

DM 27/02/1996 Num. 209

Decreto Ministeriale 27 febbraio 1996, n. 209 (in Suppl. ordinario n. 69, alla Gazz. Uff. n. 96, del 24 aprile).
-- Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle direttive n. 94/34/CE, n. 94/35/CE, n. 94/36/CE, n. 95/2/CE e 95/31/CE.

Preambolo

Il Ministro della sanità: Visti gli articoli 5, lettera g), 7 e 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283; Visto l'art. 57, commi 2 e 3, della legge 16 febbraio 1992, n. 142; Visto l'art. 3 del decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 108; Visto il proprio decreto ministeriale 31 marzo 1965 concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari, pubblicato nel supplemento ordinario alla Gazzetta Ufficiale n. 101 del 22 aprile 1965, modificato da ultimo con il decreto ministeriale 15 maggio 1995, n. 283; Visto il proprio decreto ministeriale 22 dicembre 1967 concernente la disciplina delle materie coloranti autorizzate nella lavorazione delle sostanze alimentari, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 28 del 1° febbraio 1968, modificato da ultimo con il decreto ministeriale 15 maggio 1995, n. 283; Visto il proprio decreto ministeriale 3 maggio 1971 concernente la disciplina degli amidi modificati destinati all'alimentazione umana, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 153 del 18 maggio 1971, modificato da ultimo con il decreto ministeriale 15 maggio 1995, n. 283; Visto il proprio decreto ministeriale 27 gennaio 1988, n. 49, riguardante le norme igienico-sanitarie relative al confezionamento in atmosfera modificata delle carni fresche refrigerate; Visto il proprio decreto ministeriale 16 marzo 1994, n. 266, riguardante le norme igienico-sanitarie relative al confezionamento in atmosfera modificata di determinati prodotti alimentari; Visto il proprio decreto ministeriale 5 aprile 1988, n. 151, riguardante la disciplina della gomma-base utilizzata per la produzione della gomma da masticare; Vista la direttiva 94/34/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 giugno 1994, che modifica la direttiva 89/107/CEE per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli additivi autorizzati nei prodotti alimentari destinati al consumo umano; Vista la direttiva 94/35/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 giugno 1994, sugli edulcoranti destinati ad essere utilizzati nei prodotti alimentari; Vista la direttiva 94/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 giugno 1994, sulle sostanze coloranti destinate ad essere utilizzate nei prodotti alimentari; Vista la direttiva 95/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 febbraio 1995, relativa agli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti; Vista la direttiva 95/31/CE della Commissione che stabilisce i requisiti di purezza specifici per gli edulcoranti per uso alimentare; Ritenuto di dover procedere al recepimento delle direttive sopra citate; Ritenuto, al fine di garantire una adeguata tutela del consumatore e nelle more che vengano adottate apposite disposizioni comunitarie, di dover estendere agli alimenti contenenti polioli o aspartame o entrambi le disposizioni dell'art. 5, comma 2, della direttiva 94/35/CE; Sentito il Consiglio superiore di sanità; Visto l'art. 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400; Udito il parere del Consiglio di Stato reso nell'adunanza generale del 30 novembre 1995; Vista la comunicazione al Presidente del Consiglio dei Ministri ai sensi dell'art. 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400, effettuata con nota del 1° febbraio 1996; Adotta il seguente regolamento:

Articolo 1

Art. 1. Definizioni.

1. Per additivo alimentare si intende qualsiasi sostanza, normalmente non consumata come alimento in quanto tale e non utilizzata come ingrediente tipico degli alimenti, indipendentemente dal fatto di avere un valore nutritivo, aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari per un fine tecnologico nelle fasi di produzione, di trasformazione, di preparazione, di trattamento, di imballaggio, di trasporto o immagazzinamento degli alimenti, che si possa ragionevolmente presumere diventi, essa stessa o i suoi derivati, un componente di tali alimenti direttamente o indirettamente. 2. Per coadiuvante tecnologico si intende una sostanza che non viene consumata come ingrediente alimentare in sé, che è volontariamente utilizzata nella trasformazione di materie prime, prodotti alimentari o loro ingredienti, per rispettare un determinato obiettivo tecnologico in fase di lavorazione o trasformazione che può dar luogo alla presenza, non intenzionale ma tecnicamente inevitabile, di residui di tale sostanza o di suoi derivati nel prodotto finito, a condizione che questi residui non costituiscano un rischio per la salute e non abbiano effetti tecnologici sul prodotto finito. 3. Per <<prodotti alimentari non lavorati>> si intendono i prodotti che non sono stati sottoposti a trattamenti che comportano un cambiamento sostanziale dello stato originario del prodotto. Essi possono tuttavia essere stati separati sezionati, disossati, tritati, scorticati, pelati, sbucciati, macinati, tagliati, puliti, preparati, privati degli scarti, selezionati, surgelati, congelati, refrigerati, triturati, sgusciati, imballati o

