

PIANO CAMPIONAMENTO PER IL CONTROLLO DEGLI ADDITIVI NEGLI ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE DESTINATI AL CONSUMO UMANO 2015-2018

Introduzione

Come è noto, in base all'articolo 3 del regolamento (CE) n. 882/2004, i controlli ufficiali devono essere eseguiti periodicamente, in base ad una valutazione dei rischi e con frequenza appropriata. Gli stessi controlli devono essere eseguiti in qualsiasi fase della filiera di produzione e trasformazione degli alimenti, nonché sulle esportazioni dall'Unione, sulle importazioni nell'Unione e sui prodotti alimentari ivi compresi gli additivi alimentari immessi sul mercato UE.

A tal fine è stato predisposto il Piano nazionale di controllo degli “additivi alimentari” che è il frutto della collaborazione fra il Ministero della salute, l'Istituto Superiore di Sanità e le Autorità regionali e provinciali e che è parte integrante del Piano Nazionale Integrato (PNI) e riguarda il controllo degli additivi alimentari come tali ed il loro impiego negli alimenti ed ha lo scopo di programmare e coordinare le attività volte sia alla verifica della conformità alla normativa, sia alla valutazione dell'esposizione del consumatore agli stessi additivi.

In considerazione del fatto che gli additivi alimentari finora autorizzati sono, attualmente, circa 400 si è ritenuto necessario procedere alla definizione di criteri che consentano di individuare gli additivi alimentari da includere nel Piano stesso; inoltre sono stati identificati gli additivi alimentari che per il loro profilo sanitario e produttivo devono essere, in via prioritaria, inclusi nel Piano. Tali criteri tengono conto delle attività di studio e valutazione effettuate in ambito comunitario ed in particolare la “Relazione della commissione Sui livelli di assunzione degli additivi alimentari nell'Unione europea (2001)” e la Relazione della Commissione al Parlamento europeo e al Consiglio riguardante i progressi nella la rivalutazione degli additivi alimentari” (2007).

Obiettivo

Il presente piano regionale coordina e programma le attività di controllo analitico sul territorio di competenza riguardo **l'utilizzo di additivi alimentari nei prodotti di origine animale** nel rispetto delle indicazioni riportate dal Piano Nazionale per gli anni 2015-2018. Occorre sottolineare che, come indicato dal Piano Nazionale, allo stato attuale i controlli finora svolti sugli additivi alimentari diversi da quelli analitici (es. controllo etichette o impiego degli additivi durante un audit) rientrano nell'ambito delle verifiche riguardanti l'igiene generale degli alimenti per cui, in linea di massima, non sono oggetto in ogni Regione di un Piano specifico e quindi mirato all'accertamento della rispondenza alla legislazione relativa agli Additivi Alimentari (AA).

Al contrario il presente documento predispone i campionamenti ufficiali che riguarderanno la determinazione di uno o più AA nel prodotto per verificare:

- l'impiego di AA non presenti nell'elenco comunitario;
- l'impiego di AA presenti nell'elenco comunitario ma non consentiti nello specifico prodotto alimentare di cui alle categorie del Regolamento UE n. 1129/2011
- il livello massimo consentito di AA, laddove stabilito;
- la corretta dichiarazione in etichetta

Il presente Piano regionale ha anche l'obiettivo di migliorare il flusso di informazioni a livello nazionale consentendo, per il prossimo quadriennio, un riesame dei dati ottenuti ed un eventuale adattamento delle attività di controllo.

Definizioni

Di seguito vengono riportate le definizioni di cui alla normativa specifica vigente in materia di additivi alimentari.

Additivo alimentare: qualsiasi sostanza abitualmente non consumata come alimento in sé e non utilizzata come ingrediente caratteristico di alimenti, con o senza valore nutritivo, la cui aggiunta intenzionale ad alimenti per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli stessi, abbia o possa presumibilmente avere per effetto che la sostanza o i suoi sottoprodotti diventino, direttamente o indirettamente, componenti di tali alimenti.

Alimento a ridotto contenuto calorico: un alimento con contenuto calorico ridotto di almeno il 30% rispetto all'alimento originario o a un prodotto analogo.

Alimento non trasformato: un alimento che non ha subito un trattamento che abbia determinato un mutamento sostanziale del suo stato iniziale; a questo riguardo, le seguenti operazioni non sono considerate come determinanti un mutamento sostanziale: divisione, separazione, scissione, disossamento, tritatura, scuoiatura, sbucciatura, pelatura, frantumazione, taglio, pulitura, sfilettatura, surgelazione, congelazione, refrigerazione, macinatura, sgusciatura, imballaggio o disimballaggio.

Alimento senza zuccheri aggiunti :

- senza aggiunta di monosaccaridi o disaccaridi;
- senza aggiunta di prodotti contenenti monosaccaridi o disaccaridi utilizzati per le loro proprietà dolcificanti.

Categoria di alimenti: una delle categorie individuate nell'allegato, Parte D del regolamento UE n.1129/2011 i cui AA consentiti sono elencati nello stesso allegato, Parte E.

Categoria funzionale: una delle categorie definite nell'allegato I (del regolamento quadro) in base alla funzione tecnologica che l'additivo alimentare esercita nel prodotto alimentare.

Coadiuvante tecnologico ogni sostanza che:

- non è consumata come un alimento in sé;
- è intenzionalmente utilizzata nella trasformazione di materie prime, alimenti o loro ingredienti, per esercitare una determinata funzione tecnologica nella lavorazione o nella trasformazione;
- 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.

Dose giornaliera accettabile (DGA) : quantità di una sostanza che le persone possono consumare quotidianamente nell'arco della vita senza rischi apprezzabili per la salute ed è in genere espressa in mg per kg di peso corporeo al giorno (mg/kg di peso corporeo/die). La DGA può essere valida per un additivo specifico o per un gruppo di additivi aventi proprietà simili.

Edulcoranti da tavola: le preparazioni di edulcoranti autorizzati, che possono contenere altri additivi e/o ingredienti alimentari e che sono destinati a essere venduti ai consumatori finali come sostituto degli zuccheri

Quantum satis: non è specificato una quantità numerica massima e le sostanze sono utilizzate conformemente alle buone pratiche di fabbricazione, in quantità non superiori a quella necessaria per ottenere l'effetto desiderato e a condizione che i consumatori non siano indotti in errore.

