

ARCHIVES HISTORIQUES DE LA COMMISSION

COLLECTION RELIEE DES
DOCUMENTS "COM"

COM (69)1230

Vol. 1969/0224

Disclaimer

Conformément au règlement (CEE, Euratom) n° 354/83 du Conseil du 1er février 1983 concernant l'ouverture au public des archives historiques de la Communauté économique européenne et de la Communauté européenne de l'énergie atomique (JO L 43 du 15.2.1983, p. 1), tel que modifié par le règlement (CE, Euratom) n° 1700/2003 du 22 septembre 2003 (JO L 243 du 27.9.2003, p. 1), ce dossier est ouvert au public. Le cas échéant, les documents classifiés présents dans ce dossier ont été déclassifiés conformément à l'article 5 dudit règlement.

In accordance with Council Regulation (EEC, Euratom) No 354/83 of 1 February 1983 concerning the opening to the public of the historical archives of the European Economic Community and the European Atomic Energy Community (OJ L 43, 15.2.1983, p. 1), as amended by Regulation (EC, Euratom) No 1700/2003 of 22 September 2003 (OJ L 243, 27.9.2003, p. 1), this file is open to the public. Where necessary, classified documents in this file have been declassified in conformity with Article 5 of the aforementioned regulation.

In Übereinstimmung mit der Verordnung (EWG, Euratom) Nr. 354/83 des Rates vom 1. Februar 1983 über die Freigabe der historischen Archive der Europäischen Wirtschaftsgemeinschaft und der Europäischen Atomgemeinschaft (ABl. L 43 vom 15.2.1983, S. 1), geändert durch die Verordnung (EG, Euratom) Nr. 1700/2003 vom 22. September 2003 (ABl. L 243 vom 27.9.2003, S. 1), ist diese Datei der Öffentlichkeit zugänglich. Soweit erforderlich, wurden die Verschlussachen in dieser Datei in Übereinstimmung mit Artikel 5 der genannten Verordnung freigegeben.

COMMISSIONE DELLE COMUNITÀ EUROPEE

COM(69) 1230 def.

Bruxelles, il 19 dicembre 1969

Proposta di

DIRETTIVA DEL CONSIGLIO

relativa al ravvicinamento delle legislazioni
degli Stati membri in merito alla maionese, alle
salse derivate dalla maionese e alle altre salse
per condimento ottenuto per emulsione

(presentata dalla Commissione al Consiglio)

Proposta di

Direttiva del Consiglio relativa al ravvicinamento delle legislazioni degli Stati membri riguardanti la maionese, le salse derivate dalla maionese e le altre salse per condimento ottenute per emulsione

(presentata dalla Commissione al Consiglio)

IL CONSIGLIO DELLE COMUNITA' EUROPEE,

Visto il Trattato che istituisce la Comunità Economica Europea, in particolare l'articolo 100,

Vista la proposta della Commissione,

Visto il parere del Parlamento Europeo,

Visto il Parere del Comitato Economico e Sociale,

Considerando che le disposizioni legislative, regolamentari o amministrative vigenti in alcuni Stati membri definiscono la composizione di determinate salse per condimento ottenute per emulsione, in particolare della maionese e delle salse derivate dalla maionese, determinano le sostanze che possono essere aggiunte in corso di fabbricazione e prescrivono norme particolari per l'etichettatura; che tali disposizioni differiscono da uno Stato membro all'altro;

Considerando che le disparità tra le disposizioni nazionali esistenti ostacolano gli scambi di maionese, di salse derivate e di altre salse per condimento ottenute per emulsione, costringendo le imprese comunitarie che si occupano della loro fabbricazione a differenziare la loro produzione secondo lo Stato membro di destinazione; che esse hanno pertanto un'incidenza diretta sulla realizzazione e sul funzionamento del Mercato comune;

Considerando che è pertanto necessario determinare a livello comunitario le norme da rispettare per quanto concerne la composizione di questi prodotti, le sostanze che possono venire impiegate nella loro fabbricazione, la loro etichettatura; che è necessario precisare tra l'altro le condizioni alle quali, per determinati prodotti, possono venire impiegate denominazioni particolari;

