

## II

(Atti non legislativi)

## REGOLAMENTI

## REGOLAMENTO (UE) 2015/647 DELLA COMMISSIONE

del 24 aprile 2015

**che modifica e rettifica gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda l'uso di determinati additivi alimentari**

(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 <sup>(1)</sup>, in particolare l'articolo 10, paragrafo 3,

considerando quanto segue:

- (1) L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 contiene un elenco dell'Unione degli additivi autorizzati negli alimenti e ne specifica le condizioni d'uso.
- (2) L'allegato III del regolamento (CE) n. 1333/2008 contiene un elenco dell'Unione degli additivi alimentari autorizzati negli additivi alimentari, negli enzimi alimentari, negli aromi alimentari e nei nutrienti, e ne specifica le condizioni d'uso.
- (3) Tali elenchi possono essere aggiornati conformemente alla procedura uniforme di cui all'articolo 3, paragrafo 1, del regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(2)</sup>, che può essere avviata su iniziativa della Commissione o a seguito di una domanda.
- (4) L'elenco dell'Unione degli additivi alimentari è stato stabilito in base agli additivi autorizzati negli alimenti conformemente alle direttive del Parlamento europeo e del Consiglio 94/35/CE <sup>(3)</sup>, 94/36/CE <sup>(4)</sup> e 95/2/CE <sup>(5)</sup>, una volta esaminata la loro conformità agli articoli 6, 7 e 8 del regolamento (CE) n. 1333/2008. L'elenco dell'Unione include gli additivi sulla base delle categorie alimentari alle quali possono essere aggiunti.
- (5) A causa delle difficoltà incontrate durante il trasferimento degli additivi alimentari nel nuovo sistema di classificazione di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008, sono stati individuati alcuni errori che è opportuno rettificare ed altre disposizioni che si dovrebbero chiarire.
- (6) L'allegato II non elenca le diverse forme nelle quali un additivo alimentare può essere utilizzato; i sorbitoli (E 420), ad esempio, esistono sotto forma di sorbitolo [E 420 (i)] o di sciroppo di sorbitolo [E 420 (ii)]; i citrati di

<sup>(1)</sup> GUL 354 del 31.12.2008, pag. 16.

<sup>(2)</sup> Regolamento (CE) n. 1331/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 16 dicembre 2008, che istituisce una procedura uniforme di autorizzazione per gli additivi, gli enzimi e gli aromi alimentari (GUL 354 del 31.12.2008, pag. 1).

<sup>(3)</sup> Direttiva 94/35/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 giugno 1994, sugli edulcoranti destinati ad essere utilizzati nei prodotti alimentari (GUL 237 del 10.9.1994, pag. 3).

<sup>(4)</sup> Direttiva 94/36/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 30 giugno 1994, sulle sostanze coloranti destinate ad essere utilizzate nei prodotti alimentari (GUL 237 del 10.9.1994, pag. 13).

<sup>(5)</sup> Direttiva 95/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 febbraio 1995, relativa agli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti (GUL 61 del 18.3.1995, pag. 1).

sodio (E 331) esistono sotto forma di citrato monosodico [E 331 (i)], di citrato disodico [E 331 (ii)] e di citrato trisodico [E 331 (iii)]. Tali forme sono specificate nel regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione <sup>(1)</sup>. È opportuno chiarire che si possono utilizzare tali diverse forme di additivi alimentari autorizzati.

