

D.M. 31 marzo 1965 (1).

Disciplina degli additivi chimici consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari (1/a).

(1) Pubblicato nella Gazz. Uff. 22 aprile 1965, n. 101, S.O.

(1/a) L'art. 20, D.M. 27 febbraio 1996, n. 209, riportato al n. A/CCXIII, ha abrogato il presente D.M. 31 marzo 1965, tranne talune disposizioni ivi indicate. Modificazioni ed aggiornamenti al presente decreto sono stati apportati con: D.M. 19 febbraio 1966 (Gazz. Uff. 23 marzo 1966, n. 72); D.M. 28 luglio 1967 (Gazz. Uff. 16 agosto 1967, n. 204); D.M. 20 febbraio 1968 (Gazz. Uff. 5 aprile 1968, n. 89); D.M. 14 giugno 1968 (Gazz. Uff. 10 luglio 1968, n. 173); D.M. 12 febbraio 1969 (Gazz. Uff. 14 aprile 1969, n. 95); D.M. 10 luglio 1969 (Gazz. Uff. 23 luglio 1969, n. 184); D.M. 12 agosto 1969 (Gazz. Uff. 29 agosto 1969, n. 220); D.M. 15 dicembre 1970 (Gazz. Uff. 9 gennaio 1971, n. 6); D.M. 3 maggio 1971 (Gazz. Uff. 26 maggio 1971, n. 132); D.M. 30 luglio 1971 (Gazz. Uff. 11 settembre 1971, n. 229); D.M. 9 maggio 1972 (Gazz. Uff. 25 maggio 1972, n. 135); D.M. 1° luglio 1972 (Gazz. Uff. 19 luglio 1972, n. 186); D.M. 31 ottobre 1972 (Gazz. Uff. 18 novembre 1972, n. 300); D.M. 22 giugno 1973 (Gazz. Uff. 28 luglio 1973, n. 194); D.M. 29 dicembre 1973 (Gazz. Uff. 15 gennaio 1974, n. 13); D.M. 6 marzo 1974 (Gazz. Uff. 3 aprile 1974, n. 88); D.M. 6 dicembre 1975 (Gazz. Uff. 30 dicembre 1975, n. 342); D.M. 31 marzo 1976 (Gazz. Uff. 5 maggio 1976, n. 117); D.M. 15 luglio 1976 (Gazz. Uff. 11 agosto 1976, n. 211, S.O.); D.M. 30 dicembre 1976 (Gazz. Uff. 5 gennaio 1977, n. 3); D.M. 18 maggio 1978 (Gazz. Uff. 8 giugno 1978, n. 157); D.M. 28 luglio 1978 (Gazz. Uff. 19 agosto 1978, n. 231); D.M. 20 ottobre 1978 (Gazz. Uff. 2 dicembre 1978, n. 337, S.O.); D.M. 16 gennaio 1979 (Gazz. Uff. 22 gennaio 1979, n. 21); D.M. 7 marzo 1980 (Gazz. Uff. 28 maggio 1980, n. 144); D.M. 21 gennaio 1981 (Gazz. Uff. 9 febbraio 1981, n. 38); D.M. 14 ottobre 1981 (Gazz. Uff. 30 ottobre 1981, n. 299); D.M. 14 aprile 1983 (Gazz. Uff. 4 maggio 1983, n. 120); D.M. 1° agosto 1983 (Gazz. Uff. 20 agosto 1983, n. 228); D.M. 29 novembre 1983 (Gazz. Uff. 2 dicembre 1983, n. 331); D.M. 13 luglio 1984 (Gazz. Uff. 25 luglio 1984, n. 203); D.M. 20 febbraio 1985 (Gazz. Uff. 7 marzo 1985, n. 57); D.M. 7 febbraio 1986 (Gazz. Uff. 24 febbraio 1986, n. 45); D.M. 18 settembre 1986 (Gazz. Uff. 4 ottobre 1986, n. 231); D.M. 12 agosto 1987, n. 396 (Gazz. Uff. 1° ottobre 1987, n. 229); D.M. 31 dicembre 1988 (Gazz. Uff. 5 gennaio 1989, n. 4); D.M. 24 luglio 1990, n. 252 (Gazz. Uff. 1° settembre 1990, n. 204); D.M. 6 novembre 1992, n. 525 (Gazz. Uff. 9 gennaio 1993, n. 6); D.M. 2 agosto 1993, n. 582 (Gazz. Uff. 18 gennaio 1994, n. 13); D.M. 14 febbraio 1994, n. 225 (Gazz. Uff. 5 aprile 1994, n. 78); D.M. 6 aprile 1994, n. 288 (Gazz. Uff. 14 maggio 1994, n. 111); D.M. 6 aprile 1994, n. 334 (Gazz. Uff. 4 giugno 1994, n. 129); D.M. 26 luglio 1994, n. 558 (Gazz. Uff. 30 settembre 1994, n. 229, S.O.); D.M. 27 ottobre 1994, n. 759 (Gazz. Uff. 6 febbraio 1995, n. 30); D.M. 15 maggio 1995, n. 283 (Gazz. Uff. 17 luglio 1995, n. 165). Successivamente il D.M. 4 agosto 1997, n. 356 (Gazz. Uff. 21 ottobre 1997, n. 246, S.O.) ha così disposto:

