

# S O M M A R I O

## MINISTERO DELLA SANITÀ

DECRETO MINISTERIALE 27 novembre 1996, n. 684. - *Regolamento recante*

*recepimento della direttiva 95/45/CE della Commissione del 26 luglio 1995 riguar*

*dante i requisiti di purezza specifici dei coloranti che possono essere aggiunti agli*

<i>alimenti</i> .....	Pa&	3
Allegato .....	”	4
Note .....	”	47

# DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

## MINISTERO DELLA SANITÀ

DECRETO 27 novembre 1996, n. 684.

Regolamento recante recepimento della direttiva 95/45/CE della Commissione del 26 luglio 1995 riguardante i requisiti di purezza specifici dei coloranti che possono essere aggiunti agli alimenti.

## IL MINISTRO DELLA SANITÀ

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

Visto l'articolo 57, commi 2 e 3 della legge 19 febbraio 1992, n. 142;

Visto il regolamento ministeriale 27 febbraio 1996, n. 209, riguardante la disciplina degli additivi alimentari autorizzati nei prodotti alimentari destinati al consumo umano. Recepimento delle direttive 94/34/CE, 94/35/CE, 94/36/CE, 95/2/CE e 95/31/CE;

Vista la direttiva 95/45/CE della Commissione del 26 luglio 1995 concernente i requisiti specifici di purezza delle sostanze coloranti per uso alimentare;

Ritenuto di dover procedere al recepimento della direttiva sopra citata;

Sentito il Consiglio superiore di sanità che si è espresso nella seduta del 17 gennaio 1996;

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

Udito il parere del Consiglio di Stato espresso nell'adunanza generale del 25 luglio 1996;

Ritenuto di dover prevedere la disposizione di cui all'articolo 2, paragrafo 2, della direttiva 95/45/CE che consente di commercializzare, fino all'esaurimento delle scorte, i prodotti non conformi alla direttiva stessa immessi in commercio o etichettati prima del 1° luglio 1996;

Vista la comunicazione al Presidente del Consiglio dei Ministri ai sensi dell'art. 17, comma 3, della legge 23 agosto 1988, n. 400, effettuata con nota del 19 settembre 1996;

Adotta

il seguente regolamento:

### Art. 1.

1. I coloranti di cui all'allegato III del decreto ministeriale 27 febbraio 1996, n. 209, devono possedere i requisiti di purezza specifici riportati nell'allegato firmato dal proponente che fa parte integrante del presente regolamento.

2. Sono abrogate le sezioni A/II ed A/III dell'elenco allegato al decreto ministeriale 22 dicembre 1967, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 28 del 1° febbraio 1968 modificato dal decreto ministeriale 3 settembre 1976, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n. 249 del 18 settembre 1976, e l'allegato XV del decreto ministeriale 27 febbraio 1996, n. 209.

3. I coloranti immessi in commercio o etichettati prima del 1° luglio 1996, non conformi alle disposizioni del presente decreto, possono essere commercializzati fino allo smaltimento delle scorte.

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

Roma, 27 novembre 1996

*Il Ministro:* Bindi

Descrizione	Polvere o granuli di colore blu scuro o verde scuro
Identificazione	
A. Spettrometria	Estinzione massima in soluzione acquosa a circa 632 nm
B. Soluzione acquosa blu o verde	
Purezza	
Sostanze insolubili in acqua	non più di 0,2%
Coloranti accessori	non più di 1,0%
Composti organici diversi dai coloranti alcool 4,4'-bis(dimetilammino) benzidrilico	non più di 0,1%
4,4'-bis(dimetilammino)benzofenone	non più di 0,1%
acido 3-idrossinaftalen-2,1-disolfonico	non più di 0,2%
Leuco base	non più di 5,0%
Ammine primarie aromatiche solfonate	non più di 0,01 % (calcolate come non anilina)
Sostanze estraibili in etere	non più di 0,2 % in condizioni di neutralità
Arsenico	non più di 3 mg/kg
Piombo	non più di 10 mg/kg
Mercurio	non più di 1 mg/kg
Cadmio	non più di 1 mg/kg
Metalli pesanti (quali Pb)	non più di 40 mg/kg

**E 150 a CARMELLO SEMPLICE**

Definizione	Il caramello semplice viene preparato mediante- riscaldamento controllato dei carboidrati (dolcificanti per alimenti dotati di potere nutritivo e disponibili in commercio, costituiti dai monomeri glucosio e fruttosio e/o da loro polimeri ovvero da sciroppi di glucosio, da saccarosio, e/o da sciroppi di zucchero invertito, e da destrosio). Per ottenere la caramellizzazione si possono impiegare acidi, alcali e sali, ad eccezione dei composti ammoniacali e dei solfiti.
EINECS	232-435-9
Descrizione	Liquidi o solidi di colore da marrone scuro a nero

**Purezza**

Sostanze coloranti legate dalla DEAE cellulosa	non più del 50%
Sostanze coloranti legate dalla fosforil cellulosa	non più del 50%
Intensità (°) del colore	0,01-0,12
Azoto totale	non più di 0,1

(°) L'intensità della colorazione è definita come l'assorbanza misurata a 610 nm di una soluzione del colorante caramello in acqua alla concentrazione di 0,1% (p/v) in una cella di 1 cm.