meno. 4. La dizione <<quanto basta>>, riportata negli allegati, significa che non viene indicata una dose massima. Tuttavia, gli additivi alimentari devono essere utilizzati secondo le norme di buona fabbricazione ad una dose non superiore a quella necessaria per raggiungere lo scopo prefissato e a condizione che non traggano in inganno il consumatore.

Articolo 2

Art. 2. Campo d'applicazione.

1. Il presente decreto disciplina gli additivi alimentari utilizzati o destinati ad essere utilizzati come ingredienti nella fase di produzione o preparazione dei prodotti alimentari e ancora presenti nel prodotto finale, anche in forma modificata. 2. Le categorie degli additivi alimentari sono riportate nell'allegato I. 3. L'inserimento di un additivo alimentare in una delle categorie dell'allegato I avviene conformemente alla funzione principale normalmente svolta dall'additivo in questione. La classificazione dell'additivo in una categoria non esclude peraltro la possibilità che tale additivo sia autorizzato per altre funzioni. 4. I criteri generali per l'approvazione degli additivi alimentari sono riportati nell'allegato II. 5. Le disposizioni del presente decreto non si applicano: a) ai coadiuvanti tecnologici come definiti all'art. 1, comma 2; b) alle sostanze utilizzate per la protezione di piante e prodotti vegetali; c) agli aromi ed alle sostanze aromatizzanti di cui al decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 107, riguardante l'attuazione delle direttive 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; d) alle sostanze aggiunte ai prodotti alimentari in quanto nutritive quali i minerali, gli oligoelementi o le vitamine.

Articolo 3

Art. 3. Etichettatura.

1. Gli additivi alimentari non destinati alla vendita al consumatore finale possono essere commercializzati soltanto se il loro imballaggio o i contenitori recino le seguenti menzioni ben visibili, chiaramente leggibili e indelebili: a) il nome dell'additivo o degli additivi in ordine ponderale in caso di miscela e il relativo numero CE come previsto negli allegati; b) il nome degli additivi conformemente alla lettera a) e l'indicazione di ciascun componente in ordine decrescente di peso quando agli additivi sono incorporati altre sostanze o materiali o ingredienti alimentari per facilitare l'immagazzinamento, la vendita, la standardizzazione, la diluizione o la dissoluzione di uno o più additivi alimentari; c) la dicitura <<ad uso alimentare>> ovvero <<per limitato uso alimentare>>, oppure un riferimento più specifico alla destinazione dell'additivo; d) le condizioni di conservazione e di utilizzazione, qualora necessarie; e) le istruzioni per l'uso, qualora la mancanza possa non consentire un uso corretto dell'additivo; f) la dicitura per l'identificazione del lotto; g) il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nell'Unione Europea; h) l'indicazione della percentuale di ciascun componente che sia soggetto a limitazioni quantitative in un prodotto alimentare ovvero indicazioni adeguate relative alla composizione, per permettere all'acquirente di rispettare eventuali disposizioni che si applicano all'alimento. Se la medesima limitazione quantitativa si applica ad un gruppo di componenti, utilizzati isolatamente o in combinazione, la percentuale globale può essere indicata con un'unica cifra; i) la quantità netta. 2. Le informazioni di cui al comma 1, lettere b), e), f), g) ed h), possono figurare anche solo sui documenti commerciali relativi alla partita, da fornire alla consegna o prima di essa a condizione che la dicitura <<da impiegare unicamente ai fini della produzione alimentare, esclusa la vendita al dettaglio>> sia riportata in modo ben visibile sull'imballaggio o sul contenitore. 3. Gli additivi alimentari destinati al consumatore finale possono essere commercializzati soltanto se gli imballaggi o i contenitori recino ben visibili, chiaramente leggibili e indelebili: a) le indicazioni di cui al comma 1, esclusa la lettera h); b) il termine minimo di conservazione. 4. Le informazioni di cui ai commi 1 e 3 devono essere riportate in lingua italiana o in una lingua facilmente comprensibile per gli acquirenti, a meno che questi non siano informati in altro modo. 5. Le menzioni di cui ai commi 1 e 3 possono essere riportate anche in più lingue.

