

Decreto Ministeriale 15 maggio 1995, n. 283 (in Gazz. Uff., 17 luglio, n. 165). 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 e del decreto ministeriale 22 dicembre 1967 concernente la disciplina dell'impiego e approvazione dell'elenco delle materie coloranti autorizzate nella lavorazione delle sostanze alimentari.

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 19 febbraio 1992, n. 142;

Visto il 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 27 ottobre 1994, n. 759;

Visto il 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 27 ottobre 1994, n. 759;

Visto il 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 27 ottobre 1994, n. 759;

Ritenuto di dover provvedere ad ulteriori modificazioni ed integrazioni dei decreti ministeriali sopra citati;

Visto l'art. 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400; Sentito il Consiglio superiore di sanità; Udito il parere del Consiglio di Stato reso nell'adunanza generale del 9 febbraio 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 dell'11 aprile 1995;

Adotta il seguente regolamento:

Articolo 1

Art. 1. 1. L'allegato I del decreto ministeriale 31 marzo 1965 e sue modificazioni è modificato come segue:

a) Titolo I - A Conservanti:

Alle voci <<E 200 acido sorbico, E 201 sodio sorbato, E 202 potassio sorbato ed E 203 calcio sorbato>> sono aggiunti i seguenti casi d'impiego:

i) <<bevande aromatizzate analcoliche, 300 mg/l>> (*);

ii) <<preparazioni di frutta ed ortaggi comprese le salse a base di frutta, ad esclusione di purea, spuma composta, insalate e prodotti simili in recipienti, 1000 mg/kg>>;

iii) <<olive conservate, 1000 mg/kg>>.

Alle voci <<E 210 acido benzoico, E 211 sodio benzoato, E 212 potassio benzoato e E 213 calcio benzoato>> la dizione: <<bibite analcoliche gassate e non gassate, contenenti non meno di 12 g di succo di frutta per 100 ml, 160 mg/l>> è sostituita dalla seguente <<bevande aromatizzate analcoliche 150 mg/l>> (*).

Alle voci <<E 220 anidride solforosa, E 221 sodio solfito, E 222 sodio bisolfito, E 223 sodio metabisolfito, E 224 potassio metabisolfito, E 226 calcio solfito, E 227 calcio bisolfito, E 228 potassio solfito acido:

i) è aggiunto il seguente caso d'impiego <<pesche ed uva secche, 2000 mg/kg>>;

ii) la dizione <<prodotti dolciari, limitatamente ai biscotti a pasta laminata, 5 mg/kg (come residuo)>> è sostituita dalla seguente: <<biscotti secchi, 50 mg/kg>>.

b) Titolo I - C Antiossidanti:

Alle voci <<E 300 acido ascorbico, E 301 sodio ascorbato, E 302 calcio ascorbato>>:

i) la dizione: <<vegetali per sott'aceti e sott'olio o in salamoia o al natura, 0,2 %>> è sostituita dalla seguente: <<preparazioni a base di frutta e vegetali, S.B.T.I.>>;

ii) sono aggiunti i seguenti casi d'impiego:

a) salse a base di vegetali, S.B.T.I.;

b) fette biscottate, S.B.T.I.

c) Titolo II - A Stabilizzanti, addensanti e gelificanti:

Alle voci: <<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 406 agar agar, E 407 carragenine, E 410 farina di semi di carrube, E 412 farina di semi di guar, E 413 gomma adragante, E 414 gomma arabica, E 415 gomma xantano, E 440 pectina, E 460 cellulosa microcristallina ed in polvere, E 461 metilcellulosa, E 466 carbossimetilcellulosa>> è aggiunto il seguente caso d'impiego: <<preparazioni a base di frutta e vegetali, non destinate al consumo diretto, S.B.T.I.>>.

Alle voci <<E 400 acido alginico ed E 404 calcio alginato>> è aggiunto il seguente caso d'impiego: <<creme per pasticceria, S.B.T.I.>>.

Alla voce <<E 407 carragenine>> è aggiunto il seguente caso d'impiego: <<preparato per budino, S.B.T.I.>>.