Normativa

La normativa di riferimento del settore additivi alimentari è rappresentata principalmente dalle seguenti disposizioni:

1. Regolamento CE n.1333/2008 o regolamento quadro
2. Regolamento UE n.1129/2011
3. Regolamento UE n.1130/2011
4. Regolamento UE n.231/2012

Il primo provvedimento che ha riunito tutte le precedenti disposizioni specifiche (direttiva 94/35/CE sugli edulcoranti, direttiva 94/36 sui coloranti e direttiva 95/2/CE sugli additivi vari), stabilisce il principio degli elenchi comunitari degli additivi alimentari consentiti, le relative condizioni d'uso negli alimenti e le norme riguardanti l'etichettatura degli stessi additivi quando sono commercializzati come tali.

Infatti il regolamento (CE) n.1333/2008 prescrive che soltanto gli additivi alimentari inclusi negli elenco comunitario possono essere immessi sul mercato in quanto tali e utilizzati negli alimenti alle condizioni d'impiego ivi stabilite.

Prima di essere inclusi nell'elenco comunitario gli additivi alimentari, secondo una procedura comunitaria di autorizzazione applicabile anche agli enzimi ed aromi, devono essere sottoposti alla valutazione del rischio da parte dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare. Questa procedura è descritta nel regolamento (CE) n. 1331/2008 e successivamente dettagliata con le disposizioni di cui al regolamento UE n.234/2011 ove sono stati precisati i dati specifici necessari per la valutazione del rischio degli additivi alimentari.

Un additivo alimentare può essere autorizzato soltanto se non pone problemi di sicurezza per la salute dei consumatori, se esiste una necessità tecnica che non può essere soddisfatta con altri mezzi economicamente e tecnologicamente praticabili e se il suo impiego non induce in errore i consumatori.

Tali additivi, una volta valutati, vengono inclusi nella lista comunitaria e devono rispettare le condizioni d'uso ivi fissate: livelli massimi d'uso, espressi in mg/kg o litro, le categorie di alimenti ove sono consentiti e le eventuali restrizioni riportate nella lista stessa.

Gli additivi alimentari devono essere conformi alle specifiche fissate da provvedimenti comunitari adottati ad hoc (regolamento UE n.231/2012 e successive modifiche) che consentono di identificare gli stessi additivi, e ne precisano i criteri accettabili di purezza per quanto riguarda eventuali sostanze indesiderabili legate al processo produttivo.

Il regolamento (CE) n. 1333/2008 oltre agli obblighi generali di etichettatura degli additivi alimentari previsti dalla direttiva 2000/13/CE che consentano la loro identificazione (denominazione, numero E, lotto, produttore, ecc.), fissa disposizioni particolari per quanto riguarda l'etichettatura degli additivi alimentari non destinati alla vendita ai consumatori finali (artt 21 e 22) e l'etichettatura degli additivi alimentari destinati alla vendita ai consumatori finali (art.23).

Lo stesso regolamento quadro prescrive solo per alcuni additivi, qualora utilizzati nella produzione di alimenti, ulteriori indicazioni da riportare sull'etichetta del prodotto alimentare destinato al consumatore finale (art.24 e allegato V).

Il secondo regolamento dell'Unione Europea ovvero il n. 1129/2011 istituisce l'elenco unico degli additivi alimentari autorizzati ad essere impiegati per uno scopo tecnologico nella fabbricazione, nella trasformazione, nella preparazione, nel trattamento, nell'imballaggio, nel trasporto o nel magazzinaggio degli alimenti. Tale elenco è strutturato sulla base delle categorie alimentari ove l'impiego degli additivi è consentito ed in pratica costituisce l'allegato II del regolamento quadro.

Il provvedimento di cui al punto 3 costituisce viceversa l'allegato III del regolamento quadro e, di fatto, istituisce l'elenco degli additivi alimentari consentiti negli stessi additivi, negli enzimi e negli aromi alimentari, nonché nei nutrienti

Infine il quarto provvedimento ha riunito in un unico atto legislativo le cosiddette specifiche ovvero i requisiti di purezza che gli additivi alimentari devono possedere per poter essere impiegati nel settore alimentare.

In considerazione dei continui aggiornamenti degli allegati II e III del regolamento CE n.1333/2008, a seguito dell'evoluzione tecnologica e delle nuove valutazioni dell'EFSA, sono disponibili sul sito web del Ministero della salute sia l'elenco delle disposizioni vigenti sia un collegamento con la BANCA DATI della DGSANCO:

http://www.salute.gov.it/portale/temi/p2_6.jsp?lingua=italiano&id=1170&area=sicurezzaAlimentare&menu=chimica Tale BANCA che può costituire un utile e rapido strumento di informazione sugli additivi alimentari autorizzati e sulle loro condizioni di impiego è disponibile, al momento solo nella versione inglese,

all'indirizzo sotto riportato: https://webgate.ec.europa.eu/sanco_foods/main/?sector=FAD&auth=SANCAS

Il sito web della DGSANCO e del Ministero della Salute forniscono anche una linea guida "Guidance document describing the food categories in Part E in Annex II of regulation (EC) No 1333/2008 on Food Additive" che riporta una descrizione più dettagliata delle categorie di alimenti ove possono essere aggiunti i diversi additivi alimentari.

Una menzione a parte deve essere fatta per le disposizioni nazionali riguardanti l'autorizzazione alla produzione, al deposito e alla commercializzazione degli additivi alimentari tal quali e/o delle loro miscele. Allo stato attuale, in base all'Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome del 29 aprile 2010, le attività di produzione (inclusa la miscelazione ed il confezionamento/riconfezionamento), commercializzazione e deposito ai fini della commercializzazione di additivi alimentari che erano soggette al procedimento di autorizzazione di cui al D.P.R. 19 novembre 1997, n. 514, sono soggette a riconoscimento.

In fondo al presente documento sono riportati i riferimenti normativi relativi alla legislazione vigente in materia di additivi alimentari distinta in quattro parti riguardanti la valutazione e l'autorizzazione comunitaria degli AA, l'autorizzazione nazionale degli stabilimenti di produzione di additivi, le disposizioni riguardanti l'impiego degli stessi nelle diverse categorie di prodotti alimentari ed infine i requisiti di purezza che devono rispettare gli additivi per poter essere impiegati negli alimenti.

Tempistica e luogo del prelievo

Il presente Piano ha validità quadriennale e si riferisce agli anni 2015 – 2018. Il numero di campioni che è stato attribuito ad ogni AA.SS.LL. (Aziende Sanitarie Locali) nei paragrafi seguenti è da intendersi su base annuale. I piani annualmente hanno inizio il primo gennaio di ogni anno e terminano il 31 dicembre.

Come riportato dal piano nazionale, i controlli dovranno essere effettuati *“in tutte le fasi della produzione, della trasformazione, della distribuzione dei prodotti alimentari. In particolare dovrebbero essere privilegiati i controlli degli additivi sul luogo di impiego”*.

