

# Gazzetta Ufficiale N. 160 del 12 Luglio 2006

## MINISTERO DELLA SALUTE - DECRETO 8 maggio 2006, n.229

**Regolamento recante recepimento della direttiva 2003/114/CE che modifica la direttiva 95/2/CE relativa agli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti. Aggiornamento del decreto ministeriale 27 febbraio 1996, n. 209, concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari.**

IL MINISTRO DELLA SALUTE

Visti gli articoli 5, lettera g) e 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283;

Visto il decreto ministeriale 27 febbraio 1996, n. 209, concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle direttive n. 94/34/CE, n. 94/35/CE, n. 94/36/CE, n. 95/2/CE e n. 95/31/CE, modificato da ultimo con il decreto 2 novembre 2005, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 294 del 19 dicembre 2005;

Vista la direttiva 2003/114/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 dicembre 2003 che modifica la direttiva 95/2/CE relativa agli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti;

Sentito il Consiglio superiore di sanita' che si e' espresso nella seduta del 31 maggio 2005;

Visto l'articolo 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400;

Visto l'articolo 13 della legge 4 febbraio 2005, n. 11;

Acquisito il parere della Conferenza permanente per i rapporti tra lo Stato, le Regioni e le Province autonome di Trento e di Bolzano;

Udito il parere del Consiglio di Stato, sezione consultiva per gli atti normativi, espresso nella riunione del 27 marzo 2006;

Vista la comunicazione al Presidente del Consiglio dei Ministri ai sensi dell'articolo 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400, effettuata in data 2 maggio 2006;

A d o t t a

il seguente regolamento:

Art. 1.

Il decreto ministeriale 27 febbraio 1996, n. 209, modificato da ultimo con il decreto 2 novembre 2005, e' modificato come segue:

a) all'articolo 14, comma 1, la lettera v) e' sostituita dalla seguente:

«v) «stabilizzanti» sono sostanze che rendono possibile il mantenimento dello stato fisico-chimico di un prodotto alimentare; gli stabilizzanti comprendono le sostanze che rendono possibile il mantenimento di una dispersione omogenea di una o piu' sostanze immiscibili in un prodotto alimentare, le sostanze che stabilizzano, trattengono o intensificano la colorazione esistente di un prodotto alimentare e le sostanze che aumentano la capacita' degli alimenti di formare legami, compresa la formazione di legami tra le proteine tali da consentire il legame tra le particelle per la formazione dell'alimento ricostituito»;

b) l'articolo 16 e' modificato come segue:

1) al comma 1, dopo la lettera b), e' inserita la seguente lettera c):

«c) in un prodotto alimentare in cui e' stato aggiunto un aroma nella misura in cui l'additivo alimentare e' ammesso nell'aroma in ottemperanza alle disposizioni del presente decreto ed e' presente nel prodotto alimentare, a condizione che l'additivo alimentare non abbia alcuna funzione tecnologica nel prodotto finito»;

2) dopo il comma 3 e' inserito il seguente comma 4:

«4. La quantita' di additivi alimentari presenti negli aromi deve essere limitata alla dose minima necessaria per garantire la sicurezza e la qualita' degli aromi stessi e per facilitarne lo stoccaggio. La presenza di additivi non deve indurre in errore il consumatore, ne' deve mettere a repentaglio la salute. Ove la presenza di un additivo in un alimento, risultante dall'aggiunta di aromi, svolga una funzione tecnologica nell'alimento stesso l'additivo deve essere annoverato tra gli additivi dell'alimento e non tra gli additivi degli aromi».

c) l'allegato IX e' modificato come segue:

1) il testo della nota 2 e' sostituito dal seguente:

«2. Le sostanze elencate ai numeri E 407, E 407a ed E 440 possono essere standardizzate con zuccheri, a condizione che cio' sia specificato in aggiunta a detto numero e alla definizione»;

2) la tabella e' modificata come segue:

a) alla voce E 170 la denominazione e' sostituita dalla seguente: «E 170 carbonato di calcio»;

b) alla voce E 466 e' aggiunta la seguente denominazione: «Gomma di cellulosa»;

c) alla voce E 469 e' aggiunta la seguente denominazione: «Gomma di cellulosa idrolizzata enzimaticamente»;

d) l'allegato X e' modificato come segue:

1) nel testo la voce «E 170 carbonati di calcio» e' sostituita dalla seguente: «E 170 carbonato di calcio»;

2) la dizione «Prodotti di cacao e di cioccolato citati nella legge 30 aprile 1976, n. 351», e' sostituita dalla seguente:

«Prodotti di cacao e cioccolato destinati all'alimentazione umana di cui al decreto legislativo 12 giugno 2003, n. 178»;

3) la tabella riguardante «Prodotti di cacao e cioccolato destinati all'alimentazione umana di cui al decreto legislativo 12 giugno 2003, n. 178, e' completata come segue:

E 472c Esteri citrici acidi di mono- e digliceridi		
degli acidi grassi		Quanto basta

4) la tabella riguardante «Frutta ed ortaggi non lavorati, congelati e surgelati; frutta ed ortaggi non lavorati preconfezionati, refrigerati e pronti per il consumo e patate preconfezionate non lavorate e sbucciate», e' completata come segue:

E 296 Acido malico		Quanto basta	(solo per le patate sbucciate)
--------------------	--	--------------	--------------------------------

5) la tabella riguardante «Composta di frutta», e' completata come segue:

		Quanto basta (tranne per la compo	sta
E 440 Pectina		di mela)	

-----  
| E 509 Cloruro di calcio|

6) la tabella riguardante «Mozzarella e formaggi ottenuti dal siero di latte», e' completata come segue:

		Quanto basta (solo per il formaggio
E 460ii) Cellulosa in polvere		grattugiato e a fette)

7) alla fine e' aggiunta la seguente tabella:

Latte di capra UHT	E 331 Citrati di sodio		4 g/l
--------------------	------------------------	--	-------

-----  
Castagne conservate in liquido | E 410 Farina di semi di carrube | Quanto basta

-----  
E 412 Gomma di guar

E 415 Gomma di xanthan

e) l'allegato XI, parte A, e' modificato come segue:

1) la dizione «Prodotti da forno preconfezionati, parzialmente precotti destinati alla vendita al minuto», e' sostituita dalla seguente: «Prodotti da forno preconfezionati, parzialmente precotti destinati al commercio al dettaglio e pane a ridotto contenuto calorico destinato al commercio al dettaglio»;

2) alla fine e' aggiunta la seguente tabella:

Code di gamberi di fiume europei cotte e molluschi cotti marinati e preconfezionati		2000		
---	--	------	--	--

Aromi | | |

| | 1500 |||

f) l'allegato XI, parte C, e' modificato come segue:

1) la tabella relativa alle voci di seguito riportate e' soppressa:

E 230	Bifenile, difenile	Trattamento superficiale degli agrumi		70 mg/kg
-------	--------------------	---------------------------------------	--	----------

E 231	Ortofenilfenolo (*)	Trattamento superficiale degli agrumi		12 mg/kg singolarmente o in combinazione, espressi come ortofenilfenolo
-------	---------------------	---------------------------------------	--	---

E 232 | Ortofenilfenolo sodico (\*) | |

(\*) Per l'ortofenilfenolo (E 231) e l'ortofenilfenolo sodico (E 232), la soppressione entra in vigore non appena diventano applicabili i requisiti di etichettatura dei generi alimentari trattati con tale(i) sostanza(e) in virtu' della legislazione comunitaria sui valori massimi per i residui di pesticidi.

2) la tabella relativa alla voce E 1105 e' completata come segue:

Vino in conformita' al regolamento (CE n. 1493/1999 (*) e al relativo regolamento d'applicazione (CE) n. 1622/2000 (**)		(pro memoria)
---	--	---------------

(\*) Regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio, del 17 maggio 1999, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (GUCE serie L n. 179 del 14.7.1999, pag. 1.) modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1795/2003 della Commissione (GUCE serie L n. 262 del 14.10.2003, pag. 13).

