

Decreto Ministeriale 6 novembre 1992, n. 525 (in Gazz. Uff., 9 gennaio, n. 6). -- Regolamento recante aggiornamento del decreto ministeriale 31 marzo 1965, concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari.

Preambolo

Il Ministro della sanità:

Adotta il seguente regolamento:

Articolo 1

Art. 1. 1. L'art. 1 del decreto ministeriale 31 marzo 1965 è sostituito dal seguente:

<<Art. 1. -- 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>>.

Articolo 2

Art. 2. 1. L'art. 3 del decreto ministeriale 31 marzo 1965, indicato nelle premesse, è sostituito dal seguente:

<<Art. 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">>.

Articolo 3

Art. 3. 1. Dopo l'art. 3 del decreto ministeriale 31 marzo 1965, sono inseriti i seguenti articoli 3-bis e 3-ter:

<<Art. 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 decreto legislativo del 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>>.

<<Art. 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>>.

Articolo 4

Art. 4. 1. Il testo dell'art. 8 del decreto ministeriale 31 marzo 1965, citato nelle premesse, è sostituito dal seguente:

<<Art. 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 la 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 o 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>>.

Articolo 5

Art. 5. 1. Dopo l'art. 16 del decreto ministeriale 31 marzo 1965, è inserito l'art. 16-bis:

<<Art. 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>>.

Articolo 6

Art. 6. 1. L'elenco allegato al decreto ministeriale 31 marzo 1965, modificato per ultimo con il decreto ministeriale 24 luglio 1990, n. 252, ora allegato I, è modificato come segue: (Omissis).

Articolo 7

Art. 7. Sono abrogati gli articoli 9, 10, 11, 12, 13 e 16, ultimo comma, del decreto ministeriale 31 marzo 1965 nonché il titolo IV dell'elenco allegato al decreto sopracitato.

Articolo 8

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 decreto ministeriale 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.

Articolo 9

Art. 9. 1. Il presente regolamento entra in vigore quindici giorni dopo la pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Allegato 1

Allegato II

CATEGORIE DI ADDITIVI ALIMENTARI

Coloranti

Gelificanti
Conservanti

Stabilizzanti (1)
Antiossidanti

Esaltatori di sapidità
Emulsionanti

Acidi
Sali di fusione

Correttori di acidità (2)
Addensanti

Antiagglomerati
Amidi modificati
Agenti di resistenza
Edulcoranti

Umidificanti
Agenti lievitanti

Sequestranti (4)
Antischiumogeni

Enzimi (4) (5)
Agenti di rivestimento (3)

Agenti di carica
Agenti di trattamento

Gas propulsore e gas della farina d'imballaggio.

(1) Si intende che questa categoria comprende anche gli stabilizzatori di schiuma.

(2) Si precisa che questi agenti possono regolare l'acidità nei due sensi.

(3) Queste sostanze comprendono anche gli agenti lubrificanti.

(4) L'inclusione di questi termini nel presente elenco non pregiudica un'eventuale decisione sulla loro menzione nell'etichettatura dei prodotti alimentari destinati al consumatore finale.

(5) Si tratta solo degli enzimi utilizzati come additivi.