Considerando che, fino a quando non verranno adottate disposizioni sul piano comunitario per quanto concerne l'impiego di acido acetico di sintesi nelle sostanze alimentari, è necessario che non venga posto alcun ostacolo al commercio della maionese, delle salse derivate dalla maionese e delle altre salse per condimento ottenute per emulsione, negli Stati membri nei quali è autorizzato l'impiego di detto acido;

Considerando che la determinazione delle modalità relative al prelievo di campioni e dei metodi d'analisi necessari al controllo della composizione e delle caratteristiche di fabbricazione di questi prodotti, nonché le modifiche od eventuali complementi da apportare, sulla base dei risultati di ricerche scientifiche e tecniche, all'elenco delle sostanze che possono essere aggiunte in corso di fabbricazione, costituiscono misure d'applicazione di carattere tecnico e che è opportuno affidarne l'adozione alla Commissione, allo scopo di semplificare ed accelerare la procedura;

Considerando che, in tutti i casi per i quali il Consiglio attribuisce alla Commissione la competenza di applicare le norme stabilite nel campo delle sostanze alimentari, è necessario prevedere una procedura che instauri una stretta cooperazione tra gli Stati membri e la Commissione in seno al Comitato permanente per le sostanze alimentari istituito con la decisione del Consiglio del

HA ADOTTATO LA SEGUENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

La presente direttiva concerne le salse definite all'allegato I.

Articolo 2

Nella fabbricazione delle salse definite all'allegato I, gli Stati membri autorizzano solo l'impiego di materie prime, sane, leali e mercantili.

Prendono ogni disposizione necessaria perché la temperatura di decongelazione delle uova congelate eventualmente impiegate per questa fabbricazione non ecceda 10°C nella massa e perché si proceda solo alla decongelazione della quantità necessaria alla fabbricazione giornaliera.

Articolo 3

1. Gli Stati membri vietano la commercializzazione delle salse definite all'allegato I, nelle quali sono stati incorporati:

- a) additivi diversi da quelli elencati all'allegato II;
- b) additivi elencati all'allegato II, ma in proporzione non conforme alle condizioni ivi indicate.

Tuttavia, ogni Stato membro autorizza, nelle salse definite all'allegato I fabbricate all'interno della Comunità, la presenza di additivi diversi da quelli specificati all'allegato II, che costituiscono residui di trattamento delle materie prime utilizzate per la fabbricazione delle salse in questione, in conformità alle disposizioni in vigore nello Stato membro d'origine.

2. Fatte salve le disposizioni che dovranno essere adottate sul piano comunitario per quanto concerne l'impiego dell'acido acetico di sintesi nelle sostanze alimentari, gli Stati membri possono autorizzare la commercializzazione delle salse definite all'allegato I, fabbricate con tale acido.

Articolo 4

Gli Stati membri adottano tutte le disposizioni necessarie perchè le salse definite all'allegato I possano essere commercializzate soltanto se:

- a) non sono ammuffite o corrotte in qualsiasi modo;
- b) rispondono alle seguenti caratteristiche batteriologiche:

- (Entérobactériacées)	Assenza in 1 g
- Germi patogeni e loro tossine	Assenza totale
- Micotossine	Assenza totale

Articolo 5

Fatte salve le disposizioni che dovranno essere adottate dal Consiglio per quanto concerne i materiali ed oggetti destinati ad entrare in contatto con le sostanze alimentari, gli Stati membri prendono ogni disposizione necessaria perché i materiali d'imballaggio impiegati per il condizionamento delle salse definite all'allegato I non possano né alterare le loro qualità organolettiche, batteriologiche o chimiche, né renderle nocive alla salute.

Articolo 6

1. Fatte salve le misure che dovranno essere adottate dal Consiglio in materia di etichettatura delle sostanze alimentari, gli Stati membri adottano tutte le disposizioni utili affinché le salse definite all'allegato I possano essere commercializzate soltanto se i singoli imballaggi e le etichette con i quali sono offerte alla vendita al dettaglio, recano le seguenti indicazioni, ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili:

- a) per le salse la cui fase grassa è costituita in tutto o in parte da corpi grassi diversi dagli oli o grassi commestibili di origine vegetale o dal burro, l'indicazione della natura di ciascuno dei corpi grassi impiegati, seguita da quella del rispettivo tenore.
- b) per le salse, la cui fase grassa è costituita esclusivamente da oli o grassi commestibili di origine vegetale o da burro, o da una miscela di queste materie, l'indicazione del loro tenore totale in materie grasse.
- c) l'indicazione del peso netto espresso in grammi o chilogrammi.

