

Trattandosi di un semplice strumento di documentazione, esso non impegna la responsabilità delle istituzioni

► **B** **DIRETTIVA 95/2/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO**
del 20 febbraio 1995
relativa agli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti
(GU L 61 del 18.3.1995, pag. 1)

Modificata da:

		Gazzetta ufficiale		
		n.	pag.	data
► <u>M1</u>	Direttiva 96/85/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 19 dicembre 1996	L 86	4	28.3.1997
► <u>M2</u>	Direttiva 98/72/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 19 ottobre 1998	L 295	18	4.11.1998
► <u>M3</u>	Direttiva 2001/5/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 12 febbraio 2001	L 55	59	24.2.2001
► <u>M4</u>	Direttiva 2003/52/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 18 giugno 2003	L 178	23	17.7.2003
► <u>M5</u>	Regolamento (CE) n. 1882/2003 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 settembre 2003	L 284	1	31.10.2003
► <u>M6</u>	Direttiva 2003/114/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 22 dicembre 2003	L 24	58	29.1.2004
► <u>M7</u>	Direttiva 2006/52/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 5 luglio 2006	L 204	10	26.7.2006

Rettificato da:

- **C1** Rettifica, GU L 112 del 3.5.2005, pag. 24 (2003/114/CE)
- **C2** Rettifica, GU L 78 del 17.3.2007, pag. 32 (2006/52/CE)



**DIRETTIVA 95/2/CE DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL
CONSIGLIO**

del 20 febbraio 1995

**relativa agli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli
edulcoranti**

IL PARLAMENTO EUROPEO E IL CONSIGLIO DELL'UNIONE EUROPEA,

visto il trattato che istituisce la Comunità europea, in particolare l'articolo 100 A,

vista la proposta della Commissione ⁽¹⁾,

visto il parere del Comitato economico e sociale ⁽²⁾,

deliberando secondo la procedura prevista all'articolo 189 B del trattato ⁽³⁾,

vista la direttiva 89/107/CEE del Consiglio, del 21 dicembre 1988, per il ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti gli additivi autorizzati nei prodotti alimentari destinati al consumo umano ⁽⁴⁾, in particolare l'articolo 3, paragrafo 2,

considerando che le differenze tra le legislazioni nazionali concernenti i conservanti, gli antiossidanti e altri additivi e le relative condizioni di impiego ostacolano la libera circolazione dei prodotti alimentari e possono creare condizioni di concorrenza ineguali;

considerando che l'obiettivo fondamentale nel definire norme riguardanti questi additivi alimentari e le relative condizioni di impiego deve risiedere nella protezione del consumatore;

considerando che è generalmente riconosciuto che i prodotti alimentari non lavorati e certi altri prodotti alimentari non dovrebbero contenere additivi alimentari;

considerando che, sulla base delle ultime informazioni scientifiche e tossicologiche concernenti queste sostanze, alcune di queste devono essere permesse soltanto per determinati prodotti alimentari ed in determinate condizioni di impiego;

considerando che è necessario stilare norme rigorose per l'uso di additivi negli alimenti per lattanti, negli alimenti per la prima infanzia e negli alimenti per lo svezzamento, come citato nella direttiva 89/389/CEE del Consiglio, del 3 maggio 1989, relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti i prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare ⁽⁵⁾, in particolare nel suo articolo 4, paragrafo 1, lettera e);

considerando che la presente direttiva non intende incidere sulle norme concernenti gli edulcoranti e i coloranti;

considerando che, in attesa di specifici provvedimenti sulla base della direttiva 91/414/CEE del Consiglio, del 15 luglio 1991, concernente

⁽¹⁾ GU n. C 206 del 13. 8. 1992, pag. 12 e GU n. C 189 del 13. 7. 1993, pag. 11.

⁽²⁾ GU n. C 108 del 19. 4. 1993, pag. 26.

⁽³⁾ Parere del Parlamento europeo del 26 maggio 1993 (GU n. C 176 del 28. 6. 1993, pag. 117), confermato il 2 dicembre 1993 (GU n. C 342 del 20. 12. 1993), posizione comune del Consiglio del 10 marzo 1994 (GU n. C 172 del 24. 6. 1994, pag. 4) e decisione del Parlamento europeo del 16 novembre 1994 (GU n. C 341 del 5. 12. 1994).

⁽⁴⁾ GU n. L 40 dell'11. 2. 1989, pag. 27.

⁽⁵⁾ GU n. L 186 del 30. 6. 1989, pag. 27.

▼B

l'introduzione sul mercato di prodotti fitosanitari ⁽¹⁾, e della direttiva 90/642/CEE del Consiglio, del 27 novembre 1990, che fissa le percentuali massime di residui di antiparassitari su e in alcuni prodotti di origine vegetale, compresi gli ortofrutticoli ⁽²⁾, certune sostanze appartenenti a tale categoria sono temporaneamente trattate dalla presente direttiva;

considerando che la Commissione deve adeguare le disposizioni comunitarie in conformità delle norme stabilite nella presente direttiva;

considerando che il comitato scientifico per l'alimentazione umana è stato interpellato per quelle sostanze che non sono ancora oggetto di una disposizione comunitaria;

considerando che è necessario includere nella presente direttiva le disposizioni specifiche relative agli additivi citate in altri provvedimenti comunitari;

considerando che è auspicabile seguire la procedura della consultazione del comitato permanente per l'alimentazione umana qualora si debba decidere se un particolare prodotto alimentare appartenga ad una data categoria di prodotti alimentari;

considerando che la modifica degli attuali requisiti di purezza degli additivi alimentari esclusi i coloranti e gli edulcoranti e la nuova definizione di requisiti di purezza ancora mancanti per talune sostanze verranno adottate in base alla procedura di cui all'articolo 11 della direttiva 89/107/CEE;

considerando che per gli agenti di trattamento della farina manca ancora il parere del comitato scientifico dell'alimentazione umana e pertanto saranno oggetto di una direttiva separata;

considerando che la presente direttiva sostituisce le direttive 64/54/CEE ⁽³⁾, 70/357/CEE ⁽⁴⁾, 74/329/CEE ⁽⁵⁾ e 83/463/CEE ⁽⁶⁾ e che, pertanto, queste sono abrogate dalla stessa,

HANNO ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

▼M2

1. La presente direttiva è una direttiva specifica che rientra nella direttiva globale di cui all'articolo 3 della direttiva 89/107/CEE e si applica agli additivi diversi dai coloranti e dagli edulcoranti. Essa non si applica agli enzimi diversi da quelli menzionati negli allegati.;

▼B

2. Nelle derrate alimentari si possono usare unicamente additivi rispondenti ai requisiti fissati dal comitato scientifico per l'alimentazione umana.

3. Ai fini della presente direttiva:

- a) i «conservanti» sono sostanze che prolungano il periodo di validità di prodotti alimentari proteggendoli dal deterioramento provocato da microrganismi;
- b) gli «antiossidanti» sono sostanze che prolungano il periodo di validità di prodotti alimentari proteggendoli dal deterioramento provo-

⁽¹⁾ GU n. L 230 del 19. 8. 1991, pag. 1. Direttiva modificata da ultimo dal regolamento (CEE) n. 3600/92 della Commissione (GU n. L 366 del 15. 12. 1992, pag. 10).

⁽²⁾ GU n. L 350 del 14. 12. 1990, pag. 71.

⁽³⁾ GU n. 12 del 27. 1. 1964, pag. 161/64.

⁽⁴⁾ GU n. L 157 del 18. 7. 1970, pag. 31.

⁽⁵⁾ GU n. L 189 del 12. 7. 1974, pag. 1.

⁽⁶⁾ GU n. L 255 del 15. 9. 1983, pag. 1.

▼B

cato dall'ossidazione, come l'irrancidimento dei grassi e le variazioni di colore;

▼M7

- c) «coadiuvanti», inclusi i solventi veicolanti, sono sostanze utilizzate per sciogliere, diluire, disperdere o altrimenti modificare fisicamente un additivo alimentare o una sostanza aromatizzante senza alterarne la funzione tecnologica (e senza esercitare essi stessi alcun effetto tecnologico) allo scopo di facilitarne la manipolazione, l'applicazione o l'impiego;

▼B

- d) gli «acidi» sono sostanze che aumentano l'acidità di un prodotto alimentare e/o conferiscono ad esso un sapore aspro;
- e) i «regolatori dell'acidità» sono sostanze che modificano o controllano l'acidità o l'alcalinità di un prodotto alimentare;
- f) gli «antiagglomeranti» sono sostanze che riducono la tendenza di particelle individuali di un prodotto alimentare ad aderire una all'altra;
- g) gli «agenti antischiumogeni» sono sostanze che impediscono o riducono la formazione di schiuma;
- h) gli «agenti di carica» sono sostanze che contribuiscono ad aumentare il volume di un prodotto alimentare senza contribuire in modo significativo al suo valore energetico disponibile;
- i) gli «emulsionanti» sono sostanze che rendono possibile la formazione o il mantenimento di una miscela omogenea di due o più fasi immiscibili, come olio e acqua, in un prodotto alimentare;
- j) i «sali di fusione» sono sostanze che disperdono le proteine contenute nel formaggio realizzando in tal modo una distribuzione omogenea dei grassi e altri componenti;
- k) gli «agenti di resistenza» sono sostanze che rendono o mantengono saldi o croccanti i tessuti dei frutti o degli ortaggi, o che interagiscono con agenti gelificanti per produrre o consolidare un gel;
- l) gli «esaltatori di sapidità» sono sostanze che esaltano il sapore e/o la fragranza esistente di un prodotto alimentare;
- m) gli «agenti schiumogeni» sono sostanze che rendono possibile l'ottenimento di una dispersione omogenea di una fase gassosa in un prodotto alimentare liquido o solido;
- n) gli «agenti gelificanti» sono sostanze che danno consistenza ad un prodotto alimentare tramite la formazione di un gel;
- o) gli «agenti di rivestimento» (inclusi gli agenti lubrificanti) sono sostanze che, quando vengono applicate alla superficie esterna di un prodotto alimentare, gli conferiscono un aspetto brillante o forniscono un rivestimento protettivo;
- p) gli «agenti umidificanti» sono sostanze che impediscono l'essiccazione dei prodotti alimentari contrastando l'effetto di una umidità atmosferica scarsa, o che promuovono la dissoluzione di una polvere in un ambiente acquoso;
- q) gli «amidi modificati» sono sostanze ottenute mediante uno o più trattamenti chimici di amidi alimentari, che possono aver subito un trattamento fisico o enzimatico e essere acidi o alcalini, diluiti o bianchiti;
- r) i «gas d'imballaggio» sono gas differenti dall'aria introdotti in un contenitore prima, durante o dopo aver introdotto in tale contenitore un prodotto alimentare;
- s) i «propellenti» sono gas differenti dall'aria che espellono un prodotto alimentare da un contenitore;

▼B

- t) gli «agenti lievitanti» sono sostanze, o combinazioni di sostanze, che liberano gas e in questo modo aumentano il volume di un impasto o di una pastella;
- u) gli «agenti sequestranti» sono sostanze che formano complessi chimici con ioni metallici;

▼M6

- v) gli «stabilizzanti» sono sostanze che rendono possibile il mantenimento dello stato fisico-chimico di un prodotto alimentare; gli stabilizzanti comprendono le sostanze che rendono possibile il mantenimento di una dispersione omogenea di due o più sostanze immiscibili in un prodotto alimentare, le sostanze che stabilizzano, trattengono o intensificano la colorazione esistente di un prodotto alimentare e le sostanze che aumentano la capacità degli alimenti di formare legami, compresa la formazione di legami tra le proteine tale da consentire il legame delle particelle per la formazione dell'alimento ricostituito;

▼B

- w) gli «addensanti» sono sostanze che aumentano la viscosità di un prodotto alimentare.
4. Gli agenti di trattamento delle farine, esclusi gli emulsionanti, sono sostanze che vengono aggiunte alla farina o ad un impasto per migliorarne le qualità di cottura.
5. Ai fini della presente direttiva, le seguenti sostanze non sono considerate additivi alimentari:
- a) sostanze utilizzate per il trattamento dell'acqua potabile, di cui alla direttiva 80/778/CEE ⁽¹⁾;
 - b) prodotti contenenti pectina e derivati dalla polpa di mela essiccata o dalla scorza di agrumi, o da una miscela delle due, per azione di acido diluito seguita da parziale neutralizzazione con sali di sodio o di potassio («pectina liquida»);
 - c) basi per gomma da masticare;
 - d) destrina bianca o gialla, amido arrostito o destrinizzato, amido modificato mediante trattamento acido o alcalino, amido bianchito, amido modificato fisicamente e amido trattato con enzimi amilolitici;
 - e) cloruro d'ammonio;
 - f) plasma sanguigno, gelatina alimentare, proteine idrolizzate e i loro sali, proteine del latte e glutine;
 - g) aminoacidi e i loro sali diversi dall'acido glutammico, la glicina, la cisteina e la cistina e i loro sali, e non aventi funzione di additivo;
 - h) caseinati e caseina;
 - i) inulina.

*Articolo 2***▼M2**

1. Possono essere utilizzate nei prodotti alimentari per i fini menzionati nell'articolo 1, paragrafi 3 e 4, soltanto le sostanze elencate negli allegati I, III, IV e V;
2. Nei prodotti alimentari sono consentiti gli additivi alimentari elencati nell'allegato I per gli scopi di cui all'articolo 1, paragrafi 3 e 4, ad eccezione dei prodotti alimentari elencati nell'allegato II, secondo il principio «quanto basta»;

⁽¹⁾ GU n. L 229 del 30. 8. 1980, pag. 11. Direttiva modificata da ultimo dalla direttiva 91/692/CEE (GU n. L 377 del 31. 12. 1991, pag. 48).

▼B

3. Salvo laddove sia specificamente previsto il paragrafo 2 non si applica ai seguenti prodotti:

- a) — prodotti alimentari non lavorati,
 - miele, come definito nella direttiva 74/409/CEE ⁽¹⁾,
 - oli e grassi di origine animale o vegetale, non emulsionati,
 - burro,

▼M2

- latte (compreso quello intero, scremato e parzialmente scremato), pastorizzato, sterilizzato (compreso il trattamento UHT) e panna intera pastorizzata.

▼B

- prodotti lattieri non aromatizzati, ottenuti con fermenti vivi,
- acqua minerale naturale, come definita nella direttiva 80/777/CEE ⁽²⁾, e acqua di sorgente,
- caffè (escluso il caffè istantaneo aromatizzato) e estratti di caffè,
- tè in foglie non aromatizzato,
- zuccheri, come definiti nella direttiva 73/437/CEE ⁽³⁾,

▼M2

- pasta essiccata, esclusa la pasta esente da glutine e/o la pasta per diete ipoproteiche, a norma della direttiva 89/398/CEE.

▼B

- latticello naturale non aromatizzato (escluso il latticello sterilizzato).

