FOCUS NORMATIVO

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

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

Advatame, autorizzato l'uso come edulcorante

Regolamento UE 497/2014
della Commissione del 14 maggio 2014, che modifica l'allegato II del regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento UE 231/2012 della Commissione per quanto riguarda l'uso dell'advantame come edulcorante
(G.U.U.E. L 143 del 15 maggio 2014)

Il regolamento UE 49772014 aggiorna, in seguito all'esito positivo della procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi di cui al regolamento CE 1331/2008, l'elenco degli additivi autorizzati ex regolamento CE 1333/2008, al fine di includervi l'advantame come edulcorante in varie categorie di alimenti (prevalentemente a ridotto valore energetico o senza zuccheri aggiunti).
In particolare, l'aggiunta dell'advantame come edulcorante è consentita per le categorie di alimenti per la cui produzione è già autorizzato l'uso di edulcoranti intensivi, al fine di ridurne l'apporto energetico.
Al nuovo additivo è assegnato il numero E 964.
Le specifiche relative all'advantame sono inserite nel regolamento UE 231/2012, conseguentemente integrato dal provvedimento in esame.

© Fotolia.com

Etil lauroil arginato, autorizzato come conservante in alcuni prodotti a base di carne

Regolamento UE 506/2014
della Commissione del 15 maggio 2014, che modifica l'allegato II del regolamento CE 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio e l'allegato del regolamento UE 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)

Il regolamento UE 506/2014 aggiorna, in seguito all'esito positivo della procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi di cui al regolamento CE 1331/2008, l'elenco di cui all'allegato II parte E del reg. CE 1333/2008, al fine di autorizzare l'uso dell'etil lauroil arginato, cui è assegnato il numero E 243, come conservante in alcuni prodotti a base di carne trattati termicamente (eccetto salsicce emulsionate, salsicce affumicate e pasta di fegato.
L'uso di tate additivo persegue in particolare lo

scopo di migliorarne la qualità microbiologica, compresa l'inibizione della proliferazione di microorganismi nocivi come *Listeria monocytogenes*,.
Pertanto, all'allegato II, parte E, del regolamento CE 1333/2008, nella categoria di alimenti 08.2.2 «Carne trasformata trattata termicamente», è inserita la nuova voce etil lauroil arginato.
Le specifiche per l'etil lauroil arginato (E 243) sono incluse nel regolamento UE 231/2012, modificato, a tal fine, dal regolamento in esame.

Caramelli in birra e bevande a base di malto

Regolamento UE 505/2014
della Commissione del 15 maggio 2014, che modifica l'allegato II del regolamento CE 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)

Il regolamento UE 505/2014 aggiorna, in seguito all'esito positivo della procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi di cui al regolamento CE 1331/2008, l'elenco di cui all'allegato II, parte E, del regolamento CE 1333/2008, al fine di estendere l'impiego dei coloranti caramello (E 150a-d) alle bevande a base di malto.
L'esigenza è nata dalla valutazione del fatto che la birra non è definita nella normativa europea e le definizioni nazionali variano a seconda degli Stati

membri. Di conseguenza, un dato prodotto classificato come birra in uno Stato membro potrebbe essere classificato come bevanda a base di malto in un altro. Dato che esiste una necessità tecnologica di coloranti caramello (E 150a-d) nelle bevande a base di malto e l'impiego di coloranti caramello è autorizzato solo nella birra, la situazione attuale ha prodotto effetti negativi sul mercato interno e ostacoli alla libera circolazione di questi prodotti.
Come sopra accennato, sino ad oggi i caramelli (E 150 a-d) erano utilizzabili nella dose del *quantum satis* solo nella birra.
In seguito alla rivalutazione da parte dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare della sicurezza dei coloranti caramello come additivi alimentari, oltre alla sopra accennata estensione alle bevande a base di malto, sono state rideterminate le dosi ammissibili.
Ciò posto, nell'allegato II, parte E, del regolamento CE 1333/2008, per la sottocategoria alimentare 14.2.1 «Birra e bevande a base di malto», la voce relativa a E 150a-d è sostituita dallo schema sottostante.

E 150a, b, d	caramello semplice, caramello solfito caustico e caramello solfito ammoniacale	quanto basta		
E 150c	caramello ammoniacale	6.000		
E 150c	caramello ammoniacale	9.500		solo *Bière de table*/*Tafelbier*/*Table beer* «(contenuto di mosto di malto inferiore al 6%); *brown ale*, *porter*, *stout* e *old ale*»