- (7) La cantaxantina (E 161 g) non si dovrebbe vendere direttamente al consumatore. L'allegato II, parte A, sezione 2, punto 5, del regolamento (CE) n. 1333/2008 dovrebbe pertanto essere modificato.
- (8) Il konjac (E 425) non si dovrebbe utilizzare nella fabbricazione di alimenti disidratati che devono reidratarsi all'atto dell'ingestione. Nell'allegato II, parte C, sezione 1, gruppo I, alla voce relativa all'E 425 si dovrebbe inserire la nota 2.
- (9) Nelle categorie alimentari 01.7.2: «Formaggio stagionato» e 01.7.6: «Prodotti caseari (tranne i prodotti di cui alla categoria 16)» è opportuno specificare che la natamicina (E 235) si può usare solo per il trattamento esterno di formaggi non tagliati e prodotti caseari non tagliati.
- (10) È opportuno adottare un approccio coerente in merito al testo delle note relative ai limiti massimi per l'alluminio proveniente da pigmenti coloranti di alluminio, introdotti dal regolamento (UE) n. 380/2012 della Commissione <sup>(2)</sup>. La frase «non possono essere utilizzati altri pigmenti coloranti di alluminio» dovrebbe essere inclusa in tutte le note che si riferiscono ad additivi alimentari specifici nelle categorie 01.7.3: «Crosta edibile di formaggio», 01.7.5: «Formaggio fuso», 04.2.5.2: «Confetture, gelatine e marmellate di frutta e crema di marroni, quali definite dalla direttiva 2001/113/CE», 08.2: «Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004», 08.3.1: «Prodotti a base di carne non sottoposti a trattamento termico», 08.3.2: «Prodotti a base di carne sottoposti a trattamento termico», 08.3.3: «Involucri e rivestimenti e decorazioni per carne» e 09.3: «Uova di pesce».
- (11) Nella categoria 02.1: «Oli e grassi sostanzialmente privi di acqua (tranne il grasso del latte anidro)», determinati additivi non dovrebbero essere usati negli oli vergini e nell'olio d'oliva.
- (12) Nella categoria 04.2.3: «Ortofrutticoli in recipienti», l'uso di anidride solforosa — solfiti (E 220 — 228) dovrebbe essere permesso nei funghi lavorati.
- (13) Nelle categorie alimentari 05.2: «Altri prodotti di confetteria, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito» e 05.4: «Decorazioni, ricoperture e ripieni, tranne i ripieni a base di frutta di cui alla categoria 4.2.4», il livello massimo di neotame (E 961) usato come esaltatore di sapidità in prodotti della confetteria a base di amido dovrebbe essere fissato a 3 mg/kg.
- (14) Nella categoria alimentare 05.4: «Decorazioni, ricoperture e ripieni, tranne i ripieni a base di frutta di cui alla categoria 4.2.4», l'uso di acido ciclamico e dei suoi sali di Na- e Ca- (E 952) dovrebbe essere permesso nelle bombole spray di panna aromatizzata.
- (15) Nella categoria alimentare 06.4.4: «Gnocchi di patate», l'uso di additivi per gli gnocchi di patate freschi refrigerati dovrebbe essere limitato ad alcuni additivi appartenenti al gruppo I.
- (16) Nella categoria alimentare 07.2: «Prodotti da forno fini», l'uso di anidride solforosa — solfiti (E 220 — 228) dovrebbe essere chiarito.
- (17) Nella categoria alimentare 08.2: «Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004», la voce relativa all'acetato di potassio (E 261) dovrebbe essere rettificata in acetati di potassio.
- (18) Nella categoria alimentare 08.3.1: «Prodotti a base di carne non sottoposti a trattamento termico», le voci doppie relative all'acido eritorbico (E 315) e all'eritorbato di sodio (E 316) dovrebbero essere cancellate.
- (19) Nelle categorie alimentari 08.2: «Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004», 08.3.1: «Prodotti a base di carne non sottoposti a trattamento termico», 08.3.2: «Prodotti a base di carne sottoposti a trattamento termico» e 08.3.4: «Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura con disposizioni specifiche riguardanti nitriti e nitrati», l'espressione dei livelli massimi di nitriti (E 249 — 250) e/o nitrati (E 251 — 252) dovrebbe essere chiarita.
- (20) Nella categoria alimentare 08.3.2: «Prodotti a base di carne sottoposti a trattamento termico», l'uso di gallati, TBHQ e BHA (E 310 — 320) dovrebbe essere permesso nella carne disidratata.

<sup>(1)</sup> Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione, del 9 marzo 2012, che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 83 del 22.3.2012, pag. 1).

<sup>(2)</sup> Regolamento (UE) n. 380/2012 della Commissione, del 3 maggio 2012, che modifica l'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio per quanto riguarda le condizioni e i livelli di utilizzo degli additivi alimentari contenenti alluminio (GU L 119 del 4.5.2012, pag. 14).