(\*\*) Regolamento (CE) n. 1622/2000 della Commissione del 24 luglio 2000, che fissa talune modalita' d'applicazione del regolamento (CE) n. 1493/1999 relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo e che istituisce un codice comunitario delle pratiche e dei trattamenti enologici (GUCE serie L n. 194 del 31.7.2000, pag. 1) modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1410/2003 (GUCE serie L n. 201 dell'8.8.2003, pag. 9).

g) l'allegato XI, parte D, e' modificato come segue:

1) alla fine e' aggiunta la seguente tabella:

E 310	Gallato di propile	Oli essenziali		1000 mg/kg (gallati e BHA, singolarmente o in combinazione)
-------	--------------------	----------------	--	---

E 311	Gallato d'ottile		
E 312	Gallato di dodecile		
E 320	Butilidrossianisolo (BHA)	Aromi tranne gli oli essenziali	100 mg/kg (gallati, singolarmente o in combinazione) oppure 200 mg/kg (BHA)
2)	nella tabella relativa alle voci «E 315 ed E 316» la dizione «Conserven e semiconserven di carne», e' sostituita dalla seguente: «Prodotti a base di carne salati e stagionati e conserven di carne»;		
h)	l'allegato XII e' modificato come segue:		
1)	la tabella relativa alle voci «E 338, E 339, E 340, E 341, E 450, E 451 ed E 452» e' completata come segue:		
2)		Aromi	40 g/kg
2)	nella tabella relativa alle voci da E 338 a E 452 la dizione «Sidro e sidro di pere» e' soppressa;		
3)	la tabella relativa alla voce E 416 e' completata come segue:		
4)		Aromi	50 g/kg
4)	la tabella relativa alle voci da E 432 a E 436 e' completata come segue:		
		Aromi, tranne gli aromi di affumicatura liquidi e gli aromi a base di oleoresine di spezie (*)	10 g/kg
		Alimenti contenenti aromi di affumicatura liquidi e aromi a base di oleoresine di spezie	1 g/kg
(*)	Le oleoresine di spezie sono estratti da cui il solvente d'estrazione e' evaporato, lasciando una miscela di olio volatile e sostanza resinosa di spezie.		
5)	la tabella relativa alla voce E 444 e' completata come segue:		
		Bevande torbide spiritose aromatizzate con volume alcolico inferiore al 15%	300 mg/l
6)	la tabella relativa alla voce E 551 e' completata come segue:		
E 551	Biossido di silicio	Aromi	50 g/kg
7)	la tabella relativa alla voce E 900 e' completata come segue:		
		Aromi	10 mg/kg
8)	la tabella relativa alla voce «E 903 Cera di carnauba» e' sostituita dalla seguente:		
E903	Cera di Carnauba	Solo come agenti di rivestimento:	
		prodotti della confetteria (incluso cioccolato)	500 mg/kg 1200 mg/kg (solo per gomma da masticare)
		piccoli prodotti da forno fini ricoperti di cioccolato	200 mg/kg
		spuntini	200 mg/kg
		frutta a guscio	200 mg/kg
		caffe' in grani	200 mg/kg
		integratori dietetici	200 mg/kg
		agrumi, meloni, mele,	

		pere, pesche e ananassi freschi (solo trattamento superficiale)	200 mg/kg
9)	la tabella relativa alla voce E 459 e' completata come segue:		
	Aromi incapsulati per:		
	te' aromatizzati e bevande aromatizzate istantanee in polvere		500 mg/l
	spuntini aromatizzati	1 g/kg in alimenti destinati al consumo diretto o da ricostituire secondo le istruzioni del produttore	
10)	alla fine e' aggiunta la seguente tabella:		
E 907	Poli-1-decene idrogenato	Solo come agente di rivestimento per:	
		prodotti della confetteria a base di zucchero	2 g/kg
		frutti essiccati	2 g/kg
E 1505	Citrato di triutile	3 g/kg da tutte le fonti, in alimenti destinati al consumo diretto o da ricostituire secondo le istruzioni del produttore; singolarmente o in combinazione. Per le bevande la dose massima di E 1520 e' pari a 1 g/l	
E 1517	Diacetato di glicerile (diacetina)		
E 1518	Triacetato di glicerile (triacetina)	Aromi	
E 1520	1,2-propandiolo (propi lenglicole)		
E 1519	Alcol benzilico	Aromi per:	
		liquori, vini aromatizzati, bevande aromatizzate a base di vino e cocktail aromatizzati a base di vino	100 mg/l
			250 mg/kg da tutte le fonti, in alimenti destinati

dolciumi tra cui	cioccolato e	prodotti da forno	fini	al consumo diretto o	da ricostituire	secondo le	istruzioni del	produttore
------------------	--------------	-------------------	------	----------------------	-----------------	------------	----------------	------------

i) l'allegato XIII e' modificato come segue:

1) nella nota introduttiva, dopo il primo paragrafo e' inserito il seguente paragrafo:

«I preparati e gli alimenti per lo svezzamento destinati a lattanti e alla prima infanzia possono contenere E 1450 ottenilsuccinato di amido e sodio risultante dall'aggiunta di preparati a base di vitamine o di acidi grassi polinsaturi. La presenza di E 1450 nel prodotto pronto per il consumo non deve superare 100 mg/kg dai preparati a base di vitamine e 1000 mg/kg dai preparati a base di acidi grassi polinsaturi.».

2) nella parte 4 il titolo e' sostituito dal seguente:

«ADDITIVI ALIMENTARI AMMESSI NEGLI ALIMENTI DIETETICI DESTINATI AI LATTANTI ED ALLA PRIMA INFANZIA PER SCOPI MEDICI SPECIALI DI CUI AL DECRETO DEL PRESIDENTE DELLA REPUBBLICA 20 MARZO 2002, N. 57»;

3) alla fine e' aggiunta la seguente tabella:

Esteri citrici di	mono- e digliceridi	7,5 g/l venduto in	A partire dalla
E472 c	degli acidi grassi	polvere	nascita
		9 g/l venduto in	
		forma liquida	

1) l'allegato XIV e' modificato come segue:

1) alla fine e' aggiunta la seguente tabella:

Silicato di potassio e	alluminio	E555	Nel biossido di titanio (E 171)
			e negli ossidi e biossidi di
			ferro (E 172) (Massimo 90%
			in rapporto al pigmento)

2) alla voce E 468 e' aggiunta la seguente denominazione:

«Gomma di cellulosa reticolata».

**Avvertenza:**

- Il testo delle note qui pubblicato e' stato redatto dall'Amministrazione competente per materia, ai sensi dell'art. 10, commi 2 e 3, del testo unico delle disposizioni sulla promulgazione delle leggi, sull'emanazione dei decreti del Presidente della Repubblica e sulle pubblicazioni ufficiali della Repubblica italiana, approvato con D.P.R. 28 dicembre 1985, n. 1092, al solo fine di facilitare la lettura delle disposizioni di legge alle quali e' operato il rinvio. Restano invariati il valore e l'efficacia degli atti legislativi qui trascritti. Per le direttive CE vengono forniti gli estremi di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea (G.U.U.E.).

- La direttiva 2003/114/CE del Parlamento europeo e del Consiglio dell'Unione europea del 22 dicembre 2003 che modifica la direttiva 95/2/CE relativa agli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti e' stata pubblicata nella G.U.U.E. serie L n. 24 del 29 gennaio 2004.

**Note alle premesse:**

- Il testo dell'art. 5, lettera g), della legge 30 aprile 1962, n. 283 (Disciplina igienica della

produzione della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande), e' il seguente:

«Art. 5. - E' vietato impiegare nella preparazione di alimenti o bevande, vendere, detenere per vendere o somministrare come mercede ai propri dipendenti, o comunque distribuire per il consumo, sostanze alimentari: (Omissis);

g) con aggiunta di additivi chimici di qualsiasi natura non autorizzati con decreto del Ministro per la sanita' o, nel caso che siano autorizzati, senza l'osservanza delle norme prescritte per il loro impiego. I decreti di autorizzazione sono soggetti a revisioni annuali».

- Il testo dell'art. 22 della legge 30 aprile 1962, n. 283, citata, e' il seguente:

«Art. 22. - Il Ministro per la sanita', entro sei mesi dalla pubblicazione della presente legge, sentito il Consiglio superiore di sanita', pubblichera' con suo decreto, l'elenco degli additivi chimici consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari, nel quale dovranno essere specificate, oltre le loro caratteristiche chimico-fisiche, i requisiti di purezza, i metodi di dosaggio negli alimenti, i casi di impiego e le dosi massime d'uso degli stessi. Entro un anno il Ministro per la sanita' pubblichera' l'elenco dei metodi ufficiali d'analisi delle sostanze alimentari.