Disegno del piano

Fermo restando che il numero minimo di campioni stabilito per ogni regione deve essere garantito, il Ministero della Salute dà facoltà alle Regioni di variare le matrici e il numero di campioni. La Regione Lazio ha deciso quindi di implementare i controlli minimi definiti dal documento nazionale ritenendo appropriato ai fini della tutela della salute pubblica incrementare il numero dei campioni ed indagare riguardo additivi e matrici non espressamente indicate ma precedentemente oggetto di allerta regionali o di non conformità nel precedente piano integrato.

L'esecuzione dei campioni di alimenti di origine animale per la ricerca di additivi (**controllo dei prodotti alimentari che contengono AA**) è affidata ai servizi veterinari delle AA.SS.LL. regionali mentre l'esecuzione analitica delle prove è affidata all'Istituto Zooprofilattico Sperimentale delle Regioni Lazio e Toscana (IZSLT).

Modalità di prelievo e Modulistica

Tutti i campioni previsti nei piani di cui sopra devono essere effettuati nell'ambito del controllo ufficiale (Legge 283/62 e D.P.R. 327/80) quindi devono essere accompagnati dal verbale di campionamento ufficiale attualmente in uso nella Regione Lazio. L'ultima revisione del citato verbale (rev03), che sostituisce la precedente rv02, è presente nel Piano Vigilanza e Controllo alimenti e può essere acquisita in formato elettronico dal sito del Centro Studi per la Sicurezza Alimentare dell'IZSLT (www.izslt.it/CSRA, alla voce “Piani e Modulistica”).

Additivi da ricercare e numerosità campionaria

Il presente piano stabilisce la ricerca de seguenti additivi non consentiti o in quantità superiori ai limiti nelle sottoindicate matrici di interesse:

- Polifosfati (E 338 - 341, E 343 e E 450 - 452)
- Solfiti (E 220-228)
- Nitriti/Nitrati (E 249 – 250)
- Acido ascorbico (E 300 – 304) ed Acido eritorbico (E 315-316)
- Sorbati e il loro sali (E 200 - 203)
- Benzoati e i loro sali, p-idrossibenzoati (E 210 - 219)
- Coloranti idrofilici (E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 128, E129)

Polifosfati (E 338 - 341, E 343 e E 450 - 452)

I polifosfati vengono utilizzati nell'industria alimentare come agenti addensanti e sono quindi in grado di migliorare l'aspetto e la consistenza di molti prodotti. Oltre a ciò, tali additivi hanno la capacità di trattenere l'acqua presente nell'alimento e quindi ridurre la naturale perdita di peso con conseguente guadagno del produttore.

L'utilizzo dei polifosfati è consentito in alcune categorie di prodotti dal Regolamento (UE) N. 1333/2008 e dal Regolamento (UE) N. 1129/2011 che modifica i suoi allegati. Qualora un produttore utilizzi i polifosfati deve obbligatoriamente indicarne la presenza in etichetta come ingrediente.

I polifosfati vengono utilizzati nella produzione di formaggi fusi e a consistenza molle, prodotti a base di carne, preparazioni di pesce, molluschi e crostacei surgelati e congelati, verdure in scatola. Non sono state rilevate non conformità sulle matrici indicate nel precedente PRIC (106 campioni di prodotti a base di carne e 109 di formaggi fusi e formaggi spalmabili, dati relativi agli anni 2011-2013) mentre le segnalazioni di allerta negli ultimi anni hanno riguardato solamente filetti di pesce congelato o refrigerato.

Il presente piano di campionamento prevede il prelievo delle seguenti matrici alimentari:

- prodotti a base di carne (es. prosciutti cotti, salumi cotti, carni in scatola...)
- formaggi fusi e formaggi spalmabili
- pesce e prodotti della pesca non trasformati e trasformati (preimballati), anche congelati (in particolare filetti di pesce)

Lo scopo dei controlli analitici sarà quello di verificare l'eventuale presenza di polifosfati in prodotti che non riportano tali additivi in etichetta o accertare il rispetto delle concentrazioni massime consentite per i prodotti che contengono queste sostanze.

Sostanza	Polifosfati (E 338 - 341, E 343 e E 450 - 452)											
Tipologia di campionamento	Ufficiale											
Luoghi di campionamento	Stabilimenti di produzione/deposito (da preferire tale fase) Esercizi di vendita al dettaglio											
Matrici	A Prodotti a base di carne B Formaggi fusi e formaggi spalmabili C Pesce e prodotti della pesca non trasformati e trasformati (preimballati)											
Modalità di prelievo	Ufficiale (D.P.R. 327/80)											
Numero totale campioni/anno	36											
Limiti di accettabilità	Regolamento (UE) N. 1333/2008, Regolamento (UE) N. 1129/2011.											
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR
A												
B												
C												

Solfiti (E 220-228)

I solfiti sono additivi ad azione antimicrobica ed antiossidante e vengono quindi utilizzati per prolungare il periodo di conservabilità degli alimenti. Tali sostanze sono anche aggiunte alle carni per la loro capacità di mantenere il colore rosso intenso dei tessuti muscolari e quindi rendere gradevole l'aspetto del prodotto per un periodo più duraturo. L'utilizzo dei solfiti è consentito dal Regolamento (UE) N. 1333/2008 e dal Regolamento (UE) N. 1129/2011 che modifica i suoi allegati, nel quale sono indicati gli alimenti in cui possono essere impiegati e le relative concentrazioni massime consentite. L'Operatore del Settore Alimentare che si avvale di queste sostanze, come del resto di ogni additivo alimentare, deve obbligatoriamente indicarlo in etichetta o sul cartello di vendita. Inoltre, secondo il D.L.vo 114/2006 che modifica il D. L.vo 109/92, l'anidride solforosa e i solfiti sono considerati "allergenici" quindi deve essere segnalato sulla confezione la presenza accidentale di tali additivi nell'alimento (dovuta per esempio a contaminazioni durante la lavorazione) e non solo se vi è un'aggiunta volontaria.

I dati provenienti dal sistema rapido di allerta relativi ai solfiti riferiscono la presenza non dichiarata o in quantità superiori alla norma in bevande alcoliche, cereali, confetture, crostacei e prodotti derivati, frutta e vegetali, erbe e spezie, carni e derivati, frutta secca. In particolare, la maggior parte delle segnalazioni hanno

riguardato i crostacei e prodotti derivati, quindi si è deciso di concentrare il campionamento nei confronti di questa tipologia di alimenti. I dati del PRIC relativi al triennio 2011-2013 hanno evidenziato un tasso di non conformità del 6.5% in crostacei e prodotti derivati (5 campioni irregolari su 77), mentre nessun campione di carni macinate, insaccati freschi o preparazioni carnee è risultato non conforme (0/43). E' stato tuttavia stabilito un numero minimo di campioni per carni macinate e insaccati freschi per verificare l'eventuale utilizzo illecito di solfiti in questi prodotti.

