

REGOLAMENTO (UE) N. 1130/2011 DELLA COMMISSIONE

dell'11 novembre 2011

che modifica l'allegato III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio relativo agli additivi alimentari istituendo un elenco dell'Unione degli additivi alimentari autorizzati negli additivi alimentari, negli enzimi alimentari, negli aromi alimentari e nei nutrienti

(Testo rilevante ai fini del SEE)

LA COMMISSIONE EUROPEA,

visto il trattato sul funzionamento dell'Unione europea,

visto il regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli additivi alimentari ⁽¹⁾, in particolare l'articolo 10 e l'articolo 30, paragrafi 2, 3 e 5,

considerando quanto segue:

- (1) L'allegato III del regolamento (CE) n. 1333/2008 istituisce gli elenchi dell'Unione degli additivi alimentari e stabilisce le condizioni del loro uso negli additivi alimentari (parti 1 e 2), negli enzimi alimentari (parte 3), negli aromi alimentari (parte 4) e nei nutrienti o in categorie di tali sostanze (parte 5) cui gli additivi alimentari possono essere aggiunti a norma dell'articolo 4, paragrafo 4, del medesimo regolamento. Questi additivi alimentari sono utilizzati per esercitare una funzione tecnologica negli additivi, enzimi o aromi alimentari o nei nutrienti.
- (2) Gli additivi alimentari compresi nell'allegato III del regolamento (CE) n. 1333/2008 possono essere classificati in una delle categorie funzionali previste dall'allegato I sulla base della loro funzione tecnologica principale. Tuttavia, secondo quanto previsto dall'articolo 9 di tale regolamento, la classificazione di un additivo alimentare in una categoria funzionale non esclude che esso sia utilizzato per più funzioni.
- (3) Gli additivi alimentari autorizzati come coadiuvanti negli additivi alimentari dalla direttiva 95/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 febbraio 1995, relativa agli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti ⁽²⁾ e le condizioni del loro uso devono essere inseriti nell'allegato III, parte 1, del regolamento (CE) n. 1333/2008 in quanto è stata verificata la loro conformità alle condizioni generali per l'inclusione di additivi alimentari negli elenchi dell'Unione e per il loro uso, in particolare all'articolo 6, paragrafo 1, lettera a), di tale regolamento.
- (4) Gli additivi alimentari che sono elencati come coadiuvanti e solventi veicolanti autorizzati nella direttiva 95/2/CE e che svolgono una funzione di additivo alimentare diversa da quella dei coadiuvanti devono essere inseriti, con le medesime condizioni d'uso, nell'allegato III, parte 2, del regolamento (CE) n. 1333/2008. In questo elenco vanno inseriti anche altri additivi alimentari che svolgono una funzione diversa da quella dei coadiuvanti.
- (5) Gli additivi alimentari e i coadiuvanti autorizzati negli enzimi alimentari di cui al regolamento (CE) n. 1332/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, relativo agli enzimi alimentari ⁽³⁾ vanno inclusi nell'allegato III, parte 3, del regolamento (CE) n. 1333/2008, unitamente alle condizioni del loro uso.
- (6) Gli additivi alimentari autorizzati negli aromi alimentari dalla direttiva 95/2/CE e le condizioni del loro uso vanno inclusi nell'allegato III, parte 4, del regolamento (CE) n. 1333/2008, in quanto è stata verificata la loro conformità all'articolo 6 del medesimo regolamento.
- (7) Gli additivi alimentari e i coadiuvanti autorizzati nei nutrienti definiti dal regolamento (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 dicembre 2006, sull'aggiunta di vitamine e minerali e di talune altre sostanze agli alimenti ⁽⁴⁾, nonché dalla direttiva 2002/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 10 giugno 2002, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri relative agli integratori alimentari ⁽⁵⁾, dalla direttiva 2009/39/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 6 maggio 2009, relativa ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare ⁽⁶⁾ e dal regolamento (CE) n. 953/2009 della Commissione, del 13 ottobre 2009, relativo alle sostanze che possono essere aggiunte a scopi nutrizionali specifici ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare ⁽⁷⁾ e le condizioni del loro uso vanno inclusi nell'allegato III, parte 5, sezione A, del regolamento (CE) n. 1333/2008. Anche altri additivi alimentari che svolgono una funzione diversa da quella dei coadiuvanti vanno inseriti in tale elenco alla luce di una necessità tecnologica non prevista all'atto dell'adozione del regolamento (CE) n. 1333/2008.

⁽¹⁾ GU L 354 del 31.12.2008, pag. 16.

⁽²⁾ GU L 61 del 18.3.1995, pag. 1.

⁽³⁾ GU L 354 del 31.12.2008, pag. 7.

⁽⁴⁾ GU L 404 del 30.12.2006, pag. 26.

⁽⁵⁾ GU L 183 del 12.7.2002, pag. 51.

⁽⁶⁾ GU L 124 del 20.5.2009, pag. 21.

⁽⁷⁾ GU L 269 del 14.10.2009, pag. 9.

- (8) Gli additivi alimentari autorizzati come additivi alimentari negli alimenti per lattanti e per la prima infanzia dalla direttiva 95/2/CE e che svolgono la funzione di additivi alimentari nei nutrienti vanno inseriti, con le medesime condizioni d'uso, nell'elenco di cui all'allegato III, parte 5, sezione B, del regolamento (CE) n. 1333/2008. L'elenco va completato tenendo conto del parere del comitato scientifico dell'alimentazione umana sugli additivi nelle preparazioni nutritive destinate agli alimenti per lattanti, agli alimenti di proseguimento e agli alimenti per lo svezzamento del 13 giugno 1997 ⁽¹⁾.
- (9) Per coerenza e trasparenza devono essere stabilite regole specifiche relative alle condizioni d'uso degli additivi alimentari negli additivi alimentari, negli enzimi alimentari e nelle preparazioni nutritive.
- (10) Sostanze come i solfiti, i benzoati, i polisorbati, gli esteri di sorbitano e gli esteri di saccarosio devono essere incluse nell'allegato III del regolamento (CE) n. 1333/2008. Tali sostanze sono state esaminate nella tappa 3 in base alla relazione della Commissione del 2001 ⁽²⁾ sui livelli di assunzione degli additivi alimentari nell'Unione europea e suscitano preoccupazione per quanto concerne la dose giornaliera ammissibile (DGA). Le condizioni d'uso di tali sostanze potranno essere riviste a seguito del previsto parere che sarà formulato dall'Autorità europea per la sicurezza alimentare nel quadro del programma relativo a una nuova valutazione e comprendente tra l'altro una valutazione dell'assunzione, conformemente a quanto stabilito dal regolamento (UE) n. 257/2010 della Commissione ⁽³⁾ che istituisce un programma relativo a una nuova valutazione degli additivi alimentari autorizzati.
- (11) Le specifiche degli additivi alimentari elencati nell'allegato III del regolamento (CE) n. 1333/2008 sono stabilite, per quanto riguarda l'origine, i requisiti di purezza e ogni altra informazione necessaria, nelle direttive della Commissione 2008/128/CE, del 22 dicembre 2008, che stabilisce i requisiti di purezza specifici per le sostanze coloranti per uso alimentare ⁽⁴⁾, 2008/60/CE, del 17 giugno 2008, che stabilisce i requisiti di purezza specifici per gli edulcoranti per uso alimentare ⁽⁵⁾ e 2008/84/CE, del 27 agosto 2008, che stabilisce i requisiti di purezza specifici per gli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti ⁽⁶⁾.
- (12) Considerato che alcune preparazioni sono utilizzate da decenni, occorre prevedere un periodo transitorio di ventiquattro mesi dall'entrata in vigore del presente regolamento per consentire agli operatori dell'industria alimentare di adeguarsi alle prescrizioni contenute nell'allegato III, parti 2 e 3, e parte 5, sezione A, del regolamento (CE) n. 1333/2008, come modificato dal presente regolamento. Deve essere previsto un periodo transitorio di diciotto mesi dall'entrata in vigore del presente regolamento per consentire agli operatori dell'industria alimentare di adeguarsi alle prescrizioni contenute nell'allegato III, parti 1 e 4, come modificato dal presente regolamento.
- (13) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali e ad esse non si sono opposti né il Parlamento europeo né il Consiglio,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

Articolo 1

Modifica del regolamento (CE) n. 1333/2008

L'allegato III del regolamento (CE) n. 1333/2008 è sostituito dal testo che figura nell'allegato del presente regolamento.