Ai sensi della presente direttiva, i termini «non lavorati» significano che i prodotti non sono stati sottoposti a trattamenti che comportano un cambiamento sostanziale dello stato originario del prodotto. Essi possono tuttavia essere stati tagliati, separati, sezionati, disossati, tritati, scorticati, pelati, sbucciati, macinati, tagliuzzati, puliti, preparati, surgelati o congelati, refrigerati, privati degli scarti, imballati o meno;

- b) agli alimenti per lattanti e per la prima infanzia, come definiti nella direttiva 89/398/CEE, compresi gli alimenti per i lattanti e la prima infanzia in cattive condizioni di salute. Questi prodotti alimentari sono oggetto delle disposizioni dell'allegato VI;
- c) ai prodotti alimentari elencati nell'allegato II che possono contenere soltanto gli additivi citati negli allegati II, III e IV e alle condizioni ivi specificate.

4. Gli additivi elencati negli allegati III e IV possono venire usati solo nei prodotti alimentari citati in tali allegati e alle condizioni ivi specificate.

5. Soltanto gli additivi elencati nell'allegato V possono venire usati come coadiuvanti o solventi veicolanti per additivi alimentari alle condizioni ivi specificate.

6. Le disposizioni della presente direttiva si applicano anche ai corrispondenti prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare in conformità della direttiva 89/398/CEE.

7. I livelli massimi indicati negli allegati si riferiscono ai prodotti alimentari immessi sul mercato, salvo diversa indicazione.

8. Negli allegati della presente direttiva, «quanto basta» significa che non è specificato alcun livello massimo. Tuttavia, gli additivi alimentari

⁽¹⁾ GU n. L 221 del 12. 8. 1974, pag. 10.

⁽²⁾ GU n. L 229 del 30. 8. 1980, pag. 1.

⁽³⁾ GU n. L 356 del 27. 12. 1973, pag. 71.

▼B

devono essere usati secondo le norme di buona fabbricazione ad un livello non maggiore di quello necessario per realizzare lo scopo ricercato e non devono in nessun caso indurre in inganno il consumatore.

*Articolo 3***▼M6**

1. La presenza di un additivo alimentare è ammissibile:
 - a) in un prodotto alimentare composito diverso da quelli di cui all'articolo 2, paragrafo 3, nella misura in cui l'additivo alimentare è ammesso in uno degli ingredienti che costituiscono il prodotto alimentare composito;
 - b) in un prodotto alimentare in cui è stata aggiunta una sostanza aromatizzante nella misura in cui l'additivo alimentare è ammesso nella sostanza aromatizzante in ottemperanza alla presente direttiva ed è presente nel prodotto alimentare tramite la sostanza aromatizzante, a condizione che l'additivo alimentare non abbia alcuna funzione tecnologica nel prodotto alimentare finale; oppure
 - c) se il prodotto alimentare è destinato unicamente alla preparazione di un prodotto alimentare composito e in misura tale che il prodotto alimentare composito sia conforme alle disposizioni della presente direttiva.

▼B

2. Il paragrafo 1 non si applica agli alimenti per lattanti, per la prima infanzia e per lo ►**M7** alimenti a base di cereali e alimenti per lattanti ◀, come definiti nella direttiva 89/398/CEE, salvo se previsto da disposizioni specifiche.

▼M6

3. Per quanto riguarda gli additivi presenti nelle sostanze aromatizzanti, il loro livello dovrà limitarsi al minimo richiesto per garantire la sicurezza e la qualità di tali sostanze e facilitarne lo stoccaggio. Inoltre, la presenza di additivi nelle sostanze aromatizzanti non deve indurre in errore il consumatore, né deve metterne a repentaglio la salute. Ove la presenza di un additivo in un alimento, risultante dall'aggiunta di sostanze aromatizzanti, svolga una funzione tecnologica nell'alimento in questione, il suddetto additivo è annoverato tra gli additivi dell'alimento e non tra gli additivi della sostanza aromatizzante.

▼B*Articolo 4*

La presente direttiva lascia impregiudicate le direttive specifiche che ammettono l'utilizzo come edulcoranti o coloranti degli additivi elencati negli allegati.

Articolo 5

Se del caso, può essere deciso, con la procedura definita nell'articolo 6 della presente direttiva:

- se un particolare prodotto alimentare non catalogato al momento dell'adozione della presente direttiva appartenga ad una delle categorie di prodotti alimentari citate nell'articolo 2 o in uno degli allegati, oppure
- se un additivo alimentare elencato negli allegati e autorizzato in base al criterio «quanto basta» sia impiegato in conformità dei principi citati nell'articolo 2, oppure
- se una sostanza sia un additivo alimentare ai sensi dell'articolo 1.

▼ **M5***Articolo 6*

1. La Commissione è assistita dal Comitato permanente per la catena alimentare e la salute degli animali, istituito dall'articolo 58 del regolamento (CE) n. 178/2002 ⁽¹⁾, in seguito denominato «il Comitato».

2. Nei casi in cui è fatto riferimento al presente articolo si applicano gli articoli 5 e 7 della decisione 1999/468/CE ⁽²⁾, tenendo conto delle disposizioni dell'articolo 8 della stessa.

Il periodo di cui all'articolo 5, paragrafo 6, della decisione 1999/468/CE è fissato a tre mesi.

3. Il Comitato adotta il proprio regolamento interno.

▼ **B***Articolo 7*

Entro tre anni dall'entrata in vigore della presente direttiva, gli Stati membri istituiscono sistemi per il controllo del consumo e dell'uso degli additivi alimentari e riferiscono le loro constatazioni alla Commissione.

Entro cinque anni dall'entrata in vigore della presente direttiva, la Commissione riferisce al Parlamento europeo e al Consiglio in merito ai mutamenti intercorsi nel mercato degli additivi alimentari e nei livelli di uso e consumo dei medesimi.

Conformemente ai criteri generali dell'allegato II, punto 4 della direttiva 89/107/CEE, entro cinque anni dall'entrata in vigore della presente direttiva, la Commissione riesamina le condizioni d'impiego ivi menzionate e propone le modificazioni eventualmente necessarie.

Articolo 8

1. Le direttive 64/54/CEE, 70/357/CEE, 74/329/CEE e 83/463/CEE sono abrogate.

2. I riferimenti a queste direttive abrogate e ai criteri di purezza di taluni additivi alimentari in esse citati si intendono d'ora in poi come riferimenti alla presente direttiva.

Articolo 9

Gli Stati membri mettono in vigore le disposizioni legislative, regolamentari ed amministrative necessarie per conformarsi alla presente direttiva entro il 25 settembre 1996 al fine di:

- entro il 25 settembre 1996 al più tardi, consentire gli scambi e l'uso di prodotti conformi alla presente direttiva;
- entro il 25 marzo 1997 al più tardi, vietare gli scambi e l'uso di prodotti non conformi alla presente direttiva; i prodotti in commercio o etichettati prima di tale data che non sono conformi alla presente direttiva possono, comunque, essere commercializzati fino all'esaurimento delle scorte.

Essi ne informano immediatamente la Commissione.

Quando gli Stati membri adottano tali disposizioni, queste contengono un riferimento alla presente direttiva o sono corredate di un siffatto riferimento all'atto della pubblicazione ufficiale. Le modalità di tale riferimento sono decise dagli Stati membri.

⁽¹⁾ GU L 31 dell'1.2.2002, pag. 1.

⁽²⁾ Decisione 1999/468/CE del Consiglio, del 28 giugno 1999, recante modalità per l'esercizio delle competenze di esecuzione conferite alla Commissione (GU L 184 del 17.7.1999, pag. 23).

▼B

Articolo 10

La presente direttiva entra in vigore il settimo giorno successivo alla pubblicazione nella *Gazzetta ufficiale delle Comunità europee*.

Articolo 11

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

▼B*ALLEGATO I***ADDITIVI ALIMENTARI DI CUI È GENERALMENTE AUTORIZZATO
L'IMPIEGO NEI PRODOTTI ALIMENTARI NON CITATI
ALL'ARTICOLO 2, PARAGRAFO 3***Note*

1. Le sostanze di questo elenco possono essere aggiunte, in base al criterio «quanto basta», a tutti i prodotti alimentari ad eccezione di quelli citati all'articolo 2, paragrafo 3.

▼M6

2. Le sostanze elencate nei numeri E 407, E 407a ed E 440 possono essere standardizzate con zuccheri, a condizione che ciò sia specificato in aggiunta a detto numero e alla definizione.

▼B

3. Spiegazione dei simboli utilizzati:

* Le sostanze E 290, E 938, E 939, E 941, E 942, E 948 ed ►**M3** E 949 ◀ possono anche essere utilizzate nei prodotti alimentari citati all'articolo 2, paragrafo 3.

Le sostanze E 410, E 412, E 415 ed E 417 non possono essere utilizzate nella fabbricazione di prodotti alimentari disidratati che devono reidratarsi all'atto dell'ingestione.

▼M7

4. Le sostanze E 400, E 401, E 402, E 403, E 404, E 406, E 407, E 407bis, E 410, E 412, E 413, E 414, E 415, E 417, E 418 ed E 440 non possono essere utilizzate nella produzione di cospette di gelatina definite, agli effetti della presente direttiva, dolciumi a base di sostanze gelatinose di consistenza solida, contenuti in cospette o minicapsule semirigide, destinati ad essere ingeriti in un unico boccone dopo essere stati proiettati in bocca esercitando una pressione sulla cospetta o sulla minicapsula.

▼B

N. E	Denominazione
E 170	Carbonato di calcio
E 260	Acido acetico
E 261	Acetato di potassio
E 262	Acetati di sodio
	i) Acetato di sodio
	ii) Idrogeno acetato di sodio (diacetato 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
	i) Palmitato di ascorbico
	ii) Stearato di ascorbico
E 306	Estratto ricco in tocoferolo
E 307	Alfatocoferolo

▼M6**▼B**

▼B

N. E	Denominazione
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	Citratì di sodio
	i) Citrato monosodico
	ii) Citrato disodico
	iii) Citrato trisodico
E 332	Citratì di potassio
	i) Citrato monopotassico
	ii) Citrato tripotassico
E 333	Citratì di calcio
	i) Citrato monocalcico
	ii) Citrato dicalcico
	iii) Citrato tricalcico
E 334	Acido tartarico [L(+)-]
E 335	Tartrati di sodio
	i) Tartrato monosodico
	ii) Tartrato disodico
E 336	Tartrati di potassio
	i) Tartrato monopotassico
	ii) Tartrato dipotassico
E 337	Tartrato di sodio e di potassio
E 350	Malati di sodio
	i) Malato di sodio
	ii) Malato acido di sodio
E 351	Malato di potassio
E 352	Malati di calcio
	i) Malato di calcio
	ii) Malato acido 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

▼M1

N. E	Denominazione
E 407 bis	Alghe Eucheuma trasformate
▼B	
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
	i) Pectina
	ii) Pectina amidata
E 460	Cellulosa
	i) Cellulosa microcristallina
	ii) Cellulosa in polvere
E 461	Metilcellulosa
▼M7	
E 462	Etilcellulosa
▼B	
E 463	Idrossi-propil-cellulosa
E 464	Idrossi-propil-metilcellulosa
E 465	Etilmetilcellulosa
E 466	Carbossimetilcellulosa
	Carbossimetilcellulosa di sodio
▼M6	
	Gomma di cellulosa
▼M2	
E 469	Carbossimetilcellulosa idrolizzata enzimaticamente
▼M6	
	Gomma di cellulosa idrolizzata enzimaticamente
▼B	
E 470 a	Sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi
E 470 b	Sali di magnesio degli acidi grassi
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi
E 472 a	Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
E 472 b	Esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
E 472 c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
E 472 d	Esteri tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
E 472 e	Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
E 472 f	Esteri misti acetici-tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi
E 500	Carbonati di sodio

▼B

N. E	Denominazione
	i) Carbonato di sodio
	ii) Carbonato acido di sodio
	iii) Sesquicarbonato di sodio
E 501	Carbonati di potassio
	i) Carbonato di potassio
	ii) Carbonato acido di potassio
E 503	Carbonati d'ammonio
	i) Carbonato d'ammonio
	ii) Carbonato acido d'ammonio
E 504	Carbonati di magnesio
	i) Carbonato di magnesio
	ii) Carbonato acido di magnesio (sinonimo: Idrogenocarbonato 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
	i) Solfato di sodio
	ii) Solfato acido di sodio
E 515	Solfati di potassio
	i) Solfato di potassio
	ii) Solfato acido 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 suo sale di sodio
▼M2	
E 920	L-Cisteina (1)
▼B	
E 938	Argon*

▼B

N. E	Denominazione
E 939	Elio*
E 941	Azoto*
E 942	Protossido di azoto*
E 948	Ossigeno*
▼<u>M3</u>	
E 949	Idrogeno *
▼<u>M2</u>	
E 1103	Invertasi
▼<u>B</u>	
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
▼<u>M2</u>	
E 1451	Amido acetilato ossidato

(¹) Può essere usata solo come agente di trattamento delle farine.

▼ **B**

ALLEGATO II

PRODOTTI ALIMENTARI IN CUI PUÒ ESSERE UTILIZZATO UN NUMERO
LIMITATO DI ADDITIVI DELL'ALLEGATO I

Prodotto alimentare	Additivo	Livello massimo		
Cacao e prodotti a base di cioccolato citati nella direttiva 73/241/CEE (1)	E 330	Acido citrico	0,5 %	
	E 322	Lecitine	quanto basta	
		Acido tartarico	0,5 %	
	E 422	Glicerolo	quanto basta	
	E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	quanto basta	
	► M6 E 170 ◀	► M6 Carbonato di calcio ◀	} 7 % sulla materia secca senza grasso espressi come carbonati di potassio	
	E 500	Carbonati di sodio		
	E 501	Carbonati di potassio		
	E 503	Carbonati di ammonio		
	E 504	Carbonati di magnesio		
	E 524	Idrossido di sodio		
	E 525	Idrossido di potassio		
	E 526	Idrossido di calcio		
	E 527	Idrossido di ammonio		
	E 528	Idrossido di magnesio		
	E 530	Ossido di magnesio		
E 414	Gomma d'acacia	} solo come agenti di rivestimento quanto basta		
E 440	Pectine			
E 472 c	Esteri citrici acidi di mono- e digliceridi degli acidi grassi	quanto basta		
▼ B	Succhi e nettari di frutta citati nella direttiva 93/77/CEE (2)	E 300	Acido ascorbico	quanto basta
		Succo di ananasso citato nella direttiva 93/77/CEE	E 296	Acido malico
	Nettari citati nella direttiva 93/77/CEE	E 330	Acido citrico	5 g/l
		E 270	Acido lattico	5 g/l
	Succo di uva citato nella direttiva 93/77/CEE	► M6 E 170 ◀	► M6 Carbonato di calcio ◀	quanto basta
		E 336	Tartrati di potassio	quanto basta
	Succhi di frutta citati nella direttiva 93/77/CEE	E 330	Acido citrico	3 g/l
	Confettura extra, gelatine extra citate nella direttiva 79/693/CEE (3)	E 440	Pectine	quanto basta
		E 270	Acido lattico	quanto basta
		E 296	Acido malico	quanto basta