Sostanza													Solfiti (Anidride solforosa e i suoi sali: E 220-228)
Tipologia di campionamento													Ufficiale
Luoghi di campionamento													Stabilimenti di produzione/deposito (da preferire tale fase) Esercizi di vendita al dettaglio
Matrici													A Carni macinate e insaccati freschi B Crostacei e prodotti derivati
Modalità di prelievo													Ufficiale (D.P.R. 327/80)
Numero totale campioni/anno													48
Limiti di accettabilità													Regolamento (UE) N. 1333/2008, Regolamento (UE) N. 1129/2011.
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR	
A	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	
B	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	
Note													<ul style="list-style-type: none"> • Riportare con chiarezza sul verbale di campionamento se è dichiarata la presenza di solfiti

Nitriti/Nitrati (E 249 – 250)

I nitriti/nitrati sono additivi ad azione antimicrobica ovvero esercitano azione batteriostatica diretta su microrganismi presenti nella matrice alimentare. Oltre a tale proprietà, i nitrati ed i nitriti possono essere utilizzati come stabilizzanti del colore (specialmente nelle carni), infatti favoriscono indirettamente la stabilità del legame tra ossigeno e mioglobina (ossimioglobina) e quindi una colorazione colore rosso brillante vivo ai tessuti muscolari.

Non sono state rilevate non conformità sulle matrici indicate nel precedente PRIC (96 campioni di prodotti a base di carne e 31 di prodotti ittici, dati relativi agli anni 2011-2013). Il Sistema Rapido Di Allerta riporta notifiche riguardanti l'impiego non autorizzato o superiore alla norma di nitrati e nitriti in prodotti della pesca e derivati (in particolare filetti di salmone e merluzzo) e carni rosse (insaccati freschi e stagionati, carni salate, prodotti a base di carne in genere). Il piano di campionamento prevede appunto il prelevamento di matrici alimentari comprese in queste due categorie.

Il Regolamento (UE) N. 1129/2011 riporta le categorie alimentari per i quali è consentito l'utilizzo di tali additivi e le dosi massime consentite. L'impegno dei nitriti è consentito nei prodotti a base di carne ma deve essere indicato al consumatore e le concentrazioni devono rientrare nei limiti imposti dal Regolamento.

La tipologia di campionamento che deve essere adottata è quella ufficiale.

Sostanza													Nitriti/nitrati (E 249 – 250)
Tipologia di campionamento													Ufficiale
Luoghi di campionamento													Stabilimenti di produzione/deposito (da preferire tale fase) Esercizi di vendita al dettaglio
Matrici													A Prodotti carnei B Prodotti ittici
Modalità di prelievo													Ufficiale (D.P.R. 327/80)
Numero totale campioni/anno													36
Limiti di accettabilità													Regolamento (UE) N. 1333/2008, Regolamento (UE) N. 1129/2011.
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR	

A	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
B	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

Acido ascorbico (E 300 – 304) e Acido eritorbico (E 315-316)

L'acido ascorbico ($C_6H_8O_6$) è una sostanza con una forte azione riducente, ragione per cui sia l'acido ascorbico tal quale (E300) sia i suoi sali di sodio e di calcio (E301, E302) sono comunemente utilizzati dall'industria alimentare come additivi alimentari antiossidanti. Gli "antiossidanti" secondo la definizione della normativa vigente sono sostanze che prolungano la durata degli alimenti proteggendoli dal deterioramento provocato dall'ossidazione, come l'irrancidimento dei grassi e le variazioni di colore.

Una proprietà dell'acido ascorbico e dei suoi derivati è quella di favorire la formazione di nitrosomioglobina accelerando la reazione tra i nitriti presenti nella matrice carnea e la mioglobina. La nitrosomioglobina conferisce una colorazione rossa alle carni molto gradita al consumatore e, poiché gli ascorbati hanno anche la capacità di stabilizzare tale legame, l'effetto finale sarà quello di rendere il colore del prodotto più duraturo nel tempo rispetto ai prodotti non additivati.

L'acido eritorbico, è l'enantiomero destrogiro dell'acido ascorbico e, allo stesso modo, è utilizzato dall'industria alimentare come antiossidante (sigla E 315 o nel suo sale sodico come E 316).

L'acido ascorbico e i suoi derivati sono impiegati soprattutto per la preparazione di succhi e nettari, confetture, frutta e ortaggi non lavorati, pasta fresca, e preparazioni preconfezionate di carni fresche macinate. L'impiego dell'acido ascorbico e degli altri ascorbati è definito dal Regolamento (UE) N. 1333/2008 e dal Regolamento (UE) N. 1129/2011 che modifica i suoi allegati che riporta la lista degli alimenti per il quale è consentito l'uso di tali additivi e la dose massima consentita per ciascuno di essi.

L'acido ascorbico è uno dei pochi additivi che può essere impiegato nelle preparazioni di carni fresche macinate ma solamente in quelle preimballate. Da Luglio 2013 a Dicembre 2013 sono stati eseguiti 46 campioni per la ricerca di acido ascorbico in preparazioni di carni fresche macinate non preimballate nell'ambito del PRIC e 4 di questi (8.7%) sono risultati irregolari. Al fine di rilevare la presenza non ammessa di tali additivi, il presente piano prevede quindi unicamente il prelievo di carni macinate esitate al consumo sotto forma di preincarto oppure sfuse. Si sottolinea inoltre che la circolare 44979 del 03-12-2014 del Ministero della Salute, riguardante il Regolamento UE n. 601/14, ha chiarito che l'uso dell'acido ascorbico è consentito per le preparazioni di carni in cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi e sale quali ad esempio "le salsicce fresche", sia per i prodotti preconfezionati che per quelli non preconfezionati.

