



## Ordinanza del DFI del 22 giugno 2007 sugli additivi ammessi nelle derrate alimentari (Ordinanza sugli additivi, OAdd; RS 817.022.31)

### Commento

#### Introduzione

La presente revisione totale dell'ordinanza sugli additivi (OAdd; RS 817.022.31) è finalizzata a ridurre gli ostacoli tecnici agli scambi commerciali con l'UE nel campo degli additivi. Perciò l'ordinanza sugli additivi è stata completamente revisionata secondo il regolamento (CE) n. 1333/2008<sup>1</sup> e il regolamento (UE) n. 231/2012<sup>2</sup>.

La revisione totale ha tenuto conto delle seguenti modifiche al regolamento (CE) n. 1333/2008:

- rettifica del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari (GU L 105 del 27.4.2010, pag. 114);
- 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 (GU L 295 del 12.11.2011, pag. 1);
- 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 (GU L 295 del 12.11.2011, pag. 178);
- 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 glicosidi steviolici (GU L 295 del 12.11.2011, pag. 205);
- 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) (GU L 78 del 17.3.2012, pag. 1);
- 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 (GU L 119 del 4.5.2012, pag. 14);

<sup>1</sup> Regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio del 16 dicembre 2008 relativo agli additivi alimentari; GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16.

<sup>2</sup> 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 GU L 83 del 22.3.2012, pag. 1.

- 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 (GU L 144 del 5.6.2012, pagg. 16);
- 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 (GU L 144 del 5.6.2012, pagg. 19);
- 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 (GU L 144 del 5.6.2012, pagg. 22);
- Regolamento (UE) n. 570/2012 della Commissione, del 28 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 acido benzoico e benzoati (E 210-213) nelle bevande analcoliche analoghe al vino (GU L 169 del 29.6.2012, pagg. 43);
- 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 (GU L 173 del 3.7.2012, pagg. 8);
- 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 (GU L 196 del 24.7.2012, pagg. 52)

## Spiegazioni agli articoli

### Art. 1

Il *capoverso 1* stabilisce quali sono gli additivi ammessi nelle derrate alimentari. Da un lato, possono venire usate le sostanze secondo l'allegato 1 che vengono aggiunte alle derrate alimentari di proposito, direttamente o indirettamente, per ragioni di natura tecnologica od organolettica, con o senza valore nutritivo, e che come tali o come loro derivati permangono interamente o in parte nelle stesse (vedi definizione degli additivi nell'articolo 2 cpv. 1 lettera l numero 1 dell'ordinanza sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso<sup>3</sup>). D'altro lato, possono venire usati gli aromi secondo l'articolo 2 capoverso 1 lettera l numero 2 ODerr e secondo l'allegato 3 numero 27 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005<sup>4</sup> sulla caratterizzazione e la pubblicità delle derrate alimentari.

A differenza del diritto europeo, secondo l'articolo 3 capoverso 4 della legge federale sulle derrate alimentari e gli oggetti d'uso<sup>5</sup> gli additivi non sono considerati derrate alimentari. Inoltre gli aromi sono classificati come additivi. Soltanto con l'entrata in vigore della nuova versione della LDerr, sottoposta a revisione totale, avverrà l'adeguamento terminologico e sarà possibile effettuare una suddivisione tra additivi e aromi.

Il *capoverso 2* introduce l'allegato 2. Con la presente revisione totale, vengono definiti gruppi di additivi ai quali si applicano le medesime condizioni d'utilizzazione o condizioni comuni. Grazie a questo nuovo allegato, la lista d'applicazione (allegato 3) diventa più snella e i livelli massimi comuni che si applicano ai singoli gruppi di additivi risultano più chiaramente consultabili.

---

<sup>3</sup> ODerr, RS **817.02**

<sup>4</sup> OCDerr, RS **817.022.21**

<sup>5</sup> Legge sulle derrate alimentari, LDerr RS **817.0**

Secondo il *capoverso* 3, l'allegato 3 (lista d'applicazione) disciplina l'ammissibilità degli additivi e dei gruppi di additivi nelle singole derrate alimentari. Nella versione attualmente in vigore dell'OAdd, del 22 giugno 2007, la lista d'applicazione figura nell'allegato 7.