Articolo 2

Misure transitorie

Le preparazioni non conformi all'allegato III, parti 2 e 3 e/o parte 5, sezione A, del regolamento (CE) No 1333/2008, come modificato dal presente regolamento, possono continuare a essere immesse sul mercato conformemente alle disposizioni nazionali per un periodo di ventiquattro mesi dall'entrata in vigore del presente regolamento. Gli alimenti contenenti tali preparazioni e legalmente immessi sul mercato entro tale periodo possono essere commercializzati fino a esaurimento delle scorte.

Le preparazioni non conformi all'allegato III, parti 1 e 4, del regolamento (CE) n. 1333/2008, come modificato dal presente regolamento, possono continuare a essere immesse sul mercato nel rispetto di quanto disposto dagli allegati da I a VI della direttiva 95/2/CE fino al 31 maggio 2013. Gli alimenti contenenti tali preparazioni e legalmente immessi sul mercato entro tale periodo possono essere commercializzati fino a esaurimento delle scorte.

⁽¹⁾ Opinion of the Scientific Committee on Food on Additives in nutrient preparations for use in infant formulae, follow-on formulae and weaning food, Reports of SCF (40^a serie, 1998).

⁽²⁾ Relazione della Commissione sui livelli di assunzione degli additivi alimentari nell'Unione europea. COM(2001) 542 definitivo.

⁽³⁾ GU L 80 del 26.3.2010, pag. 19.

⁽⁴⁾ GU L 6 del 10.1.2009, pag. 20.

⁽⁵⁾ GU L 158 del 18.6.2008, pag. 17.

⁽⁶⁾ GU L 253 del 20.9.2008, pag. 1.

*Articolo 3***Entrata in vigore**

Il presente regolamento entra in vigore il ventesimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale dell'Unione europea*.

Esso si applica a decorrere dal 2 dicembre 2011.

Il presente regolamento è obbligatorio in tutti i suoi elementi e direttamente applicabile in ciascuno degli Stati membri.

Fatto a Bruxelles, l'11 novembre 2011

Per la Commissione
Il presidente
José Manuel BARROSO

ALLEGATO

«ALLEGATO III

Elenco dell'Unione degli additivi alimentari, compresi i coadiuvanti, autorizzati negli additivi alimentari, negli enzimi alimentari, negli aromi alimentari e nei nutrienti e condizioni del loro uso*Definizioni*

1. Ai fini del presente allegato per "nutrienti" si intendono le vitamine, i minerali e altre sostanze aggiunte a scopi nutrizionali, nonché le sostanze aggiunte a scopi fisiologici, contemplati dal regolamento (CE) n. 1925/2006, dalle direttive 2002/46/CE e 2009/39/CE e dal regolamento (CE) n. 953/2009.
2. Ai fini del presente allegato per "preparazione" si intende una formulazione composta da uno o più additivi alimentari, enzimi alimentari e/o nutrienti in cui sono incorporate sostanze quali additivi alimentari e/o altri ingredienti alimentari allo scopo di facilitarne la conservazione, la vendita, la standardizzazione, la diluizione o lo scioglimento.

PARTE 1

Coadiuvanti negli additivi alimentari

| N. E del coadiuvante | Denominazione del coadiuvante | Quantità massima | Additivi alimentari ai quali il coadiuvante può essere aggiunto | |
|----------------------|---|---|---|------------------------|
| E 1520 | 1,2-propandiolo (propilenglicole) | 1 000 mg/kg nell'alimento finale (come trasferimento) (*) | Coloranti, emulsionanti e antiossidanti | |
| E 422 | Glicerolo | <i>quantum satis</i> | Tutti gli additivi alimentari | |
| E 420 | Sorbitolo | | | |
| E 421 | Mannitolo | | | |
| E 953 | Isomalto | | | |
| E 965 | Maltitolo | | | |
| E 966 | Lactitolo | | | |
| E 967 | Xilitolo | | | |
| E 968 | Eritritolo | | | |
| E 400- E 404 | Acido alginico — alginati (parte 6, tabella 7) | | | |
| E 405 | Alginato di propan-1,2-diolo | | | |
| E 406 | Agar-agar | | | |
| E 407 | Carragenina | | | |
| E 410 | Farina di semi di carrube | | | |
| E 412 | Gomma di guar | | | |
| E 413 | Gomma adragante | | | |
| E 414 | Gomma d'acacia (gomma arabica) | | | |
| E 415 | Gomma di xanthan | | | |
| E 440 | Pectine | | | |
| E 432-E 436 | Polisorbati (parte 6, tabella 4) | <i>quantum satis</i> | | Agenti antischiumogeni |
| E 442 | Fosfatidi di ammonio | <i>quantum satis</i> | | Antiossidanti |
| E 460 | Cellulosa | <i>quantum satis</i> | Tutti gli additivi alimentari | |
| E 461 | Metilcellulosa | | | |
| E 462 | Etilcellulosa | | | |
| E 463 | Idrossi-propil-cellulosa | | | |
| E 464 | Idrossi-propil-metilcellulosa | | | |
| E 465 | Etilmetilcellulosa | | | |
| E 466 | Carbossimetilcellulosa, carbossimetilcellulosa di sodio, gomma di cellulosa | | | |

| N. E del coadiuvante | Denominazione del coadiuvante | Quantità massima | Additivi alimentari ai quali il coadiuvante può essere aggiunto |
|----------------------|--|----------------------|---|
| E 322 | Lecitine | <i>quantum satis</i> | Coloranti e antiossidanti liposolubili |
| E 432-E 436 | Polisorbati (parte 6, tabella 4) | | |
| E 470b | Sali di magnesio degli acidi grassi | | |
| E 471 | Mono- e digliceridi degli acidi grassi | | |
| E 472a | Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi | | |
| E 472c | Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi | | |
| E 472e | Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi | | |
| E 473 | Esteri di saccarosio degli acidi grassi | | |
| E 475 | Esteri poliglicerici degli acidi grassi | | |
| E 491-E 495 | Esteri di sorbitano (parte 6, tabella 5) | | |
| E 1404 | Amido ossidato | <i>quantum satis</i> | Tutti gli additivi alimentari |
| E 1410 | Fosfato di monoamido | | |
| E 1412 | Fosfato di diamido | | |
| E 1413 | Fosfato di diamido fosfatato | | |
| E 1414 | Fosfato di diamido acetilato | | |
| E 1420 | Amido acetilato | | |
| E 1422 | Adipato di diamido acetilato | | |
| E 1440 | Amido idrossipropilato | | |
| E 1442 | Fosfato di diamido idrossipropilato | | |
| E 1450 | Ottenilsuccinato di amido e sodio | | |
| E 1451 | Amido acetilato ossidato | | |
| E 170 | Carbonato di calcio | | |
| E 263 | Acetato di calcio | | |
| E 331 | Citrati di sodio | | |
| E 332 | Citrati di potassio | | |
| E 341 | Fosfati di calcio | | |
| E 501 | Carbonati di potassio | | |
| E 504 | Carbonati di magnesio | | |
| E 508 | Cloruro di potassio | | |
| E 509 | Cloruro di calcio | | |
| E 511 | Cloruro di magnesio | | |
| E 514 | Solfati di sodio | | |
| E 515 | Solfati di potassio | | |
| E 516 | Solfato di calcio | | |
| E 517 | Solfato di ammonio | | |
| E 577 | Gluconato di potassio | | |
| E 640 | Glicina e il suo sale di sodio | | |
| E 1505 (*) | Citrato di trietile | | |
| E 1518 (*) | Triacetato di glicerile (triacetina) | | |