1. Gli additivi alimentari elencati nell'allegato I devono possedere i requisiti di purezza specifici riportati nell'allegato II del presente regolamento.
2. Gli additivi alimentari di cui all'allegato I immessi in commercio o etichettati prima del 1° luglio 1997, non conformi alle disposizioni del presente regolamento, possono essere commercializzati fino allo smaltimento delle scorte.
3. Sono abrogate le disposizioni del decreto del Ministro della sanità 31 marzo 1965, pubblicato nel supplemento ordinario alla Gazz. Uff. n. 101 del 22 aprile 1965, modificato da ultimo con il decreto 15 maggio 1995, n. 283 e del decreto 27 febbraio 1996, n. 209 relative ai requisiti specifici di purezza degli additivi alimentari elencati nell'allegato I del presente regolamento».

1. È approvato l'elenco degli additivi alimentari, consentiti nella preparazione dei prodotti alimentari, di cui all'allegato I.

2. L'allegato II riporta le categorie degli additivi alimentari.

3. L'inserimento di un additivo alimentare in una delle categorie dell'allegato II avviene conformemente alla funzione principale normalmente svolta dall'additivo in questione. La classificazione dell'additivo in una particolare classe (categoria) non esclude peraltro la possibilità che tale additivo sia autorizzato per altre funzioni.

4. L'inclusione degli additivi alimentari nell'elenco di cui all'allegato I, avviene sulla base dei criteri generali fissati nell'allegato III.

5. Gli additivi alimentari devono possedere le caratteristiche chimico-fisiche e rispondere ai requisiti di purezza riportati nell'allegato I o, in mancanza, a quelli fissati dalla Farmacopea ufficiale, ultima edizione (1/b).

(1/b) Così sostituito dall'art. 1, D.M. 6 novembre 1992, n. 525 (Gazz. Uff. 9 gennaio 1993, n. 6).

(giurisprudenza)

2. Ai fini del presente decreto, con il termine «alimenti» si intendono le sostanze alimentari, i prodotti alimentari e le bevande, nonché i preparati da masticare e da succhiare come il «chewing-gum» ed analoghi.

3. 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, che aggiunta intenzionalmente ai prodotti alimentari per un fine tecnologico, nelle fasi di produzione, trasformazione, preparazione, trattamento, imballaggio, trasporto o immagazzinamento degli alimenti, si possa ragionevolmente presumere diventi, essa stessa o i suoi derivati, un componente di tali alimenti, direttamente o indirettamente.

2. Le parole «additivi chimici» riportate nel titolo e nell'articolato del decreto ministeriale 31 marzo 1965, sono sostituite dalle parole «additivi alimentari» (1/c).

(1/c) Così sostituito dall'art. 2, D.M. 6 novembre 1992, n. 525 (Gazz. Uff. 9 gennaio 1993, n. 6).

3-bis. 1. La presente normativa non si applica:

a) «agli ausiliari tecnologici» in appresso denominati «coadiuvanti tecnologici». 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;

b) alle sostanze utilizzate per la protezione di piante e prodotti vegetali;

c) agli aromi ed alle sostanze aromatizzanti di cui al D.Lgs. 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 (1/d).

(1/d) Aggiunto dall'art. 3, D.M. 6 novembre 1992, n. 525 (Gazz. Uff. 9 gennaio 1993, n. 6).

