#### **4.1 Compatibilità con gli impegni internazionali della Svizzera**

Le disposizioni proposte sono compatibili con gli impegni internazionali della Svizzera.

## **4.2 Base legale**

Gli articoli 2 e 11 OAdd e l'articolo 23 ODerr<sup>3</sup> costituiscono la base legale delle presenti modifiche.

---

<sup>3</sup> Ordinanza del 16 dicembre 2016 sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso; RS 817.02.