d) per le salse contenenti una o più sostanze enumerate nelle tabelle A, B o C dell'allegato II, secondo il caso, la menzione "contenente sostanze coloranti", "contenente conservativi" o "contenente antiossidanti"; tuttavia, quest'ultima menzione è obbligatoria solo per le salse che contengono i seguenti agenti antiossidanti:

E 310	Gallato di propile
E 311	Gallato di ottile
E 312	Gallato di dodecile
E 320	Byutilosianiloso

e) il nome o la ragione sociale, l'indirizzo o la sede sociale del fabbricante, del condizionatore, o di un venditore stabilito all'interno della Comunità Economica Europea.

f) inoltre per le salse importate dai paesi terzi, l'indicazione del paese d'origine.

2. Le indicazioni di cui al paragrafo 1 sub a) e b) devono figurare immediatamente dopo o sotto la denominazione della salsa considerata, in caratteri uniformi, dello stesso colore e di altezza pari almeno ad $\frac{1}{3}$ di quella dei caratteri di quest'ultima, ma non inferiore a 2 mm.

3. Qualora una salsa è condizionata in recipienti o imballaggi di un peso netto superiore a 10 Kg e non è destinata alla vendita al dettaglio sotto tale forma, le indicazioni di cui al paragrafo 1 lettera c), d), e) e f) possono figurare solamente sui documenti di accompagnamento.

Articolo 7

Gli Stati membri prendono ogni disposizione utile affinché: a) le denominazioni riservate alle salse definite all'allegato I, capitolo 2, possano venire impiegate in commercio solo per i prodotti che rispondono alle norme di composizione fissate per ciascuna di esse.

b) qualora viene impiegata la denominazione "salsa alla maionese", essa deve essere redatta in caratteri uniformi, della stessa altezza e dello stesso colore.

Articolo 8

1. Gli Stati membri vietano l'utilizzazione, sia sugli imballaggi o sulle etichette che sulla pubblicità concernente le salse definite all'allegato I, di denominazioni abitualmente usate in commercio, denominazioni di fantasia, marchi, immagini ed altri segni figurativi o non, che suggeriscano una caratteristica, contemplata dalla presente direttiva, non posseduta dalla salsa considerata.

Vietano tra l'altro l'utilizzazione di derivati dei termini "maionese", "bearnese", "tartara", "remoulade", "aïoli", "cocktail", nella denominazione delle salse diverse da quelle definite all'allegato I, capitolo 2, paragrafi 1 e 2, nonché nell'etichettatura e nella pubblicità che vi si riferiscono.

2. Gli Stati membri autorizzano riferimenti, tanto nella denominazione o nell'etichettatura di una salsa, che nella pubblicità che la concerne, alla presenza di sostanze commestibili a carattere sapido o aromatico, solo se queste sostanze sono state impiegate in quantità sufficiente per influire sensibilmente sulle caratteristiche organolettiche della salsa considerata.

Vietano qualsiasi allusione alla presenza di uova o di tuorlo d'uovo - indipendentemente dal fatto che questo riferimento risulti dall'utilizzazione del termine "uova" oppure "tuorlo d'uovo" nella denominazione, l'etichettatura o la pubblicità concernente il prodotto o che provenga da illustrazioni, immagini od altri segni figurativi - nelle salse che non contengano almeno un minimo del 2% di tuorlo d'uovo puro rispetto al loro peso netto totale.

Articolo 9

Gli Stati membri non possono vietare per motivi concernenti la composizione, le caratteristiche di fabbricazione, il condizionamento e l'etichettatura, né ostacolare la commercializzazione delle salse definite all'allegato I, se queste rispondono alle definizioni e norme previste dalla presente direttiva e dei suoi allegati.

Tuttavia, possono esigere che le indicazioni previste all'articolo 6, paragrafo I sub a) b) c) e d) siano redatte nella lingua nazionale.

Inoltre gli Stati membri che non si avvalgono della facoltà prevista all'articolo 3 paragrafo 2, possono vietare la commercializzazione sul loro territorio delle salse fabbricate con acido acetico di sintesi.