▼ B

Prodotto alimentare	Additivo	Livello massimo
	E 300 Acido ascorbico E 327 Lattato di calcio E 330 Acido citrico E 331 Citrati di sodio E 333 Citrati di calcio E 334 Acido tartarico E 335 Tartrati di sodio E 350 Malati di sodio	
	E 471 Mono- e digliceridi degli acidi grassi	quanto basta
Confetture, gelatine, marmellate citate nella direttiva 79/693/CEE ed altre simili creme di frutta da spalmare, compresi i prodotti a ridotto contenuto calorico	E 440 Pectine	quanto basta
	E 270 Acido lattico quanto basta E 296 Acido malico E 300 Acido ascorbico E 327 Lattato di calcio E 330 Acido citrico E 331 Citrati di sodio E 333 Citrati di calcio E 334 Acido tartarico E 335 Tartrati di sodio E 350 Malati di sodio	quanto basta
	E 400 Acido alginico E 401 Alginato di sodio E 402 Alginato di potassio E 403 Alginato di ammonio E 404 Alginato di calcio E 406 Agar-Agar E 407 Carragenina E 410 Farina di semi di carube E 412 Gomma di guar E 415 Gomma di xanthan E 418 Gomma di gellano	10 g/kg (singolarmente o in combinazione)
	E 471 Mono-e digliceridi degli acidi grassi	quanto basta
	E 509 Cloruro di calcio	quanto basta

▼ M2▼ B

▼ B

Prodotto alimentare	Additivo	Livello massimo
	E 524 Idrossido di sodio	
Latte disidratato e parzialmente disidratato citato nella direttiva 76/118/CEE (4)	E 300 Acido ascorbico	quanto basta
	E 301 Ascorbato di sodio	
	E 304 Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	
	E 322 Lecitine	
	E 331 Citrati di sodio	
	E 332 Citrati di potassio	
	E 407 Carragenina	
	E 500 ii) Carbonato acido di sodio	
	E 501 ii) Carbonato acido di potassio	
	E 509 Cloruro di calcio	

▼ M2

Panna pastorizzata intera	E 401 Alginato di sodio	quanto basta
	E 402 Alginato di potassio	
	E 407 Carragenina	
	E 466 Carbossimetilcellulosa di sodio	
	E 471 Mono- e digliceridi degli acidi grassi	

▼ B

► <u>M2</u> Frutta ed ortaggi non lavorati, congelati e surgelati; frutta ed ortaggi non lavorati preconfezionati, refrigerati e pronti per il consumo e patate preconfezionate non lavorate e sbucciate ◀	► <u>M6</u> E 296 ◀ ► <u>M6</u> Acido malico ◀	► <u>M6</u> quanto basta (solo per le patate sbucciate) ◀
Composta di frutta	E 300 Acido ascorbico	quanto basta
	E 301 Ascorbato di sodio	
	E 302 Ascorbato di calcio	
	E 330 Acido citrico	
	E 331 Citrati di sodio	
	E 332 Citrati di potassio	
	E 440 Pectina	quanto basta (solo per composta di frutta tranne quella di mela)
	E 509 Cloruro di calcio	
Pesci, crostacei e molluschi non lavorati, anche congelati e surgelati	E 333 Citrati di calcio	

▼ M6▼ B

▼B

Prodotto alimentare	Additivo	Livello massimo
Riso a cottura rapida	E 471 Mono- e digliceridi degli acidi grassi	quanto basta
	E 472 a Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	
Oli e grassi di origine animale o vegetale, non emulsionati (esclusi gli oli vergini e gli oli d'oliva)	E 304 Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	quanto basta
	E 306 Estratto ricco in tocoferolo	
	E 307 Alfa-tocoferolo	
	E 308 Gamma-tocoferolo	
	E 309 Delta-tocoferolo	
	E 322 Lecitine	30 g/l
	E 471 Mono- e digliceridi degli acidi grassi	10 g/l
	E 330 Acido citrico	quanto basta
	E 331 Citrati di sodio	
	E 332 Citrati di potassio	
E 333 Citrati di calcio		
Oli e grassi di origine animale o vegetale, non emulsionati (esclusi gli oli vergini e gli oli d'oliva), specifici per cuocere e/o friggere o destinati alla preparazione di condimenti per le carni	E 270 Acido lattico	quanto basta
	E 300 Acido ascorbico	
	E 304 Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi	
	E 306 Estratto ricco in tocoferolo	
	E 307 Alfa-tocoferolo	
	E 308 Gamma-tocoferolo	
	E 309 Delta-tocoferolo	
	E 322 Lecitine	30 g/l
	E 471 Mono- e digliceridi degli acidi grassi	10 g/l
	E 472 c Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	quanto basta
	E 330 Acido citrico	
	E 331 Citrati di sodio	
	E 332 Citrati di potassio	
E 333 Citrati di calcio		

▼M2

▼ B

Prodotto alimentare	Additivo	Livello massimo
Olio d'oliva raffinato, compreso l'olio di sansa d'oliva	E 307 Alfatocoferolo	200 mg/l

▼ M7

Formaggi stagionati	E 170 carbonato di calcio	<i>quanto basta</i>
	E 504 carbonati di magnesio	
	E 509 cloruro di calcio	
	E 575 gluconedeltalattone	
	E 500ii carbonato acido di sodio	

▼ B

Mozzarella e formaggi ottenuti dal siero di latte	► <u>M2</u> E 260 ◀ ► <u>M2</u> Acido acetico ◀	► <u>M2</u> quanto basta ◀
	E 270 Acido lattico	quanto basta
	E 330 Acido citrico	

▼ M6

	E 460 ii) Cellulosa in polvere	quanto basta (solo per il formaggio grattugiato e a fette)
--	-----------------------------------	--

▼ B

	E 575 Gluconedeltalattone	
--	------------------------------	--

Ortofrutticoli conservati in recipienti	E 260 Acido acetico	quanto basta
	E 261 Acetato di potassio	
	E 262 Acetati di sodio	
	E 263 Acetato di calcio	
	E 270 Acido lattico	

▼ M2

	E 296 Acido malico	quanto basta
--	-----------------------	--------------

▼ B

Ortofrutticoli conservati in recipienti	E 300 Acido ascorbico	quanto basta
	E 301 Ascorbato di sodio	
	E 302 Ascorbato di calcio	
	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	
	E 335 Tartrati di sodio	
	E 336 Tartrati di potassio	
	E 337 Tartrato sodico potassico	
	E 509 Cloruro di calcio	

▼B

Prodotto alimentare	Additivo	Livello massimo
	E 575 Gluconodeltalattone	
Gehakt	► <u>M2</u> E 300 ◀ ► <u>M2</u> Acido ascorbico ◀ ► <u>M2</u> E 301 ◀ ► <u>M2</u> Ascorbato di sodio ◀ ► <u>M2</u> E 302 ◀ ► <u>M2</u> Ascorbato di calcio ◀ E 330 Acido citrico E 331 Citrati di sodio E 332 Citrati di potassio E 333 Citrati di calcio	► <u>M2</u> quanto basta ◀ quanto basta
Preparazioni preconfezionate di carne fresca macinata	E 300 Acido ascorbico E 301 Ascorbato di sodio E 302 Ascorbato di calcio E 330 Acido citrico E 331 Citrati di sodio E 332 Citrati di potassio E 333 Citrati di calcio	quanto basta
Pane preparato unicamente con i seguenti ingredienti: farina di frumento, acqua, lievito di birra o lievito, sale	E 260 Acido acetico E 261 Acetato di potassio E 262 Acetati di sodio E 263 Acetato di calcio E 270 Acido lattico E 300 Acido ascorbico E 301 Ascorbato di sodio E 302 Ascorbato di calcio E 304 Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi E 322 Lecitine E 325 Lattato di sodio E 326 Lattato di potassio E 327 Lattato di calcio E 471 Mono- e digliceridi degli acidi grassi E 472 a Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi E 472 d Esteri tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi E 472 e Esteri mono- e diacetil-tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	quanto basta

▼B

Prodotto alimentare	Additivo	Livello massimo
	E 472 f Esteri misti acetici-tartrici di mono-e digliceridi degli acidi grassi	
Pain courant français; ►M7 Friss búzakenyér, fehér és félbarna kenyerek ◄	E 260 Acido acetico E 261 Acetato di potassio E 262 Acetati di sodio E 263 Acetato di calcio E 270 Acido lattico E 300 Acido ascorbico E 301 Ascorbato di sodio E 302 Ascorbato di calcio E 304 Esteri dell'acido ascorbico con acidi grassi E 322 Lecitine E 325 Lattato di sodio E 326 Lattato di potassio E 327 Lattato di calcio E 471 Mono- e digliceridi degli acidi grassi	quanto basta
Pasta fresca	E 270 Acido lattico E 300 Acido ascorbico E 301 Ascorbato di sodio E 322 Lecitine E 330 Acido citrico E 334 Acido tartarico E 471 Mono- e digliceridi degli acidi grassi E 575 Gluconodeltalattone	quanto basta
Vini e spumanti e mosti d'uva parzialmente fermentati	Additivi autorizzati: in conformità dei regolamenti (CEE) n. 822/87 ⁽⁵⁾ , (CEE) n. 4252/88 ⁽⁶⁾ , (CEE) n. 2332/92 ⁽⁷⁾ e (CEE) n. 1873/84 ⁽⁸⁾ e dei relativi regolamenti di applicazione; in conformità del regolamento (CEE) n. 1873/84 che autorizza l'offerta e la consegna per il consumo umano diretto di taluni vini importati che possono essere stati sottoposti a pratiche enologiche non previste dal regolamento (CEE) n. 337/79.	pro memoria

▼B

Prodotto alimentare	Additivo	Livello massimo
Birra	E 270 Acido lattico	quanto basta
	E 300 Acido ascorbico	
	E 301 Ascorbato di sodio	
	E 330 Acido citrico	
	E 414 Gomma d'acacia	
Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras; ► M7 Libamáj, libamáj egészben, libamáj tömbben ◀	E 300 Acido ascorbico	quanto basta
	E 301 Ascorbato di sodio	
Succhi e nettari di frutto della passione e di ananasso	E 440 Pectine	3 g/l
Formaggio stagionato a fette e grattugiato	► M6 E 170 ◀ ► M6 Carbonato di calcio ◀	quanto basta
	E 504 Carbonati di magnesio	
	E 509 Cloruro di calcio	
	E 575 Gluconodeltalattone	
	E 460 Cellulosa	
Burro di panna acida	E 500 Carbonati di sodio	quanto basta
Latte di capra UHT	E 331 Citrati di sodio	4 g/l
	E 410 Farina di semi di carube	
	E 412 Gomma di guar	
Castagne conservate in liquido	E 415 Gomma di xanthan	quanto basta

▼B

- (¹) GU n. L 228 del 16. 8. 1973, pag. 23.
Cacao e prodotti a base di cioccolato a ridotto contenuto calorico o senza aggiunta di zuccheri non rientrano nelle disposizioni dell'allegato II.
- (²) GU n. L 244 del 30. 9. 1993, pag. 23.
- (³) GU n. L 205 del 13. 8. 1979, pag. 5.
- (⁴) GU n. L 24 del 30. 1. 1976, pag. 49.
- (⁵) GU n. L 84 del 27. 3. 1987, pag. 1.
- (⁶) GU n. L 373 del 31. 12. 1988, pag. 59.
- (⁷) GU n. L 231 del 13. 8. 1992, pag. 1.
- (⁸) GU n. L 176 del 3. 7. 1984, pag. 6.

▼B

ALLEGATO III

CONSERVANTI E ANTIOSSIDANTI CONDIZIONATAMENTE
AMMESSI

PARTE A

Sorbati, benzoati e p-idrossibenzoati

N. E	Denominazione	Abbreviazioni
E 200	Acido sorbico	} Sa
E 202	Sorbato di potassio	
E 203	Sorbato di calcio	
E 210	Acido benzoico	} Ba ⁽¹⁾
E 211	Benzoato di sodio	
E 212	Benzoato di potassio	
E 213	Benzoato di calcio	
E 214	p-idrossibenzoato d'etile	} PHB
E 215	Etil-p-idrossibenzoato di sodio	
E 218	p-idrossibenzoato di metile	
E 219	Metil-p-idrossibenzoato di sodio	

▼M7▼B

⁽¹⁾ L'acido benzoico può essere presente in alcuni prodotti fermentati ottenuti con processo di fermentazione secondo una buona prassi di fabbricazione.

Note

- I livelli di tutte le sostanze succitate sono espressi come acido libero.
- Le abbreviazioni usate nelle tabelle hanno il seguente significato:
Sa + Ba: Sa e Ba usati singolarmente o in combinazione;
Sa + PHB: Sa e PHB usati singolarmente o in combinazione;
Sa + Ba + PHB: Sa, Ba e PHB usati singolarmente o in combinazione.
- I livelli d'uso massimi indicati si riferiscono a prodotti alimentari pronti per il consumo preparati secondo le istruzioni del fabbricante.



Prodotti alimentari	Livello massimo (mg/kg o mg/l, come più appropriato)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Bevande aromatizzate a base di vino inclusi i prodotti compresi nel regolamento (CEE) n. 1601/91	200					
Bevande aromatizzate analcoliche (1)	300	150		250 Sa + 150 Ba		
Concentrati di tè liquido, di frutta liquida e di infusioni di erbe				600		
Succo d'uva, non fermentato, per uso sacramentale				2 000		
Vini contemplati nel regolamento (CEE) n. 822/87 (2). vino dealcolizzato; vino di frutta (compresi i prodotti analcolici) «Made wine»; sidro e sidro di pere (compresi i prodotti analcolici)	200					
Sød ... Saft o Sødret ... Saft	500	200				
Birra analcolica in fusto		200				
Idromele	200					
Bevande spiritose con grado alcolico volumico inferiore al 15 %	200	200		400		
Farciture dei ravioli e prodotti simili	1 000					
Confetture, gelatine e marmellate a basso contenuto di zucchero e prodotti analoghi a ridotto contenuto calorico ovvero privi di zucchero e altre creme da spalmare a base di frutta Marmeladas		500		1 000		
Frutti e ortaggi canditi, cristallizzati e glassati				1 000		
Frutta essiccata	1 000					
Frugtgrød e Rote Grütze	1 000	500				
Preparazioni di frutta e ortaggi comprese le salse a base di frutta, ad esclusione di purea, spuma, composta, insalate e prodotti simili in recipienti	1 000					
Ortaggi sottoaceto, in salamoia o sott'olio (escluse le olive)				2 000		
Pasta di patate e patate a fette precotte	2 000					
Gnocchi	1 000					

▼ **B**

Prodotti alimentari	Livello massimo (mg/kg o mg/l, come più appropriato)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Polenta	200					
▼ M2 Olive e preparazioni a base di olive	1 000	500		1 000		
▼ B Rivestimenti di gelatina di prodotti a base di carne (cotti, salati e stagionati o essiccati), Patè					1 000	
Trattamento superficiale di prodotti a base di carne essiccati o stagionati						quanto basta
Prodotti a base di pesce semiconservati, compresi i prodotti a base di uova di pesce				2 000		
Pesce salato ed essiccato				200		
▼ M7 _____						
▼ B Crangon crangon e Crangon vulgaris, cotto				6 000		
Formaggio preconfezionato a fette	1 000					
Formaggio non stagionato	1 000					
Formaggio fuso	2 000					
Formaggio a strati e formaggio con aggiunta di prodotti alimentari	1 000					
Dessert a base di latte e derivati senza trattamento termico				300		
Latte cagliato	1 000					
Uovo liquido (albume, tuorlo o uovo intero)				5 000		
Prodotti a base di uova, disidratati, concentrati, congelati o surgelati	1 000					
Pane a fette preconfezionato e pane di segala	2 000					
► M6 Prodotti da forno preconfezionati, parzialmente precotti destinati al commercio al dettaglio e pane a ridotto contenuto calorico destinato al commercio al dettaglio ◀	2 000					
Prodotti da forno fini con attività dell'acqua superiore a 0,65	2 000					
Spuntini a base di cereali o di patate e frutta a guscio ricoperta					1 000 (max. 300 PHB)	