Sostanza		Acido ascorbico (E 300 – 304) e Acido eritorbico (E 315-316)										
Tipologia di campionamento		Ufficiale										
Luoghi di campionamento		Esercizi di vendita al dettaglio										
Matrici		A Preparazioni di carni fresche macinate <u>non preconfezionate</u>										
Modalità di prelievo		Ufficiale (D.P.R. 327/80)										
Numero totale campioni/anno		24										
Limiti di accettabilità		Regolamento (UE) N. 1333/2008, Regolamento (UE) N. 1129/2011.										
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR
A	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Note	• Prelevare unicamente preparazioni <u>non preconfezionati</u> (preincarti o sfuse)											

Sorbati (E 200 - 203), Benzoati e P-idrossibenzoati (E 210 - 219)

I Sorbati (e il loro sali), i Benzoati (e il loro sali) ed i P-idrossibenzoati (parabeni) sono sostanze chimiche, classificate come additivi conservanti, da tempo utilizzati nell'industria alimentare per aumentare la shelf-life dei prodotti. Sebbene i sorbati ed i benzoati siano efficaci nel prevenire la crescita di alcuni batteri, vengono utilizzati nella produzione di alimenti soprattutto per controllare lo sviluppo di lieviti e muffe. I P-idrossibenzoati (parabeni), invece, sono impiegati per inattivare i batteri, soprattutto del tipo Gram +, muffe e lieviti. L'acido benzoico ed i benzoati, possono essere naturalmente presenti in molti prodotti alimentari,

sia di origine vegetale che di origine animale. Il Regolamento N. 1129/2011 ha istituito un elenco comunitario degli additivi alimentari autorizzati e delle relative condizioni di impiego.

I dati 2011-2014 del Sistema Rapido di Allerta degli Alimenti e dei Mangimi (RASFF) mostrano la presenza di 10 segnalazioni per non conformità riconducibili all'impiego non autorizzato oppure ad un uso improprio di sorbati, benzoati e p-idrossibenzoati. I prodotti più spesso oggetto di segnalazione sono quelli di origine non animale quali confetture, frutta e vegetali, bevande non alcoliche, salse e condimenti. Tuttavia sono state talvolta segnalate matrici di origine animale quali gamberi cotti, cefalopodi o prodotti della pesca trasformati (es. salsa di acciughe). Nessun campione è stato ritrovato non conforme dopo l'analisi dei campioni oggetto del precedente PRIC 2011-2013, ovvero gamberi cotti preimballati (45 campioni) e dessert a base di latte e derivati trattati termicamente (43 campioni).

Sulla base di quanto in premessa, è stato predisposto per il PRIC 2015-2018 il controllo ufficiale sulla presenza di sorbati, benzoati e p-idrossibenzoati in gamberi cotti preimballati e prodotti della pesca (compresi cefalopodi) trasformati. A tal proposito si ricorda che l'impiego di sorbati e/o benzoati è ammesso per alcuni prodotti che rientrano in tali categorie di matrici tuttavia deve essere indicato al consumatore e rispettare le dosi stabilite dalla normativa cogente. Qualora i sorbati, benzoati ed i P-idrossibenzoati siano dichiarati dal produttore in etichetta, è possibile che figurino con le sigle (E 200 - 213). Tutti i campioni previsti nel piano devono essere prelevati in attività di controllo ufficiale presso stabilimenti di produzione/deposito (da preferire tale fase) o in alternativa esercizi di vendita al dettaglio.

Sostanze													Sorbati e i loro sali (E 200 - 203)
Tipologia di campionamento													Ufficiale
Luoghi di campionamento													Stabilimenti di produzione/deposito (da preferire tale fase) Esercizi di vendita al dettaglio
Matrici													A Gamberi cotti preimballati, prodotti della pesca (compresi cefalopodi) trasformati
Modalità di prelievo													Ufficiale (D.P.R. 327/80)
Numero totale campioni/anno													24
Limiti di accettabilità													Regolamento (UE) N. 1333/2008, Regolamento (UE) N. 1129/2011
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR	
A	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	

Sostanze													Benzoati e i loro sali, p-idrossibenzoati (E 210 - 219)
Tipologia di campionamento													Ufficiale
Luoghi di campionamento													Stabilimenti di produzione/deposito (da preferire tale fase) Esercizi di vendita al dettaglio
Matrici													A Gamberi cotti preimballati, prodotti della pesca (compresi cefalopodi) trasformati
Modalità di prelievo													Ufficiale (D.P.R. 327/80)
Numero totale campioni/anno													24
Limiti di accettabilità													Regolamento (UE) N. 1333/2008, Regolamento (UE) N. 1129/2011
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR	
A	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	

Coloranti idrofilici (E 110, E 122, E 120, E 123, E 124, E 128, E 129)

Si tratta di coloranti di natura azoica usati nell'industria alimentare. I più comuni sono:

- E 110 (Giallo tramonto FCF)
- E 120 (Acido carminico)
- E 122 (Azorubina)
- E 123 (Amaranto)
- E 124 (Ponceau 4R)
- E 128 (Rosso 2G)
- E 129 (Rosso Allura AC)

Gli ultimi cinque dell'elenco conferiscono agli alimenti una colorazione rossa. Il Sistema Rapido Di Allerta riporta notifiche riguardanti l'impiego non autorizzato in prodotti a base di calamari, gamberetti e filetti di pesce. Il loro utilizzo è consentito a determinate dosi d'impiego solo per alcuni prodotti della pesca e deve essere comunque indicato al consumatore. L'acido carminico (E 120) è stato utilizzato anche per colorare fraudolentemente filetti di tonno e preparazioni di carni macinate (salsicce, carni macinate).

In considerazione di tali informazioni, nonché della mancanza di dati provenienti dal territorio regionale, si dispone il campionamento di prodotti della pesca (preparazioni e trasformati) per la ricerca di tali coloranti e il campionamento di preparazioni a base di carni macinate (es. salsicce, carni macinate) per la ricerca del solo Acido carminico.

Sostanze	Coloranti idrofilici (E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 128, E129)											
Tipologia di campionamento	Ufficiale											
Luoghi di campionamento	Stabilimenti di produzione/deposito (da preferire tale fase) Esercizi di vendita al dettaglio											
Matrici	A Prodotti della pesca (preparazioni e trasformati) B Preparazioni a base di carni macinate (es. salsicce, carni macinate) (solo E 120)											
Modalità di prelievo	Ufficiale (D.P.R. 327/80)											
Numero totale campioni/anno	24											
Limiti di accettabilità	Regolamento (UE) N. 1333/2008, Regolamento (UE) N. 1129/2011											
matrice	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR
A	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
B	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1
Totale	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
Note	<ul style="list-style-type: none"> La matrice B verrà sottoposta solamente alla ricerca dell'acido carminico (E 120) Sul verbale di prelievo deve essere riportata la prova richiesta con la dizione "Coloranti idrofilici" nella sezione delle prove chimiche, voce "altro". 											