3-ter. 1. Gli additivi alimentari, anche se detenuti a fini di utilizzazione e utilizzati per le finalità di cui all'art. 3-bis, primo comma, lettera a), devono possedere le caratteristiche chimico-fisiche ed i requisiti di purezza previsti dal presente regolamento o dalla Farmacopea ufficiale, ultima edizione (1/d).

(1/d) Aggiunto dall'art. 3, D.M. 6 novembre 1992, n. 525 (Gazz. Uff. 9 gennaio 1993, n. 6).

4. Nei prodotti alimentari risultanti dalla mescolanza più o meno omogenea di più alimenti per i quali sia consentita l'aggiunta di additivi la quantità massima di additivo presente non deve superare quella consentita per la quantità di ciascun alimento contenutovi, purché la miscela non risulti dannosa alla salute.

I semilavorati non ancora idonei e non destinati al consumo diretto possono contenere gli additivi chimici consentiti in dosi tali da non superare, nel prodotto finito, la base massima ammessa per il prodotto.

5. È vietato porre in commercio additivi chimici per i quali siano usati come disperdenti o diluenti alimenti o altre sostanze, fatta eccezione del carbonato di sodio e di potassio per i conservativi antimicrobici e dei supporti eventualmente indicati per i singoli additivi o previsti dall'art. 11, lett. e) del presente decreto.

6. È consentito l'impiego di miscele di additivi appartenenti allo stesso titolo sempre che la somma delle quantità presenti nella miscela, espresse in percentuali della dose massima consentita per ciascuno di essi, non superi il valore di 100 e la miscela non risulti dannosa alla salute.

Nel caso che il titolo sia suddiviso in sottotitoli, la disposizione di cui sopra si applica limitatamente alle miscele di additivi comprese in uno stesso sottotitolo (1/e).

(1/e) Articolo così modificato dall'art. 1, D.M. 28 luglio 1978 (Gazz. Uff. 19 agosto 1978, n. 231).

(giurisprudenza)

7. [Gli alimenti trattati con additivi chimici o che comunque li contengono, debbono recare sulla confezione o, se venduti sfusi, nell'apposito cartello denominante gli alimenti, unitamente alle altre indicazioni prescritte, la seguente indicazione: contenente... (nome del o degli additivi secondo la nomenclatura degli additivi stessi).

Tale indicazione può essere omessa nel caso di alimenti disciplinati dal primo comma dell'art. 4 nella cui composizione entrino sostanze alimentari contenenti additivi chimici, purché la quantità di additivo non superi il 5 per cento della dose massima consentita per l'alimento apportatore. Nel caso di additivi appartenenti al gruppo dei gelificanti ed addensanti, di cui allo allegato elenco, tale quantitativo è fissato nei limiti del 10 per cento della dose massima consentita per l'alimento apportatore con esclusione dei polifosfati, del citrato di sodio e del citrato di potassio per i quali tale dose rimane fissata nei limiti del 50 per cento.

Ove nella composizione dell'alimento posto in vendita entrino più sostanze alimentari contenenti lo stesso additivo oppure additivi appartenenti allo stesso gruppo, l'indicazione di essi può essere omessa, purché il quantitativo totale non superi il 5 per cento della dose massima, più alta, consentita per uno degli alimenti apportatori.

Può derogarsi, altresì, dall'obbligo dell'indicazione sancita dal primo comma nei casi di additivi previsti «come residuo», allorché le quantità presenti non superino il 50 per cento di quelle massime consentite. L'indicazione del contenuto di anidride solforosa per la birra non è obbligatoria purché il quantitativo presente «come residuo» non superi il 20 mg/l] (1/f).

(1/f) Articolo così sostituito dall'art. 1, D.M. 19 febbraio 1966 (Gazz. Uff. 23 marzo 1966, n. 72). Peraltro, l'art. 2, D.M. 14 ottobre 1981 (Gazz. Uff. 31 ottobre 1981, n. 299), ha abrogato gli artt. 7 e 17 del presente decreto.