▼ **B**

Prodotti alimentari	Livello massimo (mg/kg o mg/l, come più appropriato)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Pastelle	2000					
Prodotti della confetteria anche a base di cacao (cioccolato escluso)						1 500 (max. 300 PHB)
Gomma da masticare				1 500		
Coperture (sciropi per frittelle, sciropi aromatizzati per frappè e gelati; prodotti simili)	1 000					
Emulsioni di grassi con contenuto di grassi pari o superiore al 60 % (escluso il burro)	1 000					
Emulsioni di grassi con contenuto di grassi inferiore al 60 %	2 000					
▼ M2						
Salse emulsionate con contenuto di grassi pari o superiore al 60 %	1 000	500		1 000		
Salse emulsionate con contenuto di grassi inferiore al 60 %	2 000	1 000		2 000		
▼ B						
Salse non emulsionate				1 000		
Insalate preparate				1 500		
Senape				1 000		
Condimenti				1 000		
Zuppe liquide e brodi (esclusi i prodotti in scatola)				500		
Gelatina animale	1 000	500				
▼ M7						
▼ B						
► M7 Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali, quali definiti nella direttiva 1999/21/CE ⁽⁵⁾ ◀ esclusi i cibi per lattanti o bambini nella prima infanzia contemplati nella direttiva 89/398/CEE ⁽⁶⁾ . Preparati dietetici per il controllo del peso che sostituiscono l'intera alimentazione quotidiana o un solo pasto				1 500		
▼ M2						
... Mehu e Makeutettu ... Mehu	500	200				

▼ **M2**

Prodotti alimentari	Livello massimo (mg/kg o mg/l, come più appropriato)					
	Sa	Ba	PHB	Sa + Ba	Sa + PHB	Sa + Ba + PHB
Surrogati di carne, pesce, crostacei e cefalopodi e formaggio a base di proteine	2 000					
Dulce de membrillo		1 000				
Marmelada				1 500		
Ostkaka	2 000					
<i>Pasha</i>	1 000					
Semmelknödelteig	2 000					
Formaggio e prodotti analoghi (unicamente trattamento superficiale)	quanto basta					
Barbabietole rosse cotte		2 000				
Rivestimenti a base di collagene con attività dell'acqua superiore a 0,6	quanto basta					
▼ M7						
▼ M6						
Sostanze aromatizzanti				1 500		
▼ M7						
Crostacei e molluschi cotti		1 000		2 000		
Integratori alimentari dietetici liquidi, quali definiti nella direttiva 2002/46/CE ⁽⁴⁾ ,				2 000		

▼ **B**

⁽¹⁾ Escluse le bevande a base di latte e derivati.

⁽²⁾ GU n. L 84 del 27. 3. 1987, pag. 1.

⁽³⁾ GU n. L 186 del 30. 6. 1989, pag. 27.

► **M7** ⁽⁴⁾ Direttiva 2002/46/CE del Parlamento europeo e del Consiglio (GU L 183 del 12.7.2002, pag. 51). ◀

► **M7** ⁽⁵⁾ Direttiva 1999/21/CE della Commissione (GU L 91 del 7.4.1999, pag. 29). ◀

▼ **B**

PARTE B
Anidride solforosa e solfiti

N. E	Denominazione
E 220	Anidride solforosa
E 221	Solfito di sodio
E 222	Sodio bisolfito
E 223	Metabisolfito di sodio
E 224	Metabisolfito di potassio
E 226	Solfito di calcio
E 227	Calcio bisolfito
E 228	Potassio solfito acido

Note

- I livelli massimi sono espressi in mg/kg o mg/l di SO₂, come più appropriato e riguardano la quantità totale, proveniente da tutte le fonti.
- L'SO₂ ad una concentrazione non superiore a 10 mg/kg o 10 mg/l non si considera presente.

Prodotti alimentari	Livello massimo (mg/kg o mg/l, come più appropriato) espresso come SO ₂
«Burger meat» con un contenuto minimo di ortaggi e/o cereali del 4 %	450
Breakfast sausages	450
Longaniza fresca e butifarra fresca	450
Pesci delle specie gadidi salati essiccati	200
▼ M7 Crostacei e cefalopodi: — freschi, congelati e surgelati	150 (1)
— crostacei, famiglia dei <i>Peneidi</i> , <i>Solenceridi</i> e <i>Aristeidi</i> :	
— fino a 80 unità	150 (1)
— tra 80 e 120 unità	200 (1)
— più di 120 unità	300 (1)
Crostacei e cefalopodi	
— cotti	50 (1)
— crostacei, famiglia dei <i>peneidi</i> , <i>solenceridi</i> e <i>aristeidi</i> cotti:	
— fino a 80 unità	135 (1)
— tra 80 e 120 unità	180 (1)
— più di 120 unità	270 (1)
▼ B Biscotti secchi	50
► M7 Amidi (esclusi quelli per gli alimenti per lattanti, gli alimenti di proseguimento, gli alimenti a base di cereali e gli altri alimenti destinati ai lattanti e ai bambini piccoli) ◄	50

▼B

Prodotti alimentari	Livello massimo (mg/kg o mg/l, come più appropriato) espresso come SO ₂
Sago	30
Orzo perlato	30
►M2 Patate disidratate ◀	400
Spuntini a base di patate e cereali	50
Patate pelate	50
Patate lavorate (incluse le patate congelate e surgelate)	100
Pasta di patate	100
Ortaggi bianchi essiccati	400
Ortaggi bianchi lavorati (compresi gli ortaggi bianchi congelati e surgelati)	50
Zenzero essiccato	150
Pomodori essiccati	200
Polpa di barbaforte	800
Polpa di cipolla, aglio e scalogno	300
Ortaggi e frutti sottoaceto, sott'olio o in salamoia (escluse le olive ed i peperoni gialli in salamoia)	100
Peperoni gialli in salamoia	500
Funghi lavorati (compresi i funghi surgelati e congelati)	50
Funghi essiccati	100
Frutta essiccata:	
— albicocche, pesche, uva, prugne e fichi	2000
— banane	1000
— mele e pere	600
— altri (compresa la frutta a guscio)	500
Cocco essiccato	50
Frutta, ortaggi, angelica e scorze di agrumi canditi, cristallizzati o glassati	100
Confettura, gelatina e marmellata citate nella direttiva 79/693/CEE (ad eccezione della confettura e della gelatina extra) ed altre simili creme di frutta da spalmare, compresi i prodotti a ridotto contenuto calorico	50
Jams, jellies e marmelades di frutta trattata con solfiti	100
Farciture per torte a base di frutta	100

▼B

Prodotti alimentari	Livello massimo (mg/kg o mg/l, come più appropriato) espresso come SO ₂
Condimenti a base di succo d'agrumi	200
Succo d'uva concentrato per la produzione casalinga di vino	200 (SIC! 2 000)
Mostarda di frutta	100
Estratto gelificante di frutta, pectina liquida destinati al consumatore finale	800
Ciliege a polpa bianca in barattolo, frutta secca reidratata e litchi	100
Limoni affettati in barattolo	250

▼M2

Zuccheri ai sensi della direttiva 73/437/CEE tranne lo sciroppo di glucosio, disidratato o no	10
---	----

▼B

Sciroppo di glucosio, disidratato o no	20
Melasse	70
Altri zuccheri	40
Coperture (sciroppi per frittelle, sciroppi aromatizzati per frappè e gelati; prodotti simili)	40
Succo di arancia, pompelmo, mela e ananasso da consumare sfuso nei servizi di ristorazione	50
Succo di limetta o limone	350
Concentrati a base di succo di frutta, contenenti non meno del 2,5 % di orzo (Barley water)	350
Altri concentrati a base di succo di frutta o di frutta sminuzzata; Capilé groselha	250
Bevande analcoliche aromatizzate contenenti succo di frutta	20 (solo residui dai concentrati)
Bevande analcoliche aromatizzate contenenti almeno 235 g/l di sciroppo di glucosio	50
Succo d'uva, non fermentato, per uso sacramentale	70
Prodotti della confetteria a base di sciroppo di glucosio	50 (solo residui da sciroppo di glucosio)
Birra, inclusa la birra a bassa gradazione alcolica e la birra analcolica	20
Birra con una seconda fermentazione in fusto	50

▼B

Prodotti alimentari	Livello massimo (mg/kg o mg/l, come più appropriato) espresso come SO ₂
Vini	ai sensi dei regolamenti (CEE) n. 822/87, (CEE) n. 4252/88, (CEE) n. 2332/92 e (CEE) n. 1873/84 e dei relativi regolamenti di applicazione; (pro memoria) ai sensi del regolamento (CEE) n. 1873/84 che autorizza l'offerta e la consegna per il consumo umano diretto di taluni vini importati che possono essere stati sottoposti a pratiche enologiche non previste dal regolamento (CEE) n. 337/79
Vino dealcolizzato	200
Made wine	260
Sidro, sidro di pere, vino di frutta, vino di frutta spumante (compresi i prodotti analcolici)	200
Idromele	200
Aceto di fermentazione	170
Senape, esclusa la senape di Digione	250
Senape di Digione	500
Gelatina animale	50
▼M2	
Surrogati di carne, di pesce e di crostacei a base di proteine	200
Frutta a guscio marinata	50
Granturco dolce confezionato sotto vuoto	100
Bevande alcoliche contenenti pere intere	50
▼M7	
<i>Salsicha fresca</i>	450
Uva da tavola	10
Litchi freschi	10 (misurati nelle parti commestibili)

▼B

(¹) Nelle parti commestibili.

▼ BPARTE C
Altri conservanti

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo
▼ <u>M6</u>			
▼ <u>M2</u>			
▼ <u>B</u>			
E 234	Nisina ⁽¹⁾	Budini di semolino e di tapioca e prodotti affini Formaggio stagionato e formaggio fuso Clotted cream Mascarpone	3 mg/kg 12,5 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg
▼ <u>M2</u>			
▼ <u>B</u>	E 235	Natamicina	Trattamento superficiale di — formaggio duro, semiduro e semimolle — insaccati salati, essiccati o stagionati
			1 mg/dm ² di superficie (a non più di 5 mm dalla superficie)
	E 239	Esametilentetramina	Formaggio Provolone
			25 mg/kg di residuo, espressi come formaldeide
	E 242	Dimetildicarbonato	Bevande aromatizzate analcoliche Vino dealcolizzato Concentrato di tè liquido
			250 mg/l di quantità introdotta, residui non rilevabili
	E 284	Acido borico	Uova di storione (caviale)
	E 285	Tetraborato di sodio (borace)	
			4 g/kg espressi come acido borico

⁽¹⁾ Questa sostanza può essere naturalmente presente in taluni formaggi a seguito dei processi di fermentazione.

▼ M7

N.E	Denominazione	Prodotti alimentari	Dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione (espressa in NaNO ₂)	Dose massima residua (espressa in NaNO ₂)
E 249	Nitrito di potassio ^(a)	Prodotti a base di carne	150 mg/kg	▶ <u>C2</u> ————— ◀
E 250	Nitrito di sodio ^(a)	Prodotti a base di carne sterilizzati (Fo > 3,00) ^(b)	100 mg/kg	
		Prodotti a base di carne tradizionali ottenuti mediante salatura per immersione (1):		

▼ M7

N.E	Denominazione	Prodotti alimentari	Dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione (espressa in NaNO ₂)	Dose massima residua (espressa in NaNO ₂)
		<p><i>Wiltshire bacon</i> (1.1); <i>Entremeada, entrecosto, chispe, orelheira e cabeça (salgados)</i>, <i>Toucinho fumado</i> (1.2); e prodotti affini</p> <p><i>Wiltshire ham</i> (1.1); e prodotti affini</p> <p><i>Rohschinken, nassgepökelt</i> (1.6); e prodotti affini</p> <p><i>Cured tongue</i> (1.3)</p> <p>Prodotti a base di carne tradizionali ottenuti mediante salatura a secco (2):</p> <p><i>Dry cured bacon</i> (2.1); e prodotti affini</p> <p><i>Dry cured ham</i> (2.1); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2); <i>Presunto, Presunto da Pá e Paio do Lombo</i> (2.3) e prodotti affini</p> <p><i>Rohschinken trocken-gepökelt</i> (2.5); e prodotti affini</p>		<p>► <u>C2</u> 175 mg/kg ◀</p> <p>100 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p> <p>► <u>C2</u> 50 mg/kg ◀</p> <p>► <u>C2</u> ————— ◀</p> <p>► <u>C2</u> 175 mg/kg ◀</p> <p>100 mg/kg</p> <p>50 mg/kg</p>
		<p>Altri prodotti a base di carne tradizionali ottenuti mediante salatura (3):</p> <p><i>Vysočina</i> <i>Selský salám</i> <i>Turistický trvanlivý salám</i> <i>Poličan</i> <i>Herkules</i> <i>Lovecký salám</i> <i>Dunajská klobása</i> <i>Paprikáš</i> (3.5); e prodotti affini</p> <p><i>Rohschinken, trocken-nassgepökelt</i> (3.1); e prodotti affini <i>Jellied veal and brisket</i> (3.2)</p>	180 mg/kg	50 mg/kg

