



Ministero della Salute

DIREZIONE GENERALE PER L'IGIENE E LA SICUREZZA DEGLI ALIMENTI E LA
NUTRIZIONE
Ufficio 6 DGISAN
Viale Giorgio Ribotta, 5 - 00144 Roma

Partenza PEC

Agli Assessorati alla Sanità delle Regioni e Province autonome
Loro Sedi

Al Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Sede

Al Ministero dello Sviluppo Economico
Sede

E p.c.

All'Istituto Superiore di Sanità
Dipartimento di Sanità pubblica veterinaria e Sicurezza alimentare
PEC: protocollo.centrale@pec.iss.it

Al Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano
Via XXIV Giugno, 8
Frazione San Martino della Battaglia
25015 Desenzano del Garda (BS)

OGGETTO: Impiego del lisozima nella produzione del Grana Padano DOP.

E' pervenuta da parte del Consorzio per la tutela del Formaggio Grana Padano una richiesta di modificare la categoria di attribuzione del lisozima da "additivo conservante" a quella di "adiuvante tecnologico".

Al riguardo si premette che il lisozima è un enzima inserito nell'elenco comunitario degli enzimi alimentari con l'indicazione delle condizioni d'uso specificate nell'allegato I e nell'allegato III, parte C della direttiva 95/2/CE (cfr. articolo 18 del regolamento CE n.1332/2008).

Con tale direttiva relativa agli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti il lisozima, E1105, era stato inserito tra i "conservanti" (cfr. allegato III, Parte C della direttiva 95/2/CE ora regolamento CE n.1333/2008 o norma quadro).

Nel 2011 gli additivi alimentari fino ad allora autorizzati, ivi compreso il lisozima, i coloranti di cui alla direttiva 94/36/CE e gli edulcoranti di cui alla direttiva 94/35/CE, sono stati trasferiti nel nuovo provvedimento con il quale è stata istituita la lista unica degli additivi consentiti negli alimenti (cfr. regolamento UE n.1129/2011).

Lista che si rammenta è stata redatta in base ai prodotti alimentari (categorie da 0 a 18) ove gli additivi possono essere impiegati senza l'indicazione delle categorie funzionali ovvero dell'attività svolta dagli stessi negli alimenti: ad esempio colorante, conservante, emulsionante etc.



Allo stato attuale dunque il lisozima è legalmente impiegato nel Grana Padano alla dose "quantum satis" ovvero senza una quantità numerica massima stabilita. Quest'ultima è viceversa indicata nello specifico disciplinare di produzione: lisozima fino ad un massimo di 2,5 grammi per 100 chilogrammi di latte (cfr. Provvedimento 23 giugno 2011 G.U. n.153 del 4 luglio 2011).

Ciò premesso l'istanza del Consorzio in questione è stata sottoposta alla valutazione del Consiglio Superiore di Sanità che ha espresso *parere favorevole* "alla richiesta di modifica della classificazione del lisozima da "additivo conservante" a "adiuvante/coadiuvante tecnologico" nel Formaggio Grana Padano D.O.P. con un periodo di stagionatura maggiore o uguale a nove mesi".

Lo stesso Consiglio ha precisato inoltre che, in conformità al Regolamento UE n.1169/2011, permane l'obbligo di indicare in etichetta la presenza del lisozima in quanto estratto dall'albume dell'uovo.

Pertanto si chiede a codesti Assessorati ed alle Amministrazioni in indirizzo di diffondere la presente comunicazione ai propri organi di controllo per fornire uniformi indicazioni a livello operativo.

IL DIRETTORE GENERALE
Dott.ssa Gaetana Ferri

Gaetana Ferri

MCF

Referente/Responsabile del procedimento:

Dott.ssa. Marinella Collauto
Dirigente professionalità sanitarie
Tel. 06 59946617
Email:
m.collauto@sanita.it