8. 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) se gli additivi alimentari sono venduti isolatamente o in miscela tra loro, la denominazione di ogni additivo prevista dalle disposizioni vigenti e il suo numero CEE ovvero, in mancanza di dette disposizioni, una descrizione dell'additivo che sia sufficientemente precisa da permettere di distinguerlo dagli additivi con cui potrebbe essere confuso, elencati in ordine decrescente dell'aliquota in peso rispetto al totale;
- b) quando sono incorporati agli additivi 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, il nome dell'additivo conformemente al primo trattino e l'indicazione di ciascun componente in ordine decrescente di aliquota di peso rispetto al totale;
- c) la dicitura «ad uso alimentare» ovvero «per limitato uso alimentare», oppure un riferimento più specifico alla destinazione dell'additivo;
- d) le condizioni particolari 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) una dicitura per identificare la partita o il lotto;
- g) il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità;
- 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, lettera b) e lettere 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 sul contenitore.

3. Gli additivi alimentari destinati alla vendita al consumatore finale possono essere commercializzati soltanto se gli imballaggi o contenitori recino le seguenti informazioni, ben visibili, chiaramente leggibili e indelebili:

a) la denominazione di vendita e il suo numero CEE ovvero, in mancanza, una descrizione del prodotto sufficientemente precisa da permetterne la distinzione da prodotti con cui potrebbe essere confuso;

b) informazioni di cui al comma 1, esclusa la lettera h);

c) il termine minimo di conservazione.

4. Le informazioni di cui ai commi 1 e 3 devono essere riportate in lingua italiana o 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 (1/g).

(1/g) Così sostituito dall'art. 4, D.M. 6 novembre 1992, n. 525 (Gazz. Uff. 9 gennaio 1993, n. 6).

9. [Per l'aromatizzazione degli alimenti è consentito impiegare sostanze aromatizzanti naturali, costituite da vegetali o da parti di vegetali commestibili, nonché i seguenti loro derivati:

a) succhi alcoolizzati, concentrati o liofilizzati;

b) olii essenziali semplici, rettificati, deterpenati o sesquideterpenati;

c) essenze concrete ed assolute ottenute da sostanze aromatiche per estrazioni con solventi;

d) estratti, tinture ed infusi;

e) aromi distillati, alcooliti o idroliti;

f) costituenti di sostanze aromatizzanti naturali estratti o isolati dalle medesime o riprodotti per sintesi chimica;

g) (1/h).

Gli aromatizzanti sopracitati possono essere impiegati sia singolarmente che in miscela.

Gli alimenti aromatizzanti debbono riportare, in deroga a quanto stabilito dal precedente articolo 7, sulla confezione o sul cartello denominante l'alimento sfuso, la dicitura: «aromi naturali».

Questa dicitura non è obbligatoria per i liquori, le bevande disciplinate dal regolamento approvato con D.P.R. 19 maggio 1958, n. 719, e le acqueviti nel caso dell'aromatizzazione complementare prevista dalle vigenti norme] (1/i).

(1/h) Lettera soppressa dall'art. 6, D.M. 14 aprile 1983 (Gazz. Uff. 4 maggio 1983, n. 120).

(1/i) Abrogato dall'art. 7, D.M. 6 novembre 1992, n. 525 (Gazz. Uff. 9 gennaio 1993, n. 6).

10. [Per l'aromatizzazione degli alimenti è consentito impiegare le sostanze aromatizzanti artificiali indicate nell'elenco allegato sempre che, in deroga a quanto previsto dall'art. 7 del presente decreto, venga apposta sulla confezione degli alimenti o sul cartello denominante gli alimenti sfusi la dicitura «aromi artificiali»] (1/i).

(1/i) Abrogato dall'art. 7, D.M. 6 novembre 1992, n. 525 (Gazz. Uff. 9 gennaio 1993, n. 6).

11. [Gli aromatizzanti, di cui agli articoli 9 e 10, possono essere addizionati con i seguenti:

a) addensanti: E 400 acido alginico, E 401 alginato di sodio, E 402 alginato di potassio, E 403 alginato di ammonio, E 404 alginato di calcio, E 405 alginato di propilenglicole, E 406 agar-agar, E 407 carragenani, E 410 farina di semi di carrube, E 413 gomma adragante, E 414 gomma arabica, E 440 a) pectina, gelatine animali;

b) diluenti e fissatori: E 420 sorbitolo eteri etilico e propilico del dietilenglicole, 1,2-propilenglicole, carbonato di magnesio (1/l);

c) conservativi: E 200 acido sorbico, E 201 sodio sorbato, E 202 potassio sorbato, E 203 calcio sorbato, E 221 sodio solfito, E 222 sodio bisolfito, E 300 acido-L-ascorbico, E 310 gallato di propile, E 311 gallato di ottilite, E 312 gallato di dodecile, E 320 butilidrossianisolo;

d) emulsionanti: E 471 mono e digliceridi degli acidi grassi, E 473 sucresleri;

e) supporti: E 331 citrati di sodio, saccarosio, lattosio, amido, cloruro di sodio, glucosio, fruttosio, olii e grassi alimentari, aceto, destreine (limitatamente agli aromi «atomizzati»), biossido di silicio idrato (non più di 5000 mg/kg per gli aromi in polvere) (1/m).