Riepilogo ricerche chimiche da effettuare per ogni matrice

ANALITA*	MATRICE	RMA	RMB	RMC	RMD	RME	RM F	RMG	RMH	LT	RI	VT	FR	TOTALE
Polifosfati (E 338 - 341, E 343 e E 450 - 452)	Prodotti a base di carne	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
	Formaggi fusi e formaggi spalmabili	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
	Pesce e prodotti della pesca non trasformati e trasformati (preimballati)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
Solfiti (E 220-228)	Carni macinate, insaccati freschi, preparazioni carnee	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
	Crostacei e prodotti derivati	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	36
Nitrati/Nitriti (E 249 – 250)	Prodotti carnei	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
	Prodotti ittici	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
Acido ascorbico (E 300 – 304) e Acido eritorbico (E 315-316)	Preparazioni non confezionate di carni fresche macinate	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
Sorbati e il loro sali (E 200 - 203)	Gamberi cotti preimballati, prodotti della pesca (compresi cefalopodi) trasformati	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
Benzoati e il loro sali (E 210 - 219)	Gamberi cotti preimballati, prodotti della pesca (compresi cefalopodi) trasformati	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	24
Coloranti idrofili (E 120)	Preparazioni a base di carni macinate (salsicce, carni macinate)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
Coloranti idrofili (E 110, E 120, E 122, E 123, E 124, E 128, E 129)	Prodotti della pesca (preparazioni e trasformati)	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	12
TOTALE		18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	18	216

*Tali sostanze possono essere eventualmente richieste contemporaneamente sullo stesso campione se la matrice in questione è esattamente la stessa di quella prevista dal piano. Esempio: Ricerca contemporanea di solfiti, nitriti e acido ascorbico su carni macinate non preimballate in un laboratorio di lavorazione carni

Reportistica e Flussi informativi

Il Centro Studi Regionale per l'Analisi e la Valutazione del Rischio Alimentare (CSRA) dell'IZSLT ha il compito di monitorare trimestralmente l'andamento del piano, rendicontare annualmente entro il **31 gennaio** dell'anno successivo a quello di riferimento del piano, gli esiti analitici dei campionamenti e comunicare i risultati di tali attività alla Regione Lazio – Area Sanità Veterinaria.

I Servizi Veterinari delle ASL trasmettono annualmente alla Regione, entro il **31 gennaio** dell'anno successivo a quello di riferimento del piano, la relazione sull'attività svolta e la rendicontazione dei campionamenti effettuati utilizzando la scheda del presente piano.

In via transitoria nel primo anno di attuazione del piano i dati del controllo analitico saranno inviati attraverso la compilazione della scheda suddetta che la Regione invierà al Ministero della Salute ed all'Istituto Superiore di Sanità entro il **28 febbraio** dell'anno successivo.

A regime i dati relativi alle attività di controllo del presente Piano devono essere trasmessi, entro il **28 febbraio** dell'anno successivo, utilizzando il Nuovo Sistema Informativo Sanitario NSIS.

Contatti e referenti

Programmazione e pianificazione dei campionamenti:

- Regione Lazio – Area Sanità Veterinaria veterinaria@regione.lazio.legalmail.it
 - **referente per il piano** Dott.ssa Rita Marciànò rmarciano@regione.lazio.it
- IZSLT – Centro Studi Sicurezza Alimentare - Sede centrale di Roma: Via Appia Nuova, 1411 - 00178 Roma (Capannelle) Tel. 06.79099360-411 Fax. 06.79099312

Attività analitica

ZSLT - D.O. Chimica - Sede centrale di Roma: Via Appia Nuova, 1411 - 00178 Roma (Capannelle)

- Referente Dott. Neri bruno.neri@izslt.it Tel. 06.790993430
- Dott.ssa Longo – Lab. Additivi - Tel. 06.790993430

Ministero della Salute:

- Dr.ssa Elvira Cecere e.cecere@sanita.it Tel. 06.59946566
- Dr.ssa Marinella Collauto - m.collauto@sanita.it Tel. 06.59946617

Istituto Superiore di sanità (ISS)

- Dott. Paolo Stacchini - paolo.stacchini@iss.it
- Dr.ssa Ilaria Altieri - ilaria.altieri@iss.it Tel. 0649902650

Normativa additivi alimentari

Disposizioni riguardanti la valutazione e l'autorizzazione comunitaria

Regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari (G.U. U. E. serie L 354 del 31 dicembre 2008)

Regolamento (UE) n. 234/2011 della Commissione del 10 marzo 2011 che attua il regolamento (CE) n.1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari (G.U.U. E. serie L 64 dell'11 marzo 2011)

Disposizioni riguardanti l'autorizzazione alla produzione, al deposito e alla commercializzazione

Accordo 29 aprile 2010 - Accordo tra il Governo, le Regioni e le Province autonome relativo a “Linee guida applicative del Regolamento n. 852/2004/CE del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari” Rep. Atti n.59 /CSR (G.U. n. 121 del 26/5/2010)

Decreto 5 febbraio 1999 - Fissazione dei requisiti igienico-sanitari che devono possedere gli stabilimenti di produzione, di commercializzazione e di deposito degli additivi alimentari e degli aromi. (G.U. n. 89 del 17 aprile 1999)

Decreto del Presidente della Repubblica 19 novembre 1997, n. 514 - Regolamento recante disciplina del procedimento di autorizzazione alla produzione, commercializzazione e deposito di additivi, a norma dell'articolo 20, comma 8 della legge 15 marzo 1997, n. 59. (G.U. n. 60 del 13 marzo 1998)

Disposizioni relative all'impiego

Regolamento (UE) n. 1093/2014 della Commissione del 16 ottobre 2014 che modifica e corregge l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di determinati coloranti in formaggi stagionati aromatizzati (G.U.U.E. L 299 del 17 ottobre 2014)

Regolamento (UE) n. 1092/2014 della Commissione del 16 ottobre 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego degli edulcoranti in alcune creme da spalmare a base di frutta e ortaggi (G.U.U.E. L 299 del 17 ottobre 2014)

Regolamento (UE) n. 1084/2014 della Commissione del 15 ottobre 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego dei difosfati (E450) come agenti lievitanti e regolatori di acidità negli impasti lievitanti pronti (G.U.U.E. L 298 del 16 ottobre 2014)

Regolamento (UE) n. 969/2014 della Commissione del 12 settembre 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di ascorbato di calcio (E 302) e alginato di sodio (E 401) in taluni ortofrutticoli non trasformati (G.U.U.E. L 272 del 13 settembre 2014)

Regolamento (UE) n. 966/2014 della Commissione del 12 settembre 2014 che modifica l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le specifiche relative al propionato di calcio (G.U.U.E. L 272 del 13 settembre 2014)