| N. E del coadiuvante | Denominazione del coadiuvante | Quantità massima | Additivi alimentari ai quali il coadiuvante può essere aggiunto |
|----------------------|--|--|---|
| E 551 | Biossido di silicio | <i>quantum satis</i> | Emulsionanti e coloranti |
| E 552 | Silicato di calcio | | |
| E 553b | Talco | 50 mg/kg nella preparazione di coloranti | Coloranti |
| E 901 | Cera d'api, bianca e gialla | <i>quantum satis</i> | Coloranti |
| E 1200 | Polidestrosio | <i>quantum satis</i> | Tutti gli additivi alimentari |
| E 1201 | Polivinilpirrolidone | <i>quantum satis</i> | Edulcoranti |
| E 1202 | Polivinilpolipirrolidone | | |
| E 322 | Lecitine | <i>quantum satis</i> | Agenti di rivestimento per frutta |
| E 432-E 436 | Polisorbati | | |
| E 470a | Sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi | | |
| E 471 | Mono- e digliceridi degli acidi grassi | | |
| E 491-E 495 | Esteri di sorbitano | | |
| E 570 | Acidi grassi | | |
| E 900 | Dimetilpolisilossano | | |
| E 1521 | Polietilenglicole | | |
| E 425 | Konjac | <i>quantum satis</i> | Tutti gli additivi alimentari |
| E 459 | Beta-ciclodestrina | 1 000 mg/kg nell'alimento finale | Tutti gli additivi alimentari |
| E 468 | Carbossimetilcellulosa sodica reticolata Gomma di cellulosa reticolata | <i>quantum satis</i> | Edulcoranti |
| E 469 | Carbossimetilcellulosa idrolizzata enzimaticamente Gomma di cellulosa idrolizzata enzimaticamente | <i>quantum satis</i> | Tutti gli additivi alimentari |
| E 555 | Silicato di potassio e alluminio | 90 % in rapporto al pigmento | E 171 (biossido di titanio) ed E 172 (ossidi di ferro e idrossidi di ferro) |

(*) Quantità massima da tutte le fonti negli alimenti: 3 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione con E 1505, E 1517 e E 1518). Per le bevande, a eccezione dei liquori cremosi, la quantità massima di E 1520 è pari a 1 000 mg/l da tutte le fonti.

PARTE 2

Additivi alimentari diversi dai coadiuvanti negli additivi alimentari (*)

| N. E dell'additivo alimentare aggiunto | Denominazione dell'additivo alimentare aggiunto | Quantità massima | Preparazioni di additivi alimentari ai quali l'additivo alimentare può essere aggiunto |
|--|---|--|--|
| Tabella 1 | | <i>quantum satis</i> | Tutte le preparazioni di additivi alimentari |
| E 200- E 203 | Acido sorbico — sorbati (parte 6, tabella 2) | 1 500 mg/kg singolarmente o in combinazione nella preparazione 15 mg/kg nel prodotto finale espressi come acido libero | Preparazioni di coloranti |
| E 210 | Acido benzoico | | |
| E 211 | Benzoato di sodio | | |
| E 212 | Benzoato di potassio | | |
| E 220-E 228 | Anidride solforosa — solfiti (parte 6, tabella 3) | 100 mg/kg nella preparazione e 2 mg/kg espressi come SO ₂ nel prodotto finale (quantità calcolata) | Preparazioni di coloranti [tranne E 163 (antociani), E 150b (caramello solfito-caustico) ed E 150d (caramello solfito-ammoniacale)] (**) |

| N. E dell'additivo alimentare aggiunto | Denominazione dell'additivo alimentare aggiunto | Quantità massima | Preparazioni di additivi alimentari ai quali l'additivo alimentare può essere aggiunto |
|--|---|--|---|
| E 320 | Butilidrossianisolo (BHA) | 20 mg/kg singolarmente o in combinazione (espressi sul grasso) nella preparazione, 0,4 mg/kg nel prodotto finale (singolarmente o in combinazione) | Emulsionanti contenenti acidi grassi |
| E 321 | Butilidrossitoluene (BHT) | | |
| E 338 | Acido fosforico | 40 000 mg/kg singolarmente o in combinazione nella preparazione (espressi come P ₂ O ₅) | Preparazioni del colorante E 163 (antociani) |
| E 339 | Fosfati di sodio | | |
| E 340 | Fosfati di potassio | | |
| E 343 | Fosfati di magnesio | | |
| E 450 | Difosfati | | |
| E 451 | Trifosfati | | |
| E 341 | Fosfati di calcio | 40 000 mg/kg nella preparazione (espressi come P ₂ O ₅) | Preparazioni di coloranti e emulsionanti |
| | | 10 000 mg/kg nella preparazione (espressi come P ₂ O ₅) | Preparazioni di polioli |
| | | 10 000 mg/kg nella preparazione (espressi come P ₂ O ₅) | Preparazioni di E 412 (gomma di guar) |
| E 392 | Estratti di rosmarino | 1 000 mg/kg nella preparazione, 5 mg/kg nel prodotto finale espressi come la somma di carnosolo e acido carnosico | Preparazioni di coloranti |
| E 416 | Gomma di karaya | 50 000 mg/kg nella preparazione, 1 mg/kg nel prodotto finale | Preparazioni di coloranti |
| E 432-E 436 | Polisorbati | <i>quantum satis</i> | Preparazioni di coloranti, antiossidanti liposolubili e agenti di rivestimento per frutta |
| E 473 | Esteri di saccarosio degli acidi grassi | <i>quantum satis</i> | Preparazioni di coloranti e antiossidanti liposolubili |
| E 475 | Esteri poliglicerici degli acidi grassi | <i>quantum satis</i> | Preparazioni di coloranti e antiossidanti liposolubili |
| E 476 | Poliricinoleato di poliglicerolo | 50 000 mg/kg nella preparazione, 500 mg/kg nell'alimento finale | Come emulsionante nelle preparazioni di coloranti utilizzate nei seguenti prodotti: surimi e prodotti ittici di tipo giapponese (Kamaboko) (E 120 cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio) Prodotti a base di carne, paste di pesce e preparazioni di frutta utilizzati nei prodotti aromatizzati a base di latte e nei dessert (E 163 antociani, E 100 curcumina e E 120 cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio) |
| E 491-E 495 | Esteri di sorbitano (parte 6, tabella 5) | <i>quantum satis</i> | Preparazioni di coloranti, agenti antischiumogeni e agenti di rivestimento per frutta |
| E 551 | Biossido di silicio | 50 000 mg/kg nella preparazione | Preparazioni di coloranti essiccate in polvere |
| | | 10 000 mg/kg nella preparazione | E 508 (cloruro di potassio) e preparazioni di E 412 (gomma di guar) |

| N. E dell'additivo alimentare aggiunto | Denominazione dell'additivo alimentare aggiunto | Quantità massima | Preparazioni di additivi alimentari ai quali l'additivo alimentare può essere aggiunto |
|--|---|---|---|
| E 551 | Biossido di silicio | 50 000 mg/kg nella preparazione | Preparazioni essiccate in polvere di emulsionanti |
| E 552 | Silicato di calcio | | |
| E 551 | Biossido di silicio | 10 000 mg/kg nella preparazione | Preparazioni essiccate in polvere di polioli |
| E 552 | Silicato di calcio | | |
| E 553a | Silicato di magnesio | | |
| E 553b | Talco | | |
| E 900 | Dimetilpolisilossano | 200 mg/kg nella preparazione, 0,2 mg/l nell'alimento finale | Preparazioni dei coloranti E 160a (caroteni), E 160b (annatto, bissina, norbissina), E 160c (estratto di paprica, capsantina, capsorubina), E 160d (licopene) e E 160e (beta-apo-8'-carotenale) |
| E 903 | Cera di carnauba | 130 000 mg/kg nella preparazione, 1 200 mg/kg nel prodotto finale da tutte le fonti | Come stabilizzante nelle preparazioni di edulcoranti e/o di acidi destinate a essere utilizzate nelle gomme da masticare |

(*) Eccetto gli enzimi autorizzati come additivi alimentari.