Articolo 4

Art. 4. Prodotti alimentari destinati ad altri Paesi.

1. Nella preparazione di alimenti destinati all'esportazione possono essere adoperati additivi alimentari non previsti nel presente decreto, ma consentiti nei Paesi destinatari; la detenzione di essi limitatamente all'uso sopra precisato è subordinata ad autorizzazione rilasciata dall'autorità sanitaria competente per territorio e al rispetto delle eventuali disposizioni da questa impartite.

Articolo 5

Art. 5. Definizione.

1. I coloranti sono sostanze che conferiscono un colore ad un alimento o che ne restituiscono la colorazione originaria, ed includono componenti naturali dei prodotti alimentari e altri elementi di origine naturale, normalmente non consumati come alimenti nè usati come ingredienti tipici degli alimenti. 2. Sono considerati coloranti le preparazioni ottenute da prodotti alimentari e altri materiali di base di origine naturale ricavati mediante procedimento fisico o chimico o combinato che comporti l'estrazione selettiva dei pigmenti in relazione ai loro componenti nutritivi o aromatici. 3. Tuttavia, non sono considerati sostanze coloranti: a) i prodotti alimentari essiccati o concentrati e gli aromi dotati di un effetto colorante secondario, quali la paprica, la curcuma e lo zafferano, incorporati durante la lavorazione di prodotti alimentari composti per le loro proprietà aromatiche, di sapidità o nutritive; b) le sostanze coloranti usate per colorare le parti esterne dei prodotti alimentari non destinate ad essere consumate, quali i rivestimenti non commestibili di formaggi o l'involucro non commestibile degli insaccati.

Articolo 6

Art. 6. Campo d'applicazione.

1. L'elenco dei coloranti che possono essere aggiunti agli alimenti è riportato nell'allegato III. 2. L'elenco dei prodotti alimentari che non possono essere colorati, salvo quanto specificatamente previsto agli allegati V, VI e VII è riportato nell'allegato IV. 3. Le sostanze coloranti possono essere impiegate solo nei prodotti alimentari elencati agli allegati V, VI e VII, e alle condizioni ivi specificate; esse possono essere utilizzate nei medesimi prodotti quando sono destinati ad usi particolari in conformità al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 111. 4. L'elenco dei coloranti che possono essere impiegati soltanto in alcuni alimenti è riportato nell'allegato VI. 5. L'elenco dei coloranti generalmente ammessi nei prodotti alimentari e le relative condizioni d'impiego è riportato nell'allegato VII. 6. Le dosi massime d'impiego indicate negli allegati V, VI e VII si riferiscono: a) ai prodotti alimentari pronti per il consumo, preparati secondo le istruzioni per l'uso; b) alle quantità di principio colorante contenuto nella preparazione colorante. 7. Ai fini dell'applicazione del bollo sanitario di cui al D.L.vo 18 aprile 1994, n. 286 e di altri bolli richiesti per i prodotti a base di carne, possono essere usati soltanto i seguenti coloranti: E 155 bruno HT, E 133 blu brillante FCF o E 129 rosso allura AC o una miscela appropriata di E 133 blu brillante FCF e E 129 rosso allura AC. 8. La colorazione decorativa delle uova o la loro stampigliatura, secondo quanto disposto dal regolamento (CEE) n. 1274/91, può essere effettuata solo con i coloranti elencati nell'allegato III. 9. I coloranti E 123, E 127, E 128, E 154, E 160b, E 161g, E 173 ed E 180 non possono essere venduti direttamente al consumatore. 10. È vietata la colorazione dei prodotti tradizionali italiani a base di carne riportati nell'allegato XVIII. 11. Le disposizioni dell'art. 5, comma 3, lettera b) non si applicano ai prodotti tradizionali di cui all'allegato XVIII.