Nell'UE viene usata la nozione di «quantum satis». Tradizionalmente e come sancito dalla LDerr, secondo il *capoverso* 4 in Svizzera continuerà a essere usata l'espressione «buona prassi di fabbricazione (BPF)». La BPF è un concetto giuridico indefinito; per gli additivi non è stabilita nessuna limitazione in fatto di quantità massima. Spetta al fabbricante di derrate alimentari utilizzare gli additivi che possono venire impiegati in base alla BPF, esclusivamente in quantità non superiori a quella necessaria per ottenere l'effetto desiderato. Inoltre, con la loro utilizzazione il consumatore non deve essere indotto in errore (questo principio si applica a tutti gli additivi, vedi art. 3 cpv. 3 lett. c dell'OAdd).

Secondo l'articolo 2 *capoverso* 1 lettera I numero 1 ODerr, le sostanze vengono considerate come additivi se sono aggiunte alle derrate alimentari per ragioni di natura tecnologica. Benché le sostanze o i gruppi di sostanze elencati nel *capoverso* 5 vengano utilizzati per motivi tecnologici, essi non sono pertanto considerati come additivi. Di conseguenza, secondo l'OAdd per tali sostanze non vi è alcuna limitazione né nell'utilizzazione né a livello di quantità. Nei loro confronti si applicano, se del caso, altre disposizioni, come ad es. quelle sancite dall'ordinanza sulle sostanze estranee e sui componenti<sup>6</sup>.

Non sono additivi:

- i *coadiuvanti tecnologici* (vedi art. 2 cpv. 1 lett. n ODerr), i *prodotti fitosanitari* (vedi art. 4 cpv. 1 lett. e della legge federale sulla protezione contro le sostanze e i preparati pericolosi<sup>7</sup>) nonché le *sostanze essenziali o fisiologicamente utili* (art. 2 dell'ordinanza del DFI sull'aggiunta di sostanze essenziali o fisiologicamente utili a derrate alimentari<sup>8</sup>);
- le *sostanze per il trattamento dell'acqua potabile*. Queste sostanze sono utilizzate per la preparazione e la disinfezione dell'acqua potabile e soggiacciono all'obbligo d'autorizzazione (vedi art. 6 cpv. 5 dell'ordinanza del DFI concernente l'acqua potabile, l'acqua sorgiva e l'acqua minerale<sup>9</sup> e la Lettera informativa n. 109/2005);
- i *monosaccaridi*, i *disaccaridi* e gli *oligosaccaridi* nonché le derrate alimentari contenenti tali sostanze utilizzate per le loro proprietà dolcificanti. Le diverse sorte di zuccheri sono descritte nell'ordinanza del DFI sulle sorte di zuccheri, le derrate alimentari dolci e i prodotti di cacao<sup>10</sup>. Per «derrate alimentari contenenti tali sostanze utilizzate per le loro proprietà dolcificanti» vanno intesi ad es. il miele o i concentrati di succo, come il succo denso di pere;
- le *derrate alimentari, essiccate o concentrate (compresi gli aromi)*, incorporate durante la fabbricazione di derrate alimentari composte *per le loro proprietà aromatiche, di sapidità o fisiologico-nutrizionali* associate a un *effetto colorante secondario*. Questa deroga all'ordinanza sugli additivi concerne le derrate alimentari essiccate o concentrate che hanno un effetto colorante secondario. Per non venire incluse nella categoria degli additivi, tali derrate alimentari devono avere, oltre a un effetto colorante, anche una proprietà aromatica, di sapidità o fisiologico-nutrizionale;
- le *sostanze* utilizzate nei materiali di *copertura o rivestimento*, che non fanno parte delle derrate alimentari e non sono destinate a essere consumate. Di conseguenza, non sono considerate né come derrata alimentare né come additivo le sostanze che si staccano facilmente dalla derrata alimentare e che non sono destinate a essere consumate; rientrano in

---

<sup>6</sup> RS 817.021.23

<sup>7</sup> Legge sui prodotti chimici, LPChim, RS 813.1

<sup>8</sup> RS 817.022.32

<sup>9</sup> RS 817.022.102

<sup>10</sup> RS 817.022.101

questa categoria ad es. gli involucri degli insaccati che non sono atti al consumo (vedi art. 9 cpv. 3 lett. a dell'ordinanza del DFI sulle derrate alimentari di origine animale<sup>11</sup>);