▼M7

N.E	Denominazione	Prodotti alimentari	Dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione ► $\frac{C2}{NaNO_3}$ ◀	Dose massima residua ► $\frac{C2}{NaNO_3}$ ◀
E 251 E 252	Nitrato di potassio (°) Nitrato di sodio (°)	Prodotti a base di carne non trattati termicamente	150 mg/kg	
		<p>Prodotti a base di carne tradizionali ottenuti mediante salatura per immersione (1):</p> <p><i>Kylmäsavustettu poronliha/ Kallrökt renkött</i> (1.4);</p> <p><i>Wiltshire bacon e Wiltshire ham</i> (1.1); <i>Entremeada, Entrecosto, Chispe, Orelheira e Cabeça (salgados),</i> <i>Toucinho fumado</i> (1.2); <i>Rohschinken, nassgepökelt</i> (1.6); e prodotti affini</p> <p><i>Bacon, Filet de bacon</i> (1.5); e prodotti affini</p> <p><i>Cured tongue</i> (1.3)</p> <p>Prodotti a base di carne tradizionali ottenuti mediante salatura a secco (2):</p> <p><i>Dry cured bacon e Dry cured ham</i> (2.1); <i>Jamón curado, paleta curada, lomo embuchado y cecina</i> (2.2);</p> <p><i>Presunto, presunto da pá e paio do lombo</i> (2.3); <i>Rohschinken trocken-gepökelt</i> (2.5); e prodotti affini</p> <p><i>Jambon sec, jambon sel sec et autres pièces maturées séchées similaires</i> (2.4)</p>	<p>300 mg/kg</p>	<p>250 mg/kg</p> <p>250 mg/kg senza aggiunta di E 249 o E 250</p> <p>10 mg/kg</p> <p>► $\frac{C2}{NaNO_3}$ ◀</p> <p>► $\frac{C2}{NaNO_3}$ 250 mg/kg ◀</p> <p>250 mg/kg senza aggiunta di E 249 o E 250</p>
		<p>Altri prodotti a base di carne tradizionali ottenuti mediante salatura (3):</p> <p><i>Rohwürste (Salami e Kantwurst)</i> (3.3);</p> <p><i>Rohschinken, trocken-/nassgepökelt</i> (3.1); e prodotti affini</p> <p><i>Salchichón y chorizo tradicionales de larga curación</i> (3.4); <i>Saucissons secs</i> (3.6); e prodotti affini</p> <p><i>Jellied veal and brisket</i> (3.2);</p>	<p>► $\frac{C2}{NaNO_3}$ ◀</p> <p>► $\frac{C2}{NaNO_3}$ 300 mg/kg (bez přidání E 249 nebo E 250) ◀</p> <p>250 mg/kg (senza aggiunta di E 249 o E 250)</p>	<p>250 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p>

▼M7

N.E	Denominazione	Prodotti alimentari	Dose massima che può essere aggiunta durante la fabbricazione ►C2 (espressa in NaNO ₃) ◄	Dose massima residua ►C2 (espressa in NaNO ₃) ◄
		Formaggio di pasta dura, semidura e semimolle	150 mg/kg nel latte destinato alla produzione di formaggi o dose equivalente se addizionata dopo aver prelevato il siero e aggiunto acqua	
		Prodotti analoghi al formaggio, a base di latte		
		Aringhe e spratti marinati	500 mg/kg;	

- (^a) Se etichettato «per uso alimentare», il nitrito può essere venduto solo in miscela con sale o con un sostituto del sale.
- (^b) Il valore Fo 3 è equivalente a tre minuti di trattamento termico a 121 °C (riduzione della carica batterica di un miliardo di spore per ogni 1 000 scatole ad una spora in un migliaio di scatole).
- (^c) I nitrati possono essere presenti in taluni prodotti a base di carne trattati termicamente a seguito della naturale conversione dei nitriti in nitrati in ambiente a bassa acidità.
- 1 I prodotti a base di carne sono immersi in una salamoia contenente nitriti e/o nitrati, sale ed altre componenti. I prodotti a base di carne possono subire ulteriori trattamenti, ad esempio l'affumicatura.
 - 1.1 Iniezione di salamoia nella carne, cui fa seguito un periodo di immersione in salamoia di 3-10 giorni. La soluzione in cui viene immerso il prodotto contiene alcuni starters microbiologici.
 - 1.2 Salatura per immersione per 3-5 giorni. Il prodotto non è trattato termicamente e ha un'attività dell'acqua elevata.
 - 1.3 Salatura per immersione per almeno 4 giorni e pre-cottura.
 - 1.4 Iniezione di salamoia nella carne, cui fa seguito un periodo di immersione in salamoia. La salatura in salamoia dura 14-21 giorni ed è seguita dalla stagionatura con affumicatura a freddo per 4-5 settimane.
 - 1.5 Salatura per immersione per 4-5 giorni a 5-7 °C, stagionatura per 24-40 ore a 22 °C, eventuale affumicatura per 24 ore a 20-25 °C e conservazione per 3-6 settimane a 12-14 °C.
 - 1.6 Tempo di salatura che dipende dalla forma e dal peso dei pezzi di carne, per approssimativamente 2 giorni/kg seguito dalla stabilizzazione/stagionatura.
 - 2 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. I prodotti a base di carne possono subire ulteriori trattamenti, ad esempio l'affumicatura.
 - 2.1 Salatura a secco seguita da stagionatura per almeno 4 giorni.
 - 2.2 Salatura a secco con periodo di stabilizzazione di almeno 10 giorni ed un periodo di stagionatura superiore a 45 giorni.
 - 2.3 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.
 - 2.4 Salatura a secco per 3 giorni + 1 giorno/kg seguito da 1 settimana di post-salatura e da un periodo di 45 giorni — 18 mesi di stagionatura/maturazione.
 - 2.5 Tempo di salatura, che dipende dalla forma e dal peso dei pezzi di carne, per approssimativamente 10-14 giorni/kg seguito dalla stabilizzazione/stagionatura.
 - 3 Procedimenti combinati di salatura per immersione ed 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. I prodotti possono subire ulteriori trattamenti, ad esempio l'affumicamento.
 - 3.1 Salatura a secco e salatura per immersione utilizzate in combinazione (senza iniezioni di salamoia). Tempo di salatura, che dipende dalla forma e dal peso dei pezzi di carne, per approssimativamente 14-35 giorni seguito dalla stabilizzazione/stagionatura.
 - 3.2 Iniezione della salamoia, seguita, dopo un periodo minimo di 2 giorni, da cottura in acqua bollente fino a 3 ore.
 - 3.3 Prodotto con un periodo minimo di stagionatura di 4 settimane ed un rapporto acqua/proteine inferiore a 1,7.
 - 3.4 Periodo di stagionatura di almeno 30 giorni.
 - 3.5 Prodotto essiccato cotto a 70 °C, cui fa seguito un procedimento di essiccazione e affumicatura di 8-12 giorni. Prodotto fermentato soggetto ad un procedimento di fermentazione in tre fasi della durata di 14-30 giorni, seguito da affumicatura.
 - 3.6 Salsiccia cruda essiccata e fermentata senza aggiunta di nitriti. Il prodotto è fermentato a temperature comprese tra i 18 ed i 22 °C o inferiori (10-12 °C) e successivamente ha un periodo minimo di stagionatura/maturazione di 3 settimane. Il prodotto ha un rapporto acqua/proteine inferiore a 1,7.

▼B

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo
E 280 E 281 E 282 E 283	Acido propionico Propionato di sodio Propionato di calcio Propionato di potassio (¹)	Pane a fette preconfezionato e pane di segale	3 000 mg/kg espressi come acido propionico
		Pane a ridotto contenuto calorico Pane semicotto preconfezionato Prodotti da forno fini preconfezionati (compresa la pasticceria a base di farina) con un'attività dell'acqua superiore di 0,65 Rolls, buns e pitta preconfezionati	2 000 mg/kg espressi come acido propionico
		Christmas pudding Pane preconfezionato	1 000 mg/kg espressi come acido propionico

▼B

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo
▼M2		Pølsebrød, boller e dansk flutes preconfezionati	2 000 mg/kg, espressi come acido propionico
		Formaggi e prodotti analoghi a formaggi (solo trattamento superficiale)	quanto basta
▼B	E 1105	Formaggio stagionato	quanto basta
▼M6	Lisozima	Vino in conformità al regolamento (CE) n. 1493/1999 ⁽²⁾ e al relativo regolamento d'applicazione (CE) n. 1622/2000 ⁽³⁾	pro memoria

▼B

⁽¹⁾ L'acido propionico e i suoi sali possono essere presenti in alcuni prodotti fermentati ottenuti con processo di fermentazione secondo una buona prassi di fabbricazione.

►**M6** ⁽²⁾ Regolamento (CE) n. 1493/1999 del Consiglio, del 17 maggio 1999, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (GU L 179 del 14.7.1999, pag. 1.) Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1795/2003 della Commissione (GU L 262 del 14.10.2003, pag. 13).

⁽³⁾ Regolamento (CE) n. 1622/2000 della Commissione, del 24 luglio 2000, che fissa talune modalità d'applicazione del regolamento (CE) n. 1493/1999 relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo e che istituisce un codice comunitario delle pratiche e dei trattamenti enologici (GU L 194 del 31.7.2000, pag. 1). Regolamento modificato da ultimo dal regolamento (CE) n. 1410/2003 (GU L 201 dell'8.8.2003, pag. 9). ◀

▼ **B**PARTE D
Altri antiossidanti

Nota

► **M7** L'asterisco (*) in tabella si riferisce alla regola di proporzionalità: quando si usano combinazioni di gallati, TBHQ, BHA e BHT, i singoli livelli devono essere ridotti in modo proporzionale. ◀

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo mg/kg
▼ M7			
E 310	Gallato di propile	Grassi e oli per la preparazione professionale di prodotti alimentari trattati termicamente	200* (gallati, TBHQ e BHA, singolarmente o in combinazione)
E 311	Gallato d'ottile	Olio e grasso per frittura, escluso l'olio di sansa di oliva	100* (BHT)
E 312	Gallato di dodecile		
E 319	Butilidrochinone terziario (TBHQ)	Strutto, olio di pesce, grasso di bovini, di pollame e di ovini	ambidue espressi sul grasso
E 320	Butilidrossianisolo (BHA)	Preparazione per torte Spuntini a base di cereali Latte in polvere per distributori automatici	200 (gallati, TBHQ e BHA, singolarmente o in combinazione)
E 321	Butilidrossitoluene (BHT)	Zuppe e brodi disidratati Salse Carne disidratata Frutta a guscio lavorata Cereali precotti	espressi sul grasso
		Condimenti e spezie	200 (gallati e BHA, singolarmente o in combinazione) espressi sul grasso
		Patate granulate disidratate	25 (gallati, TBHQ e BHA, singolarmente o in combinazione)
		Gomma da masticare Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	400 (gallati, TBHQ, BHT e BHA, singolarmente o in combinazione)
		Oli essenziali	1 000 (gallati, TBHQ e BHA, singolarmente o in combinazione)
		Aromi diversi dagli oli essenziali	100* (gallati, singolarmente o in combinazione) 200* (TBHQ e BHA, singolarmente o in combinazione)
▼ B			
E 315 E 316	Acido eritorbico Eritorbato di sodio	► M6 Prodotti a base di carne salati e stagionati e conserve di carne ◀	500 espressi come acido eritorbico
		Conserve e semiconserve di pesce Pesce a pelle rossa congelato e surgelato	1 500 espressi come acido eritorbico
▼ M7			
E 586	4-Esiresorcinolo	Crostacei freschi, congelati e surgelati	2 mg/kg sotto forma di residui in polpa di crostaceo

▼B

ALLEGATO IV

ALTRI ADDITIVI AMMESSI

I livelli d'uso massimi indicati si riferiscono a prodotti alimentari pronti per il consumo preparati secondo le istruzioni del fabbricante.

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo
E 297	Acido fumarico	(pro memoria) Vino ai sensi del regolamento (CEE) n. 1873/84 che autorizza l'offerta e la consegna per il consumo umano diretto di taluni vini importati che possono essere stati sottoposti a pratiche enologiche non previste dal regolamento (CEE) n. 337/79	
		Ripieni e coperture per prodotti da forno fini	2,5 g/kg
		Prodotti della confetteria a base di zucchero	1 g/kg
		Dessert di aspetto gelatinoso Dessert aromatizzati alla frutta Miscele essiccate in polvere per dessert	4 g/kg
		Polveri solubili per bevande a base di frutta	1 g/l
		Prodotti solubili per la preparazione di tè aromatizzato e infusioni d'erbe	1 g/l
		Gomma da masticare	2 g/kg
	Nelle applicazioni che seguono, il livello massimo indicato (espresso come P ₂ O ₅) di acido fosforico e dei fosfati E 338, E 339, E 340, E 341, E 343, E 450, E 451 ed E 452 può essere addizionato singolarmente o in combinazione:		
E 338	Acido fosforico	Bevande aromatizzate analcoliche	700 mg/l
		Latte sterilizzato e UHT	1 g/l
		Frutti canditi	800 mg/kg
		Preparati a base di frutta	800 mg/kg

▼M2**▼B****▼M2**

▼ M2

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo
E 339	Fosfati di sodio	Latte parzialmente disidratato contenente meno del 28 % di materia secca	1 g/kg
	i) Fosfato monosodico	Latte parzialmente disidratato contenente più del 28 % di materia secca	1,5 g/kg
	ii) Fosfato disodico	Latte disidratato e latte scremato disidratato	2,5 g/kg
	iii) Fosfato trisodico	Panna pastorizzata, sterilizzata e UHT	5 g/kg
		Panna montata e prodotti analoghi a base di grasso vegetale	5 g/kg
E 340	Fosfati di potassio	Formaggio fuso e prodotti analoghi	20 g/kg
	i) Fosfato monopotassico	Prodotti a base di carne	5 g/kg
	ii) Fosfato dipotassico	Bevande per sportivi e acque da tavola preparate	0,5 g/l
	iii) Fosfato di tripotassio	► <u>M7</u> Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE ◀	quanto basta
		Sale e suoi succedanei	10 g/kg
		Bevande a base di proteine vegetali	20 g/l
	E 341	Fosfati di calcio	Preparati per la macchiatura di bevande
i) Fosfato monocalcico		Preparati per la macchiatura di bevande per distributori automatici	50 g/kg
ii) Fosfato dicalcico		Gelati	1 g/kg
iii) Fosfato tricalcico		Dessert	3 g/kg
		Miscele essiccate in polvere per dessert	7 g/kg
E 343	Fosfati di magnesio	Prodotti da forno fini	20 g/kg
	i) Fosfato di magnesio	Farina	2,5 g/kg
	ii) Fosfato di dimagnesio	Farina in miscela con lievito	20 g/kg
		Soda bread	20 g/kg
		Uovo liquido (albume, tuorlo o uovo intero)	10 g/kg

▼ M2

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo
E 450	Difosfati	Salse	5 g/kg
	i) Difosfato disodico	Zuppe e brodi	3 g/kg
	ii) Difosfato trisodico	Tè solubile e infusioni d'erbe solubili	2 g/kg
	iii) Difosfato tetrasodico	► <u>M6</u> ————— ◀	► <u>M6</u> ————— ◀
	v) (SIC! iv)) Difosfato tetrapotassico	Gomma da masticare	quanto basta
		Prodotti alimentari essiccati in polvere	10 g/kg
	vi) (SIC! v)) Difosfato di calcio	Bevande al cioccolato e al malto a base di latte e derivati	2 g/l
	vii) (SIC! vi)) Diidrogeno difosfato di calcio	Bevande alcoliche, esclusi vino e birra	1 g/l
E 451	Trifosfati	Cereali da colazione	5 g/kg
		Spuntini	5 g/kg
		Surimi	1 g/kg
		Pasta di pesci e crostacei	5 g/kg
	i) Trifosfato pentasodico	Guarnizioni (sciroppi per frittelle, sciroppi aromatizzati per frullati e gelati; prodotti analoghi)	3 g/kg
	ii) Trifostato pentapotassico	Preparati speciali per particolari usi nutrizionali	5 g/kg
	Agenti di rivestimento per prodotti a base di carne e prodotti vegetali	4 g/kg	

