

Gazzetta ufficiale

delle Comunità europee

ISSN 0378-7028

L 61

38° anno

18 marzo 1995

Edizione
in lingua italiana

Legislazione

Sommario

I *Atti per i quali la pubblicazione è una condizione di applicabilità*

- ★ Direttiva 95/2/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, del 20 febbraio 1995, relativa agli additivi alimentari diversi dai coloranti e dagli edulcoranti 1

2

IT

Gli atti i cui titoli sono stampati in caratteri chiari appartengono alla gestione corrente. Essi sono adottati nel quadro della politica agricola ed hanno generalmente una durata di validità limitata.

I titoli degli altri atti sono stampati in grassetto e preceduti da un asterisco.

Spedizione in abbonamento postale gruppo I/70% — Milano.

I

(Atti per i quali la pubblicazione è una condizione di applicabilità)

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 certuni 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 l'introduzione sul mercato di prodotti fitosanitari ⁽⁶⁾, 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 ⁽⁷⁾, 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

⁽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.

⁽⁶⁾ 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).

⁽⁷⁾ GU n. L 350 del 14. 12. 1990, pag. 71.

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 ⁽¹⁾, 70/357/CEE ⁽²⁾, 74/329/CEE ⁽³⁾ e 83/463/CEE ⁽⁴⁾ e che, pertanto, queste sono abrogate dalla stessa,

HANNO ADOTTATO LA PRESENTE DIRETTIVA:

Articolo 1

1. La presente direttiva è una direttiva specifica facente parte della direttiva globale di cui all'articolo 3 della direttiva 89/107/CEE, che si applica agli additivi esclusi i coloranti, gli edulcoranti e gli agenti di trattamento delle farine.

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 microorganismi;
- b) gli «antiossidanti» sono sostanze che prolungano il periodo di validità di prodotti alimentari proteggendoli dal deterioramento provocato dall'ossidazione, come l'irrancidimento dei grassi e le variazioni di colore;
- c) i «coadiuvanti», inclusi i solventi veicolanti, sono sostanze utilizzate per sciogliere, diluire, disperdere o altrimenti modificare fisicamente un additivo alimentare senza alterarne la funzione tecnologica (e senza esercitare essi stessi alcun effetto tecnologico) allo scopo di facilitarne il maneggiamento, l'applicazione o l'impiego;
- 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 antischiomogeni» 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;
- 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;
- v) gli «stabilizzanti» sono sostanze che rendono possibile il mantenimento dello stato fisico-chimico di un pro-

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

⁽²⁾ GU n. L 157 del 18. 7. 1970, pag. 31.

⁽³⁾ GU n. L 189 del 12. 7. 1974, pag. 1.

⁽⁴⁾ GU n. L 255 del 15. 9. 1983, pag. 1.

dotto alimentare. Essi comprendono le sostanze che rendono possibile il mantenimento di una dispersione omogenea di due o più sostanze immiscibili in un prodotto alimentare ed includono anche sostanze che stabilizzano, trattengono o intensificano la colorazione esistente di un prodotto alimentare;

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

1. Nei prodotti alimentari possono venire impiegate per gli scopi citati nell'articolo 1, paragrafo 3 solo le sostanze elencate negli allegati I, III, IV e V.

2. Gli additivi alimentari elencati nell'allegato I sono permessi nei prodotti alimentari per gli scopi citati nell'articolo 1, paragrafo 3, ad eccezione di quelli citati nell'allegato II, secondo il principio «quanto basta».

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 ⁽²⁾,
 - oli e grassi di origine animale o vegetale, non emulsionati,
 - burro,
 - latte pastorizzato e sterilizzato (compresa la sterilizzazione UHT) e panna (compresa quella intera, quella scremata e quella semiscremata),
 - prodotti lattieri non aromatizzati, ottenuti con fermenti vivi,
 - acqua minerale naturale, come definita nella direttiva 80/777/CEE ⁽³⁾, 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 ⁽⁴⁾,
 - pasta essiccata,
 - 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.

⁽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).

⁽²⁾ GU n. L 221 del 12. 8. 1974, pag. 10.

⁽³⁾ GU n. L 229 del 30. 8. 1980, pag. 1.

⁽⁴⁾ GU n. L 356 del 27. 12. 1973, pag. 71.

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

1. La presenza di un additivo alimentare in un prodotto alimentare è ammissibile:

- in un prodotto alimentare composito diverso da quelli indicati all'articolo 2, paragrafo 3, nella misura in cui l'additivo alimentare è ammesso in uno degli ingredienti che costituiscono il prodotto alimentare composito; oppure
- se il prodotto alimentare è destinato unicamente alla preparazione di un altro prodotto alimentare composito e in misura tale che il prodotto alimentare composito sia conforme alle disposizioni della presente direttiva.