- i *prodotti* che sono ottenuti dalle derrate alimentari elencate e che contengono *pectina*. Questo gruppo di prodotti va distinto nettamente dall'additivo pectina (E440), che viene ottenuto mediamente estrazione in mezzo acquoso da idoneo materiale vegetale commestibile esistente in natura, in genere agrumi e mele. In seguito viene eseguita una precipitazione esclusivamente con metanolo, etanolo oppure isopropanolo quali reagenti precipitanti;
- le *basi per la fabbricazione di gomma da masticare*. Queste basi non hanno nessuna funzione tecnologica durante la fabbricazione della gomma da masticare, ma solo all'atto del consumo;
- le *destrine*, il *plasma sanguigno*, la *gelatina alimentare*, le *proteine idrolizzate* e i *loro sali*, le *proteine del latte* e il *glutine*, nonché i *caseinati* e la *caseina* come pure l'*inulina* sono descritti in diverse ordinanze specifiche in materia di derrate alimentari e non sono considerati come additivi.

Contrariamente al regolamento (CE) n. 1333/2008, nel capoverso 5 dell'OAdd non figura il cloruro d'ammonio. Il cloruro d'ammonio è considerato come componente di un aroma e, in Svizzera, rientra quindi nella definizione di additivo.

## Art. 2

Gli additivi devono soddisfare specifiche stabilite cui viene fatto riferimento nell'allegato 4. La specificazione riguardante l'origine, la purezza e altre indicazioni necessarie (come ad es. la fabbricazione oppure la grandezza delle particelle) è sancita dall'allegato 4.

## Art. 3

Secondo il *capoverso 1* l'UFSP può, su richiesta motivata, autorizzare anche altri additivi, come pure la loro quantità massima o l'utilizzazione in singole derrate alimentari. In questo caso particolare, si tratta di un'autorizzazione specifica e provvisoria; ciò significa che l'autorizzazione non può venire usata né per l'intera categoria di derrate alimentari né di per sé, bensì unicamente per la singola utilizzazione autorizzata in una ben determinata derrata alimentare.

Se un additivo non soddisfa i criteri sanciti dall'articolo 2 OAdd, esso può comunque venire autorizzato su richiesta motivata in base al *capoverso 1 lettera b*. L'autorizzazione può venire richiesta se:

- i processi per la produzione dell'additivo sono stati modificati in modo rilevante;
- le materie prime utilizzate sono state modificate in modo rilevante; oppure
- la grandezza delle particelle è stata modificata.

Le autorizzazioni di cui ai *capoversi 1* sono soggette a pagamento. Le prestazioni in relazione alle domande per la concessione di un'autorizzazione vengono fatturate secondo gli articoli 71 - 74 ODerr.

Dato che nel caso delle autorizzazioni secondo l'articolo 3 capoversi 1 si tratta di un'autorizzazione specifica provvisoria, la sua durata è limitata dal *capoverso 2* (vedi anche art. 5 cpv. 3 ODerr). Essa si estingue dopo la sua scadenza se non è stata presentata nessuna domanda di rinnovo oppure se l'OAdd è stata modificata per quanto riguarda questo tipo di autorizzazione. L'UFSP può revocare l'autorizzazione se le condizioni alle quali è stata rilasciata non sono più soddisfatte (ad es. nuove conoscenze scientifiche).

Affinché una domanda di autorizzazione possa venire trattata, secondo il *capoverso 3* è necessario fornire documenti analitici e presentare informazioni in grado di comprovare che:

- la dose proposta non presenta pericoli per la salute;
- si può dimostrare una sufficiente necessità tecnologica e che l'obiettivo previsto non può essere conseguito con altri metodi praticabili dal punto di vista economico e tecnico;

---

<sup>11</sup> RS 817.022.108

- il consumatore non è indotto in errore dall'uso degli additivi;
- l'additivo presenta vantaggi per il consumatore.

Se un additivo – ad eccezione degli aromi – oppure la sua specificazione soddisfa il diritto dell'UE, ma non il diritto svizzero in materia di additivi, non è necessaria nessuna autorizzazione. Al posto dell'autorizzazione, occorre invece che la sua utilizzazione venga notificata all'UFSP come previsto dal *capoverso 4*; per l'immissione sul mercato bisogna notificare all'UFSP le pertinenti prescrizioni dell'UE, i nomi di fantasia e la ricetta della derrata alimentare, nonché la specificazione. Il prodotto può venire commercializzato soltanto a notifica validamente eseguita. Quest'ultima è gratuita.

