



Commento relativo alla modifica dell'ordinanza sugli additivi ammessi nelle derrate alimentari

(Ordinanza sugli additivi, OAdd; RS 817.022.31)

del 8.12.2023

I. Situazione iniziale

Gli allegati 1a, 2 e 3 elencano gli additivi ammessi e ne disciplinano l'uso. Secondo il previgente articolo 2 capoverso 5 dell'ordinanza sugli additivi, le sostanze aromatizzanti recentemente autorizzate nell'UE possono essere utilizzate direttamente anche in Svizzera. Questo automatismo fa sì che i regolamenti in questione vengano ripresi a posteriori nell'OAdd. Tuttavia, questo automatismo non si applica se una sostanza aromatizzante deve essere rimossa dall'elenco o il suo uso deve essere limitato. In questi casi, si deve poter adeguare l'allegato 3 il più rapidamente possibile per garantire lo stesso livello di protezione in Svizzera.

Pertanto, gli allegati citati devono poter essere adattati più rapidamente. Solo dal progetto di revisione chiamato «Stretto 3», nell'UE sono state apportate più di 20 modifiche non ancora riprese nell'ordinanza sugli additivi.

A causa del gran numero di voci – oltre 3300 in totale – e della richiesta di avere a disposizione gli allegati in una versione elettronica modificabile, in futuro gli allegati 1a, 2 e 3 non verranno più pubblicati come parte integrante dell'ordinanza nella Raccolta ufficiale (RU), bensì come pubblicazione mediante rimando e sul sito Internet dell'USAV. Secondo l'articolo 5 capoverso 1 della legge sulle pubblicazioni ufficiali (LPubb, RS 170.512), è possibile pubblicare le ordinanze che per la loro particolarità non si prestano alla pubblicazione nella RU solo con il titolo e il riferimento nella RU. Gli articoli 14 e 16 capoverso 1 della LPubb (RS 170.512.1), entrata in vigore il 1° luglio 2022 e sottoposta a revisione parziale, stabiliscono che la pubblicazione deve avvenire mediante rimando su una pagina separata della RU. Questo riferimento deve essere collegato al momento dell'emissione dell'ordinanza.

II. Commento alle singole disposizioni

Gli allegati sono modificati come segue:

- Autorizzazione del carminio (E 120) per l'uso in alcune specialità tradizionali di frattaglie suine salate e di manzo.
- Estensione dell'autorizzazione dei mono- e digliceridi degli acidi grassi (E 471) per alcuni tipi di frutta importati principalmente da Paesi caratterizzati da un clima tropicale/subtropicale e la cui buccia di solito non viene consumata, ovvero agrumi, meloni, ananas, banane, papaie, manghi, avocado e melograni.
- Il lattato di ferro (II) (E 585) è autorizzato come stabilizzante per il fungo *Albatrellus ovinus*, utilizzato come ingrediente alimentare nei paté di fegato svedesi.
- Estensione dell'uso dell'emicellulosa di soia (E 426) come stabilizzante nei prodotti a base di latte fermentato aromatizzato e nelle bevande aromatizzate.
- Autorizzazione dell'uso del poliricinoleato di poliglicerolo (E 476) come emulsionante nelle emulsioni liquide di oli vegetali aventi tenore di grassi pari o inferiore al 70 % per la vendita ai consumatori nella categoria alimentare 02.2.2 «Altre emulsioni di oli e grassi comprese le paste da spalmare ed emulsioni liquide».