(**) L'E 163 (antociani) può contenere fino a 100 000 mg/kg di solfiti. L'E 150b (caramello solfito-caustico) e l'E 150d (caramello solfito-ammoniacale) possono contenerne 2 000 mg/kg in base ai requisiti di purezza (direttiva 2008/128/CE).

Nota: Norme generali relative alle condizioni d'uso degli additivi alimentari della parte 2

- Salvo altrimenti disposto, gli additivi alimentari elencati nella parte 6, tabella 1, del presente allegato, di norma autorizzati negli alimenti in base al principio generale "quantum satis" e compresi nell'allegato II, parte C, punto 1, gruppo I, sono stati inclusi come additivi alimentari (con funzioni diverse da quelle dei coadiuvanti) negli additivi alimentari in base al principio generale "quantum satis".
- Per i fosfati e i silicati le quantità massime sono state stabilite solo in rapporto alle preparazioni di additivi alimentari e non in rapporto all'alimento finale.
- Per tutti gli altri additivi alimentari la cui DGA è espressa con un valore numerico la quantità massima è stata fissata per le preparazioni di additivi alimentari e per l'alimento finale.
- Nessun additivo alimentare è autorizzato quale colorante, edulcorante o esaltatore di sapidità.

PARTE 3

Additivi alimentari, compresi i coadiuvanti, negli enzimi alimentari (*)

| N. E dell'additivo alimentare aggiunto | Denominazione dell'additivo alimentare aggiunto | Quantità massima nella preparazione enzimatica | Quantità massima nell'alimento finale escluse le bevande | Quantità massima nelle bevande | Utilizzabile come coadiuvante? |
|--|---|--|---|--|--------------------------------|
| E 170 | Carbonato di calcio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 200 | Acido sorbico | 20 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espresso come acido libero) | 20 mg/kg | 10 mg/l | |
| E 202 | Sorbato di potassio | | | | |
| E 210 | Acido benzoico | 5 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come acido libero) 12 000 mg/kg nel caglio | 1,7 mg/kg 5 mg/kg nei formaggi per i quali si è utilizzato il caglio | 0,85 mg/l 2,5 mg/l nelle bevande a base di siero per le quali si è utilizzato il caglio | |
| E 211 | Benzoato di sodio | | | | |
| E 214 | p-idrossibenzoato d'etile | 2 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come acido libero) | 2 mg/kg | 1 mg/l | |
| E 215 | Etil-p-idrossibenzoato di sodio | | | | |
| E 218 | p-idrossibenzoato di metile | | | | |
| E 219 | Metil-p-idrossibenzoato di sodio | | | | |

| N. E dell'additivo alimentare aggiunto | Denominazione dell'additivo alimentare aggiunto | Quantità massima nella preparazione enzimatica | Quantità massima nell'alimento finale escluse le bevande | Quantità massima nelle bevande | Utilizzabile come coadiuvante? |
|--|---|--|--|--------------------------------|--------------------------------|
| E 220 | Anidride solforosa | 2 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione espressi come SO ₂) 5 000 mg/kg solo negli enzimi alimentari per la fabbricazione della birra 6 000 mg/kg solo per la beta-amilasi d'orzo 10 000 mg/kg solo per la papaina in forma solida | 2 mg/kg | 2 mg/l | |
| E 221 | Solfito di sodio | | | | |
| E 222 | Bisolfito di sodio | | | | |
| E 223 | Metabisolfito di sodio | | | | |
| E 224 | Metabisolfito di potassio | | | | |
| E 250 | Nitrito di sodio | 500 mg/kg | 0,01 mg/kg | Nessun impiego | |
| E 260 | Acido acetico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 261 | Acetato di potassio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 262 | Acetati di sodio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 263 | Acetato di calcio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 270 | Acido lattico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 281 | Propionato di sodio | 100 000 mg/kg | 100 mg/kg | 50 mg/l | |
| E 290 | Anidride carbonica | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 296 | Acido malico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 300 | Acido ascorbico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 301 | Ascorbato di sodio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 302 | Ascorbato di calcio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 304 | Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 306 | Estratto ricco in tocoferolo | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 307 | Alfatocoferolo | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 308 | Gammatocoferolo | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 309 | Deltatocoferolo | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 322 | Lecitine | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 325 | Lattato di sodio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 326 | Lattato di potassio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 327 | Lattato di calcio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 330 | Acido citrico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 331 | Citrati di sodio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 332 | Citrati di potassio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 333 | Citrati di calcio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 334 | Acido tartarico [L(+)-] | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |

| N. E dell'additivo alimentare aggiunto | Denominazione dell'additivo alimentare aggiunto | Quantità massima nella preparazione enzimatica | Quantità massima nell'alimento finale escluse le bevande | Quantità massima nelle bevande | Utilizzabile come coadiuvante? |
|--|---|--|--|--------------------------------|--------------------------------|
| E 335 | Tartrati di sodio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 336 | Tartrati di potassio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 337 | Tartrato di sodio e di potassio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 350 | Malati di sodio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 338 | Acido fosforico | 10 000 mg/kg (espresso come P ₂ O ₅) | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 339 | Fosfati di sodio | 50 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come P ₂ O ₅) | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 340 | Fosfati di potassio | | | | |
| E 341 | Fosfati di calcio | | | | |
| E 343 | Fosfati di magnesio | | | | |
| E 351 | Malato di potassio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 352 | Malati di calcio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 354 | Tartrato di calcio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 380 | Citrato triammonico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 400 | Acido alginico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 401 | Alginato di sodio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 402 | Alginato di potassio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 403 | Alginato d'ammonio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 404 | Alginato di calcio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 406 | Agar-agar | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 407 | Carragenina | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 407a | Alghe Euchema trasformate | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 410 | Farina di semi di carrube | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 412 | Gomma di guar | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 413 | Gomma adragante | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 414 | Gomma d'acacia (gomma arabica) | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 415 | Gomma di xanthan | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 417 | Gomma di tara | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 418 | Gomma di gellano | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 420 | Sorbitolo | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 421 | Mannitolo | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |

| N. E dell'additivo alimentare aggiunto | Denominazione dell'additivo alimentare aggiunto | Quantità massima nella preparazione enzimatica | Quantità massima nell'alimento finale escluse le bevande | Quantità massima nelle bevande | Utilizzabile come coadiuvante? |
|--|---|--|--|--------------------------------|--------------------------------|
| E 422 | Glicerolo | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 440 | Pectine | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 450 | Difosfati | 50 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come P ₂ O ₅) | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 451 | Trifosfati | | | | |
| E 452 | Polifosfati | | | | |
| E 460 | Cellulosa | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 461 | Metilcellulosa | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 462 | Etilcellulosa | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 463 | Idrossi-propil-cellulosa | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 464 | Idrossi-propil-metilcellulosa | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 465 | Etilmetilcellulosa | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 466 | Carbossimetilcellulosa Carbossimetilcellulosa di sodio Gomma di cellulosa | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 469 | Carbossimetilcellulosa idrolizzata enzimaticamente | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 470a | Sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 470b | Sali di magnesio degli acidi grassi | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 471 | Mono- e digliceridi degli acidi grassi | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 472a | Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 472b | Esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 472c | Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 472d | Esteri tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 472e | Esteri mono- e diaceltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 472f | Esteri misti acetici-tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 473 | Esteri di saccarosio degli acidi grassi | 50 000 mg/kg | 50 mg/kg | 25 mg/L | Sì, solo come coadiuvante |