▼ M2

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo	
E 452	Polifosfati	Prodotti della confetteria a base di zucchero	5 g/kg	
		i) Polifostato di sodio	Zucchero a velo	10 g/kg
		ii) Polifostato di potassio	Noodles	2 g/kg
		iii) Polifostato di sodio e calcio	Pastelle	12 g/kg
		iv) Polifosfati di calcio	Filetti di pesce non lavorato, congelato o surgelato	5 g/kg
			Molluschi e crostacei congelati o surgelati, lavorati e non lavorati	5 g/kg
			Prodotti lavorati a base di patate (inclusi i prodotti lavorati congelati, surgelati, refrigerati o essiccati) e patate prefritte congelate e surgelate	5 g/kg
			Grassi da spalmare, escluso il burro	5 g/kg
			Burro di panna acida	2 g/kg
			Prodotti a base di crostacei in scatola	1 g/kg
▼ <u>M6</u>		Emulsione a base acquosa in aerosol per il rivestimento di teglie da forno	30 g/kg	
		Bevande a base di caffè per distributori automatici	2 g/l	
		Sostanze aromatizzanti	40 g/kg	
▼ <u>M2</u>				
E 468	Carbossimetilcellulosa sodica reticolata	► <u>M7</u> Integratori alimentari, quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, presentati in forma solida ◀	30 g/kg	
▼ <u>B</u>				
E 431	40) Stearato di poliossietilene	(Pro memoria) Vino conformemente al regolamento (CEE) n. 1873/84 che autorizza l'offerta e la consegna per il consumo umano diretto di taluni vini importati che possono essere stati sottoposti a pratiche enologiche non previste dal regolamento (CEE) n. 337/79		
E 353	Acido metatartarico	Vino conformemente ai regolamenti (CEE) n. 822/87, (CEE) n. 4252/88, (CEE) n. 2332/92 e (CEE) n. 1873/84 e ai relativi regolamenti di applicazione		
		Made wine	100 mg/l	

▼ B

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo
E 355 E 356 E 357	Acido adipico Adipato di sodio Adipato di potassio	Ripieni e coperture per prodotti da forno fini Miscele essiccate in polvere per dessert Dessert di aspetto gelatinoso Dessert aromatizzati alla frutta Polveri per la preparazione casalinga di bevande	2 g/kg 1 g/kg 6 g/kg 1 g/kg 10 g/l espressi come acido adipico
E 363	Acido succinico	Dessert	6 g/kg
		Zuppe e brodi	5 g/kg
		Polveri per la preparazione casalinga di bevande	3 g/l
▼ <u>M7</u>			
E 385	Etilendiamminatetracetato di calcio disodico (EDTA di calcio disodico)	Salse emulsionate	75 mg/kg
		Conserve di prodotti orticoli e di leguminose, di funghi e di carciofi, in scatola o in bottiglia	250 mg/kg
		Conserve di crostacei e molluschi in scatola o in bottiglia	75 mg/kg
		Conserve di pesce in scatola o in bottiglia	75 mg/kg
		Materie grasse da spalmare, corrispondenti alle definizioni di cui agli allegati B e C del regolamento (CE) n. 2991/94 (¹), con un contenuto di grasso pari o inferiore al 41 %	100 mg/kg
		Crostacei congelati e surgelati	75 mg/kg
		<i>Libamáj, egészben és tömbben</i>	250 mg/kg

▼B

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo	
E 405	Alginato di 1.2 propandiolo	Emulsioni di grassi Prodotti da forni fini Ripieni, coperture e decorazioni per prodotti da forno fini e dessert Prodotti della confetteria a base di zucchero Gelati a base di acqua Spuntini a base di cereali e patate Salse Birra Gomma da masticare Preparazioni di frutta e verdura Bevande aromatizzate analcoliche Liquori emulsionati ► M7 Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali, quali definiti nella direttiva 1999/21/CE ◀ — Preparati dietetici per il controllo del peso che sostituiscono l'intera alimentazione quotidiana o un solo pasto ► M7 Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE ◀	3 g/kg 2 g/kg 5 g/kg 1,5 g/kg 3 g/kg 3 g/kg 8 g/kg 100 mg/l 5 g/kg 5 g/kg 300 mg/l 10 g/l 1,2 g/kg 1 g/kg	
▼M2		Sidro, escluso cidre bouché	100 mg/l	
▼B	E 416	Gomma di karaya	Spuntini a base di cereali e patate Rivestimenti per frutta a guscio Ripieni, coperture e decorazioni per prodotti da forno fini Dessert Salse emulsionate Liquori a base di uova ► M7 Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE ◀ Gomma da masticare Sostanze aromatizzanti	5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 6 g/kg 10 g/kg 10 g/l quanto basta 5 g/kg 50 g/kg
▼M6				

▼ B

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo
E 420 E 421 E 953 E 965 E 966 E 967	Sorbitolo i) Sorbitolo ii) Sciroppo di sorbitolo Mannitolo Isomalto Maltitolo i) Maltitolo ii) Siropo de maltitolo Lattitolo Xilitolo	Prodotti alimentari in generale, escluse le bevande e quei prodotti alimentari che sono menzionati all'articolo 2, paragrafo 3 Pesci, crostacei, molluschi e cefalopodi, non lavorati congelati o surgelati Liquori	quanto basta (per scopi diversi dalla edulcorazione)
▼ <u>M7</u> E 968	 Eritritolo	Prodotti alimentari in genere (ad eccezione di bevande e alimenti a cui si riferisce l'articolo 2, paragrafo 3) Pesce, crostacei, molluschi e cefalopodi non trasformati, congelati e surgelati Liquori	<i>quanto basta</i> <i>quanto basta</i> <i>quanto basta</i> Per fini diversi dall'edulcorazione
▼ <u>B</u> E 432 E 433 E 434 E 435 E 436	Monolaurato di poliossietilensorbitano (polisorbato 20) Monooleato di poliossietilensorbitano (polisorbato 80) Monopalmitato di poliossietilensorbitano (polisorbato 40) Monostearato di poliossietilensorbitano (polisorbato 60) Tristearato di poliossietilensorbitano (polisorbato 65)	Prodotti da forno fini Emulsioni di grasso per cottura al forno Analoghi di latte e panna Dessert Gelati Prodotti della confetteria a base di zucchero Salse emulsionate Zuppe Gomma da masticare ► M7 Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE ◀ ► M7 Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali, quali definiti nella direttiva 1999/21/CE ◀ — Preparati dietetici per il controllo del peso che sostituiscono l'intera alimentazione quotidiana o un solo pasto	3 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 3 g/kg 1 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 5 g/kg quanto basta 1 g/kg singolarmente o in combinazione
▼ <u>M6</u>		Sostanze aromatizzanti, tranne gli aromatizzanti di affumicatura liquidi e gli aromatizzanti a base di oleoresine di spezie (9) Alimenti contenenti aromatizzanti di affumicatura liquidi e aromatizzanti basati su oleoresine di spezie	10 g/kg 1 g/kg

▼B

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo
E 442	Fosfati d'ammonio	► M2 Cacao e prodotti di cioccolato menzionati nella direttiva 73/241/CEE, incluse le farciture ◀	10 g/kg
		► M2 Confetterie a base di tali prodotti ◀	10 g/kg
E 444	Saccarosio di isobutirrato acetato	Bevande torbide aromatizzate analcoliche	300 mg/l
▼<u>M6</u>		Bevande torbide spiritose aromatizzate con volume alcolico inferiore al 15 %	300 mg/l
▼<u>B</u>			
E 445	Esteri della glicerina della resina del legno	Bevande torbide aromatizzate analcoliche	100 mg/l
▼<u>M2</u>			
E 445	Esteri della glicerina della resina del legno	Trattamento superficiale degli agrumi	50 mg/kg
▼<u>M3</u>			
		Bevande torbide spiritose conformi al regolamento (CEE) n. 1576/89 che stabilisce le regole generali relative alla definizione, alla designazione e alla presentazione delle bevande spiritose (*)	100 mg/l
		Bevande torbide spiritose con volume alcolico inferiore al 15 %	100 mg/l
▼<u>B</u>			
E 473 E 474	Esteri di saccarosio degli acidi grassi Sucrogliceridi	Caffè liquido in barattolo Prodotti a base di carne trattati termicamente	1 g/l 5 g/kg (sul grasso)

▼ B

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo
		Emulsioni di grasso per cottura al forno	10 g/kg
		Prodotti da forno fini	10 g/kg
		Preparati per la macchiatura di bevande	20 g/kg
		Gelati	5 g/kg
		Prodotti della confetteria a base di zucchero	5 g/kg
		Dessert	5 g/kg
		Salse	10 g/kg
		Zuppe e brodi	2 g/kg
		Frutta fresca, trattamento superficiale	quanto basta
		Bevande non alcoliche a base di anice	5 g/l
		Bevande analcoliche al cocco e alla mandorla	5 g/l
		Bevande spiritose (esclusi vino e birra)	5 g/l
		Polveri per la preparazione di bevande calde	10 g/l
		Bevande a base di latte e derivati	5 g/l
		► <u>M7</u> Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE ◀	quanto basta
		► <u>M7</u> Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali, quali definiti nella direttiva 1999/21/CE ◀ — Preparati dietetici per il controllo del peso che sostituiscono l'intera alimentazione quotidiana o un solo pasto	5 g/kg
		Gomma da masticare	10 g/kg singolarmente o in combinazione
		Prodotti analoghi alla panna	5 g/kg
		Panna sterilizzata e panna sterilizzata a basso contenuto in grasso	5 g/kg

▼ M2

▼B

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo
E 475	Esteri poliglicerici degli acidi grassi	Prodotti da forno fini Liquori emulsionati Prodotti a base di uova Preparati per la macchiatura di bevande Gomma da masticare Emulsioni di grassi Analoghi del latte e della panna Prodotti della confetteria a base di zucchero Dessert ► M7 Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE ◀ ► M7 Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali, quali definiti nella direttiva 1999/21/CE ◀ — Preparati per il controllo del peso che sostituiscono l'intera alimentazione quotidiana o un solo pasto Cereali per colazione di tipo granulare	10 g/kg 5 g/l 1 g/kg 0,5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 2 g/kg 2 g/kg quanto basta 5 g/kg 10 g/kg
E 476	Poliricinoleato di poliglicerolo	Grassi da spalmare definiti negli allegati A, B e C del regolamento (CE) n. 2991/94 con un tenore di grassi pari o inferiore al 41 % Prodotti da spalmare analoghi con un tenore di grassi inferiore al 10 % Condimenti Prodotti della confetteria a base di cacao, compreso il cioccolato	4 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg

▼B

▼B

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo
E 477	Esteri dell'1,2-propanediolo degli acidi grassi	Prodotti da forno fini Emulsioni di grassi per cottura al forno Analoghi del latte e della panna Preparati per la macchiatura di bevande Gelati Prodotti della confetteria a base di zucchero Dessert Coperture frullate per dessert, esclusa la panna ►M7 Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali, quali definiti nella direttiva 1999/21/CE ◀ — Preparati per il controllo del peso che sostituiscono l'intera alimentazione quotidiana o un solo pasto	5 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 1 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 30 g/kg 1 g/kg
E 479b	Prodotto di reazione dell'olio di soia ossidato termicamente con mono- e digliceridi degli acidi grassi	Emulsioni di grassi per frittura	5 g/kg
E 481 E 482	Stearoil-2-lattilato di sodio Stearoil-2-lattilato di calcio	} Prodotti da forno fini Riso a cottura rapida	5 g/kg 4 g/kg

▼B

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo
		Cereali da colazioneLiquori emulsionati Liquori emulsionati Bevande spiritose con volume alcolico inferiore al 15 % Spuntini a base di cereali Gomma da masticare Emulsioni di grassi Dessert Prodotti della confetteria a base di zucchero Prodotti per la macchiatura di bevande Spuntini a base di patate e cereali Prodotti a base di carne tritata e a cubetti, in scatola Polveri per la preparazione di bevande calde ► M7 Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali, quali definiti nella direttiva 1999/21/CE ◀ — Preparati dietetici per il controllo del peso che sostituiscono l'intera alimentazione quotidiana o un solo pasto Pane (escluso quello menzionato nell'allegato II) Mostarda di frutta	5 g/kg 8 g/l 8 g/l 2 g/kg 2 g/kg 10 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 3 g/kg 5 g/kg 4 g/kg 2 g/l 2 g/kg 3 g/kg 2 g/kg singolarmente o in combinazione
E 483	Tartrato di stearile	Prodotti da forno (escluso il pane di cui all'allegato II) Dessert	4 g/kg 5 g/kg
E 491 E 492 E 493 E 494 E 495	Monostearato di sorbitano Triestearato di sorbitano Monolaurato di sorbitano Monooleato di sorbitano Monopalmitato di sorbitano	Prodotti da forno fini Coperture e decorazioni per prodotti da forno fini Marmellata — Gelatina Emulsioni di grassi Analoghi del latte e della panna	10 g/kg 5 g/kg 25 mg/kg (2) 10 g/kg 5 g/kg

▼ B

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo
		Preparati per la macchiatura di bevande	5 g/kg
		Concentrati di tè liquido, di frutta liquida e di infusioni di erbe	0,5 g/l
		Gelati	0,5 g/kg
		Dessert	5 g/kg
		Prodotti della confetteria a base di zucchero	5 g/kg
		Prodotti della confetteria a base di cacao, compreso il cioccolato	10 g/kg ⁽³⁾
		Salse emulsionate	5 g/kg
		► <u>M7</u> Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE ◀	quanto basta
		Lieviti per panetteria e pasticceria	quanto basta
		Gomma da masticare	5 g/kg
		► <u>M7</u> Alimenti dietetici destinati a fini medici speciali, quali definiti nella direttiva 1999/21/CE ◀. Preparati dietetici per il controllo del peso che sostituiscono l'intera alimentazione quotidiana o un solo pasto	5 g/kg
		(pro memoria) Solo per E 491, vino ai sensi del regolamento (CEE) n. 1873/84 che autorizza l'offerta e la consegna per il consumo umano diretto di taluni vini importati che possono essere stati sottoposti a pratiche analogiche non previste dal regolamento (CEE) n. 337/79	singolarmente o in combinazione
E 512	Cloruro stannoso	Asparagi bianchi in scarola o in barattolo	25 mg/kg espresso come Sn
E 520 E 521 E 522 E 523	Solfato d'alluminio Solfato di alluminio e sodio Solfato di alluminio e potassio Solfato di alluminio e ammonio	Albume d'uovo Frutta e ortaggi canditi, cristallizzati o glassati	30 mg/kg 200 mg/kg singolarmente o in combinazione espressi come Al
E 541	Fosfato acido di sodio e alluminio	Prodotti da forno fini (solo Scones e tipo pan di Spagna)	1 g/kg espresso come Al
E 535 E 536 E 538	Ferrocianuro di sodio Ferrocianuro di potassio Ferrocianuro di calcio	Sale e suoi succedanei	Singolarmente o in combinazione 20 mg/kg espressi come ferrocianuro di potassio anidro
E 551	Biossido di silicio	Sostanze aromatizzanti	50 g/kg