Zolfo totale	non più di 0,2%
Arsenico	non più di 1 mg/kg
Piombo	non più di 2 mg/kg
Mercuro	non più di 1 mg/kg
Cadmio	non più di 1 mg/kg
Meralli pesanti (quali Pb)	non più di 25 mg/kg

## E 150 b CARMELLO SOLFITO -CAUSTICO

Definizione	Il caramello solfito-caustico viene preparato mediante riscaldamento controllato dei carboidrati (dolcificanti per alimenti dotati di potere nutritivo e disponibili in commercio, costituiti dai monomeri glucosio e fruttosio e/o da loro polimeri ovvero da sciroppi di glucosio, da saccarosio, e/o da sciroppi di zucchero invertito, e da destrosio) con o senza acidi o alcali, in presenza di composti a base di solfito (acido solforoso, solfito di potassio, bisolfito di potassio, solfito di sodio e bisolfito di sodio); non sono usati composti ammoniacali.
ENECS	232-435-9
Descrizione	Liquidi o solidi da marrone scuro a nero
Purezza	
Sostanze coloranti legate dalla DEAE cellulosa	più del 50%
Intensità del colore (1)	0,05-0,13
Azoto totale	non più di 0,3% (2)
Anidride solforosa	non più di 0,2 % (2)
Zolfo totale	0,3-3,5 % (2)
Zolfo legato dalla DEAE cellulosa	più del 40%
Rapporto dell'assorbanza del colore legato dalla DEAE cellulosa	19-34
Rapporto delle assorbanze (A 280/A 560)	maggiore di 50
Arsenico	non più di 1 mg/kg
Piombo	non più di 2 mg/kg
Mercurio	non più di 1 mg/kg
Cadmio	non più di 1 mg/kg
Meralli pesanti (quali Pb)	non più di 25 mg/kg

## E 150 c CARMELLO AMMONIACALE

Definizione	Il caramello ammoniacale viene preparato mediante riscaldamento controllato dei carboidrati (dolcificanti per alimenti dotati di potere nutritivo e disponibili in commercio, costituiti dai monomeri glucosio e fruttosio e/o da loro polimeri, ovvero da sciroppi di glucosio, da saccarosio, e/o da sciroppi di zucchero invertito, e da destrosio) con o senza acidi o alcali, in presenza di composti ammoniacali (idrossido di ammonio, carbonato di ammonio, bicarbonato di ammonio e fosfato di ammonio); non sono usati composti a base di solfito.
EINECS	232435-9
(1) L'intensità della colorazione è definita come l'assorbanza misurata a 610 nm di una soluzione del colorante caramello in acqua alla concentrazione di 0,1% (p/v) in una cella di 1 cm.	
(2) Espresso sulla base di una colorazione equivalente, ovvero espresso come un prodotto avente un'intensità di colore pari a 0,1 unità di assorbanza:	

Descrizione	Liquidi o solidi di colore da marrone scuro a nero
Purezza	
Sostanze coloranti legate dalla DEAE cellulosa	non più del 50%
Sostanze coloranti legate dalla fosfonil cellulosa	più del 50%
Intensità del colore (1)	0,08-0,36
Azoto ammoniacale	non più di 0,3 % (2)
4-metilimidazolo	non più di 250 mg/kg (2)
2-acetil-4-tetraidrossi-butylimidazolo	non più di 10 mg/kg (2)
Zolfo totale	non più di 0,2% (2)
Azoto totale	0,7-3,3 % (2)
Rapporto delle assorbanze delle sostanze coloranti legate dalla fosforil cellulosa	13-35
Arsenico	non più di 1 mg/kg
Piombo	non più di 2 mg/kg
Mercurio	non più di 1 mg/kg
Cadmio	non più di 1 mg/kg
Metalli pesanti (quali Pb)	non più di 25 mg/kg

**E 150 d CARMELLO SOLFITO -AMMONIACALE**

Definizione	Il caramello solfito-ammoniacale viene preparato mediante riscaldamento con trolato dei carboidrati (dolcificanti per alimenti dotati di potere nutritivo e disponibili in commercio, costituiti dai monomeri glucosio e fruttosio e/o da loro polimeri ovvero da sciroppi di glucosio, da saccarosio, e/o da sciroppi di zucchero invertito, e da destrosio) con o senza .acidi o alcali in presenza di composti a base di solfito o ammoniacali (acido solforoso, solfito di potassio, bisolfito di potassio, solfito di sodio, bisolfito di sodio, idrossido di ammonio, carbonato di ammonio, bicarbonato di ammonio, fosfato di ammonio, solfato di ammonio, solfito di ammonio e solfito acido di ammonio).
EINECS	232-435-9
Descrizione	Liquidi o solidi di colore da marrone scuro a nero
Purezza	.
Colorante legato dalla DEAE cellulosa	più del 50%
Intensità del colore (1)	0,10-0,60
Azoto ammoniacale	non più di 0,6 % (2)
Anidride solforosa	non più di 0,2% (2)
4-metilimidazolo	non più di 250 mg/kg (2),
Azoto totale	0,3-1,7 % (2)
Zolfo totale	0,8-2,5% (2)

(1) L'intensità della colorazione è definita come l'assorbanza misurata a 610 nm di una soluzione del colorante caramello in acqua alla concentrazione di 0,1 % (p/v) in una cella di 1 cm.

(2) Espresso sulla base di una colorazione equivalente, ovvero espresso come un prodotto avente un'intensità di colore pari a 0,1 unità di assorbanza.

Rapporto Azoto/Zolfo del prodotto precipitato con alcool	0,7 -2,7
Rapporto delle assorbanze del precipitato con alcool (1)	8-14
Rapporto delle assorbanze ( $A_{280/560}$ )	non più di 50
Arsenico	non più di 1 mg/kg
Piombo	non più di 2 mg/kg
Mercurio	non più di 1 mg/kg
Cadmio	non più di 1 mg/kg
Metalli pesanti (quali Pb)	non più di 25 mg/kg

(1) Il rapporto delle assorbanze del precipitato alcolico è definito come l'assorbanza del precipitato a 280 nm divisa per l'assorbanza a 560 nm (in una cella di 1 cm).