



№ 0063  
1510518

Ministero della Salute

DGISAN

0019335-P-08/05/2018

I.6.b.d/2015/23



280125342

*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](mailto: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



Referente/Responsabile del procedimento:

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