Articolo 7

Art. 7. Principio del riporto.

1. La presenza di sostanze coloranti è ammessa: a) nei prodotti alimentari composti, non elencati nell'allegato IV, a condizione che la sostanza colorante sia consentita in uno degli ingredienti del composto; b) nei prodotti alimentari destinati esclusivamente alla preparazione di un alimento composto e a condizione che quest'ultimo sia conforme alle disposizioni del presente decreto.

Articolo 8

Art. 8. Requisiti di purezza.

1. I coloranti di cui all'allegato III devono possedere i requisiti di purezza previsti dalle sezioni A/II ed A/III del decreto ministeriale 22 dicembre 1967, modificato da ultimo con il decreto ministeriale 15 maggio 1995, n. 283, e dall'allegato XV del presente decreto.

Articolo 9

Art. 9. Definizione.

1. Gli edulcoranti sono sostanze utilizzate per conferire un sapore dolce ai prodotti alimentari o per la loro edulcorazione estemporanea. 2. Ai fini delle disposizioni contenute nel presente capo si intende per: a) <<senza zuccheri aggiunti>> senza aggiunta di monosaccaridi o di disaccaridi nonchè di qualsiasi prodotto alimentare utilizzato per il suo potere edulcorante; b) <<a ridotto contenuto calorico>>: con contenuto calorico ridotto di almeno il 30% rispetto all'alimento originario o analogo. 3. Le disposizioni del presente capo non riguardano i prodotti alimentari che hanno proprietà dolcificanti.

Articolo 10

Art. 10. Campo d'applicazione.

1. L'allegato VIII riporta l'elenco degli edulcoranti che possono essere: a) posti in vendita al consumatore; b) impiegati nella fabbricazione di prodotti alimentari, alle condizioni ivi previste. 2. Gli edulcoranti di cui al comma 1, lettera b), possono essere impiegati esclusivamente nella fabbricazione dei prodotti alimentari

elencati nell'allegato VIII e alle condizioni ivi specificate. 3. Gli edulcoranti non possono essere impiegati nei prodotti alimentari destinati ai lattanti ed ai bambini piccoli conformemente al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 111, salvo se previsto da disposizioni specifiche. 4. Le dosi massime d'impiego indicate nell'allegato VIII si riferiscono ai prodotti alimentari pronti per il consumo, preparati secondo le istruzioni per l'uso.

Articolo 11

Art. 11. Deroghe.

1. Le disposizioni del presente capo non pregiudicano quelle di cui al capo III del presente decreto che autorizzano l'impiego degli additivi elencati nell'allegato VIII per funzioni diverse dall'edulcorazione. 2. Le disposizioni del presente capo non pregiudicano altresì le disposizioni che disciplinano la composizione e la designazione dei prodotti alimentari.

Articolo 12

Art. 12. Etichettatura.

1. La denominazione di vendita degli edulcoranti da tavola deve contenere l'indicazione <<edulcorante da tavola a base di... >> seguita dal nome delle sostanze dolcificanti di cui sono composti. 2. L'etichettatura degli edulcoranti da tavola contenenti polioli o aspartame o entrambi deve contenere le seguenti avvertenze: a) polioli: <<un consumo eccessivo può avere effetti lassativi>>; b) aspartame: <<Contiene una fonte di fenilalanina>>. 3. L'etichettatura dei prodotti alimentari contenenti polioli o aspartame o entrambi deve contenere le seguenti avvertenze: a) prodotti alimentari contenenti polioli in quantità superiore al 10%: <<un consumo eccessivo può avere effetti lassativi>>; b) prodotti alimentari contenenti aspartame: <<Contiene una fonte di fenilalanina>>.

Articolo 13

Art. 13. Requisiti di purezza.

1. Gli edulcoranti di cui all'allegato VIII devono possedere i requisiti di purezza specifici riportati nell'allegato XVI.