Il Ministro per la sanita' e' autorizzato a provvedere con successivi decreti ai periodici necessari aggiornamenti».

- Si riporta il testo del comma 3 dell'art. 17 della legge 23 agosto 1988, n. 400 (Disciplina dell'attivita' di Governo e ordinamento della Presidenza del Consiglio dei Ministri):

«3. Con decreto ministeriale possono essere adottati regolamenti nelle materie di competenza del Ministro o di autorita' sottordinate al Ministro, quando la legge espressamente conferisca tale potere. Tali regolamenti, per materie di competenza di piu' Ministri, possono essere adottati con decreti interministeriali, ferma restando la necessita' di apposita autorizzazione da parte della legge. I regolamenti ministeriali ed interministeriali non possono dettare norme contrarie a quelle dei regolamenti emanati dal Governo. Essi debbono essere comunicati al Presidente del Consiglio dei Ministri prima della loro emanazione».

- Il testo dell'art. 13 della legge 4 febbraio 2005, n. 11 (Norme generali sulla partecipazione dell'Italia al processo normativo dell'Unione europea e sulle procedure di esecuzione degli obblighi comunitari), e' il seguente:

«Art. 13 (Adeguamenti tecnici). - 1. Alle norme comunitarie non autonomamente applicabili, che modificano modalita' esecutive e caratteristiche di ordine tecnico di direttive gia' recepite nell'ordinamento nazionale, e' data attuazione, nelle materie di cui all'art. 117, secondo comma, della Costituzione, con decreto del Ministro competente per materia, che ne da' tempestiva comunicazione alla Presidenza del Consiglio dei Ministri - Dipartimento per le politiche comunitarie.

2. In relazione a quanto disposto dall'art. 117, quinto comma, della Costituzione, i provvedimenti di cui al

presente articolo possono essere adottati nelle materie di competenza legislativa delle regioni e delle province autonome al fine di porre rimedio all'eventuale inerzia dei suddetti enti nel dare attuazione a norme comunitarie. In tale caso, i provvedimenti statali adottati si applicano, per le regioni e le province autonome nelle quali non sia ancora in vigore la propria normativa di attuazione, a decorrere dalla scadenza del termine stabilito per l'attuazione della rispettiva normativa comunitaria e perdono comunque efficacia dalla data di entrata in vigore della normativa di attuazione di ciascuna regione e provincia autonoma. I provvedimenti recano l'esplicita indicazione della natura sostitutiva del potere esercitato e del carattere cedevole delle disposizioni in essi contenute».

Nota all'art. 1, comma 1, lettera a):

- Il testo vigente dell'art. 14, comma 1, del decreto ministeriale n. 209/1996 (Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari in attuazione delle direttive n. 94/34/CE, n. 94/35/CE, n. 94/36/CE, n. 95/2/CE e n. 95/31/CE), come modificato dal decreto qui pubblicato e' il seguente:  
«Art. 14 (Definizioni). - 1. Si intendono per:  
a) «conservanti» le sostanze che prolungano il periodo di conservazione dei prodotti alimentari proteggendoli dal deterioramento provocato da microorganismi;  
b) «antiossidanti» le sostanze che prolungano il periodo di conservazione dei prodotti alimentari proteggendoli dal deterioramento provocato dall'ossidazione, come l'irrancidimento dei grassi e le variazioni di colore;  
c) «coadiuvanti», inclusi i solventi veicolanti, le sostanze utilizzate per sciogliere, diluire, disperdere o altrimenti modificare fisicamente un additivo alimentare senza alterarne la funzione tecnologica (e senza esercitare essi stessi alcun effetto tecnologico) allo scopo di facilitarne la manipolazione, l'applicazione o l'impiego;  
d) «acidificanti» le sostanze che aumentano l'acidita' di un prodotto alimentare e/o conferiscono ad esso un sapore aspro;  
e) «correttori di acidita'» le sostanze che modificano o controllano l'acidita' o l'alcalinita' di un prodotto alimentare;  
f) «antiagglomeranti» le sostanze che riducono la tendenza di particelle individuali di un prodotto alimentare ad aderire una all'altra;  
g) «antischiomogeni» le sostanze che impediscono o riducono la formazione di schiuma;  
h) «agenti di carica» le sostanze che contribuiscono ad aumentare il volume di un prodotto alimentare senza contribuire in modo significativo al suo valore energetico disponibile;  
i) «emulsionanti» le sostanze che rendono possibile la formazione o il mantenimento di una miscela omogenea di due o piu' fasi immiscibili, come olio e acqua, in un prodotto alimentare;  
j) «sali di fusione» le sostanze che disperdono le proteine contenute nel formaggio realizzando in tal modo



