FOCUS NORMATIVO

Analisi dei più recenti e significativi provvedimenti legislativi, relativi al settore agroalimentare, pubblicati sulla Gazzetta Ufficiale nazionale e comunitaria.

a cura di **Cristina La Corte**
Avvocato, Studio Legale Avv. Gaetano Forte

Sostanze aromatizzanti: il p-menta-1,8-dien-7-ale rimosso dall'elenco UE

Regolamento UE 2015/1760
della Commissione del 1° ottobre 2015 recante modifica dell'allegato I del regolamento CE 1334/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto concerne l'eliminazione dall'elenco dell'Unione della sostanza aromatizzante p-menta-1,8-dien-7-ale.
(G.U.U.E. L 257 del 2 ottobre 2015)

Con il regolamento UE 2015/1760, la sostanza p-menta-1,8-dien-7-ale è stata rimossa dall'elenco delle sostanze aromatizzanti autorizzate, contemplato nell'allegato I, parte A, al reg. CE 1334/08, a causa del rischio per la sicurezza emerso in seguito alla valutazione dell'EFSA che, sulla base dei dati presentati, ne ha evidenziato un potere genotossico.
Sono stati tuttavia fissati periodi di transizione per i soli alimenti, immessi sul mercato o spediti da Paesi terzi prima dell'entrata in vigore del regolamento in esame (ovvero prima del 3 ottobre 2015), che contengono tale sostanza.
Si ricorda che, ai sensi del reg. CE 178/2002, per "immissione sul mercato" s'intende la detenzione di alimenti o mangimi a scopo di vendita, comprese l'offerta di vendita o ogni altra forma, gratuita o a pagamento, di cessione, nonché la vendita stessa, la distribuzione e le altre forme di cessione propriamente detta.
Ai sensi dell'art. 2 del regolamento UE 2015/1760, è previsto che tali prodotti alimentari possono essere commercializzati fino al termine minimo di conservazione o la data limite di consumo.
Tali deroghe sono state fondate su motivazioni tecniche ed economiche.
Al di fuori da tali esenzioni, dal 3 ottobre scorso non è più possibile commercializzare od utilizzare tale sostanza aromatizzante.

Additivi, il tartrato di ferro ammesso nell'elenco UE

Regolamento UE 2015/1739
della Commissione del 28 settembre 2015, che modifica l'allegato II del regolamento CE n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento UE 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'impiego del tartrato di ferro come antiagglomerante nel sale e nei suoi succedanei.
(G.U.U.E. L 253 del 30 settembre 2015)

Con il regolamento UE 2015/1739, è autorizzato l'impiego di tartrato di ferro, cui è attribuito il numero E 534, nel sale e suoi succedanei, nella dose massima di 110 mg/kg espressa sulla sostanza secca.
Dal momento che tale sostanza è inclusa per la prima volta nell'elenco UE degli additivi ali-

mentari, sono altresì inserite le relative specifiche nel regolamento UE 231/2012.L'aggiunta di un antiagglomerante nel sale e nei suoi succedanei è considerata necessaria per migliorare le proprietà di scorrimento ed evitare la formazione di agglomerati duri quando esposti all'umidità e durante lo stoccaggio. L'impiego del tartrato di ferro può costituire un'alternativa ad altri additivi attualmente autorizzati, come i ferrocianuri (E 535-538) e il biossido di silicio — silicati (E 551-553).
I regolamenti CE 1333/2008 e UE 231/2012 sono modificati di conseguenza.

Autorizzato l'eritritolo in bevande aromatizzate a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti

Regolamento UE 2015/1832
della Commissione del 12 ottobre 2015, che modifica l'allegato II del regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso dell'eritritolo (E 968) come esaltatore di sapidità in bevande aromatizzate a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti.
(G.U.U.E. L 266 del 13 ottobre 2015)

Con il regolamento UE 2015/1832, è autorizzato l'uso dell'eritritolo (E 968) come esaltatore di sapidità nelle bevande aromatizzate a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti, (categoria alimentare 14.1.4 dell'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008) nella dose massima dell'1,6 %.
L'uso dell'eritritolo è destinato a migliorare il profilo aromatico e le qualità organolettiche delle bevande a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti, in modo che abbiano un sapore simile a quello dei prodotti zuccherati. A bassi livelli l'eritritolo agisce come esaltatore di sapidità e contribuisce ad attenuare i sapori dissonanti e la dolcezza persistente associati all'uso di edulcoranti intensivi nelle suddette bevande.
Il vantaggio per i consumatori consisterebbe, dunque, nella disponibilità di bevande a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti aventi un sapore migliore.

© Icponline.it