▼ M6

▼B

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo
E 551 E 552 E 553a E 553b E 554 E 555 E 556 E 559	Biossido di silicio Silicato di calcio i) Silicato di magnesio ii) Trisilicato di magnesio (4) Talco (4) Silicato di sodio e alluminio Silicato di potassio e alluminio Silicato di calcio e alluminio Silicato di alluminio (caolino)	Prodotti alimentari essiccati in polvere (compresi gli zuccheri) Sale e suoi succedanei ►M7 Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE ◀ Prodotti alimentari sotto forma di compresse e/o pastigliaggi, anche ricoperti ►M2 Formaggio duro, semi-duro e fuso a fette o grattugiato ◀ ►M2 Prodotti analoghi al formaggio, a fette o grattugiati e prodotti analoghi al formaggio fuso ◀	10 g/kg 10 g/kg quanto basta quanto basta ►M2 10 g/kg ◀
		Gomma da masticare	quanto basta (5)
		Riso	
		Insaccati (solo trattamento in superficie)	
		Insaporitori	30 g/kg
		Confetteria, escluso il cioccolato (solo trattamento superficiale)	quanto basta
		Grassi da spalmare per il rivestimento di teglie da forno	30 g/kg
E 579 E 585	Gluconato ferroso Lattato ferroso	Olive nere	150 mg/kg espressi come ferro
E 620 E 621 E 622 E 623 E 624 E 625	Acido glutammico Glutammato monosodico Glutammato monopotassico Diglutammato di calcio Glutammato monoammonico Diglutammato di magnesio	Prodotti alimentari in generale (esclusi quelli di cui all'articolo 2, paragrafo 3) Condimenti e spezie	10 g/kg singolarmente o in combinazione quanto basta
E 626 E 627 E 628 E 629 E 630 E 631 E 632 E 633 E 634 E 635	Acido guanilico Guanilato disodico Guanilato dipotassico Guanilato di calcio Acido inosinico Inosinato disodico Inosinato dipotassico Inosinato di calcio 5'-ribonucleotidi di calcio 5'-ribonucleotidi di sodio	Prodotti alimentari in generale (esclusi quelli di cui all'articolo 2, paragrafo 3) Condimenti e spezie	500 mg/kg singolarmente o in combinazione, espressi come acido guanilico quanto basta

▼M2**▼B**

▼ B

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo	
E 900	Dimetilpolisilossano	<p>Confetture, gelatine e marmellate di cui alla direttiva 79/693/CEE e altre simili creme da spalmare, compresi i prodotti a ridotto contenuto calorico</p> <p>Zuppe e brodi</p> <p>Oli e grassi per frittura</p> <p>Prodotti della confetteria (escluso il cioccolato)</p> <p>Bevande aromatizzate analcoliche</p> <p>Succo di ananasso</p> <p>Frutta e ortaggi in scatola e in barattolo</p> <p>Gomma da masticare</p> <p>(pro memoria) Vino ai sensi del regolamento (CEE) n. 1873/84 che autorizza l'offerta e la consegna per il consumo umano diretto di taluni vini importati che possono essere stati sottoposti a pratiche enologiche non previste dal regolamento (CEE) n. 337/79</p> <p>Sød ... Saft</p> <p>Pastelle</p> <p>Sidro, escluso cidre bouché</p> <p>Sostanze aromatizzanti</p>	<p>10 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p> <p>10 mg/l</p> <p>10 mg/l</p> <p>10 mg/kg</p> <p>100 mg/kg</p> <p>10 mg/l</p> <p>10 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p> <p>10 mg/kg</p>	
▼ <u>M2</u> ▼ <u>M6</u> ▼ <u>B</u>	E 901 E 902 ► <u>M6</u> ← E 904	Cera d'api, bianca e gialla Cera di candelilla ► <u>M6</u> ← Gommalacca	Come agenti di rivestimento solo per: — Prodotti della confetteria (compreso il cioccolato) — Piccoli prodotti da forno fini ricoperti di cioccolato — Spuntini — Frutta a guscio — Caffè in grani	quanto basta
		► <u>M7</u> Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE ◀		quanto basta
		Agrumi, meloni, mele e pere freschi (solo trattamento superficiale)		quanto basta
▼ <u>M2</u>		Pesche e ananassi (solo trattamento superficiale)		quanto basta

▼ M6

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo
E 903	Cera di Carnauba	Solo come agenti di rivestimento: — prodotti della confetteria (incluso cioccolato) — piccoli prodotti da forno fini ricoperti di cioccolato — spuntini — frutta a guscio — caffè in grani — ► <u>M7</u> Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE ◀ — agrumi, meloni, mele, pere, pesche e ananassi freschi (solo trattamento superficiale)	500 mg/kg 1 200 mg/kg (solo per gomma da masticare) 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg 200 mg/kg

▼ M2

E 905	Cera microcristallina	Trattamento superficiale di: — prodotti della confetteria (escluso cioccolato) — gomma da masticare — meloni, papaie, manghi e avocado	quanto basta
-------	-----------------------	---	--------------

▼ B

E 912	Esteri dell'acido montanico	Agrumi freschi (solo trattamento superficiale)	quanto basta
E 914	Cera polietilenica ossidata		

▼ M2

		Meloni, manghi, papaie, avocado e ananassi freschi (solo trattamento superficiale)	quanto basta
--	--	--	--------------

▼ B

E 927 b	Carbammide	Gomma da masticare senza aggiunta di zuccheri	30 g/kg
---------	------------	---	---------

E 950	Acesulfame-K	Gomma da masticare con aggiunta di zuccheri	800 mg/kg
E 951	Aspartame		2 500 mg/kg
E 957	Taumatina		10 mg/kg (solo come esaltatore di sapidità) (6)

▼ M2

		Bevande aromatizzate analcoliche a base di acqua	0,5 mg/l
		Dessert — a base di latte o no	5 mg/kg (soltanto come esaltatore della sapidità)

▼ B

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo
E 959	Neoesperidina DC	Gomma da masticare con aggiunta di zuccheri	150 mg/kg ⁽⁶⁾
▼ <u>M2</u>		Grassi da spalmare definiti negli allegati B e C del regolamento (CE) n. 2991/94	5 mg/kg
▼ <u>B</u>		Prodotti a base di carne Gelatine di frutta Proteine vegetali	5 mg/kg (solo come esaltore di sapidità)
E 999	Estratto di quillaia	Bevande analcoliche aromatizzate a base d'acqua	200 mg/l calcolato come estratto anidro
▼ <u>M2</u>		Sidro, escluso il cidre bouché	200 mg/l calcolato come estratto anidro
▼ <u>B</u>			
E 1201	Polivinilpirrolidone	► <u>M7</u> Integratori dietetici quali definiti nella direttiva 2002/46/CE, sotto forma di compresse, anche ricoperte ◀	quanto basta
E 1202	Polivinilpolipirrolidone		
E 1505	Citrato di trietile	Albume d'uovo essiccato	quanto basta
▼ <u>M2</u>			
E 1518	Triacetato di glicerile (triacetina)	Gomma da masticare	quanto basta
E 459	Beta-ciclodestrine	Prodotti alimentari in pastiglie e confetti	quanto basta
▼ <u>M6</u>		Sostanze aromatizzanti incapsulate in — Tè aromatizzati e bevande aromatizzate istantanee in polvere — spuntini aromatizzati	500 mg/l 1 g/kg in alimenti destinati al consumo diretto o da ricostituire in base alle istruzioni del produttore
▼ <u>M2</u>			
E 425	Konjak ⁽⁷⁾ i) gomma di Konjak ii) glucomannano di Konjak	► <u>M4</u> Prodotti alimentari in generale (ad eccezione di quelli di cui all'articolo 2, paragrafo 3 e dei dolciumi a base di sostanze gelatinose, comprese le coppette di gelatina) ◀	10 g/kg singolarmente o in combinazione

▼ **M3**

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo
E 650	Acetato di zinco	Gomma da masticare	1 000 mg/kg
E 943a E 943b E 944	Butano Isobutano Propano	Spray di olio vegetale per ungere piastre (solo ad uso professionale) Spray a base di emulsione acquosa	<i>quanto basta</i>

▼ **M6**

E 907	Poli-1-decene idrogenato	Solo come agente di rivestimento per: — prodotti della confetteria a base di zucchero — frutti essiccati	2 g/kg 2 g/kg
-------	--------------------------	--	------------------

▼ **M7**

E 1505	Citrato di trietile	Aromi	3 g/kg da tutte le fonti, in alimenti destinati al consumo diretto o da ricostituire in base alle istruzioni del produttore; singolarmente o in combinazione. Per le bevande, ad eccezione dei liquori cremosi, il livello massimo di E 1520 è pari a 1 g/l.
E 1517	Diacetato di glicerile (diacetina)		
E 1518	Triacetato di glicerile (triacetina)		
E 1520	Propan-1,2-diolo (glicolepropileno)		

▼ **M6**

E 1519	Alcol benzilico	Sostanze aromatizzanti per: — liquori, vini aromatizzati, bevande aromatizzate a base di vino e cocktail aromatizzati a base di vino — dolci tra cui cioccolato e prodotti da forno fini	100 mg/l 250 mg/kg da tutte le fonti, in alimenti destinati al consumo diretto o da ricostituire in base alle istruzioni del produttore
--------	-----------------	--	--

▼ **M7**

E 426	Eemicellulosa di soia	Bevande a base di latte destinate alla vendita al dettaglio Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE Salse emulsionate Prodotti di panetteria fine confezionati destinati alla vendita al dettaglio «Noodles» orientali preconfezionate pronte per il consumo destinate alla vendita al dettaglio	5 g/l 1,5 g/l 30 g/l 10 g/kg 10 g/kg
-------	-----------------------	---	--

▼ **M7**

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo
		Riso confezionato pronto per il consumo destinato alla vendita al dettaglio	10 g/kg
		Prodotti trasformati confezionati a base di patate e riso (inclusi i prodotti congelati, surgelati, refrigerati o disidratati) destinati alla vendita al dettaglio	10 g/kg
		Ovoprodotti disidratati, concentrati, congelati o surgelati	10 g/kg
		Prodotti dolciari a base di gelificanti, ad eccezione delle cospette di gelatina	10 g/kg
E 1204	Pullulan	Integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE sotto forma di capsule e compresse	<i>quanto basta</i>
		Piccole caramelle per rinfrescare l'alito sotto forma di «cartine»	<i>quanto basta</i>
E 1452	Ottenilsuccinato di amido e alluminio	Preparati incapsulati a base di vitamine negli integratori alimentari quali definiti nella direttiva 2002/46/CE	35 g/kg nell'integratore alimentare

▼ **B**

► **M2** ⁽¹⁾ GU L 316 del 9. 12. 1994, pag. 2. ◀

⁽²⁾ Solo per E 493.

⁽³⁾ Solo per E 492.

⁽⁴⁾ Esente da asbesto.

⁽⁵⁾ Solo per E 553b.

⁽⁶⁾ Se l'E 950, l'E 951, l'E 957 e l'E 959 sono impiegati in combinazione nella gomma da masticare, il livello massimo per ciascuno di essi viene ridotto proporzionalmente.

► **M2** ⁽⁷⁾ Queste sostanze non possono essere utilizzate per produrre alimenti disidratati che devono reidratarsi all'atto dell'ingestione. ◀

► **M3** ⁽⁸⁾ GU L 160 del 12.6.1989, pag. 1. ◀

► **M6** ⁽⁹⁾ Le orleoresine di spezie sono estratti da cui il solvente d'estrazione è evaporato, lasciando una miscela di olio volatile e sostanza resinosa di spezie. ◀

▼B*ALLEGATO V***COADIUVANTI E SOLVENTI VEICOLANTI AMMESSI***Nota*

In questo elenco non sono incluse:

- 1) Le sostanze considerate in generale prodotti alimentari
- 2) Le sostanze di cui all'articolo 1, paragrafo 5
- 3) Le sostanze aventi principalmente una funzione di acido o regolatore dell'acidità, come l'acido citrico e l'idrossido d'ammonio

N. E	Denominazione	Uso limitato
▼M3 E 1520	1,2-Propandiolo (propilenglicol)	Coloranti, emulsionanti, antiossidanti ed enzimi (massimo 1 g/kg nell'alimento)
▼B E 420 E 421 E 422 E 953 E 965 E 966 E 967	Sorbitolo Mannitolo Glicerolo Isomalto Maltitolo Lattitolo Xilitolo	
▼M7 E 968	Eritritolo	
▼B E 400-404	Acido alginico e i suoi sali di sodio, potassio, calcio e ammonio	
E 405 E 406 E 407 E 410 E 412 E 413 E 414 E 415 E 440	Alginato di propan-1,2-diolo Agar-agar Carragenina Farina di semi di carrube Gomma di guar Gomma adragante Gomma d'acacia (gomma arabica) Gomma di xanthan Pectine	
E 432 E 433 E 434 E 435 E 436	Monolaurato di poliossietilensorbitano (polisorbato 20) Monooleato di poliossietilensorbitano (polisorbato 80) Monopalmitato di poliossietilensorbitano (polisorbato 40) Monostearato di poliossietilensorbitano (polisorbato 60) Tristearato di poliossietilensorbitano (polisorbato 65)	} Agenti antischiuma
E 442	Fosfatidi d'ammonio	Antiossidanti

▼B

N. E	Denominazione	Uso limitato
E 460	Cellulosa (microcristallina o in polvere)	
E 461	Metilcellulosa	
▼ <u>M7</u>		
E 462	Etilcellulosa	
▼ <u>B</u>		
E 463	Idrossi propil cellulosa	
E 464	Idrossi propil metilcellulosa	
E 465	Etilmetilcellulosa	
E 466	Carbossimetilcellulosa Carbossimetilcellulosa di sodio	
E 322	Lecitine	} Coloranti e antiossidanti liposolubili
E 432-436	Polisorbati 20, 40, 60, 65 e 80	
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 di poliglicerolo degli acidi grassi	
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	
E 1404	Amido ossidato	
E 1410	Fosfato di monoamido	
E 1412	Fosfato di diamido	
E 1413	Fosfato di diamido fosfato	
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 170	Carbonati 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	

▼B

N. E	Denominazione	Uso limitato
E 509	Cloruro di calcio	
E 511	Cloruro di magnesio	
E 514	Solfato di sodio	
E 515	Solfato di potassio	
E 516	Solfato di calcio	
E 517	Solfato d'ammonio	
E 577	Gluconato di potassio	
E 640	Glicina e suo sale di sodio	
E 1505	Citrato di trietile	
E 1518	Triacetato di glicerile (triacetina)	
E 551	Biossido di silicio	Emulsionanti e coloranti, massimo 5 % ► M7 Per l'E 551: nell'E 171 (diossido di titanio) ed E 172 (ossido e idrossido di ferro) (al 90 % al massimo, in rapporto al pigmento) ◀
E 552	Silicato di calcio	
E 553b	Talco	Coloranti, massimo 5 %
E 558	Bentonite	
E 559	Silicato d'alluminio (caolino)	
E 901	Cera d'api	Coloranti
E 1200	Polidestrosio	
E 1201	Polivinilpirrolidone	Edulcoranti
E 1202	Polivinilpolipirrolidone	
▼M2		
E 322	Lecitina	agenti di rivestimento per frutta
E 432-436	Polisorbati	
E 470 a	Sali di sodio, di potassio e di calcio degli acidi grassi	
E 471	Mono e digliceridi degli acidi grassi	
E 491-495	Sorbitani	
E 570	Acidi grassi	
E 900	Dimetilpolisilossano	
	Polietilenglicol 6000	edulcoranti
E 425	Konjak	
	i) gomma di Konjak	
	ii) glucomannano di Konjak	

▼ M2

N. E	Denominazione	Uso limitato
E 459	Beta-ciclodestrina	1 g/kg
E 1451	Amido acetilato ossidato	
E 468	Carbossimetilcellulosa sodica reticolata	edulcoranti

▼ M6

	Gomma di cellulosa reticolata	
--	-------------------------------	--

▼ M2

E 469	Carbossimetilcellulosa idrolizzata enzimaticamente	
-------	--	--

▼ M6

E 555	Silicato di potassio e alluminio	Nell'idrossido di titanio (E 171) e negli ossidi e biossidi di ferro (E 172) (max 90 % in rapporto al pigmento)
-------	----------------------------------	---

▼ B*ALLEGATO VI***ADDITIVI ALIMENTARI AMMESSI NEGLI ALIMENTI DESTINATI AI LATTANTI E ALLA PRIMA INFANZIA***Nota***▼ M2**

I preparati e gli ► **M7** alimenti a base di cereali e alimenti per lattanti ◀ per lattanti e per la prima infanzia possono contenere le sostanze E 414 (gomma d'acacia, gomma arabica) e E 551 (diossido di silicio) risultanti dall'aggiunta di preparazioni nutrienti contenenti al massimo 150 g/kg di E 414 e non più di 10 g/kg di E 551, nonché della sostanza E 421 (mannitolo) utilizzata come supporto della vitamina B 12 (non meno di una parte di vitamina B 12 per 1 000 parti di mannitolo). La presenza della sostanza E 414 nel prodotto pronto per il consumo non dovrebbe superare i 10 mg/kg.