Le dosi massime degli additivi sopraindicati non possono superare nelle sostanze aromatizzanti i massimi indicati per ciascuno di essi nell'elenco allegato (1/m).

Le sostanze sopraindicate devono rispondere alle caratteristiche di purezza per ciascuna di esse stabilite nell'elenco e ove manchino, nella «Farmacopea Ufficiale», ultima edizione.

Su richiesta dell'acquirente, la ditta produttrice di aromi dovrà fornire le indicazioni riguardanti i diluenti, i supporti additivi impiegati negli aromatizzanti e le percentuali di essi (1/n)] (1/o).

(1/l) L'art. 1, D.M. 7 febbraio 1986 (Gazz. Uff. 24 febbraio 1986, n. 45), ha aggiunto alla presente lettera b) le seguenti sostanze: 1) Di- e Tri-acetato di glicerolo; 2) E 422 - Glicerolo; 3) Trietilcitrato. Successivamente l'art. 2, D.M. 24 luglio 1990, n. 252 (Gazz. Uff. 1° settembre 1990, n. 204), ha depennato le dizioni «eteri etilico e propilico del dietilenglicole».

(1/m) Comma prima modificato dall'art. 1, D.M. 9 maggio 1972 (Gazz. Uff. 25 maggio 1972, n. 135) e poi così sostituito dall'art. 2, D.M. 14 aprile 1983 (Gazz. Uff. 4 maggio 1983, n. 120).

(1/m) Comma prima modificato dall'art. 1, D.M. 9 maggio 1972 (Gazz. Uff. 25 maggio 1972, n. 135) e poi così sostituito dall'art. 2, D.M. 14 aprile 1983 (Gazz. Uff. 4 maggio 1983, n. 120).

(1/n) Comma aggiunto dall'art. 1, D.M. 7 febbraio 1986 (Gazz. Uff. 24 febbraio 1986, n. 45).

(1/o) Abrogato dall'art. 7, D.M. 6 novembre 1992, n. 525 (Gazz. Uff. 9 gennaio 1993, n. 6).

12. [Le indicazioni e le diciture, di cui agli articoli 7, 8, 9 e 10 debbono essere riportate a caratteri indelebili e chiaramente leggibili] (1/o).

(1/o) Abrogato dall'art. 7, D.M. 6 novembre 1992, n. 525 (Gazz. Uff. 9 gennaio 1993, n. 6).

(giurisprudenza)

13. [Nelle lavorazioni degli alimenti, per le quali la razionale tecnologia alimentare richiede operazioni di aggiustamento del pH, è consentito adoperare le seguenti sostanze:

acidi acetico, tartarico, citrico, lattico ed i loro sali di sodio e potassio, acido cloridrico, acido ortofosforico, idrato di sodio, carbonato e bicarbonato di sodio, bicarbonato di potassio, idrato ed ossido di calcio.

L'acido acetico non può essere impiegato in alcuna lavorazione di alimenti o liquidi di governo contenente aceto, neppure nelle operazioni di aggiustamento del pH.

Le sostanze di cui al primo comma del presente articolo debbono rispondere ai requisiti di purezza indicati nella Farmacopea Ufficiale ultima edizione e non sono considerate, se impiegate al solo scopo di aggiustamento del pH, additivi chimici ai fini dei precedenti articoli 7 e 8] (1/o).

(1/o) Abrogato dall'art. 7, D.M. 6 novembre 1992, n. 525 (Gazz. Uff. 9 gennaio 1993, n. 6).