Articolo 10

1. Le modalità relative al prelievo dei campioni ed i metodi di analisi necessari al controllo della composizione e delle caratteristiche di fabbricazione delle salse definite all'allegato I vengono determinate secondo la procedura prevista all'articolo 11.
2. Secondo la stessa procedura e sulla base dei risultati delle ricerche scientifiche e tecniche l'allegato II della presente direttiva può essere modificato o completato.

Articolo 11

1. Qualora ci si avvalga della procedura definita nel presente articolo, il rappresentante della Commissione sottopone al Consiglio permanente per le sostanze alimentari, istituito con decisione del Consiglio del _____ in appresso chiamato "il Comitato", un progetto delle disposizioni da adottare. Il Comitato formula il proprio parere in merito a tale progetto entro un termine che il presidente può fissare in relazione all'urgenza dei problemi in esame. Si pronuncia a maggioranza di 12 voti, calcolando i voti degli Stati membri secondo la ponderazione prevista all'articolo 148, paragrafo 2 del Trattato. Il presidente non partecipa alla votazione.

2. a) La Commissione adotta le disposizioni previste se sono conformi al parere del Comitato.
- b) Se le disposizioni previste non sono conformi al parere del Comitato o in mancanza di un parere, la Commissione sottopone senza indugio al Consiglio una proposta relativa alle disposizioni da adottare. Il Consiglio delibera a maggioranza qualificata.
- c) Se al termine di un periodo di tre mesi, a decorrere dalla presentazione della proposta al Consiglio, quest'ultimo non ha deliberato, le disposizioni proposte vengono adottate dalla Commissione.

Articolo 12

La presente direttiva non si applica ai prodotti destinati all'esportazione al di fuori della Comunità.

Articolo 13

1. Entro un anno a decorrere dalla notifica della presente direttiva, gli Stati membri modificano la loro legislazione in conformità delle disposizioni che precedono e ne informano immediatamente la Commissione. La legislazione così modificata viene applicata a decorrere dal, ai prodotti fabbricati a partire da tale data.
2. Al momento della notifica della presente direttiva, gli Stati membri informano la Commissione, in tempo opportuno al fine di permetterle di presentare le sue osservazioni, di qualsiasi progetto ulteriore di disposizioni essenziali di carattere legislativo, regolamentare o amministrativo, che intendano adottare nel campo disciplinato dalla presente direttiva.

Articolo 14

Gli Stati membri sono destinatari della presente direttiva.

ALLEGATO I

CAPITOLO I

DEFINIZIONE GENERALE E CLASSIFICAZIONE DELLE SALSE CUI SI APPLICA LA PRESENTE DIRETTIVA

Le salse cui si applica la presente direttiva sono dei preparati per condimento, ottenuti per emulsione di materie grasse alimentari di origine vegetale o di origine animale in una sostanza acquosa.

Possono essere incorporate a queste preparazioni varie sostanze commestibili destinate soprattutto a caratterizzarle dal punto di vista organolettico, come ad esempio:

- farine, amidi (modificati o non) e altri prodotti derivati dalla trasformazione di cereali
- fecola di patate e suoi derivati alimentari
- prodotti lattici o caseari
- saccarosio e altri zuccheri che possiedono un valore alimentare; sorbite
- sugo di limone
- legumi, ortaggi e piante aromatiche
- senape, spezie ed altri condimenti.

Per l'applicazione delle disposizioni dell'allegato II, le salse che rispondono a questa definizione sono divise in tre categorie:

Categoria A: Le salse il cui tenore totale in materie grasse è pari o superiore all'80% in peso

Categoria B: Le salse il cui tenore totale in materie grasse è pari o superiore al 50% e inferiore all'80% in peso

Categoria C: Le salse il cui tenore totale in materie grasse è inferiore al 50%.

Ai fini della classificazione delle varie salse in una o nell'altra categoria, il lipide del tuorlo d'uovo eventualmente contenuto in una salsa costituisce un elemento del tenore totale in sostanze grasse di questa salsa.