- Uso di polisorbati (E 432–436) a un livello massimo di 10 mg/kg nelle categorie alimentari 14.1.4 «Bevande aromatizzate», 14.2.3 «Sidro e sidro di pere», 14.2.4 «Vino di frutta e made wine» e 14.2.8 «Altre bevande alcoliche, comprese miscele di bevande alcoliche e analcoliche e bevande spiritose con grado alcolico inferiore al 15 %».
- Autorizzazione dell'acido citrico (E 330) nel cioccolato al latte a un livello di 10 000 mg/kg.
- Poiché annatto, bissina (E 160b(i)) e norbissina (E 160b(ii)) hanno proprietà tossicologiche diverse e quindi diverse dosi giornaliere accettabili, l'additivo alimentare annatto, bissina, norbissina (E 160b) è stralciato dall'elenco degli additivi alimentari autorizzati nell'allegato 1a e incluso separatamente come annatto, bissina (E 160b(i)) e norbissina (E 160b(ii)). Pertanto, le condizioni d'uso dell'additivo alimentare annatto, bissina, norbissina (E 160b) sono stralciate dall'elenco delle condizioni d'uso consentite nelle derrate alimentari di cui all'allegato 3, così come tutti i rimandi negli altri allegati del regolamento. Per i due nuovi additivi sono fissate nuove quantità d'uso.
- Modifica delle condizioni d'uso dell'acido ascorbico (E 300) e dell'acido citrico (E 330) nella categoria alimentare 04.1.2 «Ortofrutticoli sbucciati, tagliati e sminuzzati». È autorizzato l'uso di queste sostanze per ortaggi bianchi destinati a ulteriore trasformazione – compreso il trattamento termico, come la tostatura, la cottura a vapore o alla griglia, prima di essere consumati dai consumatori finali.
- La categoria alimentare 09.2 «Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei» viene modificata per consentire l'uso di giallo arancio S (E 110) e rosso cocciniglia A (E 124) nei succedanei del salmone a base di *Clupea harengus*.
- In seguito alla modifica della classificazione internazionale degli additivi alimentari del Codex Alimentarius, il nuovo additivo alimentare deve essere incluso nell'allegato 1a come glicoside steviolico prodotto enzimaticamente (E 960c). Ai fini di chiarezza, l'additivo alimentare attualmente autorizzato «glicosidi steviolici (E 960)» dovrebbe essere rinominato «glicosidi steviolici da Stevia (E 960a)». Poiché questi additivi alimentari possono essere regolamentati in combinazione, nell'allegato 2 è stato inserito un nuovo gruppo per i glicosidi steviolici. I livelli massimi attualmente applicabili sono mantenuti.
- L'uso dei polioli come edulcoranti in alcuni prodotti a ridotto contenuto energetico della sottocategoria alimentare 05.2 «Altri prodotti di confetteria, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito» è autorizzato senza limiti quantitativi.
- I carbonati di sodio (E 500) e di potassio (E 501) come regolatori di acidità sono autorizzati nella categoria alimentare 09.1.2 «Molluschi e crostacei non trasformati» per i cefalopodi. L'uso è limitato ai cefalopodi congelati o surgelati, non trasformati e non trattati con fosfati (E 338–452), in alternativa ai fosfati.
- L'uso della lecitina di avena come emulsionante è autorizzato nella categoria d'uso 05.1 «Prodotti di cacao e di cioccolato» a un livello massimo di 20 000 mg/kg. A questo additivo è assegnato il numero E 322a.
- I glicolipidi sono utilizzati come conservanti nelle categorie alimentari 14.1 «Bevande aromatizzate», 14.1.5.2 «Altro» e 14.2.1 «Birra e bevande di malto» con limitazione del limite massimo. A questo additivo è assegnato il numero E 246.
- È autorizzato l'uso del polivinilpirrolidone (E 1201) come legante negli alimenti destinati a fini medici speciali sotto forma di compresse, anche ricoperte.
- Il livello massimo per l'uso degli additivi acido ascorbico (E 300), ascorbato di sodio (E 301) e ascorbato di calcio (E 302) come antiossidanti nel tonno è fissato nelle categorie alimentari 09.1.1 e 09.2 nell'allegato 3.
- L'additivo carbomer (E 1210) è autorizzato come agente di carica e stabilizzante negli integratori alimentari solidi e come stabilizzante e addensante negli integratori alimentari liquidi.
- Nel gennaio 2019 è stata presentata una domanda di autorizzazione per i glicosidi steviolici glucosilati come nuovo additivo da utilizzare come edulcorante. L'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ne ha valutato la sicurezza come additivo, giungendo a una conclusione positiva comprovata. L'Autorità ha concluso che non sussistono preoccupazioni per la sicurezza derivanti dall'uso di glicosidi steviolici glucosilati come additivo alimentare per gli stessi usi proposti e agli stessi livelli d'uso di glicosidi steviolici (E 960a–960c) impiegati come edulcoranti. Pertanto, l'additivo glicosidi steviolici glucosilati (E 960d) è autorizzato come edulcorante agli stessi livelli massimi nelle categorie d'uso in cui sono autorizzati i glicosidi steviolici (E 960a–960c).

III. Ripercussioni

Ripercussioni per la Confederazione, i Cantoni, i Comuni e l'economia

Nessuna.

IV. Compatibilità con gli obblighi internazionali della Svizzera

Con l'adeguamento dell'ordinanza al regolamento UE relativo agli additivi alimentari si evitano ostacoli al commercio nei confronti del nostro principale partner commerciale.