Il *capoverso 5* obbliga l'UFSP a pubblicare sul Foglio ufficiale svizzero di commercio (FUSC) e in Internet le autorizzazioni concesse e le notifiche ricevute.

#### Art. 4

Il *capoverso 1* fornisce la definizione di additivi trasferiti. Un ingrediente che contiene un additivo viene elaborato, insieme ad altri ingredienti, fino a diventare una derrata alimentare composta. L'additivo contenuto in quell'ingrediente iniziale viene quindi considerato come un additivo trasferito.

Secondo il *capoverso 2* per principio è ammesso elaborare ulteriormente derrate alimentari, rispettivamente additivi, enzimi o aromi con additivi ammessi in tali prodotti. Fanno eccezione le derrate alimentari secondo l'*allegato 6 numero 1*, nelle quali non sono ammessi additivi trasferiti, e *numero 2*, nelle quali non sono ammessi coloranti trasferiti (*lett. a*).

Gli additivi negli additivi aggiunti, negli enzimi aggiunti o negli aromi aggiunti non devono avere alcuna funzione tecnologica nel prodotto finito (*lettera b*). Se l'additivo esplica ancora una funzione tecnologica non viene considerato come additivo trasferito, bensì deve essere ammesso secondo l'*allegato 3* nella derrata alimentare quale additivo.

La *lettera c* consente l'aggiunta di un additivo in un prodotto intermedio, se tale additivo non è ammesso per tale prodotto intermedio ma se invece è ammesso per la derrata alimentare composta.

Un'ulteriore limitazione concernente gli additivi trasferiti è sancita dal *capoverso 3*. Negli alimenti per lattanti e negli alimenti di proseguimento, nonché negli alimenti per lo svezzamento a base di cereali e nelle altre pappe di complemento per lattanti e bambini in tenera età, come pure negli alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per lattanti e bambini in tenera età, gli additivi trasferiti sono ammessi esclusivamente in casi espliciti. Le eccezioni sono disciplinate all'*allegato 5 numero 5 parte B*.

#### Art. 5

Secondo il *capoverso 1* gli additivi ammessi negli additivi alimentari, negli enzimi alimentari e negli aromi alimentari, come pure le relative condizioni, sono sanciti dall'*allegato 5*. Nell'*allegato 5* vengono usati anche i gruppi di additivi definiti nell'*allegato 2*. Tuttavia occorre prestare attenzione al fatto che i seguenti additivi del gruppo I non trovano applicazione nell'*allegato 5*, tranne se specificatamente citati nell'*allegato 5*:

- Konjac (E 425)
- L-Cisteina (E 920)
- Acido glutammico (E 620)
- Glutammato monosodico (E 621)
- Glutammato monopotassico (E 622)
- Diglutammato di calcio (E 623)
- Glutammato di monoammonio (E 624)
- Diglutammato di magnesio (E 625)
- Acido guanilico (E 626)
- Guanilato disodico (E 627)
- Guanilato dipotassico (E 628)

- Guanilato di calcio (E 629)
- Acido inosinico (E 630)
- Disodio inosinato (E 631)
- Dipotassio inosinato (E 632)
- Calcio inosinato (E 633)
- 5'-Ribonucleotide di calcio (E 634)
- 5'-Ribonucleotide di disodio (E 635)
- Sorbitolo, sciroppo di sorbitolo (E 420)
- Mannitolo (E 421)
- Isomalt (E 953)
- Maltitolo, sciroppo di maltitolo (E 965)
- Lattitolo (E 966)
- Xilitolo (E 967)
- Eritritolo (E 968)

In base al *capoverso 2*, gli edulcoranti da tavola sono dei prodotti fabbricati a partire dagli edulcoranti autorizzati, che vengono utilizzati dal consumatore finale a casa oppure in locali di ristorazione, in sostituzione delle sorte di zuccheri secondo l'articolo 2 dell'ordinanza del DFI del 23 novembre 2005 sulle sorte di zuccheri, le derrate alimentari dolci e i prodotti di cacao, al fine di conferire un sapore dolce alle derrate alimentari. Gli edulcoranti da tavola contengono, oltre agli edulcoranti ammessi, esclusivamente sostanze di supporto nonché i corrispondenti additivi secondo l'*allegato 3 numero 11.4*.