| N. E dell'additivo alimentare aggiunto | Denominazione dell'additivo alimentare aggiunto | Quantità massima nella preparazione enzimatica | Quantità massima nell'alimento finale escluse le bevande | Quantità massima nelle bevande | Utilizzabile come coadiuvante? |
|--|---|--|--|--------------------------------|---|
| E 500 | Carbonati di sodio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 501 | Carbonati di potassio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì, solo E 501 i) (carbonato di potassio) |
| E 503 | Carbonati di ammonio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 504 | Carbonati di magnesio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 507 | Acido cloridrico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 508 | Cloruro di potassio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 509 | Cloruro di calcio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 511 | Cloruro di magnesio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 513 | Acido solforico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 514 | Solfati di sodio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì, solo E 514 i) (solfato di sodio) |
| E 515 | Solfati di potassio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 516 | Solfato di calcio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 517 | Solfato di ammonio | 100 000 mg/kg | 100 mg/kg | 50 mg/l | Sì |
| E 524 | Idrossido di sodio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 525 | Idrossido di potassio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 526 | Idrossido di calcio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 527 | Idrossido d'ammonio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 528 | Idrossido di magnesio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 529 | Ossido di calcio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 530 | Ossido di magnesio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 551 | Biossido di silicio | 50 000 mg/kg nella preparazione essiccata in polvere | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 570 | Acidi grassi | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 574 | Acido gluconico | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 575 | Gluconodeltalattone | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 576 | Gluconato di sodio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 577 | Gluconato di potassio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 578 | Gluconato di calcio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 640 | Glicina e il suo sale di sodio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |

| N. E dell'additivo alimentare aggiunto | Denominazione dell'additivo alimentare aggiunto | Quantità massima nella preparazione enzimatica | Quantità massima nell'alimento finale escluse le bevande | Quantità massima nelle bevande | Utilizzabile come coadiuvante? |
|--|---|--|--|--------------------------------|--------------------------------|
| E 920 | L-cisteina | 10 000 mg/kg | 10 mg/kg | 5 mg/l | |
| E 938 | Argon | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 939 | Elio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 941 | Azoto | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 942 | Protossido di azoto | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 948 | Ossigeno | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 949 | Idrogeno | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | |
| E 965 | Maltitolo | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 966 | Lactitolo | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì (solo come coadiuvante) |
| E 967 | Xilitolo | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì (solo come coadiuvante) |
| E 1200 | Polidestrosio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 1404 | Amido ossidato | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 1410 | Fosfato di monoamido | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 1412 | Fosfato di diamido | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 1413 | Fosfato di diamido fosfatato | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 1414 | Fosfato di diamido acetilato | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 1420 | Amido acetilato | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 1422 | Adipato di diamido acetilato | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 1440 | Amido idrossipropilato | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 1442 | Fosfato di diamido idrossipropilato | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 1450 | Ottenilsuccinato di amido e sodio | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 1451 | Amido acetilato ossidato | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | <i>quantum satis</i> | Sì |
| E 1520 | 1,2-propandiolo (propilenglicole) | 500 g/kg | (cfr. nota (**)) | (cfr. nota (**)) | Sì, solo come coadiuvante |

(*) Compresi gli enzimi autorizzati come additivi alimentari.

(**) Quantità massima da tutte le fonti negli alimenti: 3 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione con E 1505, E 1517 e E 1518). Per le bevande, ad eccezione dei liquori cremosi, la quantità massima di E 1520 è pari a 1 000 mg/l da tutte le fonti.

Nota: Norme generali relative alle condizioni d'uso degli additivi alimentari della parte 3

1. Salvo altrimenti disposto, gli additivi alimentari elencati nella parte 6, tabella 1, del presente allegato, di norma autorizzati negli alimenti in base al principio generale "quantum satis" e compresi nell'allegato II, parte C, punto 1, gruppo I, sono stati inclusi come additivi alimentari negli enzimi alimentari in base al principio generale "quantum satis".
2. Per i fosfati e i silicati, le quantità massime — in caso di loro utilizzo come additivi — sono state stabilite solo in rapporto alle preparazioni enzimatiche alimentari e non in rapporto all'alimento finale.
3. Per tutti gli altri additivi alimentari la cui DGA è espressa con un valore numerico la quantità massima è stata fissata per le preparazioni enzimatiche alimentari e per l'alimento finale.
4. Nessun additivo alimentare è autorizzato quale colorante, edulcorante o esaltatore di sapidità.

PARTE 4

Additivi alimentari, compresi i coadiuvanti, negli aromi alimentari

| N. E dell'additivo | Denominazione dell'additivo | Categorie di aromi ai quali l'additivo può essere aggiunto | Quantità massima |
|---|---|---|--|
| Tabella 1 | | Tutti gli aromi | <i>quantum satis</i> |
| E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967 E 968 | Sorbitolo Mannitolo Isomalto Maltitolo Lactitolo Xilitolo Eritritolo | Tutti gli aromi | <i>quantum satis</i> per scopi diversi dall'edulcorazione, ma non come esaltatori di sapidità |
| E 200-E 203 E 210 E 211 E 212 E 213 | Acido sorbico e sorbati (parte 6, tabella 2) Acido benzoico Benzoato di sodio Benzoato di potassio Benzoato di calcio | Tutti gli aromi | 1 500 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come acido libero) negli aromi |
| E 310 E 311 E 312 E 319 E 320 | Gallato di propile Gallato d'ottile Gallato di dodecile Butilidrochinone terziario (TBHQ) Butilidrossianisolo (BHA) | Oli essenziali Aromi diversi dagli oli essenziali | 1 000 mg/kg (gallati, TBHQ e BHA, singolarmente o in combinazione) negli oli essenziali 100 mg/kg (*) (gallati, singolarmente o in combinazione) 200 mg/kg (*) (TBHQ e BHA, singolarmente o in combinazione) negli aromi |
| E 338-E 452 | Acido fosforico — fosfati — di- tri- e polifosfati (parte 6, tabella 6) | Tutti gli aromi | 40 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione, espressi come P ₂ O ₅) negli aromi |
| E 392 | Estratti di rosmarino | Tutti gli aromi | 1 000 mg/kg (espressi come la somma di carnosolo e acido carnosico) negli aromi |
| E 416 | Gomma di karaya | Tutti gli aromi | 50 000 mg/kg negli aromi |
| E 425 | Konjac | Tutti gli aromi | <i>quantum satis</i> |
| E 432-E 436 | Polisorbati (parte 6, tabella 4) | Tutti gli aromi, tranne gli aromatizzanti di affumicatura liquidi e gli aromatizzanti a base di oleoresine di spezie (**) Alimenti contenenti aromatizzanti di affumicatura liquidi e aromatizzanti a base di oleoresine di spezie | 10 000 mg/kg negli aromi 1 000 mg/kg nell'alimento finale |
| E 459 | Beta-ciclodestrina | Aromi incapsulati in: — tè aromatizzati e bevande aromatizzate istantanee in polvere — spuntini aromatizzati | 500 mg/l nell'alimento finale 1 000 mg/kg in alimenti destinati al consumo diretto o da ricostituire secondo le istruzioni del produttore |

| N. E dell'additivo | Denominazione dell'additivo | Categorie di aromi ai quali l'additivo può essere aggiunto | Quantità massima |
|--------------------|--------------------------------------|--|--|
| E 551 | Biossido di silicio | Tutti gli aromi | 50 000 mg/kg negli aromi |
| E 900 | Dimetilpolisilossano | Tutti gli aromi | 10 mg/kg negli aromi |
| E 901 | Cera d'api | Aromi nelle bevande analcoliche aromatizzate | 200 mg/l nelle bevande aromatizzate |
| E 1505 | Citrato di trietile | Tutti gli aromi | 3 000 mg/kg da tutte le fonti, in alimenti destinati al consumo diretto o da ricostituire secondo le istruzioni del produttore; singolarmente o in combinazione. Per le bevande, ad eccezione dei liquori cremosi, la quantità massima di E 1520 è pari a 1 000 mg/l da tutte le fonti |
| E 1517 | Diacetato di glicerile (diacetina) | | |
| E 1518 | Triacetato di glicerile (triacetina) | | |
| E 1520 | 1,2-propandiolo (propilenglicole) | | |
| E 1519 | Alcol benzilico | Aromi per: | |
| | | — liquori, vini aromatizzati, bevande aromatizzate a base di vino e cocktail aromatizzati a base di vino | 100 mg/l nell'alimento finale |
| | | — dolciumi tra cui cioccolato e prodotti da forno fini | 250 mg/kg da tutte le fonti, in alimenti destinati al consumo diretto o da ricostituire secondo le istruzioni del produttore |

(*) Regola di proporzionalità: quando si usano combinazioni di gallati, TBHQ, BHA e BHT, le singole quantità devono essere ridotte proporzionalmente.