Articolo 14

Art. 14. Definizioni.

1. Si intendono per: a) <<Conservanti>> le sostanze che prolungano il periodo di conservazione dei prodotti alimentari proteggendoli dal deterioramento provocato da microorganismi; b) <<antiossidanti>> le sostanze che prolungano il periodo di conservazione dei prodotti alimentari proteggendoli dal deterioramento provocato dall'ossidazione, come l'irrancidimento dei grassi e le variazioni di colore; c) <<Coadiuvanti>>, inclusi i solventi veicolanti, le sostanze utilizzate per sciogliere, diluire, disperdere o altrimenti modificare fisicamente un additivo alimentare senza alterarne la funzione tecnologica (e senza esercitare essi stessi alcun effetto tecnologico) allo scopo di facilitarne la manipolazione, l'applicazione o l'impiego; d) <<acidificanti>> le sostanze che aumentano l'acidità di un prodotto alimentare e/o conferiscono ad esso un sapore aspro; e) <<Correttori di acidità>> le sostanze che modificano o controllano l'acidità o l'alcalinità di un prodotto alimentare; f) <<antiagglomeranti>> le sostanze che riducono la tendenza di particelle individuali di un prodotto alimentare ad aderire una all'altra; g) <<antischiumogeni>> le sostanze che impediscono o riducono la formazione di schiuma; h) <<agenti di carica>> le sostanze che contribuiscono ad aumentare il volume di un prodotto alimentare senza contribuire in modo significativo al suo valore energetico disponibile; i) <<emulsionanti>> le sostanze che rendono possibile la formazione o il mantenimento di una miscela omogenea di due o più fasi immiscibili, come olio e acqua, in un prodotto alimentare; j) <<sali di fusione>> le sostanze che disperdono le proteine contenute nel formaggio realizzando in tal modo una distribuzione omogenea dei grassi e altri componenti; k) <<agenti di resistenza>> le sostanze che rendono o mantengono saldi o croccanti i tessuti dei frutti o degli ortaggi, o che interagiscono con agenti gelificanti per produrre o consolidare un gel; l) <<esaltatori di sapidità>> le sostanze che esaltano il sapore o la fragranza o entrambi di un prodotto alimentare; m) <<agenti schiumogeni>> le sostanze che rendono possibile l'ottenimento di una dispersione omogenea di una fase gassosa in un prodotto alimentare liquido o solido; n) <<gelificanti>> le sostanze che danno consistenza ad un prodotto alimentare tramite la formazione di un gel; o) <<agenti di rivestimento>> (inclusi gli agenti lubrificanti) le sostanze che, quando vengono applicate sulla superficie esterna di un prodotto alimentare, gli conferiscono un aspetto brillante o forniscono un rivestimento protettivo; p) <<umidificanti>> le sostanze che impediscono l'essiccazione dei prodotti alimentari contrastando l'effetto di una umidità atmosferica scarsa o che promuovono la dissoluzione di una polvere in un ambiente acquoso; q) <<amidi modificati>> le sostanze ottenute mediante uno o più trattamenti chimici di amidi alimentari, che