- (21) Nella categoria alimentare 08.3.3: «Involucri e rivestimenti e decorazioni per carne», il numero della nota 80 dovrebbe essere modificato con 89.
- (22) Nella categoria alimentare 08.3.4.2: «Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura a secco», il livello massimo di nitriti (E 249 — 250) dovrebbe essere reintrodotta per *jamón curado*, *paleta curada*, *lomo embuchado* e *cecina* e prodotti analoghi.
- (23) Nelle categorie alimentari 09.1.2: «Molluschi e crostacei non trasformati» e 09.2: «Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei», si dovrebbe chiarire che le unità dalle quali dipendono i limiti massimi di anidride solforosa e solfiti (E 220 — 228) sono espresse per chilogrammo, e la nota relativa al 4-esilresorcinolo (E 586) dovrebbe essere chiarita e rettificata.
- (24) Nella categoria alimentare 09.2: «Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei», l'uso di biossido di titanio (E 171) e di ossidi e idrossidi di ferro (E 172) dovrebbe essere limitato al pesce affumicato.
- (25) Nella categoria alimentare 09.2: «Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei», si dovrebbe chiarire che il livello massimo di acido sorbico — sorbati e di acido benzoico — benzoati (E 200 — 213) è applicabile agli additivi singolarmente o in combinazione e alla somma, e che i livelli sono espressi come acido libero.
- (26) Nella categoria 10.2: «Uova e ovoprodotti trasformati», il livello massimo di citrato di trietile (E 1505) dovrebbe essere applicabile solo all'albume essiccato.
- (27) Nelle categorie alimentari 14.2.7.1: «Vini aromatizzati» e 14.2.7.2: «Bevande aromatizzate a base di vino», l'uso dei colori appartenenti ai gruppi II e III dovrebbe essere rettificato secondo gli usi dei colori permessi nella direttiva 94/36/CE.
- (28) Nella categoria alimentare 17.1: «Integratori alimentari in forma solida, comprese capsule, compresse e simili, tranne le pastiglie da masticare», il numero della nota 79 dovrebbe essere modificato ed introdotto alla voce relativa all'additivo alimentare dimetilpolisilossano (E 900).
- (29) Nell'allegato III, parte 4 «Additivi alimentari, compresi i coadiuvanti, negli aromi alimentari», del regolamento (CE) n. 1333/2008, i limiti massimi per la gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico (E 423) dovrebbero essere applicabili all'alimento finale. Nella parte 6 «Denominazione dei gruppi di additivi alimentari ai fini delle parti da 1 a 5», tabella 7 «Acido alginico — alginati», si dovrebbe includere l'alginato di calcio (E 404).
- (30) Conformemente all'articolo 3, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 1331/2008, per aggiornare l'elenco dell'Unione degli additivi alimentari di cui all'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 la Commissione non è tenuta a chiedere il parere dell'Autorità europea per la sicurezza alimentare («l'Autorità») quando gli aggiornamenti in questione non hanno un potenziale effetto sulla salute umana. Poiché l'elenco dell'Unione è modificato per includere impieghi di additivi già autorizzati in conformità alle direttive 94/35/CE, 94/36/CE e 95/2/CE, l'aggiornamento di tale elenco non ha un potenziale effetto sulla salute umana. Non è quindi necessario chiedere il parere dell'Autorità.
- (31) È pertanto opportuno modificare e rettificare di conseguenza gli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008.
- (32) Le misure di cui al presente regolamento sono conformi al parere del comitato permanente per le piante, gli animali, gli alimenti e i mangimi,

HA ADOTTATO IL PRESENTE REGOLAMENTO:

#### Articolo 1

L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 è modificato conformemente all'allegato I del presente regolamento.

#### Articolo 2

L'allegato III del regolamento (CE) n. 1333/2008 è modificato conformemente all'allegato II del presente regolamento.

*Articolo 3*

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

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

Fatto a Bruxelles, il 24 aprile 2015

*Per la Commissione*

*Il presidente*

Jean-Claude JUNCKER

---

ALLEGATO I

L'allegato II del regolamento (CE) n. 1333/2008 è modificato come segue:

I. La parte A è modificata come segue:

1) Nella sezione 1, il primo trattino è sostituito dal seguente:

«— la denominazione dell'additivo alimentare e il suo numero E; in alternativa, se tali additivi sono stati aggiunti a determinati alimenti, si possono utilizzare numeri E più specifici e i nomi elencati dal regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione (\*), escludendo i sinonimi.

(\*) Regolamento (UE) n. 231/2012 della Commissione, del 9 marzo 2012, che stabilisce le specifiche degli additivi alimentari elencati negli allegati II e III del regolamento (CE) n. 1333/2008 del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 83 del 22.3.2012, pag. 1).»

2) Nella sezione 2, il punto 1 è sostituito dal seguente:

«1. Solo le sostanze elencate nella parte B quali specificate dal regolamento (UE) n. 231/2012 possono essere utilizzate come additivi negli alimenti, salvo disposizioni più specifiche previste nella parte E.»

3) Nella sezione 2, il punto 5 è sostituito dal seguente:

«5. I coloranti E 123, E 127, E 160b, E 161 g, E 173, E 180 e le loro miscele non possono essere venduti direttamente al consumatore.»