Regolamento (UE) n. 957/2014 della Commissione del 10 settembre 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda la cancellazione degli esteri dell'acido montanico (E 912) (G.U.U.E. L 270 dell'11 settembre 2014)

Regolamento (UE) n. 923/2014 della Commissione del 25 agosto 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di pigmenti coloranti di alluminio di riboflavine (E101) e cocciniglia, acido carminio, vari tipi di carminio (E120) in determinate categorie di alimenti e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 in merito alle specifiche per le riboflavine (E101) (G.U.U.E. L 252 del 26 agosto 2014)

Regolamento (UE) n. 685/2014 della Commissione del 20 giugno 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda il copolimero a innesto di alcole polivinilico-polietilenglicole nei complementi alimentari solidi (G.U.U.E. L 182 del 21.06. 2014)

Regolamento (UE) n. 601/2014 della Commissione del 4 giugno 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le categorie di prodotti alimentari della carne e l'uso di determinati additivi alimentari nelle preparazioni di carni (G.U.U.E. L 166 del 5.06. 2014)

Regolamento (UE) n. 506/2014 della Commissione del 15 maggio 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'etil lauroil arginato come conservante in alcuni prodotti a base di carne trattati termicamente (G.U.U.E. L 145 del 16 maggio 2014)

Regolamento (UE) n. 505/2014 della Commissione del 15 maggio 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego dei coloranti caramello (E 150a-d) nella birra e nelle bevande a base di malto (G.U.U.E. L 145 del 16 maggio 2014)

Regolamento (UE) N. 497/2014 della Commissione del 14 maggio 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n.

231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'uso dell'advantame come edulcorante (G.U.U.E. L 143 del 15.05. 2014)

Regolamento (UE) n. 298/2014 della Commissione del 21 marzo 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda il di-idrogenodifosfato di magnesio da utilizzare come agente lievitante e regolatore di acidità (G.U.U.E. L 89 del 25.03. 2014)

Regolamento (UE) n. 264/2014 della Commissione del 14 marzo 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso del copolimero di polivinilpirrolidone vinilacetato negli integratori alimentari solidi e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda le relative specifiche (G.U.U.E. L 76 del 15.03. 2014)

Regolamento (UE) n. 59/2014 della Commissione del 23 gennaio 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di anidride solforosa-solfiti (E 220-228) in prodotti aromatizzanti a base di vino (G.U.U.E. L 21 del 24.01. 2014).

Regolamento (UE) n. 1274/2013 della Commissione del 6 dicembre 2013 che modifica e rettifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda alcuni additivi alimentari (G.U.U.E. L 328 del 7.12.2013).

Regolamento (UE) n. 1069/2013 della Commissione del 30 ottobre 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di fosfati di sodio (E 339) negli involucri naturali per salsicce (G.U.U.E. L 289 del 31.10.2013).

Regolamento (UE) n. 1068/2013 della Commissione del 30 ottobre 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di difosfati (E 450), trifosfati (E 451) e polifosfati (E 452) nel pesce salato (G.U.U.E. L 289 del 31.10.2013).

Regolamento (UE) n. 913/2013 della Commissione del 23 settembre 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego degli edulcoranti in alcune creme da spalmare a base di frutta e ortaggi (G.U.U.E. L 252 del 24.09. 2013).

Regolamento (UE) n. 818/2013 della Commissione del 28 agosto 2013 che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso degli esteri di saccarosio degli acidi grassi (E 473) negli aromi per bevande limpide aromatizzate a base d'acqua (G.U.U.E. L 230 del 29.08.2013).

Regolamento (UE) n. 817/2013 della Commissione del 28 agosto 2013 che modifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda la gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico (G.U.U.E. L 230 del 29.08. 2013).

Regolamento (UE) n. 739/2013 della Commissione del 30 luglio 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di fitosteroli ricchi di stigmasterolo come stabilizzante nei cocktail alcolici pronti da congelare e l'allegato del regolamento (UE) n.231/2012 della Commissione per quanto riguarda le specifiche dell'additivo alimentare "fitosteroli ricchi di stigma sterolo" (GUUE L 204 del 31.07.2013).

Regolamento (UE) n. 738/2013 della Commissione del 30 luglio 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n.1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di taluni additivi nei surrogati di uova di pesce a base di alghe (GUUE L 204 del 31.07.2013).

Regolamento (UE) n. 723/2013 della Commissione del 26 luglio 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di estratti di rosmarino (E392) in determinati prodotti a base di carne e pesce a basso contenuto di materia grassa (GUUE L 202 del 26.07.2013).

Regolamento (UE) n. 510/2013 della Commissione del 3 giugno 2013 che modifica gli allegati I, II e III al regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, per quanto riguarda l'utilizzo degli ossidi e idrossidi di ferro (E172), dell'idrossi-propilmetilcellulosa (E464) e dei polisorbati (E432-436) per la marcatura di alcuni tipi di frutta (G.U.U.E. L 150 del 04.06.2013).

Regolamento (UE) n. 509/2013 della Commissione del 3 giugno 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di diversi additivi in alcune bevande alcoliche (G.U.U.E. L 150 del 04.06.2013).

Regolamento (UE) n. 438/2013 della Commissione del 13 maggio 2013 che modifica e rettifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di determinati additivi alimentari (G.U.U.E. L 129 del 14 maggio 2013)

Regolamento (UE) n. 25/2013 della Commissione del 16 gennaio 2013 che modifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'additivo alimentare di acetato di potassio (G.U.U.E. L 13 del 17 gennaio 2013)

Regolamento (UE) n. 1166/2012 della Commissione del 7 dicembre 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di dimetildicarbonato (E 242) in determinate bevande alcoliche (G.U.U.E. L 336 dell'8 dicembre 2012)

Regolamento (UE) n. 1149/2012 della Commissione del 4 dicembre 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di estratti di rosmarino (E 392) nelle farciture della pasta secca ripiena (G.U.U.E. L 333 del 5 dicembre 2012)

Regolamento (UE) n. 1148/2012 della Commissione del 4 dicembre 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di anidride solforosa – solfiti (E 220-228) e di alginato di propan-1,2-diolo (E 405) in bevande a base di mosto di uve fermentate (G.U.U.E. L 333 del 5 dicembre 2012)

Regolamento (UE) n. 1147/2012 della Commissione del 4 dicembre 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di cera d'api (E 901), cera di carnauba (E 903), gommalacca (E 904) e cera microcristallina (E 905) su alcuni tipi di frutta (G.U.U.E. L 333 del 5 dicembre 2012)