Il *capoverso 3* contiene disposizioni riguardanti gli agenti lievitanti che derivano dal precedente diritto in materia di additivi.

#### Art. 6

L'*articolo 6* disciplina gli additivi che possono venire utilizzati nei preparati di sostanze essenziali o fisiologicamente utili, rimandando all'*allegato 5 numero 5*.

#### Art. 7

Nell'*articolo 7* sono formulate le condizioni per il rilascio dell'autorizzazione secondo l'articolo 3, rispettivamente per l'inserimento nell'*allegato 3* degli edulcoranti. Gli additivi usati come edulcoranti servono:

- a sostituire gli zuccheri nella produzione di derrate alimentari a ridotto contenuto calorico, di derrate alimentari non cariogene o di derrate alimentari senza zuccheri aggiunti (ad es. le bevande dolci senza zuccheri aggiunti);
- a sostituire gli zuccheri qualora ciò consenta di prolungare la conservabilità della derrata alimentare (ad es. la birra senz'alcol); oppure
- a produrre derrate alimentari destinate a un'alimentazione particolare (ad es. derrate alimentari per un'alimentazione mirante al controllo del peso).

#### Art. 8

L'*articolo 8* stabilisce le condizioni per la concessione dell'autorizzazione secondo l'articolo 3, rispettivamente per l'inserimento nell'*allegato 3* dei coloranti. Gli additivi usati come coloranti servono:

- a restituire l'apparenza originaria di derrate alimentari il cui colore è stato alterato dalla trasformazione, dalla conservazione, dall'imballaggio e dalla distribuzione, e il cui aspetto può di conseguenza risultare inaccettabile (ad es. le conserve di verdura);
- ad accrescere l'attrattiva visiva delle derrate alimentari (ad es. derrate alimentari aromatizzate); oppure
- a colorare derrate alimentari di per sé incolori (ad es. guarnizioni di zucchero).

#### Art. 9

Conformemente al diritto svizzero anteriore in materia di additivi, l'utilizzazione di aromi non era consentita in tutte le derrate alimentari. In base a quanto sancito dall'antecedente versione dell'OAdd, l'allegato 7 è stato rielaborato; nell'*articolo 9* si fa riferimento all'allegato 7.

#### Art. 10

L'obbligo d'informazione secondo la *lettera a dell'articolo 10* riguarda informazioni scientifiche o tecniche tali da potere incidere sulla valutazione della sicurezza di un additivo alimentare. Sussiste l'obbligo di trasmettere questo tipo di informazioni non soltanto quando la salute è messa a repentaglio: è infatti sufficiente che tali informazioni possano incidere sulla valutazione della sicurezza di un additivo.

Ai fini della valutazione della sicurezza è in parte necessario conoscere la precisa utilizzazione dell'additivo. Ciò potrebbe essere il caso in particolare degli additivi con un valore DGA (dose giornaliera accettabile) basso, che di conseguenza vengono utilizzati in maniera molto limitata. Per tale motivo, in base alla *lettera b* fabbricanti e utilizzatori di additivi possono venire obbligati, su richiesta dell'UFSP, a informare tale ufficio circa l'utilizzo di un additivo.

#### Art. 11

Gli allegati da 1 a 7 possono venire adeguati secondo l'*articolo 11* da parte dell'UFSP, tenendo conto del diritto dei più importanti partner commerciali della Svizzera (diritto UE) nonché dello stato attuale della scienza e della tecnica. L'attribuzione di questa competenza permette di introdurre una procedura legislativa snella e di fare entrare in vigore più rapidamente gli adeguamenti eventualmente necessari. Entro il termine del periodo transitorio e del periodo di smaltimento con la vendita, i fabbricanti e gli utilizzatori dovrebbero riuscire a modificare le ricette in caso di limitazioni per l'uso dell'additivo.

In caso di modifiche radicali che occorre fare entrare in vigore al più presto possibile (ad es. riduzione del livello massimo di un additivo a causa di un pericolo per la salute), si provvede a informare in precedenza tramite una Lettera informativa. Ciò capiterà estremamente di rado, dato che gli additivi sono analizzati molto approfonditamente; ad esempio, negli ultimi anni non è mai stato necessario adottare una simile misura.