II. Nella parte C, sezione 1, gruppo I, la voce relativa all'additivo E 425 è sostituita dalla seguente:

«E 425	Konjac i) gomma di konjak ii) glucomannano di konjak	10 g/kg, singolarmente o in combinazione <sup>(1)</sup> <sup>(2)</sup> <sup>(3)</sup> »
--------	--	---

III. La parte E è modificata come segue:

1) Nella categoria 01.7.2 — «Formaggio stagionato», la voce relativa all'additivo E 235 è modificata come segue:

a) la voce relativa all'additivo E 235 è sostituita dalla seguente:

	«E 235	Natamicina	1 mg/dm <sup>2</sup> di superficie (assente a una profondità di 5 mm)	Solo trattamento esterno di formaggio non tagliato di pasta dura, semidura e semimolle»
--	--------	------------	---	---

b) la nota 8 è cancellata.

2) Nella categoria 01.7.3 — «Crosta edibile di formaggio», la nota 67 è sostituita dalla seguente:

«(67) Limite massimo per l'alluminio proveniente dai pigmenti coloranti di alluminio di E 120 Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio e E 180 Litolrubino BK 10 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti coloranti di alluminio. Ai fini dell'articolo 22, paragrafo 1, lettera g), di tale regolamento, questo limite si applica a decorrere dal 1° febbraio 2013.»

3) Nella categoria 01.7.5 — «Formaggio fuso», la nota 66 è sostituita dalla seguente:

«(66) Limite massimo per l'alluminio proveniente da pigmenti coloranti di alluminio di E 120 Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio 1,5 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti coloranti di alluminio. Ai fini dell'articolo 22, paragrafo 1, lettera g), di tale regolamento, questo limite si applica a decorrere dal 1° febbraio 2013.»

4) Nella categoria 01.7.6 — «Prodotti caseari (tranne i prodotti di cui alla categoria 16)», la voce relativa all'additivo E 235 è sostituita dalla seguente:

«E 235	Natamicina	1 mg/dm <sup>2</sup> di superficie (assente a una profondità di 5 mm)		Solo trattamento esterno di formaggio non tagliato di pasta dura, semidura e semimolle»
--------	------------	---	--	---

5) La categoria 02.1 — «Oli e grassi sostanzialmente privi di acqua (tranne il grasso del latte anidro)» è modificata come segue:

a) la voce relativa all'additivo E 270 è sostituita dalla seguente:

«E 270	Acido lattico	quantum satis		Solo per cottura e/o frittura o per la preparazione di salse ( <i>gravy</i> ), ad eccezione degli oli vergini e dell'olio d'oliva»
--------	---------------	---------------	--	--

b) la voce relativa all'additivo E 300 è sostituita dalla seguente:

«E 300	Acido ascorbico	quantum satis		Solo per cottura e/o frittura o per la preparazione di salse ( <i>gravy</i> ), ad eccezione degli oli vergini e dell'olio d'oliva»
--------	-----------------	---------------	--	--

c) la voce relativa all'additivo E 472c è sostituita dalla seguente:

«E 472c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	quantum satis		Solo per cottura e/o frittura o per la preparazione di salse ( <i>gravy</i> ), ad eccezione degli oli vergini e dell'olio d'oliva»
---------	--	---------------	--	--

6) Nella categoria 04.2.3 — «Ortofrutticoli in recipienti», la prima voce relativa all'additivo E 220 — 228 è sostituita dalla seguente:

«E 220 — 228	Anidride solforosa — solfiti	50	(3)	Solo ortaggi bianchi, inclusi i legumi e i funghi lavorati»
--------------	------------------------------	----	-----	---

7) Nella categoria 04.2.5.2 — «Confetture, gelatine e marmellate di frutta e crema di marroni, quali definite dalla direttiva 2001/113/CE», la nota 66 è sostituita dalla seguente:

«(66) Limite massimo per l'alluminio proveniente da pigmenti coloranti di alluminio di E 120 Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio 1,5 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti coloranti di alluminio. Ai fini dell'articolo 22, paragrafo 1, lettera g), di tale regolamento, questo limite si applica a decorrere dal 1° febbraio 2013.»

8) Nella categoria 05.2 — «Altri prodotti di confetteria, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito», la quinta voce relativa all'additivo E 961 è sostituita dalla seguente:

	«E 961	Neotame	3		Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti, come esaltatore di sapidità»
--	--------	---------	---	--	--

9) La categoria 05.4 — «Decorazioni, ricoperture e ripieni, tranne i ripieni a base di frutta di cui alla categoria 4.2.4» è modificata come segue:

a) la seconda voce relativa all'additivo E 961 è sostituita dalla seguente:

	«E 961	Neotame	3		Solo prodotti della confetteria a base di amido a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti, come esaltatori di sapidità»
--	--------	---------	---	--	--

b) dopo la voce relativa all'additivo E 951 è inserita la seguente voce relativa all'additivo E 952:

	«E 952	Acido ciclamico e i suoi sali di Na- e Ca-	250	(51)	Solo bombole spray di panna aromatizzata a ridotto apporto energetico o senza zuccheri aggiunti»
--	--------	--	-----	------	--

10) La categoria 06.4.4 — «Gnocchi di patate» è modificata come segue:

a) la voce relativa al gruppo I è sostituita dalla seguente:

	«Gruppo I	Additivi			Ad eccezione di gnocchi di patate freschi refrigerati»
--	-----------	----------	--	--	--

b) dopo la voce relativa all'additivo E 200–203 sono inserite le seguenti voci:

	«E 270	Acido lattico	quantum satis		Solo gnocchi di patate freschi refrigerati
	E 304	Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	quantum satis		Solo gnocchi di patate freschi refrigerati
	E 330	Acido citrico	quantum satis		Solo gnocchi di patate freschi refrigerati
	E 334	Acido tartarico [L(+)-]	quantum satis		Solo gnocchi di patate freschi refrigerati
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	quantum satis		Solo gnocchi di patate freschi refrigerati»

11) La categoria alimentare 07.2 — «Prodotti da forno fini» è modificata come segue:

a) la voce relativa all'additivo E 220 — 228 è sostituita dalla seguente:

	«E 220 — 228	Anidride solforosa — solfiti	50	(3)	Solo biscotti secchi»
--	--------------	------------------------------	----	-----	-----------------------

b) dopo la nota 2 è inserita la seguente nota 3:

«(3) I livelli massimi sono espressi come SO<sub>2</sub> e si riferiscono alla quantità totale, disponibile da tutte le fonti; non è presa in considerazione la SO<sub>2</sub> di tenore non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l.»

12) La categoria 8.2 — «Preparazioni di carni, quali definite dal regolamento (CE) n. 853/2004» è modificata come segue:

a) le voci relative agli additivi E 249 — 250 e E 261 sono sostituite dalle seguenti:

	«E 249 — 250	Nitriti	150	(7)	Solo lomo de cerdo adobado, pincho moruno, careta de cerdo adobada, costilla de cerdo adobada, Kasseler, Bräte, Surfleisch, toorvorst, šašlökk, ahjupraad, kielbasa surowa biała, kielbasa surowa metka, e tatar wołowy (danie tatarskie)
	E 261	Acetati di potassio	quantum satis		Solo preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata e preparazioni di carni cui sono stati aggiunti altri ingredienti diversi da additivi o sale»

b) la nota 7 è sostituita dalla seguente:

«(7) Dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione (espressa in NaNO<sub>2</sub> o NaNO<sub>3</sub>);»

c) la nota 7' è cancellata;

d) la nota 66 è sostituita dalla seguente:

«(66) Limite massimo per l'alluminio proveniente da pigmenti coloranti di alluminio di cocciniglia E 120, acido carminico, vari tipi di carminio 1,5 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti coloranti di alluminio. Ai fini dell'articolo 22, paragrafo 1, lettera g), di tale regolamento, questo limite si applica a decorrere dal 1° febbraio 2013.»

13) La categoria 08.3.1 — «Prodotti a base di carne non sottoposti a trattamento termico» è modificata come segue:

a) le seguenti voci relative agli additivi E 315 e E 316 sono cancellate:

	«E 315	Acido eritorbico	500		Solo prodotti a base di carne ottenuti mediante salatura e conserve di carne
	E 316	Eritorbato di sodio	500		Solo prodotti a base di carne ottenuti mediante salatura e conserve di carne»

b) la nota 7 è sostituita dalla seguente:

«(7) Dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione (espressa in NaNO<sub>2</sub> o NaNO<sub>3</sub>);»

c) la nota 66 è sostituita dalla seguente:

«(66) Limite massimo per l'alluminio proveniente da pigmenti coloranti di alluminio di E 120 Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio 1,5 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti coloranti di alluminio. Ai fini dell'articolo 22, paragrafo 1, lettera g), di tale regolamento, questo limite si applica a decorrere dal 1° febbraio 2013.»



14) La categoria 08.3.2 — «Prodotti a base di carne sottoposti a trattamento termico» è modificata come segue:

a) dopo la voce relativa all'additivo E 316 è inserita la seguente voce relativa all'additivo E 310 — 320:

	«E 310 — 320	Gallati, TBHQ e BHA	200	(1) (13)	Solo carne disidratata»
--	--------------	---------------------	-----	----------	-------------------------

b) la nota 7 è sostituita dalla seguente:

«(7) Dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione (espressa in  $\text{NaNO}_2$  o  $\text{NaNO}_3$ )»;

c) dopo la nota 9 è inserita la seguente nota 13:

«(13) Limite massimo espresso in base ai grassi»;

d) la nota 66 è sostituita dalla seguente:

«(66) Limite massimo per l'alluminio proveniente da pigmenti coloranti di alluminio di E 120 Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio 1,5 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti coloranti di alluminio. Ai fini dell'articolo 22, paragrafo 1, lettera g), di tale regolamento, questo limite si applica a decorrere dal 1° febbraio 2013.»