CAPITOLO 2

DEFINIZIONI PARTICOLARI ALLE SALSE A DENOMINAZIONI RISERVATE

1. MAIONESE

La "maionese" è una salsa ottenuta mediante emulsione per la cui fabbricazione:

- la fase grassa è costituita esclusivamente da olio commestibile di origine vegetale,
- la fase acquosa è costituita da una soluzione di acidi alimentari, generalmente aceto di fermentazione,
- l'emulsione è essenzialmente dovuta all'impiego di tuorlo d'uova di gallina,

"La maionese" deve corrispondere alle seguenti norme di composizione:

Tenore minimo (in peso)

materie grasse (compreso il lipide di	
tuorlo d'uovo)	80%
tuorlo d'uovo puro	60%

2. SALSA ALLA MAIONESE

La "salsa alla maionese" è una salsa ottenuta mediante emulsione per la fabbricazione della quale:

- la fase grassa è costituita sia da olio commestibile di origine vegetale, sia da burro, sia da un miscuglio di olio commestibile di origine vegetale e di burro,
- la fase acquosa è costituita da una soluzione di acidi alimentari, generalmente aceto di fermentazione,
- l'emulsione è principalmente dovuta all'impiego di tuorlo d'uovo di gallina.

La "salsa alla maionese" deve rispondere alle seguenti norme di composizione:

	<u>Tenore minimo (in peso)</u>
materie grasse (compreso il lipide di tuorlo d'uovo)	50%
tuorlo d'uovo puro	3,5%

La denominazione "salsa alla maionese" può essere sostituita dalle denominazioni indicate in appresso per quanto concerne le salse che, pur rispondendo alle norme di composizione fissate nel presente paragrafo, contengono inoltre, in quantità sufficiente per conferir loro le caratteristiche organolettiche ricordate da queste denominazioni, alcune sostanze precisate in appresso per ciascuna di esse:

.../...

Denominazioni che possono
sostituirsi a quelle di
"salsa alla maionese"

Sostanze la cui presenza
in quantità sufficiente in una
salsa che risponda alle norme
di composizione della "salsa
alla maionese" autorizza l'im-
piego di questa denominazione

- | | |
|---------------------|-------------------|
| - "Salsa bearnese" | Dragoncello |
| - "Salsa tartara" | Capperi |
| - "Salsa remoulade" | Senape ed erbe |
| - "Salsa aïoli" | Aglione |
| - "Salsa cocktail" | Purea di pomodori |

3. CREMA PER INSALATA

La "crema-condimento per insalata" è una salsa ottenuta mediante emulsione per la fabbricazione della quale:

- la fase grassa è costituita esclusivamente da olio commestibile di origine vegetale,
- la fase acquosa è costituita da una soluzione di acidi alimentari, generalmente aceto di fermentazione,
- l'emulsione è principalmente dovuta all'impiego di proteine lattiche.

La "crema per insalata" deve corrispondere alle seguenti norme di composizione:

	<u>Tenore minimo (in peso)</u>
Materie grasse	50%
proteine lattiche	0,5%

4. SALSE PER INSALATA AL TUORLO D'UOVO/ALLE UOVA O SALSA PER PATATE FRITTE AL TUORLO D'UOVO/ALLE UOVA

La "salsa per insalata al tuorlo d'uovo/alle uova" o "salsa per patate fritte al tuorlo d'uovo/alle uova" è una salsa ottenuta mediante emulsione per la fabbricazione della quale:

- la fase grassa è costituita esclusivamente da olio commestibile vegetale,
- la fase acquosa è costituita da una soluzione di acidi alimentari, generalmente aceto di fermentazione,
- l'emulsione è principalmente dovuta all'impiego di tuorlo d'uova di gallina.

La "salsa per insalata al tuorlo d'uovo/alle uova" o "salsa per patate fritte al tuorlo d'uovo/alle uova" deve corrispondere alle seguenti norme di composizione:

Tenore minimo (in peso)

materie grasse (compreso il lipide di
tuorlo d'uovo)
tuorlo d'uovo puro

25%

2%

ALLEGATO II

ADDITIVI IL CUI IMPIEGO E' AUTORIZZATO NELLE SALSE
COMPRESSE NELLE CATEGORIE A, B E C

TABELLA A

Sostanze coloranti

Tenore massimo autorizzato
(g/kg)