possono aver subito un trattamento fisico o enzimatico e possono essere fluidificati per trattamento acido o alcalino, sbiancati; r) <<gas d'imballaggio>> i gas differenti dall'aria introdotti in un contenitore prima, durante o dopo aver introdotto in tale contenitore un prodotto alimentare; s) <<propellenti>> i gas differenti dall'aria che espellono un prodotto alimentare da un contenitore; t) <<agenti lievitanti>> le sostanze, o combinazioni di sostanze, che liberano gas aumentando il volume di un impasto o di una pastella; u) <<sequestranti>> le sostanze che formano complessi chimici con ioni metallici; v) <<stabilizzanti>> le sostanze che rendono possibile il mantenimento dello stato fisico-chimico di un prodotto alimentare. Essi comprendono le sostanze che rendono possibile il mantenimento di una dispersione omogenea di due o più sostanze immiscibili in un prodotto alimentare ed includono anche sostanze che stabilizzano, trattengono o intensificano la colorazione esistente di un prodotto alimentare; w) <<addensanti>> le sostanze che aumentano la viscosità di un prodotto alimentare. 2. Gli agenti di trattamento delle farine, esclusi gli emulsionanti, sono sostanze che vengono aggiunte alla farina o ad un impasto per migliorarne le qualità di cottura. 3. Ai fini delle disposizioni contenute nel presente capo, le seguenti sostanze non sono considerate additivi alimentari: a) sostanze utilizzate per il trattamento dell'acqua potabile, di cui al decreto del Presidente della Repubblica 24 maggio 1988, n. 236; b) prodotti contenenti pectina e derivati dalla polpa di mela essiccata o dalla scorza di agrumi, o una miscela delle due, per azione di acido diluito seguita da parziale neutralizzazione con sali di sodio o di potassio (<<pectina liquida>>); c) basi per gomma da masticare; d) destrina bianca o gialla, amido torrefatto o destrinizzato, amido modificato mediante trattamento acido o alcalino, amido imbianchito, amido modificato fisicamente e amido trattato con enzimi amilolitici; e) cloruro d'ammonio; f) plasma sanguigno, gelatina alimentare, proteine idrolizzate e loro sali, proteine del latte e glutine; g) aminoacidi e loro sali, eccetto l'acido glutammico, glicina, cisteina e cistina e loro sali e che non svolgono funzione di additivi; h) caseine e caseinati; i) inulina.

Articolo 15

Art. 15. Campo d'applicazione

1. Nei prodotti alimentari possono essere impiegate per gli scopi citati nell'art. 14, comma 1, solo le sostanze elencate negli allegati IX, X, XI e XII. 2. Gli additivi alimentari elencati nell'allegato IX possono essere impiegati nei prodotti alimentari per gli scopi citati nell'art. 14, comma 1, ad eccezione di quelli citati nell'allegato X, secondo il principio <<quanto basta>>. 3. Salvo laddove sia specificamente previsto, le disposizioni di cui al comma 2 non si applicano ai seguenti prodotti: a) prodotti alimentari non lavorati; b) miele, come definito nella legge 12 ottobre 1982, n. 752; c) oli e grassi di origine animale o vegetale, non emulsionati; d) burro; e) latte e panna (interi, scremati o parzialmente scremati) pastorizzati e sterilizzati, compreso il trattamento UHT; f) prodotti lattieri non aromatizzati ottenuti con fermenti vivi; g) acqua minerale naturale, come definita nel decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 105 e acqua di sorgente; h) caffè (escluso il caffè istantaneo aromatizzato) ed estratti di caffè; i) tè in foglie non aromatizzato; l) zuccheri, come definiti nella legge 31 marzo 1980, n. 139; m) paste alimentari secche; n) latticello naturale non aromatizzato (escluso il latticello sterilizzato); o) alimenti per lattanti e per la prima infanzia, come definiti nel decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 111, compresi gli alimenti per lattanti e la prima infanzia in cattive condizioni di salute. Questi prodotti alimentari sono oggetto delle disposizioni riportate nell'allegato XIII; p) prodotti alimentari elencati nell'allegato X che possono contenere soltanto gli additivi ivi citati e gli additivi riportati negli allegati XI e XII alle condizioni specificate negli stessi. 4. Gli additivi elencati negli allegati XI e XII possono essere impiegati solo nei prodotti alimentari citati in tali allegati e alle condizioni ivi specificate. 5. Soltanto gli additivi elencati nell'allegato XIV possono essere impiegati come coadiuvanti o solventi veicolanti per additivi alimentari alle condizioni ivi specificate. 6. Le disposizioni del presente capo si applicano anche ai corrispondenti prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare in conformità al decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 111. 7. Salvo diversa indicazione le dosi massime d'impiego indicate negli allegati X, XI, XII e XIII si riferiscono ai prodotti alimentari pronti per il consumo, preparati secondo le istruzioni per l'uso. 8. Le disposizioni del presente capo, salvo quanto previsto per E 249 Nitrito di potassio E 250 Nitrito di sodio - E 251 Nitrato di sodio - E 252 Nitrato di potassio, non si applicano ai prodotti tradizionali italiani a base di carne riportati nell'allegato XVIII nei quali possono essere impiegati soltanto gli additivi elencati nell'allegato XIX.