15) La categoria 08.3.3 — «Involucri e rivestimenti e decorazioni per carne» è modificato come segue:

a) la voce relativa all'additivo E 339 è sostituita dalla seguente:

	«E 339	Fosfati di sodio	12 600	(4) (89)	Solo in involucri naturali per salsicce»
--	--------	------------------	--------	----------	--

b) la nota 78 è sostituita dalla seguente:

«(78) Limite massimo per l'alluminio proveniente da pigmenti coloranti di alluminio di E 120 Cocciniglia, acido carminico, vari tipi di carminio 10 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti coloranti di alluminio. Ai fini dell'articolo 22, paragrafo 1, lettera g), di tale regolamento, questo limite si applica a decorrere dal 1° febbraio 2013.»;

c) la nota 80 è sostituita dalla seguente:

«(89) il trasferimento nel prodotto finale non deve superare 250 mg/kg.»

16) La categoria 08.3.4.1 — «Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura per immersione (prodotti a base di carne immersi in una salamoia contenente nitriti e/o nitrati, sale e altri componenti)» è modificata come segue:

a) la nota 7 è sostituita dalla seguente:

«(7) Dose massima aggiunta (espressa in  $\text{NaNO}_2$  o  $\text{NaNO}_3$ )»;

b) la nota 39 è sostituita dalla seguente:

«(39) Dose massima residua, livello residuo al termine del processo di produzione (espressi in  $\text{NaNO}_2$  o  $\text{NaNO}_3$ )»

17) La categoria 08.3.4.2 — «Prodotti tradizionali a base di carne ottenuti mediante salatura a secco (il procedimento di salatura a secco consiste nell'applicazione a secco di una miscela contenente nitriti e/o nitrati, sale e altri componenti sulla superficie della carne, cui fa seguito un periodo di stabilizzazione/stagionatura)» è modificata come segue:

a) la terza voce relativa all'additivo E 249 — 250 è sostituita dalla seguente:

«E 249 — 250	Nitriti	100	(39)	<b>Solo presunto, presunto da pa e paio do lombo e prodotti analoghi:</b> salatura a secco per 10-15 giorni, seguita da un periodo di stabilizzazione di 30-45 giorni ed un periodo di stagionatura di almeno 2 mesi; <b>jamón curado, paleta curada, lomo embuchado e cecina e prodotti analoghi:</b> salatura a secco con periodo di stabilizzazione di almeno 10 giorni ed un periodo di stagionatura superiore a 45 giorni»
--------------	---------	-----	------	---

b) la nota 39 è sostituita dalla seguente:

«(39) Dose massima residua, livello residuo al termine del processo di produzione (espressi in  $\text{NaNO}_2$  o  $\text{NaNO}_3$ )»

18) La categoria 08.3.4.3 — «Altri prodotti tradizionalmente ottenuti mediante salatura. (procedimenti combinati di salatura per immersione e a secco o allorché i nitriti e/o nitrati sono inclusi in un prodotto composto o allorché la salamoia è iniettata nel prodotto prima della cottura)» è modificata come segue:

a) la nota 7 è sostituita dalla seguente:

«(7) Dose massima aggiunta (espressa in  $\text{NaNO}_2$  o  $\text{NaNO}_3$ )»;

b) la nota 39 è sostituita dalla seguente:

«(39) Dose massima residua, livello residuo al termine del processo di produzione (espressi in  $\text{NaNO}_2$  o  $\text{NaNO}_3$ )»

19) La categoria 09.1.2 — «Molluschi e crostacei non trasformati» è modificata come segue:

a) le voci relative agli additivi E 220 — 228 e E 589 sono sostituite dalle seguenti:

«E 220 — 228	Anidride solforosa — solfiti	150	(3) (10)	Solo crostacei e cefalopodi freschi, congelati e surgelati; crostacei delle famiglie <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> e <i>Aristaeidae</i> fino a 80 unità per kg
E 220 — 228	Anidride solforosa — solfiti	200	(3) (10)	Solo crostacei delle famiglie <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> e <i>Aristaeidae</i> tra 80 e 120 unità per kg
E 220 — 228	Anidride solforosa — solfiti	300	(3) (10)	Solo crostacei della famiglia <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> e <i>Aristaeidae</i> in numero superiore a 120 unità per kg
E 586	4-Esilresorcinolo	2	(90)	Solo crostacei freschi, congelati o surgelati»

b) la nota 42 è sostituita dalla seguente:

«(90) Sotto forma di residuo nella polpa»

20) La categoria 09.2. — «Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei» è modificata come segue:

a) la terza voce relativa all'additivo E 171 è sostituita dalla seguente:

	«E 171	Biossido di titanio	quantum satis		Solo pesce affumicato»
--	--------	---------------------	---------------	--	------------------------

b) la seconda voce relativa all'additivo E 172 è sostituita dalla seguente:

	«E 172	Ossidi e idrossidi di ferro	quantum satis		Solo pesce affumicato»
--	--------	-----------------------------	---------------	--	------------------------

c) la terza voce relativa all'additivo E 200 — 213 è sostituita dalla seguente:

	«E 200 — 213	Acido sorbico — sorbati; acido benzoico — benzoati	6 000	(1) (2)	Solo <i>Crangon crangon</i> e <i>Crangon vulgaris cotti</i> »
--	--------------	--	-------	---------	---

d) la seconda voce relativa all'additivo E 220 — 228 è sostituita dalla seguente:

	«E 220 — 228	Anidride solforosa — solfiti	135	(3) (10)	Solo crostacei cotti delle famiglie <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> e <i>Aristaeidae</i> , fino a 80 unità per kg»
--	--------------	------------------------------	-----	----------	--

e) la terza voce relativa all'additivo E 220 — 228 è sostituita dalla seguente:

	«E 220 — 228	Anidride solforosa — solfiti	180	(3) (10)	Solo crostacei delle famiglie <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> e <i>Aristaeidae</i> tra 80 e 120 unità per kg»
--	--------------	------------------------------	-----	----------	---

f) la quinta voce relativa all'additivo E 220 — 228 è sostituita dalla seguente:

	«E 220 — 228	Anidride solforosa — solfiti	270	(3) (10)	Solo crostacei della famiglia <i>Penaeidae</i> , <i>Solenoceridae</i> e <i>Aristaeidae</i> in numero superiore a 120 unità per kg»
--	--------------	------------------------------	-----	----------	--

21) Nella categoria 09.3 — «Uova di pesce», la nota 68 è sostituita dalla seguente:

«(68) Limite massimo per l'alluminio proveniente da tutti i pigmenti coloranti di alluminio di E 123 Amaranto 10 mg/kg. Non possono essere utilizzati altri pigmenti coloranti di alluminio. Ai fini dell'articolo 22, paragrafo 1, lettera g), di tale regolamento, questo limite si applica a decorrere dal 1° febbraio 2013.»

22) La categoria alimentare 10.2 — «Uova e ovoprodotti trasformati» è modificata come segue:

- a) la prima voce relativa all'additivo E 1505 è cancellata;  
 b) la seconda voce relativa all'additivo E 1505 è sostituita dalla seguente:

	«E 1505	Citrato di trietile	quantum satis		Solo albume essiccato»
--	---------	---------------------	---------------	--	------------------------

23) La categoria alimentare 14.2.7.1 — «Vini aromatizzati» è modificata come segue:

- a) le seguenti voci relative al gruppo II, al gruppo III e agli additivi alimentari E 104, E 110, E 124 ed E 160d sono cancellate:

	«Gruppo II	Coloranti <i>quantum satis</i>			Tranne <i>americano, bitter vino</i>
	Gruppo III	Coloranti con limite massimo combinato	200		Tranne <i>americano, bitter vino</i>
	E 104	Giallo di chinolina	50	(61)	Tranne <i>americano, bitter vino</i>
	E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	50	(61)	Tranne <i>americano, bitter vino</i>
	E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	50	(61)	Tranne <i>americano, bitter vino»</i>
	E 160d	Licopene	10		

- b) dopo la voce relativa all'additivo E 160d è inserita la seguente voce relativa all'additivo E 163:

	«E 163	Antociani	quantum satis		Solo <i>americano»</i>
--	--------	-----------	---------------	--	------------------------

24) La categoria alimentare 14.2.7.2 — «Bevande aromatizzate a base di vino» è modificata come segue:

- a) le voci relative ai gruppi II e III e all'additivo E 160d sono cancellate;  
 b) le voci relative all'additivo E 104 sono sostituite dalla seguente:

	«E 104	Giallo di chinolina	50	(61)	Solo <i>bitter soda»</i>
--	--------	---------------------	----	------	--------------------------

- c) le voci relative all'additivo E 110 sono sostituite dalla seguente:

	«E 110	Giallo tramonto FCF/giallo arancio S	50	(61)	Solo <i>bitter soda»</i>
--	--------	--------------------------------------	----	------	--------------------------

d) le voci relative all'additivo E 124 sono sostituite dalla seguente:

	«E 124	Ponceau 4R, rosso cocciniglia A	50	(61)	Solo <i>bitter soda</i> »
--	--------	---------------------------------	----	------	---------------------------

e) la voce relativa all'additivo E 150a-d è sostituita dalla seguente:

	«E 150a-d	Caramelli	quantum satis		Tranne <i>sangria, clarea, zurra</i> »
--	-----------	-----------	---------------	--	--

25) La categoria 17.1 — «Integratori alimentari in forma solida, compresse capsule, compresse e simili, tranne le pastiglie da masticare» è modificata come segue:

a) la voce relativa all'additivo E 900 è sostituita dalla seguente:

	«E 900	Dimetilpolisilossano	10	(91)	Solo integratori alimentari sotto forma di compresse effervescenti»
--	--------	----------------------	----	------	---

b) la nota 79 è sostituita dalla seguente:

«(91) Il livello massimo si applica all'integratore alimentare disciolto e pronto all'uso, diluito in 200 ml di acqua»

—

## ALLEGATO II

L'allegato III del regolamento (CE) n. 1333/2008 è modificato come segue:

- 1) Nella parte 4 «Additivi alimentari, compresi i coadiuvanti, negli aromi alimentari», la voce relativa all'additivo E 423 «Gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico» è sostituita dalla seguente:

«E 423	Gomma arabica modificata con acido ottenilsuccinico	Emulsioni a base di oli essenziali usate nelle categorie 03: Gelati; 07.2: Prodotti da forno fini; 08.3: Carni trasformate, solo carni di pollame trasformate; 09.2: Pesce e prodotti della pesca trasformati, compresi molluschi e crostacei, e nella categoria 16: Dessert, tranne i prodotti compresi nelle categorie 1, 3 e 4.	500 mg/kg nell'alimento finale
		Emulsioni a base di oli essenziali usate nella categoria 14.1.4: Bevande aromatizzate, solo bevande aromatizzate non contenenti succhi di frutta e bevande aromatizzate gassate contenenti succhi di frutta, e nella categoria 14.2: Bevande alcoliche, comprese le bevande analoghe analcoliche o a basso tenore alcolico.	220 mg/kg nell'alimento finale
		Emulsioni a base di oli essenziali usate nelle categorie 05.1: Prodotti di cacao e di cioccolato di cui alla direttiva 2000/36/CE; 05.2: Altri prodotti di confetteria, compresi i microconfetti per rinfrescare l'alito; 05.4: Decorazioni, ricoperture e ripieni, tranne i ripieni a base di frutta di cui alla categoria 4.2.4 e nella categoria 06.3: Cereali per la prima colazione.	300 mg/kg nell'alimento finale
		Emulsioni aromatizzate usate nella categoria 01.7.5: Formaggio fuso.	120 mg/kg nell'alimento finale
		Emulsioni aromatizzate usate nella categoria 05.3: Gomma da masticare.	60 mg/kg nell'alimento finale
		Emulsioni a base di oli essenziali usate nella categoria 01.8: Prodotti sostitutivi dei prodotti lattiero-caseari, compresi i preparati per la macchiatura di bevande; 04.2.5: Confetture, gelatine, marmellate e prodotti analoghi; 04.2.5.4: Burro e crema da spalmare a base di frutta a guscio; 08.3 Prodotti a base di carne; 12.5: Minestre e brodi; 14.1.5.2: Altro, solo caffè istantaneo, tè e pasti pronti a base di cereali.	240 mg/kg nell'alimento finale
		Emulsioni a base di oli essenziali usate nella categoria 10.2: Uova e ovoprodotti trasformati.	140 mg/kg nell'alimento finale
		Emulsioni a base di oli essenziali usate nella categoria 14.1.4: Bevande aromatizzate, solo bevande aromatizzate non gassate contenenti succhi di frutta; 14.1.2: Succhi di frutta di cui alla direttiva 2001/112/CE e di ortaggi o legumi, solo succhi di ortaggi o legumi, e nella categoria 12.6: Salse, solo sughi e salse dolci.	400 mg/kg nell'alimento finale
		Emulsioni aromatizzate usate nella categoria 15: Salatini e snack pronti al consumo.	440 mg/kg nell'alimento finale»

- 2) Nella parte 6, tabella 7 «Acido alginico — alginati», dopo la voce relativa all'additivo E 403 è inserita una nuova voce relativa all'additivo E 404.

«E 404	Alginato di calcio»
--------	---------------------