Regolamento (UE) n. 1049/2012 della Commissione dell'8 novembre 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di sciroppo di poliglicotolo in varie categorie di alimenti (G.U.U.E. L 310 del 9 novembre 2012)

Regolamento (UE) n. 675/2012 della Commissione del 23 luglio 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di talco (E 553b) e di cera di carnauba (E 903) sulle uova sode non sgusciate colorate e l'impiego di gommalacca (E 904) sulle uova sode non sgusciate (G.U.U.E. L 196 del 24 luglio 2012)

Regolamento (UE) n. 583/2012 della Commissione del 2 luglio 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'uso dei polisorbati (E 432-436) nel latte di cocco (G.U.U.E. L 173 del 3 luglio 2012)

Regolamento (UE) n. 570/2012 della Commissione del 28 giugno 2012 che modifica l'allegato II al regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di acido benzoico e benzoati (E 210-213) nelle bevande analcoliche analoghe al vino (G.U.U.E. L 169 del 29 giugno 2012)

Regolamento (UE) n. 472/2012 della Commissione del 4 giugno 2012 che modifica l'allegato II al regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio concernente l'uso degli esteri della glicerina della resina del legno (E 445) per la stampa su prodotti dolciari a superficie dura (G.U.U.E. L 144 del 5.6.2012)

Regolamento (UE) n. 471/2012 della Commissione del 4 giugno 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di lisozima (E 1105) nella birra (G.U.U.E. L 144 del 5.6.2012)

Regolamento (UE) n. 470/2012 della Commissione del 4 giugno 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'impiego di polidestrosio (E 1200) nella birra (G.U.U.E. L 144 del 5.6.2012)

Regolamento (UE) n. 380/2012 della Commissione del 3 maggio 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le condizioni di utilizzo e i livelli di utilizzo degli additivi alimentari contenenti alluminio (G.U.U.E. L 119 del 4.5.2012)

Regolamento (UE) n. 232/2012 della Commissione del 16 marzo 2012 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne le condizioni e i livelli di utilizzo delle sostanze giallo di chinolina (E 104), giallo tramonto FCF/giallo arancio S (E 110) e ponceau 4R, rosso cocciniglia A (E 124) (G.U.U.E. L 78 del 17.3.2012)

Regolamento (UE) n. 1131/2011 della Commissione dell'11 novembre 2011 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda i glucosidi steviolici (G.U.U.E. L 295 del 12.11.2011)

Regolamento (UE) n. 1130/2011 della Commissione dell'11 novembre 2011 che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli additivi alimentari istituendo un elenco dell'Unione degli additivi alimentari autorizzati negli additivi alimentari, negli enzimi alimentari, negli aromi alimentari e nei nutrienti (G.U.U.E. L 295 del 12.11.2011) Rettifica G.U.U.E L 162 del 14 giugno 2013

Regolamento (UE) n. 1129/2011 della Commissione dell'11 novembre 2011 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n.1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio istituendo un elenco dell'Unione di additivi alimentari (G.U.U.E. L 295 del 12.11.2011)

Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari. (G.U.U.E. serie L 354 del 31 dicembre 2008)

Disposizioni riguardanti i requisiti di purezza

Regolamento (UE) n. 966/2014 della Commissione del 12 settembre 2014 che modifica l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le specifiche relative al propionato di calcio (G.U.U.E. L 272 del 13 settembre 2014)

Regolamento (UE) n. 957/2014 della Commissione del 10 settembre 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda la cancellazione degli esteri dell'acido montanico (E 912) (G.U.U.E. L 270 dell'11 settembre 2014)

Regolamento (UE) n. 923/2014 della Commissione del 25 agosto 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di pigmenti coloranti di alluminio di riboflavine (E101) e cocciniglia, acido carminio, vari tipi di carminio (E120) in determinate categorie di alimenti e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 in merito alle specifiche per le riboflavine (E101) (G.U.U.E. L 252 del 26 agosto 2014)

Regolamento (UE) n. 685/2014 della Commissione del 20 giugno 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda il copolimero a innesto di alcole polivinilico-polietilenglicole nei complementi alimentari solidi (G.U.U.E. L 182 del 21.06. 2014)

Regolamento (UE) n. 497/2014 della Commissione del 14 maggio 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'uso dell'advantame come edulcorante (G.U.U.E. L 143 del 15.05. 2014)

Regolamento (UE) n. 298/2014 della Commissione del 21 marzo 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda il di-idrogenodifosfato di magnesio da utilizzare come agente lievitante e regolatore di acidità (G.U.U.E. L 89 del 25.03. 2014)

Regolamento (UE) n. 264/2014 della Commissione del 14 marzo 2014 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso del copolimero di polivinilpirrolidone vinilacetato negli integratori alimentari solidi e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda le relative specifiche (G.U.U.E. L 76 del 15.03.2014)

Regolamento (UE) n. 1274/2013 della Commissione del 6 dicembre 2013 che modifica e rettifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda alcuni additivi alimentari (G.U.U.E. L 328 del 7.12.2013).

Regolamento (UE) n. 817/2013 della Commissione del 28 agosto 2013 che modifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda la gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico (G.U.U.E. L 230 del 29.08. 2013).

Regolamento (UE) n. 739/2013 della Commissione del 30 luglio 2013 che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'impiego di fitosteroli ricchi di stigmasterolo come stabilizzante nei cocktail alcolici pronti da congelare e l'allegato del

regolamento (UE) n.231/2012 della Commissione per quanto riguarda le specifiche dell'additivo alimentare "fitosteroli ricchi di stigma sterolo" (GUUE L 204 del 31.07.2013).

Regolamento (UE) n. 724/2013 della Commissione del 26 luglio 2013 che modifica il regolamento (UE) n.231/2012 per quanto riguarda le specifiche relative ad una serie di polioli (GUUE L 202 del 27.07.2013).

Regolamento (UE) n. 497/2013 della Commissione del 29 maggio 2013 che modifica e rettifica il regolamento (UE) n. 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (G.U.U.E. L 143 del 30.5.2013)

Regolamento (UE) n. 25/2013 della Commissione del 16 gennaio 2013 che modifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'additivo alimentare di acetato di potassio (G.U.U.E. L 13 del 17 gennaio 2013)

Regolamento (UE) n. 1050/2012 della Commissione dell'8 novembre 2012 che modifica il regolamento (UE) n. 231/2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio a riguardo dello sciroppo di poliglicotolo (G.U.U.E. L 310 del 9 novembre 2012)

Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione del 9 marzo 2012 che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (G.U.U.E. L 83 del 22.3.2012)