una distribuzione omogenea dei grassi e altri componenti;

k) «agenti di resistenza» le sostanze che rendono o mantengono saldi o croccanti i tessuti dei frutti o degli ortaggi, o che interagiscono con agenti gelificanti per produrre o consolidare un gel;

l) «esaltatori di sapidità» le sostanze che esaltano il sapore o la fragranza o entrambi di un prodotto alimentare;

m) «agenti schiumogeni» le sostanze che rendono possibile l'ottenimento di una dispersione omogenea di una fase gassosa in un prodotto alimentare liquido o solido;

n) «gelificanti» le sostanze che danno consistenza ad un prodotto alimentare tramite la formazione di un gel;

o) «agenti di rivestimento» (inclusi gli agenti lubrificanti) le sostanze che, quando vengono applicate sulla superficie esterna di un prodotto alimentare, gli conferiscono un aspetto brillante o forniscono un rivestimento protettivo;

p) «umidificanti» le sostanze che impediscono l'essiccazione dei prodotti alimentari contrastando l'effetto di una umidità atmosferica scarsa o che promuovono la dissoluzione di una polvere in un ambiente acquoso;

q) «amidi modificati» le sostanze ottenute mediante uno o più trattamenti chimici di amidi alimentari, che possono aver subito un trattamento fisico o enzimatico e possono essere fluidificati per trattamento acido o alcalino, sbiancati;

r) «gas d'imbalsaggio» i gas differenti dall'aria introdotti in un contenitore prima, durante o dopo aver introdotto in tale contenitore un prodotto alimentare;

s) «propellenti» i gas differenti dall'aria che espellono un prodotto alimentare da un contenitore;

t) «agenti lievitanti» le sostanze, o combinazioni di sostanze, che liberano gas aumentando il volume di un impasto o di una pastella;

u) «sequestranti» le sostanze che formano complessi chimici con ioni metallici;

v) «stabilizzanti» sono sostanze che rendono possibile il mantenimento dello stato fisico-chimico di un prodotto alimentare; gli stabilizzanti comprendono le sostanze che rendono possibile il mantenimento di una dispersione omogenea di una o più sostanze immiscibili in un prodotto alimentare, le sostanze che stabilizzano, trattengono o intensificano la colorazione esistente di un prodotto alimentare e le sostanze che aumentano la capacità degli alimenti di formare legami, compresa la formazione di legami tra le proteine tali da consentire il legame tra le particelle per la formazione dell'alimento ricostituito;

w) «addensanti» le sostanze che aumentano la viscosità di un prodotto alimentare».

Nota all'art. 1, comma 1, lettera b):

- Il testo vigente dell'art. 16 del decreto ministeriale n. 209/1996 sopra citato, come modificato dal decreto qui pubblicato è il seguente:

«Art. 16 (Principio del riporto). - 1. La presenza di un additivo alimentare è ammissibile:

a) in un prodotto alimentare composto diverso da quelli indicati all'art. 15, comma 3, nella misura in cui

l'additivo alimentare e' ammesso in uno degli ingredienti che costituiscono il prodotto alimentare composto;  
b) nei prodotti alimentari destinati unicamente alla preparazione di un altro prodotto alimentare composto e in misura tale che il prodotto alimentare composto sia conforme alle disposizioni del presente titolo;  
c) in un prodotto alimentare in cui e' stato aggiunto un aroma nella misura in cui l'additivo alimentare e' ammesso nell'aroma in ottemperanza alle disposizioni del presente decreto ed e' presente nel prodotto alimentare, a condizione che l'additivo alimentare non abbia alcuna funzione tecnologica nel prodotto finito.

2. Il comma 1 non si applica agli alimenti per lattanti, per la prima infanzia e per lo svezzamento, come definiti nel decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 111, salvo se previsto da disposizioni specifiche.