(**) Le oleoresine di spezie sono estratti di spezie da cui il solvente d'estrazione è evaporato, lasciando una miscela di olio volatile e sostanza resinosa di spezie.

PARTE 5

Additivi alimentari nei nutrienti

Sezione A

— Additivi alimentari nei nutrienti esclusi i nutrienti destinati a essere utilizzati negli alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia elencati nella parte E, punto 13.1, dell'allegato II

| N. E dell'additivo alimentare | Denominazione dell'additivo alimentare | Quantità massima | Nutriente al quale l'additivo alimentare può essere aggiunto | Utilizzabile come coadiuvante? |
|-------------------------------|--|----------------------|--|--------------------------------|
| E 170 | Carbonato di calcio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 260 | Acido acetico | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 261 | Acetato di potassio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 262 | Acetati di sodio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 263 | Acetato di calcio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 270 | Acido lattico | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 290 | Anidride carbonica | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 296 | Acido malico | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 300 | Acido ascorbico | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 301 | Ascorbato di sodio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 302 | Ascorbato di calcio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 304 | Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |

| N. E dell'additivo alimentare | Denominazione dell'additivo alimentare | Quantità massima | Nutriente al quale l'additivo alimentare può essere aggiunto | Utilizzabile come coadiuvante? |
|-------------------------------|--|---|--|--------------------------------|
| E 306 | Estratto ricco in tocoferolo | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 307 | Alfatocoferolo | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 308 | Gammatocoferolo | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 309 | Deltatocoferolo | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 322 | Lecitine | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 325 | Lattato di sodio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 326 | Lattato di potassio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 327 | Lattato di calcio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 330 | Acido citrico | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 331 | Citrati di sodio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 332 | Citrati di potassio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 333 | Citrati di calcio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 334 | Acido tartarico [L(+)-] | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 335 | Tartrati di sodio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 336 | Tartrati di potassio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 337 | Tartrato di sodio e di potassio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 338-E 452 | Acido fosforico — fosfati — di-tri- e polifosfati (parte 6, tabella 6) | 40 000 mg/kg espressi come P ₂ O ₅ nella preparazione nutritiva | Tutti i nutrienti | |
| E 350 | Malati di sodio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 351 | Malato di potassio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 352 | Malati di calcio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 354 | Tartrato di calcio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 380 | Citrato triammonico | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 392 | Estratti di rosmarino | 1 000 mg/kg nella preparazione di beta-carotene e licopene, 5 mg/kg nel prodotto finale espressi come la somma di carnosolo e acido carnosico | Nelle preparazioni di beta-carotene e licopene | |
| E 400-E 404 | Acido alginico — alginati (parte 6, tabella 7) | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 406 | Agar-agar | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 407 | Carragenina | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 407a | Alghe Euchema trasformate | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 410 | Farina di semi di carrube | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 412 | Gomma di guar | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |

| N. E dell'additivo alimentare | Denominazione dell'additivo alimentare | Quantità massima | Nutriente al quale l'additivo alimentare può essere aggiunto | Utilizzabile come coadiuvante? |
|-------------------------------|---|--|---|--------------------------------|
| E 413 | Gomma adragante | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 414 | Gomma d'acacia (gomma arabica) | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 415 | Gomma di xanthan | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 417 | Gomma di tara | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 418 | Gomma di gellano | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 420 | Sorbitolo | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì, solo come coadiuvante |
| E 421 | Mannitolo | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì, solo come coadiuvante |
| E 422 | Glicerolo | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 432-E 436 | Polisorbati (parte 6, tabella 4) | <i>quantum satis</i> solo nelle preparazioni di beta-carotene, luteina, licopene e vitamina E. Nelle preparazioni di vitamina A e D, la quantità massima nell'alimento finale è di 2 mg/kg | Nelle preparazioni di beta-carotene, luteina, licopene e vitamine A, D ed E | Sì |
| E 440 | Pectine | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 459 | Beta-ciclodestrina | 100 000 mg/kg nella preparazione e 1 000 mg/kg nell'alimento finale | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 460 | Cellulosa | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 461 | Metilcellulosa | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 462 | Etilcellulosa | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 463 | Idrossi-propil-cellulosa | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 464 | Idrossi-propil-metilcellulosa | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 465 | Etilmetilcellulosa | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 466 | Carbossimetilcellulosa Carbossimetilcellulosa di sodio Gomma di cellulosa | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 469 | Carbossimetilcellulosa idrolizzata enzimaticamente | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 470a | Sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 470b | Sali di magnesio degli acidi grassi | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 471 | Mono- e digliceridi degli acidi grassi | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 472a | Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 472b | Esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 472c | Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |

| N. E dell'additivo alimentare | Denominazione dell'additivo alimentare | Quantità massima | Nutriente al quale l'additivo alimentare può essere aggiunto | Utilizzabile come coadiuvante? |
|-------------------------------|--|------------------------------|---|--------------------------------|
| E 472d | Esteri tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 472e | Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 472f | Esteri misti acetici-tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 473 | Esteri di saccarosio degli acidi grassi | <i>quantum satis</i> | Nelle preparazioni di beta-carotene, luteina, licopene e vitamina E | Sì |
| | | 2 mg/kg nell'alimento finale | Nelle preparazioni di vitamina A e D | |
| E 475 | Esteri poliglicerici degli acidi grassi | <i>quantum satis</i> | Nelle preparazioni di beta-carotene, luteina, licopene e vitamina E | Sì |
| | | 2 mg/kg nell'alimento finale | Nelle preparazioni di vitamina A e D | |
| E 491-E 495 | Esteri di sorbitano (parte 6, tabella 5) | <i>quantum satis</i> | Nelle preparazioni di beta-carotene, luteina, licopene e vitamina E | Sì |
| | | 2 mg/kg nell'alimento finale | Nelle preparazioni di vitamina A e D | |
| E 500 | Carbonati di sodio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 501 | Carbonati di potassio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 503 | Carbonati di ammonio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 504 | Carbonati di magnesio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 507 | Acido cloridrico | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 508 | Cloruro di potassio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 509 | Cloruro di calcio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 511 | Cloruro di magnesio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 513 | Acido solforico | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 514 | Solfati di sodio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 515 | Solfati di potassio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 516 | Solfato di calcio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 524 | Idrossido di sodio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 525 | Idrossido di potassio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 526 | Idrossido di calcio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 527 | Idrossido d'ammonio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 528 | Idrossido di magnesio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 529 | Ossido di calcio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |

| N. E dell'additivo alimentare | Denominazione dell'additivo alimentare | Quantità massima | Nutriente al quale l'additivo alimentare può essere aggiunto | Utilizzabile come coadiuvante? |
|-------------------------------|---|--|--|--------------------------------|
| E 530 | Ossido di magnesio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 551, E 552 | Biossido di silicio Silicato di calcio | 50 000 mg/kg nella preparazione essiccata in polvere (singolarmente o in combinazione) 10 000 mg/kg nella preparazione (solo E 551) | Nelle preparazioni essiccate in polvere di tutti i nutrienti Nelle preparazioni di cloruro di potassio utilizzate nei succedanei del sale | |
| E 554 | Silicato di sodio e alluminio | 15 000 mg/kg nella preparazione | Nelle preparazioni vitaminiche liposolubili | |
| E 570 | Acidi grassi | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti tranne quelli contenenti acidi grassi insaturi | |
| E 574 | Acido gluconico | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 575 | Gluconodeltalattone | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 576 | Gluconato di sodio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 577 | Gluconato di potassio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 578 | Gluconato di calcio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 640 | Glicina e il suo sale di sodio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 900 | Dimetilpolisilossano | 200 mg/kg nella preparazione, 0,2 mg/l nell'alimento finale | Nelle preparazioni di beta-carotene e licopene | |
| E 901 | Cera d'api, bianca e gialla | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì, solo come coadiuvante |
| E 938 | Argon | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 939 | Elio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 941 | Azoto | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 942 | Protossido di azoto | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 948 | Ossigeno | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 949 | Idrogeno | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 953 | Isomalto | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì, solo come coadiuvante |
| E 965 | Maltitolo | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì, solo come coadiuvante |
| E 966 | Lactitolo | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì, solo come coadiuvante |
| E 967 | Xilitolo | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì, solo come coadiuvante |
| E 968 | Eritritolo | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì, solo come coadiuvante |
| E 1103 | Invertasi | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | |
| E 1200 | Polidestrosio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 1404 | Amido ossidato | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |

| N. E dell'additivo alimentare | Denominazione dell'additivo alimentare | Quantità massima | Nutriente al quale l'additivo alimentare può essere aggiunto | Utilizzabile come coadiuvante? |
|-------------------------------|--|---|--|--------------------------------|
| E 1410 | Fosfato di monoamido | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 1412 | Fosfato di diamido | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 1413 | Fosfato di diamido fosfatato | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 1414 | Fosfato di diamido acetilato | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 1420 | Amido acetilato | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 1422 | Adipato di diamido acetilato | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 1440 | Amido idrossipropilato | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 1442 | Fosfato di diamido idrossipropilato | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 1450 | Ottenilsuccinato di amido e sodio | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 1451 | Amido acetilato ossidato | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Sì |
| E 1452 | Ottenilsuccinato di amido e alluminio | 35 000 mg/kg nell'alimento finale | Negli integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, dato il suo utilizzo nelle preparazioni vitaminiche unicamente a scopi di incapsulamento | Sì |
| E 1518 | Triacetato di glicerile (triacetina) | (*) | Tutti i nutrienti | Sì, solo come coadiuvante |
| E 1520 (*) | 1,2-propandiolo (propilenglicole) | 1 000 mg/kg nell'alimento finale (come trasferimento) | Tutti i nutrienti | Sì, solo come coadiuvante |

(*) Quantità massima di E 1518 e E 1520 da tutte le fonti negli alimenti: 3 000 mg/kg (singolarmente o in combinazione con E 1505 e E 1517). Per le bevande, ad eccezione dei liquori cremosi, la quantità massima di E 1520 è pari a 1 000 mg/l da tutte le fonti.

Sezione B

— Additivi alimentari aggiunti ai nutrienti destinati a essere utilizzati negli alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia elencati nella parte E, punto 13.1, dell'allegato II

| N. E dell'additivo alimentare | Denominazione dell'additivo alimentare | Quantità massima | Nutriente al quale l'additivo alimentare può essere aggiunto | Categoria di alimenti |
|----------------------------------|--|--|--|--|
| E 301 | Ascorbato di sodio | Trasferimento totale: 75 mg/l | Rivestimenti di preparazioni nutritive contenenti acidi grassi polinsaturi | Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia |
| E 304 i) | Palmitato di ascorbile | Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato II | Tutti i nutrienti | Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia |
| E 306 E 307 E 308 E 309 | Estratto ricco in tocoferolo Alfatocoferolo Gammatocoferolo Deltatocoferolo | Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato II | Tutti i nutrienti | Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia |

| N. E dell'additivo alimentare | Denominazione dell'additivo alimentare | Quantità massima | Nutriente al quale l'additivo alimentare può essere aggiunto | Categoria di alimenti |
|-------------------------------|--|--|--|--|
| E 322 | Lecitine | Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato II | Tutti i nutrienti | Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia |
| E 330 | Acido citrico | <i>quantum satis</i> | Tutti i nutrienti | Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia |
| E 331 | Citrati di sodio | Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato II e che vengano rispettate le condizioni d'uso ivi precisate | Tutti i nutrienti | Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia |
| E 332 | Citrati di potassio | Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato II e che vengano rispettate le condizioni d'uso ivi precisate | Tutti i nutrienti | Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia |
| E 333 | Citrati di calcio | Trasferimento totale: 0,1 mg/kg, espresso come calcio e nei limiti del livello di calcio e del rapporto calcio/fosforo stabiliti per la categoria di alimenti interessata | Tutti i nutrienti | Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia |
| E 341 iii) | Fosfato tricalcico | Va rispettata la quantità massima di 1 000 mg/kg come P ₂ O ₅ per tutti gli impieghi negli alimenti finali di cui alla parte E, punto 13.1.3 dell'allegato II [unicamente per l'E 341 iii) con una disposizione relativa alla quantità massima di alluminio] | Tutti i nutrienti | Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, quali definiti dalla direttiva 2006/125/CE |
| E 401 | Alginato di sodio | Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1.3, dell'allegato II | Tutti i nutrienti | Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, quali definiti dalla direttiva 2006/125/CE |
| E 402 | Alginato di potassio | Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato II | Tutti i nutrienti | Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, quali definiti dalla direttiva 2006/125/CE |
| E 404 | Alginato di calcio | Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1.3, dell'allegato II | Tutti i nutrienti | Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, quali definiti dalla direttiva 2006/125/CE |
| E 414 | Gomma d'acacia (gomma arabica) | 150 000 mg/kg nelle preparazioni nutritive e 10 mg/kg di trasferimento nel prodotto finale | Tutti i nutrienti | Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia |
| E 415 | Gomma di xanthan | Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1.3, dell'allegato II | Tutti i nutrienti | Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, quali definiti dalla direttiva 2006/125/CE |

| N. E dell'additivo alimentare | Denominazione dell'additivo alimentare | Quantità massima | Nutriente al quale l'additivo alimentare può essere aggiunto | Categoria di alimenti |
|-------------------------------|---|---|--|--|
| E 421 | Mannitolo | 1 000 volte superiore alla vitamina B12; trasferimento totale: 3 mg/kg | Come coadiuvante per la vitamina B 12 | Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia |
| E 440 | Pectine | Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato II | Tutti i nutrienti | Alimenti di proseguimento e alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, quali definiti dalla direttiva 2006/125/CE |
| E 466 | Carbossimetilcellulosa, carbossimetilcellulosa di sodio, gomma di cellulosa | Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato II | Tutti i nutrienti | Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali per lattanti e bambini nella prima infanzia, quali definiti dalla direttiva 1999/21/CE |
| E 471 | Mono- e digliceridi degli acidi grassi | Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato II e che vengano rispettate le condizioni d'uso ivi precisate | Tutti i nutrienti | Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia |
| E 472c | Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi | Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1, dell'allegato II | Tutti i nutrienti | Alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento per lattanti e bambini nella prima infanzia in buona salute |
| E 551 | Biossido di silicio | 10 000 mg/kg nelle preparazioni nutritive | Preparazioni nutritive essiccate in polvere | Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia |
| E 1420 | Amido acetilato | Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1.3, dell'allegato II | Tutti i nutrienti | Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, quali definiti dalla direttiva 2006/125/CE |
| E 1450 | Ottenilsuccinato di amido e sodio | Trasferimento: 100 mg/kg | Preparazioni vitaminiche | Alimenti per lattanti e bambini nella prima infanzia |
| | | Trasferimento: 1 000 mg/kg | Preparazioni di acidi grassi polinsaturi | |
| E 1451 | Amido acetilato ossidato | Per impieghi nelle preparazioni nutritive a condizione che non venga superata la quantità massima negli alimenti di cui alla parte E, punto 13.1.3, dell'allegato II | Tutti i nutrienti | Alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini, quali definiti dalla direttiva 2006/125/CE |

Nota: Norme generali relative alle condizioni d'uso degli additivi alimentari della parte 5

- Salvo altrimenti disposto, gli additivi alimentari elencati nella parte 6, tabella 1, del presente allegato, di norma autorizzati negli alimenti in base al principio generale "quantum satis" e compresi nell'allegato II, parte C, punto 1, gruppo I, sono stati inclusi come additivi alimentari nei nutrienti in base al principio generale "quantum satis".
- Per i fosfati e i silicati, le quantità massime — in caso di loro utilizzo come additivi — sono state stabilite solo in rapporto alle preparazioni nutritive e non in rapporto all'alimento finale.
- Per tutti gli altri additivi alimentari la cui DGA è espressa con un valore numerico la quantità massima è stata fissata per le preparazioni nutritive e per l'alimento finale.
- Nessun additivo alimentare è autorizzato quale colorante, edulcorante o esaltatore di sapidità.