13-bis. Nella fabbricazione dei succhi di frutta, dei succhi di frutta concentrati e dei nettari di frutta, è consentito impiegare, qualora sia richiesto dalla razionale tecnologia, le seguenti sostanze:

a) azoto, enzimi pectolitici, enzimi proteolitici, enzimi amilolitici, gelatina alimentare, tannino, bentonite, gel di silice, caolino, carboni, coadiuvanti di filtrazione inerti (perlite, diatomite lavata e cellulosa);

b) caseina, bianco d'uova o altre albumine animali, limitatamente al succo d'uva ed al succo d'uva concentrato;

c) tartrato neutro di potassio o carbonato di calcio, per la disacidificazione parziale, limitatamente al succo d'uva ed al succo di uva concentrato.

Le sostanze di cui alle lettere a) e c) devono corrispondere alle caratteristiche chimico-fisiche e di purezza per ciascuna di esse previste da norme vigenti o indicate nella Farmacopea Ufficiale, ultima edizione. Nei casi previsti dal presente articolo, tali sostanze non sono considerate additivi ai sensi degli articoli 7 e 8 del decreto ministeriale 31 marzo 1965 (1/p).

(1/p) Articolo aggiunto dall'art. 1, D.M. 7 marzo 1980 (Gazz. Uff. 28 maggio 1980, n. 144).

14. Nella preparazione di alimenti destinati all'esportazione possono essere adoperati additivi chimici non previsti nel presente decreto, ma consentiti nei paesi destinatari; la detenzione di essi, limitatamente all'uso sopraprecisato, è subordinata ad autorizzazione rilasciata dal competente medico provinciale e al rispetto delle eventuali disposizioni da questi impartite.

15. L'affumicatura degli alimenti è autorizzata soltanto con il fumo di legna o di vegetali legnosi o parti di essi allo stato naturale, ad esclusione di legna o vegetali impregnati, colorati, incollati, dipinti o trattati in modo analogo e a condizione che l'affumicatura stessa non determini alcun rischio per la salute umana.

16. [I preparati per budini, i preparati per gelati, gli estratti per liquori, gli estratti per sciroppi e i lieviti chimici utilizzati nella produzione degli alimenti, destinati ad uso familiare, devono essere posti in commercio in confezioni chiuse all'origine e sono soggetti alla disposizione prevista nel secondo comma dell'art. 4.

La presenza di coloranti è ammessa se è prevista la colorazione dell'alimento finito cui i preparati predetti sono destinati.

I lieviti chimici possono essere ottenuti dalla miscela di:

- a) sostanze basiche: bicarbonato di sodio e carbonato di ammonio da soli od in miscela;
- b) sostanze acide: pirofosfato acido di sodio tartrato acido di potassio, acido tartarico, acido citrico da soli od in miscela, fosfato monocalcico (2);
- c) supporti: amidi nativi ed amidi modificati assimilati agli amidi nativi;
- d) aromi naturali, nonché coloranti od aromi artificiali se ammessi per gli alimenti finiti alla cui preparazione essi sono destinati.

Le sostanze di cui sopra devono corrispondere alle caratteristiche chimico-fisiche e di purezza per ciascuna di esse previste o indicate nella Farmacopea Ufficiale, ultima edizione.

I preparati, estratti e lieviti di cui al primo comma devono recare in etichetta, secondo la loro composizione, le indicazioni previste dall'art. 8 della legge 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, dagli articoli 7, 9 e 10 del presente decreto, dall'art. 3 del decreto ministeriale 22 dicembre 1967, sui coloranti, dall'art. 5 del decreto ministeriale 3 maggio 1971 sugli amidi, nonché l'indicazione della quantità dei prodotti finiti alla cui preparazione sono destinati e le modalità d'uso.

I lieviti chimici devono recare in etichetta anche la dizione «lievito chimico» o «polvere lievitante». Le preparazioni che li contengono devono riportare la dizione «Polvere lievitante»] (2/a) (2/b).

(2) Il fosfato monocalcico è stato aggiunto dall'art. 2, D.M. 28 luglio 1978 (Gazz. Uff. 19 agosto 1978, n. 231).

(2/a) Così sostituito dall'art. 1, D.M. 31 marzo 1976 (Gazz. Uff. 5 maggio 1976, n. 217), che, per l'art. 2, entra in vigore il 1° gennaio 1977. L'ultimo comma, peraltro, è stato così sostituito dall'art. 3, D.M. 14 aprile 1983 (Gazz. Uff. 4 maggio 1983, n. 120).