Alle voci <<E 412 farina di semi di guar ed E 415 gomma xantano>> è aggiunto il seguente caso d'impiego: <<pastelle per panatura, S.B.T.I.>>.

Alla voce <<E 415 gomma xantano>> sono aggiunti i seguenti casi d'impiego:

i) <<prodotti dolciari, limitatamente al ripieno, S.B.T.I.>>;

ii) <<preparato per budino, S.B.T.I.>>.

Alla voce <<E 420 sorbitolo>> è aggiunto il seguente caso d'impiego: <<prodotti dolciari da forno, anche farciti, S.B.T.I.>>.

Alla voce <<E 422 glicerolo>>:

i) la dizione: <<prodotti dolciari, 1 %>> è sostituita dalla seguente: <<prodotti dolciari, S.B.T.I.>>;

ii) la dizione: <<preparati per gelati (limitatamente a quelli destinati ad uso familiare), 1 %>> è sostituita dalla seguente: <<gelati, S.B.T.I.>>;

iii) è aggiunto il seguente caso d'impiego: <<frutta secca e/o disidratata, S.B.T.I.>>.

Alla voce <<E 450 a) pirofosfato disodico>> è aggiunto il seguente caso d'impiego: <<prodotti da forno fini, 20 gr/kg>>.

Alle voci <<E 461 metilcellulosa, E 465 etilmetilcellulosa, E 466 carbossimetilcellulosa>> le dizioni: <<caramelle e pastigliaggi, 0,2 %>> e <<confetteria, limitatamente ai prodotti "colati", 0,2 %>> sono sostituite dalla seguente: <<prodotti della confetteria (chewing-gum, caramelle, compresse, confetti e pastigliaggi), S.B.T.I.>>.

d) Titolo II - B Emulsionanti:

Alla voce <<E 322 lecitine>> sono aggiunti i seguenti casi d'impiego:

i) margarina leggera a ridotto e basso tenore di materia grassa, S.B.T.I.>>;

ii) snack a base di farina di mais, farina di riso, farina e/o fiocchi e/o fecola di patate, estrusi e/o tostati e/o fritti, S.B.T.I.

Alla voce <<E 471 mono e digliceridi degli acidi grassi>> sono aggiunti i seguenti casi d'impiego:

a) margarina leggera a ridotto e basso tenore di materia grassa, S.B.T.I.>>;

b) fette biscottate, S.B.T.I.

Alle voci <<E 472 a) esteri acetici dei mono e digliceridi degli acidi grassi, E 472 b) esteri lattici dei mono e digliceridi degli acidi grassi, E 472 c) esteri citrici dei mono e digliceridi degli acidi grassi, E 472 d) esteri tartarici dei mono e digliceridi degli acidi grassi, E 472 e) esteri mono e diacetiltartarici dei mono e digliceridi degli acidi grassi, E 472 f) esteri misti acetico-tartarici dei mono e digliceridi degli acidi grassi>> è aggiunto il seguente caso d'impiego: <<crackers senza aggiunta di grassi, S.B.T.I.>>.

Alla voce <<E 473 sucresleri>> è aggiunto il seguente caso d'impiego: <<prodotti dolciari, 5 g/kg>>.

Alla voce <<E 475 esteri poliglicerici degli acidi grassi>> è aggiunto il seguente caso d'impiego: <<prodotti da forno fini, 5 g/kg>>.

Alla voce <<E481 stearoil-2-lattilato di sodio>> è aggiunto il seguente caso d'impiego. <<prodotti da forno fini, 5 g/kg>>.

e) Titolo VI - Agenti di rivestimento:

Alla voce: <<E 414 gomma arabica>> è aggiunto il seguente caso d'impiego: <<prodotti dolciari, compresi i prodotti a base di cioccolato, S.B.T.I.>>.

è inserita la seguente voce: <<talco (esente da asbesto): confetti, anche al cioccolato, S.B.T.I.>>.