I. Categoria A

E 160 Carotinoidi

Massimo non prescritto

II. Categoria B

1. Salsa alla maionese e
crema per insalata

Massimo non prescritto

E 160 Carotinoidi

2. Altre salse della categoria B

E 100 Curcumina

E 102 Tartrazina

E 103 Crisoina S

E 104 Giallo chinolina

E 105 Giallo solido

E 110 Giallo arancio S

E 140 Clorifille

E 150 Caramello

E 160 Carotinoidi

E 162 Rosso di barbabietola

E 163 Antociani

Massimo non prescritto

III. Categoria C

1. Salse per insalata al tuorlo d'uovo/alle uova o salsa per patate fritte al tuorlo d'uovo/alle uova

E 100 Curcumina
E 102 Tartrazina
E 103 Crisoina S
E 104 Giallo chinolina
E 105 Giallo solido
E 110 Giallo arancio S
E 160 Carotinoidi

Massimo non prescritto

2. Altre salse della categoria C

E 100 Curcumina
E 101 Lattoflavina (riboflavina)
E 102 Tartrazina
E 103 Crisoina S
E 104 Giallo chinolina
E 105 Giallo solido
E 110 Giallo arancio S
E 120 Cocciniglia (acido carminico)
E 121 Cricello (orceina)
E 123 Amaranto
E 124 Rosso cocciniglia A
E 126 Ponceau 6 R
E 127 Eritrosina
E 130 Blu d'indrantene R S
E 131 Blu patent V
E 132 Indigotina (carminio d'indaco)
E 140 Clorofille
E 141 Complessi rameiri delle clorofille
e delle clorofilline
E 142 Verde acido brillante B 5
E 150 Caramello

Massimo non prescritto

ALIMENTI

ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

E 151 Nero brillante BN

E 152 Nero 7984

E 153 Carbone medicinale vegetale

E 160 Carotinoidi

E 161 Xantofille

E 162 Rosso di barbabietola (betanina)

E 163 Antociani

Massimo non prescritto

TABELLA B
AGENTI CONSERVATIVI

	<u>Dosi massime d'impiego</u> <u>autorizzate (1)</u> <u>(g/kg)</u>	
	<u>Categoria A</u>	<u>Categorie B e C</u>
E 200 Acido sorbico	1	2
E 201 Sodio sorbato (sale di sodio dell'acciaio sorbico)	(	(
E 202 Potassio sorbato (sale di potassio dell'acido sorbico)	1 (tenore espresso in acido sorbico)	2 (tenore espresso in acido sorbico)
E 203 Calcio sorbato (sale di calcio dell'acido sorbico)	(	(
E 210 Acido benzoico	1	2
E 211 Sodio benzoato (sale di sodio dell'acido benzoico)	(	(
E 212 Potassio benzoato (sale di potassio dell'acido benzoico)	(	(
E 213 Calcio benzoato (sale di calcio dell'acido benzoico)	(	(
E 214 Etilico p. ossibenzoato (estere etilico dell'acido p. ossi benzoico)	1 (tenore espresso in acido benzoico)	2 (tenore espresso in acido benzoico)
E 215 Sale sodico dell'estere etilico dell'acido para-ossi benzoico)	(	(
E 216 Propile p. ossibenzoato (estere propilico dell'acido p. ossibenzoico)	(	(
E 217 Sale sodico dell'estere propilico dell'acido p. ossibenzoico	(	(

.../...

(1) Dosi fissate per i conservativi utilizzati separatamente od assieme.

TABELLA C

ANTIOSSIDANTI

Dosi massime d'impiego
autorizzate
(g/kg)

Categorie A, B e C

E 300 Acido-l-ascorbico (1)	{	0,5
E 301 Sodio-l-ascorbato (1) (sale di sodio dell'acido l-ascorbico)		
E 302 Calcio l-ascorbato (1) (sale di calcio dell'acido l-ascorbico)		
E 303 Estere acetico dell'acido l-ascorbico (1) (ascorbile acetato)	{	1 (2)
E 304 Estere palmitico dell'acido l-ascorbico (l-ascorbile palmitato)		
E 306 Estratti di origine naturale ricchi di tocoferolo		
E 307 DL - Alfa-Tocoferolo	{	5 (2)
E 308 DL - Gamma-Tocoferolo		
E 309 DL - Delta-Tocoferolo		
E 310 Gallato di propile	{	0,1 (2)
E 311 Gallato di ottile		
E 312 Gallato di dodecile		
E 320 Butilosianiloso (BHA) Butilossitoloene (BHT)	{	

(1) L'uso di questi antiossidanti non autorizza il riferimento alla presenza di vitamine nei prodotti. Intendasi per dose massima autorizzata dello 0,5% la quantità di questi antiossidanti quando vengono utilizzati sia separatamente sia assieme.