▼ M6

I preparati e gli ► **M7** alimenti a base di cereali e alimenti per lattanti ◀ destinati a lattanti e alla prima infanzia possono contenere E 1450 ottenisuccinato di amido e sodio risultante dall'aggiunta di preparati a base di vitamine o di acidi grassi polinsaturi. La presenza di E 1450 nel prodotto pronto per il consumo non deve superare 100 mg/kg dai preparati a base di vitamine e 1 000 mg/kg dai preparati a base di acidi grassi polinsaturi.

▼ M2

I preparati e gli ► **M7** alimenti a base di cereali e alimenti per lattanti ◀ per lattanti e per la prima infanzia possono contenere la sostanza E 301 (ascorbato di sodio), utilizzato a livello QB negli agenti di rivestimento di preparazioni nutrienti contenenti acidi grassi polinsaturi. La presenza della sostanza E 301 nel prodotto pronto per il consumo non dovrebbe superare i 75 mg/l.

▼ B

I livelli di uso massimi indicati si riferiscono a prodotti alimentari pronti per il consumo preparati secondo le istruzioni del fabbricante.

PARTE 1

ADDITIVI ALIMENTARI AMMESSI IN ALIMENTI PER LATTANTI IN BUONA SALUTE*Note*

1. Per la produzione di latti acidificati, si possono usare colture produttrici di acido L(+)-lattico non patogene.

▼ M2

2. Se a un prodotto alimentare vengono aggiunte più di una delle sostanze E 322, E 471, E 472 c ed E 473, il livello massimo di ciascuna di queste sostanze stabilito per tale prodotto alimentare viene ridotto in proporzione alla quantità delle altre sostanze contemporaneamente presenti in tale prodotto alimentare.

▼ B

N. E	Denominazione	Livello massimo	
E 270	Acido lattico [solo forma L(+)]	quanto basta	
E 330	Acido citrico	quanto basta	
E 338	Acido fosforico	conformemente ai limiti stabiliti nell'allegato I della direttiva 91/321/CEE	
E 306 E 307 E 308 E 309	Estratto ricco di tocoferolo Alfatocoferolo Gammatocoferolo Deltatocoferolo	10 mg/l singolarmente o in combinazione	
E 322	Lecitine		1 g/l
E 471	Mono- e digliceridi		4 g/l
▼ M2 E 304	Palmitato di ascorbile		10 mg/l

▼ M2

N. E	Denominazione	Livello massimo
E 331	Citrati di sodio	2 g/l
E 332	Citrati di potassio	Singolarmente o in combinazione e in conformità dei limiti fissati all'allegato I della direttiva 91/321/CEE
E 339	Fosfati di sodio	1 g/l espresso come P ₂ O ₅
E 340	Fosfati di potassio	Singolarmente o in combinazione e in conformità dei limiti fissati all'allegato I della direttiva 91/321/CEE
E 412	Gomma di guar	1 g/l Qualora il prodotto contenga proteine parzialmente idrolizzate e sia conforme ai requisiti fissati all'allegato IV della direttiva 91/321/CEE e modificati dalla direttiva 96/4/CE
E 472 c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	7,5 g/l venduto in polvere 9 g/l venduto in forma liquida. Qualora i prodotti contengano proteine, peptidi o amminoacidi parzialmente idrolizzati e siano conformi ai requisiti fissati all'allegato IV della direttiva 91/321/CEE e modificati dalla direttiva 96/4/CE
E 473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	120 mg/l, in prodotti contenenti proteine, peptidi o amminoacidi idrolizzati

▼B

PARTE 2

**ADDITIVI ALIMENTARI AMMESSI IN ALIMENTI DI
PROSEGUIMENTO PER SOGGETTI IN BUONA SALUTE***Note*

1. Per la produzione di lattici acidificati si possono usare colture produttrici di acido L(+)-lattico non patogene.

▼M2

2. Se a un prodotto alimentare vengono aggiunte più di una delle sostanze E 322, E 471, E 472 c e E 473, il livello massimo di ciascuna di queste sostanze stabilito per tale prodotto alimentare viene ridotto in proporzione alla quantità delle altre sostanze contemporaneamente presenti in tale prodotto alimentare.;

▼B

3. Se ad un prodotto alimentare viene aggiunta più di una delle sostanze E 407, E 410 e E 412, il livello massimo di ciascuna di queste sostanze stabilito per tale prodotto alimentare viene ridotto in proporzione alla quantità delle altre sostanze contemporaneamente presenti in tale prodotto alimentare.

N. E	Denominazione	Livello massimo	
E 270	Acido lattico [solo forma L(+)]	quanto basta	
E 330	Acido citrico	quanto basta	
E 306 E 307 E 308 E 309	Estratto ricco di tocoferolo Alfatocoferolo Gammatocoferolo Deltatocoferolo	10 mg/l singolarmente o in combinazione	
E 338	Acido fosforico		Conformemente ai limiti stabiliti nell'allegato II della direttiva 91/321/CEE
E 440	Pectine		5 g/l solo in preparati per la prima infanzia acidificati
E 322	Lecitine		1 g/l
E 471	Mono- e digliceridi	4 g/l	
E 407	Carragenina	0,3 g/l	
E 410	Farina di semi di carrube	1 g/l	
E 412	Gomma di guar	1 g/l	
▼M2 E 304	Palmitato di ascorbile	10 mg/l	
E 331	Citrati di sodio	2 g/l	
E 332	Citrati di potassio	Singolarmente o in combinazione e in conformità dei limiti fissati all'allegato I della direttiva 91/321/CEE	
E 339	Fosfati di sodio	1 g/l espresso come P ₂ O ₅	
E 340	Fosfati di potassio	Singolarmente o in combinazione e in conformità dei limiti fissati all'allegato I della direttiva 91/321/CEE	
E 472 c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	7,5 g/l venduto in polvere, 9 g/l, venduto in forma liquida. Qualora i prodotti contengano proteine, peptidi o amminoacidi parzialmente idrolizzati e siano conformi ai requisiti fissati all'allegato IV della direttiva 91/321/CEE e modificati dalla direttiva 96/4/CE	
E 473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	120 mg/l, in prodotti contenenti proteine, peptidi o amminoacidi idrolizzati	



PARTE 3

ADDITIVI ALIMENTARI AMMESSI IN ►M7 ALIMENTI A BASE DI CEREALI E ALIMENTI PER LATTANTI ◀ E PER BAMBINI IN BUONA SALUTE

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo
E 170 E 260 E 261 E 262 E 263 E 270 E 296 E 325 E 326 E 327 E 330 E 331 E 332 E 333	Carbonati di calcio Acido acetico Acetato di potassio Acetati di sodio Acetato di calcio Acido lattico (*) Acido malico (*) Lattato di sodio (*) Lattato di potassio (*) Lattato di calcio (*) Acido citrico Citrati di sodio Citrati di potassio Citrati di calcio	►M7 Alimenti a base di cereali e alimenti per lattanti ◀	quanto basta (solo per l'aggiustamento del pH)
E 507 E 524 E 525 E 526	Acido cloridico Idrossido di sodio Idrossido di potassio Idrossido di calcio		
E 500 E 501 E 503	Carbonati di sodio Carbonati di potassio Carbonati d'ammonio	►M7 Alimenti a base di cereali e alimenti per lattanti ◀	quanto basta (solo come agenti lievitanti)
E 300 E 301 E 302	Acido L-ascorbico L-ascorbato di sodio L-ascorbato di calcio	Bevande, succhi e prodotti alimentari per l'infanzia a base di frutti e ortaggi Alimenti a base di cereali contenenti grassi, compresi biscotti e fette biscottate	Singolarmente o in combinazione, espressi come acido ascorbico 0,3 g/kg 0,2 g/kg
E 304 E 306 E 307 E 308 E 309	Palmitato di L-ascorbile Estratto ricco di tocoferolo Alfatocoferolo Gammatocoferolo Deltatocoferolo	Cereali, biscotti e fette biscottate e alimenti per l'infanzia contenenti grassi	0,1 g/kg singolarmente o in combinazione
E 338	Acido fosforico	►M7 Alimenti a base di cereali e alimenti per lattanti ◀	1 g/kg come P ₂ O ₅ (solo per l'adeguamento del pH)
E 339 E 340 E 341	Fosfati di sodio Fosfati di potassio Fosfati di calcio	Cereali	1 g/kg singolarmente o in combinazione, espressi come P ₂ O ₅
E 322	Lecitine	Biscotti e fette biscottate Alimenti a base di cereali Alimenti per l'infanzia	10 g/kg
E 471 E 472a E 472b E 472c	Mono- e digliceridi degli acidi grassi Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi Esteri lattici di mono- e digliceridi degli acidi grassi Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	Biscotti e fette biscottate Alimenti a base di cereali Alimenti per l'infanzia	5 g/kg singolarmente o in combinazione

▼ **B**

N. E	Denominazione	Prodotti alimentari	Livello massimo
E 400 E 401 E 402 E 404	Acido alginico Alginato di sodio Alginato di potassio Alginato di calcio	Dessert Budini	0,5 g/kg (singolarmente o in combinazione)
E 410 E 412 E 414 E 415 E 440	Farina di semi di carruba Gomma di guar Gomma d'acacia (arabica) Gomma di xanthan Pectine	► M7 Alimenti a base di cereali e alimenti per lat- tanti ◀ Alimenti a base di cereali senza glutine	10 g/kg (singolarmente o in combinazione) 20 g/kg (singolarmente o in combinazione)
E 551	Biossido di silicio	Cereali secchi	2 g/kg
E 334 E 335 E 336 E 354 E 450a E 575	Acido tartarico (*) Tartrati di sodio (*) Tartrati di potassio (*) Tartrati di calcio (*) Difosfato di disodio Gluconodeltalattone	Biscotti e fette biscottate	5 g/kg come residuo
E 1404 E 1410 E 1412 E 1413 E 1414 E 1420 E 1422 E 1450	Amido di ossidato Fosfato di monoamido Fosfato di diamido Fosfato di diamido fosfatato Fosfato di diamido acetilato Amido acetilato Adipato di diamido acetilato Ottenilsuccinato di amido e sodio	► M7 Alimenti a base di cereali e alimenti per lat- tanti ◀	50 g/kg
▼ M2			
E 333	Citrati di calcio (1)	Prodotti a base di frutta a basso tenore di zucchero	quanto basta
E 341	Fosfato tricalcico (1)	Dessert a base di frutta	1 g/kg come P ₂ O ₅
E 1451	Amido acetilato ossidato	► M7 Alimenti a base di cereali e alimenti per lat- tanti ◀	50 g/kg

▼ **B**

(*) Solo la forma L(+).

► **M2** (1) Non si applica la nota nella parte 4. ◀

▼ B

PARTE 4

▼ M6**ADDITIVI ALIMENTARI AMMESSI NEGLI ALIMENTI DIETETICI
DESTINATI AI LATTANTI E ALLA PRIMA INFANZIA PER SCOPI
MEDICI SPECIALI, DI CUI ALLA DIRETTIVA 1999/21/CE ⁽¹⁾****▼ B**

Si applicano le tabelle contenute nelle parti 1, 2 e 3 dell'allegato VI.

▼ M2

N. E	Denominazione	Livello massimo	Condizioni speciali
E 401	Alginato di sodio	1 g/l	A partire da quattro mesi nei prodotti alimentari speciali a composizione adattata, necessari per trattare disordini del metabolismo e per l'alimentazione con sonda gastrica
E 405	Alginato di 1,2 propandiolo	200 mg/l	A partire da dodici mesi nelle diete speciali per bambini nella prima infanzia che soffrono di intolleranza al latte di vacca o di errori congeniti del metabolismo
E 410	Farina di semi di carrube	10 g/l	A partire dalla nascita, nei prodotti destinati a ridurre il reflusso gastroesofageo
E 412	Gomma di guar	10 g/l	A partire dalla nascita nei prodotti sotto forma di preparati liquidi contenenti proteine, peptidi o aminoacidi idrolizzati conformemente alle condizioni previste nell'allegato IV della direttiva 91/321/CEE, modificata dalla direttiva 96/4/CE
E 415	Gomma di Xanthan	1,2 g/l	A partire dalla nascita nei prodotti a base di aminoacidi o peptidi per i pazienti che soffrono di malassorbimento delle proteine, menomazioni del tratto gastrointestinale o errori congeniti del metabolismo
E 440	Pectine	10 g/l	A partire dalla nascita nei prodotti utilizzati in caso di disordini gastrointestinali
E 466	Carbossimetilcellulosa	10 g/l o kg	A partire dalla nascita nei prodotti destinati al trattamento alimentare di scompensi congeniti del metabolismo
E 471	Mono- e digliceridi degli acidi grassi	5 g/l	A partire dalla nascita nelle diete speciali, particolarmente quelle prive di proteine
▼ M6 E 472 c	Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi	7,5 g/l venduto in polvere 9 g/l, venduto in forma liquida	A partire dalla nascita
▼ M7 E 473	Esteri di saccarosio degli acidi grassi	120 mg/l	Prodotti contenenti proteine, peptidi e aminoacidi idrolizzati
▼ M2 E 1450	Ottenilsuccinato di amido e sodio	20 g/l	Alimenti per lattanti e di proseguimento

⁽¹⁾ Direttiva 1999/21/CE della Commissione, del 25 marzo 1999, sugli alimenti dietetici destinati a fini medici speciali (GU L 91 del 7.4.1999, pag. 29).