3. Le disposizioni del comma 1, lettera b), si applicano anche alle basi di gomma da masticare.

4. La quantita' di additivi alimentari presenti negli aromi deve essere limitata alla dose minima necessaria per garantire la sicurezza e la qualita' degli aromi stessi e per facilitarne lo stoccaggio. La presenza di additivi non deve indurre in errore il consumatore, ne' deve metterne a repentaglio la salute. Ove la presenza di un additivo in un alimento, risultante dall'aggiunta di aromi, svolga una funzione tecnologica nell'alimento stesso l'additivo deve essere annoverato tra gli additivi dell'alimento e non tra gli additivi degli aromi».

Nota all'art. 1, comma 1, lettera c):

- L'allegato IX del citato decreto ministeriale n. 209/1996 riporta l'elenco degli «Additivi alimentari di cui e' generalmente autorizzato l'impiego nei prodotti alimentari non citati nell'art. 15, comma 3».

Nota all'art. 1, comma 1, lettera d):

- L'allegato X del citato decreto ministeriale n. 209/1996 riporta l'elenco dei «Prodotti alimentari in cui puo' essere utilizzato un numero limitato di additivi dell'allegato IX».

Nota all'art. 1, comma 1, lettera e):

- L'allegato XI, parte A, del citato decreto ministeriale n. 209/1996 riporta i «Sorbati, benzoati e p-idrossibenzoati» nell'elenco dei «Conservanti e antiossidanti condizionatamente ammessi».

Nota all'art. 1, comma 1, lettera f):

- L'allegato XI parte C del citato decreto ministeriale n. 209/1996 riporta gli «Altri conservanti» nell'elenco dei «Conservanti e antiossidanti condizionatamente ammessi».

Nota all'art. 1, comma 1, lettera g):

- L'allegato XI parte D del citato decreto ministeriale n. 209/1996 riporta gli «Altri antiossidanti» nell'elenco dei «Conservanti e antiossidanti condizionatamente ammessi».

Nota all'art. 1, comma 1, lettera h):

- L'allegato XII del citato decreto ministeriale n. 209/1996 riporta l'elenco degli «Altri additivi ammessi».

Nota all'art. 1, comma 1, lettera i):

- L'allegato XIII del citato decreto ministeriale n. 209/1996 riporta l'elenco degli «Additivi alimentari ammessi negli alimenti destinati ai lattanti e alla prima infanzia».

Nota all'art. 1, comma 1, lettera l):

- L'allegato XIV del citato decreto ministeriale n. 209/1996 riporta l'elenco degli «Coadiuvanti e solventi veicolanti ammessi».

Art. 2.

1. E' vietato il commercio di prodotti alimentari non conformi alle disposizioni del presente decreto. Tuttavia i prodotti immessi in commercio o etichettati prima della data del 27 gennaio 2006, possono essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.

Art. 3.

1. L'allegato I del decreto legislativo 25 gennaio 1992, n. 107, e' abrogato.

Art. 4.

In relazione a quanto disposto dall'articolo 117, quinto comma, della Costituzione, le norme del presente decreto, afferenti a materia di competenza legislativa delle regioni e delle province autonome di Trento e di Bolzano che non abbiano ancora provveduto al recepimento della direttiva 2003/114/CE, si applicano sino alla data di entrata in vigore della normativa di attuazione adottata, nel rispetto dei vincoli derivanti dall'ordinamento comunitario, da ciascuna regione e provincia autonoma.

Il presente decreto munito del sigillo dello Stato sara' inserito nella Raccolta ufficiale degli atti normativi della Repubblica italiana. E' fatto obbligo a chiunque spetti osservarlo e farlo osservare.

Roma, 8 maggio 2006

Il Ministro (ad interim): Berlusconi

Visto, il Guardasigilli: Mastella

Registrato alla Corte dei conti il 23 giugno 2006

Ufficio di controllo preventivo sui Ministeri dei servizi alla persona e dei beni culturali, registro n. 4, foglio n. 116

---

Il testo di questo provvedimento non riveste carattere di ufficialità e non è sostitutivo in alcun modo della pubblicazione ufficiale cartacea. La consultazione e' gratuita.

Fonte: Istituto poligrafico e Zecca dello Stato