(2) Dose calcolata in rapporto al tenore di materie grasse del prodotto. Quando più antiossidanti sono utilizzati per la fabbricazione di un prodotto, la dose massima totale d'impiego autorizzata non può superare 1 g/kg (tale dose minima può essere aumentata fino a 5 g/kg nel caso si utilizzino i prodotti specificati nelle categorie da E 306 a E 309), è vietato inoltre superare questa stessa dose prevista per ciascuno di essi.

TABELLA D

EMULSIONANTI, STABILIZZANTI, ADDENSANTI, CONGELANTI

Dosi massime d'impiego
autorizzate
(g/kg)

EMULSIONANTI E STABILIZZANTI

	<u>Categoria</u> <u>A</u>	<u>Categorie</u> <u>B e C</u>
E 471 Mono e digliceridi di acidi alimentari	2 (1)	10 (1)
E 472 Mono e digliceridi di acidi alimentari, esterificati con uno dei seguenti acidi: acetico, lattico, citrico, tartarico o diocetiltartarico		
E 473 Sucresteri: esteri di saccarosio e di acidi grassi alimentari		

ADDENSANTI E CONGELANTI

E 400 Acido alginico	1 (2)	20 (2)
E 401 Alginato di sodio		
E 402 Alginato di potassio		
E 404 Alginato di calcio		
E 410 Agar-agar		
E 411 Carragoheena e carragenina		
E 412 Farina di semi e di carrube		
E 414 Gomma di guar		
E 415 Gomma dragante		
E 416 Gomma arabica		
E 417 Gomma karaya		
E 430 Gelatine alimentari		
E 440 Pectine		
E 441 Acido pectico e acido pectinico		
E 442 Pectato di sodio		
E 460 Metilcellulosa		
E 461 Carbonimetilcellulosa (sale di sodio dell'etere carbonimetilico di cellulosa)		
E 480 Proteine alimentari solubilizzate e loro sali		

.../...

(1) Dosi fissate per questi differenti prodotti utilizzati separatamente o insieme.

(2) Dosi fissate per questi differenti prodotti utilizzati separatamente o insieme.

TABELLA E

ACIDI ORGANICI

Dosi massime d'impiego
autorizzate
(g/kg)

Categorie
A, B e C

- E 261 Acetato di potassio
- E 262 Acetato di sodio
- E 263 Acetato di calcio
- E 270 Acido lattico
- E 325 Sale di sodio dell'acido lattico
(lattato di sodio)
- E 326 Sale di potassio dell'acido lattico
(lattato di potassio)
- E 327 Sale di calcio dell'acido lattico
(lattato di calcio)
- E 330 Acido citrico
- E 331 Sale di sodio dell'acido citrico
(citrato di sodio)
- E 332 Sale di potassio dell'acido citrico
(citrato di potassio)
- E 333 Sale di calcio dell'acido citrico
(citrato di calcio)
- E 334 Acido tartarico
- E 335 Sale di sodio dell'acido tartarico
(tartrato di sodio)
- E 336 Sale di potassio dell'acido tartarico
(tartrato di potassio)
- E 337 Sale di sodio di potassio dell'acido
tartarico (tartrato di sodio e potassio)

Massimo non prescritto

TABELLA F

SOSTANZE AROMATICHE E RAFFORZANTI

Dosi massime d'impiego
autorizzate
(g/kg)

Categorie
A, B e C

1. Sostanze aromatiche

- Aromi naturali, eccettuati la curamina e l'estratto di fava Tonka
- Aromi sintetici o artificiali la cui composizione chimica è identica a quella degli aromi naturali autorizzati.

Massimo non
prescritto

2. Rafforzanti di aromi

Acido glutammico e suoi sali di sodio e di potassio

10 (1) (2)

Acido inosinico e suoi sali di sodio e di potassio

0,5 (1)

Acido guanilico e suoi sali di sodio e di potassio

0,5 (1)

(1) Tenore calcolato rispettivamente in acido glutammico, in acido inosinico o acido guanilico.

(2) Qualora si utilizzino simultaneamente l'acido glutammico (o i suoi sali di sodio e di potassio) e l'acido inosinico o l'acido guanilico (o i loro sali di sodio e di potassio) la dose massima calcolata in acido glutammico viene fissata a 5 g/kg.