2. Il paragrafo 1 non si applica agli alimenti per lattanti, per la prima infanzia e per lo svezzamento, come definiti nella direttiva 89/398/CEE, salvo se previsto da disposizioni specifiche.

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.

Articolo 6

1. Qualora si ricorra alla procedura definita nel presente articolo, la Commissione è assistita dal comitato permanente per i prodotti alimentari, istituito con la decisione 69/414/CEE⁽¹⁾, in appresso denominato «comitato».

⁽¹⁾ GU n. L 291 del 19. 11. 1969, pag. 9.

2. Il presidente investe della questione il comitato di propria iniziativa o a richiesta del rappresentante di uno Stato membro.

3. Il rappresentante della Commissione sottopone al comitato un progetto delle misure da adottare. Il comitato formula il suo parere sul progetto entro un termine che il presidente può fissare in funzione dell'urgenza della questione in esame. Il parere è formulato alla maggioranza prevista dall'articolo 148, paragrafo 2 del trattato per l'adozione delle decisioni che il Consiglio deve prendere su proposta della Commissione. Nelle votazioni al comitato, viene attribuita ai voti dei rappresentanti degli Stati membri la ponderazione definita all'articolo precitato. Il presidente non partecipa alla votazione.

4. a) La Commissione adotta le misure previste qualora siano conformi al parere del comitato.
- b) Se le misure previste non sono conformi al parere del comitato, o in mancanza di parere, la Commissione sottopone senza indugio al Consiglio una proposta in merito alle misure da prendere. Il Consiglio delibera a maggioranza qualificata.

Se il Consiglio non ha deliberato entro il termine di tre mesi a decorrere dalla data in cui gli è stata sottoposta la proposta, la Commissione adotta le misure proposte.

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.

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.

Fatto a Bruxelles, addì 20 febbraio 1995.

*Per il
Parlamento europeo*

Il Presidente
K. HÄNSCH

Per il Consiglio

Il Presidente
J. PUECH

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.
2. Le sostanze elencate ai numeri E 407 ed E 440 possono essere standardizzate con zuccheri, a condizione che ciò sia specificato in aggiunta a detto numero e alla definizione.
3. Spiegazione dei simboli utilizzati:
 - * Le sostanze E 290, E 938, E 939, E 941, E 942 ed E 948 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.

| N. E | Denominazione |
|-------|--|
| E 170 | Carbonati di calcio i) Carbonato di calcio ii) Idrogenocarbonato 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 ascorbile ii) Stearato di ascorbile |
| E 306 | Estratto ricco in tocoferolo |
| E 307 | Alfatocoferolo |
| E 308 | Gammatocoferolo |
| E 309 | Deltatocoferolo |
| E 322 | Lecitine |
| E 325 | Lattato di sodio |
| E 326 | Lattato di potassio |
| E 327 | Lattato di calcio |
| E 330 | Acido citrico |

| N. E | Denominazione |
|-------|---|
| E 331 | Citrati di sodio i) Citrato monosodico ii) Citrato disodico iii) Citrato trisodico |
| E 332 | Citrati di potassio i) Citrato monopotassico ii) Citrato tripotassico |
| E 333 | Citrati 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 |
| 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 |

| N. E | Denominazione |
|---------|---|
| E 460 | Cellulosa i) Cellulosa microcristallina ii) Cellulosa in polvere |
| E 461 | Metilcellulosa |
| E 463 | Idrossi-propil-cellulosa |
| E 464 | Idrossi-propil-metilcellulosa |
| E 465 | Etilmetilcellulosa |
| E 466 | Carbossimetilcellulosa Carbossimetilcellulosa di sodio |
| 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 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 |

| N. E | Denominazione |
|--------|-------------------------------------|
| 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 |
| E 938 | Argon* |
| E 939 | Elio* |
| E 941 | Azoto* |
| E 942 | Protossido di azoto* |
| E 948 | Ossigeno* |
| 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 |

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 |
| | E 334 Acido tartarico | 0,5 % |
| | E 422 Glicerolo | quanto basta |
| | E 471 Mono- e digliceridi degli acidi grassi | quanto basta |
| | E 170 Carbonati 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 | } solo come agenti di rivestimento quanto basta |
| E 414 Gomma d'acacia | | |
| E 440 Pectine | | |
| 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 | 3 g/l |
| 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 | E 170 Carbonati 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 | |
| | E 300 Acido ascorbico | |
| | E 327 Lattato di calcio | |
| | E 330 Acido citrico | |

⁽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.