Alla voce: <<cera d'api>>:

i) la dizione <<pastigliaggi, S.B.T.I.>> è sostituita dalla seguente: <<prodotti della confetteria (compreso il cioccolato), S.B.T.I.>>;

ii) sono aggiunti i seguenti casi d'impiego:

--a) piccoli prodotti da forno fini ricoperti di cioccolato, S.B.T.I.>>;

--b) spuntini, S.B.T.I.>>.

f) Titolo VII - Acidificanti:

Alla voce <<acido malico>>:

i) la dizione <<caramelle, S.B.T.I.>> è sostituita dalla seguente: <<prodotti della confetteria (chewing-gum, caramelle, compresse, confetti e pastigliaggi), S.B.T.I.>>;

ii) è inserito il seguente caso d'impiego: <<gelati, S.B.T.I.>>.

Alla voce <<E 338 acido fosforico>> le dizioni: <<bevande analcoliche tipo cola 600 mg/l, chinotto 500 mg/l e ginger 300 mg/l>> sono sostituite dalla seguente: <<bevande aromatizzate analcoliche, 700 mg/l>>.

g) Titolo IX - Agenti lievitanti:

Alle voci <<sodio bicarbonato>> e <<ammonio bicarbonato>> è aggiunto il seguente caso d'impiego: <<pastelle, S.B.T.I.>>.

Alla voce <<sodio bicarbonato>> è aggiunto il seguente caso d'impiego: <<SN0,0,0,0,0>>.

Alla voce <<E 450 a) pirofosfato disodico>> è aggiunto il seguente caso d'impiego: <<pastelle, 5 g/kg>>.

2. Fatto salvo quanto previsto nella tabella B del decreto 14 febbraio 1994, n. 225, le dosi d'impiego numericamente definite previste per gli additivi <<E 334 acido tartarico, E 335 tartrati di sodio, E 336 tartrati di potassio ed E 337 tartrato doppio di sodio e potassio>> sono sostituite da S.B.T.I.

h) Al titolo XIII - Vari:

Alla voce <<idrossido di sodio>> è inserito il seguente caso d'impiego: <<prodotti della biscotteria, S.B.T.I.>>.

è inserita la seguente voce: <<acidi grassi: prodotti della confetteria (chewing-gum, caramelle, compresse, confetti e pastigliaggi), S.B.T.I.>>.

i) Titolo XIV - Correttori di acidità:

Alla voce <<E 330 acido citrico>> è inserito il seguente caso d'impiego: <<preparazioni per infusi a base di frutta, S.B.T.I.>>.

Alla voce <<E 331 citrato di sodio>> è inserito il seguente caso d'impiego: <<sorbetti, prodotti a base di latte e/o frutta pronti da congelare, S.B.T.I.>>.

Alla voce <<idrossido di sodio>> è aggiunto il seguente caso d'impiego: <<infusi di caffè ottenuti per estrazione a caldo, S.B.T.I.>>.

3. Nella sezione B dell'elenco allegato al decreto ministeriale del 22 dicembre 1967 è inserita la seguente disposizione: <<i coloranti E 170 carbonato di calcio ed E 171 biossido di titanio possono essere impiegati nei prodotti della confetteria (chewing-gum, caramelle, compresse, confetti e pastigliaggi) S.B.T.I.>>.

4. Nella parte II dell'allegato al decreto ministeriale 3 maggio 1971 riguardante gli amidi modificati è inserito il seguente caso d'impiego: <<Ketchup, S.B.T.I.>>.

(*) In caso di impiego di miscela di benzoati e sorbati le dosi massime sono rispettivamente 150 mg/l per acido benzoico e 250 mg/l per l'acido sorbico. Escluse le bevande a base di latte e derivati.

Articolo 2

Art. 2. 1. Gli elementi conformi alle preesistenti disposizioni, fabbricati in data anteriore all'entrata in vigore del presente regolamento, possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.

2. Le disposizioni di cui all'art. 1, comma 1, lettera d), quarto trattino non si applicano ai prodotti legalmente fabbricati e/o commercializzati in un altro Stato membro della Comunità europea ed a quelli originari dei Paesi contraenti dell'accordo sullo spazio economico europeo.