PARTE 6

Denominazione dei gruppi di additivi alimentari ai fini delle parti da 1 a 5

Tabella 1

| Numero E | Denominazione |
|----------|--|
| E 170 | Carbonato di calcio |
| E 260 | Acido acetico |
| E 261 | Acetato di potassio |
| E 262 | Acetati di sodio |
| E 263 | Acetato di calcio |
| E 270 | Acido lattico |
| E 290 | Anidride carbonica |
| E 296 | Acido malico |
| E 300 | Acido ascorbico |
| E 301 | Ascorbato di sodio |
| E 302 | Ascorbato di calcio |
| E 304 | Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi |
| E 306 | Estratto ricco in tocoferolo |
| E 307 | Alfatocoferolo |
| E 308 | Gammatocoferolo |
| E 309 | Deltatocoferolo |
| E 322 | Lecitine |
| E 325 | Lattato di sodio |
| E 326 | Lattato di potassio |
| E 327 | Lattato di calcio |
| E 330 | Acido citrico |
| E 331 | Citrati di sodio |
| E 332 | Citrati di potassio |
| E 333 | Citrati di calcio |
| E 334 | Acido tartarico [L(+)-] |
| E 335 | Tartrati di sodio |
| E 336 | Tartrati di potassio |
| E 337 | Tartrato di sodio e di potassio |
| E 350 | Malati di sodio |
| E 351 | Malato di potassio |

| Numero E | Denominazione |
|----------|--|
| E 352 | Malati di calcio |
| E 354 | Tartrato di calcio |
| E 380 | Citrato triammonico |
| E 400 | Acido alginico |
| E 401 | Alginato di sodio |
| E 402 | Alginato di potassio |
| E 403 | Alginato d'ammonio |
| E 404 | Alginato di calcio |
| E 406 | Agar-agar |
| E 407 | Carragenina |
| E 407a | Alghe Euchema trasformate |
| E 410 | Farina di semi di carrube |
| E 412 | Gomma di guar |
| E 413 | Gomma adragante |
| E 414 | Gomma d'acacia (gomma arabica) |
| E 415 | Gomma di xanthan |
| E 417 | Gomma di tara |
| E 418 | Gomma di gellano |
| E 422 | Glicerolo |
| E 440 | Pectine |
| E 460 | Cellulosa |
| E 461 | Metilcellulosa |
| E 462 | Etilcellulosa |
| E 463 | Idrossi-propil-cellulosa |
| E 464 | Idrossi-propil-metilcellulosa |
| E 465 | Etilmetilcellulosa |
| E 466 | Carbossimetilcellulosa, carbossimetilcellulosa di sodio, gomma di cellulosa |
| E 469 | Carbossimetilcellulosa idrolizzata enzimaticamente, gomma di cellulosa idrolizzata enzimaticamente |
| E 470a | Sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi |
| E 470b | Sali di magnesio degli acidi grassi |
| E 471 | Mono- e digliceridi degli acidi grassi |
| E 472a | Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi |
| E 472b | Esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi |
| E 472c | Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi |

| Numero E | Denominazione |
|----------|--|
| E 472d | Esteri tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi |
| E 472e | Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi |
| E 472f | Esteri misti acetici-tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi |
| E 500 | Carbonati di sodio |
| E 501 | Carbonati di potassio |
| E 503 | Carbonati di ammonio |
| E 504 | Carbonati di magnesio |
| E 507 | Acido cloridrico |
| E 508 | Cloruro di potassio |
| E 509 | Cloruro di calcio |
| E 511 | Cloruro di magnesio |
| E 513 | Acido solforico |
| E 514 | Solfati di sodio |
| E 515 | Solfati di potassio |
| E 516 | Solfato di calcio |
| E 524 | Idrossido di sodio |
| E 525 | Idrossido di potassio |
| E 526 | Idrossido di calcio |
| E 527 | Idrossido d'ammonio |
| E 528 | Idrossido di magnesio |
| E 529 | Ossido di calcio |
| E 530 | Ossido di magnesio |
| E 570 | Acidi grassi |
| E 574 | Acido gluconico |
| E 575 | Gluconodeltalattone |
| E 576 | Gluconato di sodio |
| E 577 | Gluconato di potassio |
| E 578 | Gluconato di calcio |
| E 640 | Glicina e il suo sale di sodio |
| E 938 | Argon |
| E 939 | Elio |
| E 941 | Azoto |
| E 942 | Protossido di azoto |
| E 948 | Ossigeno |

| Numero E | Denominazione |
|----------|-------------------------------------|
| E 949 | Idrogeno |
| E 1103 | Invertasi |
| E 1200 | Polidestrosio |
| E 1404 | Amido ossidato |
| E 1410 | Fosfato di monoamido |
| E 1412 | Fosfato di diamido |
| E 1413 | Fosfato di diamido fosfatato |
| E 1414 | Fosfato di diamido acetilato |
| E 1420 | Amido acetilato |
| E 1422 | Adipato di diamido acetilato |
| E 1440 | Amido idrossipropilato |
| E 1442 | Fosfato di diamido idrossipropilato |
| E 1450 | Ottenilsuccinato di amido e sodio |
| E 1451 | Amido acetilato ossidato |

Tabella 2

Acido sorbico — sorbati

| Numero E | Denominazione |
|----------|---------------------|
| E 200 | Acido sorbico |
| E 202 | Sorbato di potassio |
| E 203 | Sorbato di calcio |

Tabella 3

Anidride solforosa-solfiti

| Numero E | Denominazione |
|----------|---------------------------|
| E 220 | Anidride solforosa |
| E 221 | Solfito di sodio |
| E 222 | Bisolfito di sodio |
| E 223 | Metabisolfito di sodio |
| E 224 | Metabisolfito di potassio |
| E 226 | Solfito di calcio |
| E 227 | Bisolfito di calcio |
| E 228 | Potassio solfito acido |

Tabella 4

Polisorbati

| Numero E | Denominazione |
|----------|---|
| E 432 | Monolaurato di poliossietilensorbitano (polisorbato 20) |
| E 433 | Monooleato di poliossietilensorbitano (polisorbato 80) |
| E 434 | Monopalmitato di poliossietilensorbitano (polisorbato 40) |
| E 435 | Monostearato di poliossietilensorbitano (polisorbato 60) |
| E 436 | Tristearato di poliossietilensorbitano (polisorbato 65) |

Tabella 5

Esteri di sorbitano

| Numero E | Denominazione |
|----------|----------------------------|
| E 491 | Monostearato di sorbitano |
| E 492 | Tristearato di sorbitano |
| E 493 | Monolaurato di sorbitano |
| E 494 | Monooleato di sorbitano |
| E 495 | Monopalmitato di sorbitano |

Tabella 6

Acido fosforico — fosfati — di- tri- e polifosfati

| Numero E | Denominazione |
|----------|---------------------|
| E 338 | Acido fosforico |
| E 339 | Fosfati di sodio |
| E 340 | Fosfati di potassio |
| E 341 | Fosfati di calcio |
| E 343 | Fosfati di magnesio |
| E 450 | Difosfati |
| E 451 | Trifosfati |
| E 452 | Polifosfati |

Tabella 7

Acido alginico — alginati

| Numero E | Denominazione |
|----------|----------------------|
| E 400 | Acido alginico |
| E 401 | Alginato di sodio |
| E 402 | Alginato di potassio |
| E 403 | Alginato d'ammonio» |