(2/b) Abrogato dall'art. 7, D.M. 6 novembre 1992, n. 525 (Gazz. Uff. 9 gennaio 1993, n. 6). L'art. 8 dello stesso decreto ha, inoltre, così disposto:

«Art. 8. 1. La commercializzazione e l'uso degli additivi alimentari non conformi alle disposizioni del presente regolamento ma conformi alle precedenti norme sono consentiti entro sei mesi dalla pubblicazione del presente regolamento.

2. I lieviti chimici di cui all'art. 16, terzo comma, del D.M. 31 marzo 1965, ora denominati agenti lievitanti, etichettati in conformità alle precedenti disposizioni e fabbricati entro sei mesi dalla data di entrata in vigore del presente regolamento, possono essere commercializzati fino ad esaurimento delle scorte.

3. I preparati per acqua da tavola ed i preparati in polvere e granulari per la preparazione estemporanea di bevande effervescenti, etichettati in conformità alle precedenti disposizioni e fabbricati entro sei mesi dalla data di entrata in vigore del presente regolamento, possono essere commercializzati fino ad esaurimento delle scorte.

4. Gli alimenti conformi alle preesistenti disposizioni, fabbricati in data anteriore all'entrata in vigore del presente regolamento, possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte».

16-bis. 1. I preparati per acqua da tavola sono costituiti da sostanze basiche (carbonato e carbonato acido di sodio e di potassio) e da sostanze acide (E 334 acido tartarico e 296 acido malico) e devono essere posti in

commercio in confezioni chiuse all'origine ed etichettati in conformità a quanto previsto dall'art. 8, comma 3. La quantità di acido tartarico presente in una dose di polvere per la preparazione di un litro di acqua da tavola non deve essere superiore a 700 mg.

2. I preparati in polvere e granulari per la preparazione estemporanea di bevande effervescenti possono essere ottenuti dalla miscela di zuccheri con sostanze acide: acido citrico, acido malico ed acido tartarico; con sostanze basiche: bicarbonato di sodio e citrato di sodio; con l'eventuale aggiunta di aromi. La quantità di acido tartarico non può essere superiore al 5%.

3. I preparati di cui al comma 2 devono essere posti in commercio in confezioni chiuse all'origine, etichettati in conformità a quanto disposto dal decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109, e devono riportare in etichetta le istruzioni per l'uso.

4. I lieviti chimici o polveri lievitanti di cui all'art. 16 del decreto ministeriale 31 marzo 1965, ora denominati agenti lievitanti, devono essere etichettati in conformità a quanto previsto dall'art. 8, comma 3, del sopra citato decreto ministeriale 31 marzo 1965.

5. L'acido malico deve possedere i requisiti specifici e generali di purezza riportati al successivo art. 6 (2/c). (2/c) Aggiunto dall'art. 5, D.M. 6 novembre 1992, n. 525 (Gazz. Uff. 9 gennaio 1993, n. 6).

(giurisprudenza)

17. [Le indicazioni di cui all'art. 7 del presente decreto modificato dall'art. 1 del D.M. 19 febbraio 1966 non sono obbligatorie per i prodotti disciplinati dal D.P.R. 12 febbraio 1965, numero 162] (3).

(3) Articolo così modificato dal D.M. 12 febbraio 1969 (Gazz. Uff. 14 aprile 1969, n. 95). Il D.P.R. 12 febbraio 1965, n. 162, è riportato alla voce Vini e aceti. Peraltro, l'art. 2, D.M. 14 ottobre 1981 (Gazz. Uff. 30 ottobre 1981, n. 299), ha abrogato gli artt. 7 e 17 del presente decreto.

18. I DD.MM. 19 gennaio 1963 e 3 dicembre 1963 (4), citati nelle premesse, sono abrogati. Il presente decreto entrerà in vigore 15 giorni dopo la pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale.

Elenco additivi consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari: casi e dosi massime d'impiego; caratteristiche chimico-fisiche e requisiti di purezza (5)

(4) I decreti ministeriali citati, già riportati rispettivamente ai nn. A/XI e A/XX, riguardavano la disciplina dell'impiego e l'approvazione dell'elenco degli additivi chimici consentiti nella lavorazione delle sostanze alimentari e il primo aggiornamento dell'elenco degli additivi.

(5) Vedi nota 1/a all'epigrafe della legge.