#### Art. 12 e 13

La versione anteriore dell'OAdd viene abrogata. Tuttavia, ancora per un periodo di 2 anni a partire dall'entrata in vigore della nuova versione dell'ordinanza, è ancora possibile fabbricare, importare e caratterizzare conformemente al diritto anteriore. Le derrate alimentari possono ancora essere vendute al consumatore fino a esaurimento delle scorte.

Le precedenti autorizzazioni specifiche provvisorie sono ancora valide fino al loro termine di scadenza, a condizione che l'OAdd non sia già stata adattata per quanto riguarda questo tipo di autorizzazione. Se necessario, dopo la scadenza dell'autorizzazione occorre presentare una richiesta di prorogazione.

Le notifiche secondo il diritto anteriore verranno a decadere, visto che la nuova versione dell'OAdd è stata armonizzata con il regolamento (CE) n. 1333/2008.

#### Allegato 1

L'*allegato 1* elenca gli additivi ammessi.

Con la presente revisione totale, in Svizzera saranno ammessi anche i seguenti additivi:

- Estratto di rosmarino (E 392)
- Butano (E 943a)
- Isobutano (E 943b)
- Propano (E 944)
- Glicosidi steviolici (E 960)

- Neotame (E 961)
- Alcol polivinilico (PVA, E 1203)
- Copolimero metacrilato basico (E 1205)

Invece, non saranno più ammessi i seguenti additivi, rispettivamente non saranno più classificati come additivi:

- Estere dell'acido apocarotenoico (E 160f)
- Cantaxantina (E 161g)
- Acido formico (E 236)
- Formiato di sodio (E 237)
- Formiato di calcio (E 238)
- Silicato di calcio e alluminio (E 556)
- Bentonite (E 558)
- Silicato di alluminio (Caolino) (E 559)
- Etanolo

#### Allegato 2

Con la revisione totale, vengono definiti gruppi di additivi ai quali si applicano le medesime condizioni d'utilizzazione o condizioni comuni. Tali gruppi figurano di nuovo negli *allegati 3 e 5*.

#### Allegato 3

L'*allegato 3* contiene la lista d'applicazione (allegato 7 della versione in vigore dell'OAdd). Le categorie di derrate alimentari sono completamente nuove e strutturate in maniera identica come quelle dell'UE. Poiché la precedente versione dell'allegato 7 era già stata improntata al diritto UE, non vi sono dunque grandi cambiamenti.

Specificatamente, nell'allegato 3 figurano le seguenti modifiche:

- sono state abolite le categorie di derrate alimentari «Derrate alimentari a valore energetico ridotto o scarso» e «Derrate alimentari prive di zucchero e derrate alimentari senz'aggiunta di zucchero». In queste due categorie era regolamentata principalmente l'utilizzazione degli edulcoranti. Con la presente revisione totale, invece, gli additivi contenuti in questi prodotti sono regolamentari direttamente in corrispondenza delle normali derrate alimentari;
- la quantità per la licopina (E 160d) è stata limitata, dato che la potenziale assunzione potrebbe superare il valore DGA;
- a seguito della diminuzione del valore DGA per il giallo chinolina (E 104), il giallo arancio S (E 110) e il rosso cocciniglia A (Ponceau 4R) (E 124), i livelli massimi di questi coloranti sono stati ridotti fortemente, rispettivamente la loro utilizzazione in singole derrate alimentari è stata proibita;
- sono state introdotte restrizioni per quanto riguarda il tenore massimo di alluminio derivante dai pigmenti di alluminio.

#### Allegato 4

Nell'*allegato 4* viene fatto riferimento ai criteri di purezza dell'UE (regolamento (UE) n. 231/2012).

#### Allegato 5

Nell'*allegato 5* sono elencati gli additivi, comprese le sostanze di supporto per l'utilizzazione negli additivi, negli enzimi, negli aromi e nelle sostanze essenziali o fisiologicamente utili. Sono esclusi gli additivi contenuti negli edulcoranti da tavola, regolamentati dall'allegato 3 numero 11.4.

#### Allegato 6

Secondo l'articolo 4 capoverso 2 lettera a, gli additivi trasferiti non sono ammessi in tutte le derrate alimentari. Nell'*allegato 6* sono elencate queste eccezioni.

### Allegato 7

L'*allegato 7* elenca le derrate alimentari nelle quali non sono ammessi aromi oppure che presentano altre limitazioni per quanto riguarda gli aromi.