Articolo 16

Art. 16. Principio del riporto.

1. La presenza di un additivo alimentare è ammissibile: a) in un prodotto alimentare composto diverso da quelli indicati all'art. 15, comma 3, nella misura in cui l'additivo alimentare è ammesso in uno degli

ingredienti che costituiscono il prodotto alimentare composto; b) nei prodotti alimentari destinati unicamente alla preparazione di un altro prodotto alimentare composto e in misura tale che il prodotto alimentare composto sia conforme alle disposizioni del presente titolo. 2. Il comma 1 non si applica agli alimenti per lattanti, per la prima infanzia e per lo svezzamento, come definiti nel decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 111, salvo se previsto da disposizioni specifiche. 3. Le disposizioni del comma 1, lettera b), si applicano anche alle basi di gomma da masticare.

Articolo 17

Art. 17. Deroghe.

1. Le disposizioni contenute nel presente capo non pregiudicano quelle specifiche che ammettono l'impiego come edulcoranti o coloranti degli additivi elencati negli allegati IX, XI e XII.

Articolo 18

Art. 18. Requisiti di purezza.

1. Gli additivi di cui agli allegati IX, XI e XII devono possedere i requisiti specifici di purezza previsti dai decreti ministeriali 31 marzo 1965 e 3 maggio 1971, modificati da ultimo con il decreto ministeriale 15 maggio 1995, n. 283 e dall'allegato XVII del presente decreto o, in mancanza, dalla Farmacopea ufficiale ultima edizione.

Articolo 19

Art. 19. Norme transitorie.

1. La commercializzazione e l'utilizzazione degli additivi non conformi alle disposizioni del presente decreto è vietata: a) dal 1° luglio 1996 per i prodotti di cui al titolo II, capi I e II; b) dal 25 marzo 1997 per i prodotti di cui al titolo II, capo III. 2. I prodotti alimentari e gli edulcoranti da tavola immessi sul mercato o etichettati prima delle date indicate al comma 1, non conformi alle disposizioni del presente decreto, ma conformi alle disposizioni preesistenti, possono essere commercializzati fino allo smaltimento delle scorte. 3. Gli edulcoranti con requisiti di purezza specifici diversi da quelli riportati nell'allegato XVI, conformi alle disposizioni preesistenti, immessi sul mercato o etichettati prima del 1° luglio 1996, possono essere commercializzati fino allo smaltimento delle scorte.

Articolo 20

Art. 20. Abrogazioni.

1. Sono abrogati: a) il decreto ministeriale 22 dicembre 1967, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 28 del 1° febbraio 1968, modificato da ultimo con il decreto ministeriale 15 maggio 1995, n. 283, salvo quanto previsto nell'elenco allegato al sopra citato decreto ministeriale 22 dicembre 1967, sezioni A/II, A/III, C e D; b) il decreto ministeriale 31 marzo 1965, pubblicato nel supplemento ordinario alla Gazzetta Ufficiale n. 101 del 22 aprile 1965, modificato da ultimo con il decreto ministeriale 15 maggio 1995, n. 283 salvo le disposizioni riguardanti: 1) i metodi d'analisi degli additivi; 2) i requisiti di purezza degli additivi; 3) l'etichettatura degli agrumi trattati con bifenile, ortofenilfenolo, ortofenilfenato di sodio nonché degli agrumi e delle banane trattate con tiabendazolo di cui, rispettivamente, ai decreti ministeriali 14 giugno 1968, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 173 del 10 luglio 1968 e 15 dicembre 1970, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 6 del 9 gennaio 1971; 4) l'art. 13-bis; c) il decreto ministeriale 3 maggio 1971, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 153 del 18 maggio 1971, salvo le disposizioni riguardanti i requisiti di purezza; d) l'allegato I, capo II, lettera D - antiossidanti, del decreto ministeriale 5 aprile 1988, n. 151; e) il decreto ministeriale 16 marzo 1994, n. 266, salvo gli articoli 4 e 5. 2. Nella sezione C di cui al comma 1, lettera a) il riferimento ai coloranti di cui alla sezione A/I deve ora intendersi l'allegato III del presente decreto.

Allegato 1

(Sono omessi gli allegati).