| Prodotto alimentare | Additivo | Livello massimo | |
|--|--|---|--------------|
| | 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 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 carrube E 412 Gomma di guar E 415 Gomma di xanthan E 418 Gomma di gellano | 10 g/kg (singolarmente o in combinazione) | |
| | E 509 Cloruro di calcio E 524 Idrossido di sodio | quanto basta | |
| | Latte disidratato e parzialmente disidratato citato nella direttiva 76/118/CEE (1) | E 300 Acido ascorbico 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 | quanto basta |

(1) GU n. L 24 del 30. 1. 1976, pag. 49.

| Prodotto alimentare | Additivo | Livello massimo |
|---|---|-----------------|
| Panna sterilizzata, pastorizzata e UHT, panna a basso contenuto calorico e panna pastorizzata a basso contenuto in grasso | E 270 Acido lattico | quanto basta |
| | E 322 Lecitine | |
| | E 325 Lattato di sodio | |
| | E 326 Lattato di potassio | |
| | E 327 Lattato di calcio | |
| | E 330 Acido citrico | |
| | E 331 Citrati di sodio | |
| | E 332 Citrati di potassio | |
| | E 333 Citrati di calcio | |
| | E 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 carrube | |
| | E 415 Gomma di xanthan | |
| | E 440 Pectine | |
| | E 460 Cellulosa | |
| | E 461 Metilcellulosa | |
| | E 463 Idrossi-propil-cellulosa | |
| | E 464 Idrossi-propil-metilcellulosa | |
| | E 465 Etilmetilcellulosa | |
| | E 466 Carbossimetilcellulosa (Carbossimetilcellulosa di sodio) | |
| | E 471 Mono- e digliceridi degli acidi grassi | |
| | E 508 Cloruro di potassio | |
| | E 509 Cloruro di calcio | |
| | 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 | | |
| Frutta ed ortaggi non lavorati, congelati e surgelati | E 300 Acido ascorbico | quanto basta |
| | E 301 Ascorbato di sodio | |
| | E 302 Ascorbato di calcio | |
| | E 330 Acido citrico | |

| Prodotto alimentare | Additivo | Livello massimo |
|---|--|-----------------|
| Composta di frutta Pesci, crostacei e molluschi non lavorati, anche congelati e surgelati | E 331 Citrati di sodio E 332 Citrati di potassio E 333 Citrati di calcio | |
| Riso a cottura rapida | E 471 Mono- e digliceridi degli acidi grassi E 472 a Esteri acetici di mono- e digliceridi degli acidi grassi | quanto basta |
| 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 E 306 Estratto ricco in tocoferolo E 307 Alfatocoferolo E 308 Gammatocoferolo E 309 Deltatocoferolo | quanto basta |
| | E 322 Lecitine | 30 g/l |
| | E 471 Mono- e digliceridi degli acidi grassi | 10 g/l |
| | E 330 Acido citrico E 331 Citrati di sodio E 332 Citrati di potassio E 333 Citrati di calcio | quanto basta |
| | | |
| Olio d'oliva raffinato, compreso l'olio di sansa d'oliva | E 307 Alfatocoferolo | 200 mg/l |
| Formaggio stagionato | E 170 Carbonati di calcio E 504 Carbonati di magnesio E 509 Cloruro di calcio E 575 Gluconodeltalattone | quanto basta |
| Mozzarella e formaggi ottenuti dal siero di latte | E 270 Acido lattico E 330 Acido citrico E 575 Gluconodeltalattone | quanto basta |
| Ortofrutticoli conservati in recipienti | 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 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 | quanto basta |

| Prodotto alimentare | Additivo | Livello massimo |
|---|--|-----------------|
| | 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 E 575 Gluconodeltalattone | |
| Gehakt | E 330 Acido citrico E 331 Citrati di sodio E 332 Citrati di potassio E 333 Citrati di calcio | 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 diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi E 472 f Esteri misti acetici-tartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi | quanto basta |

| Prodotto alimentare | Additivo | Livello massimo |
|---|---|-----------------|
| Pain courant français | 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 ⁽¹⁾ , (CEE) n. 4252/88 ⁽²⁾ , (CEE) n. 2332/92 ⁽³⁾ e (CEE) n. 1873/84 ⁽⁴⁾ 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 |
| Birra | E 270 Acido lattico E 300 Acido ascorbico E 301 Ascorbato di sodio E 330 Acido citrico E 414 Gomma d'acacia | quanto basta |
| Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras | E 300 Acido ascorbico E 301 Ascorbato di sodio | quanto basta |

⁽¹⁾ GU n. L 84 del 27. 3. 1987, pag. 1.⁽²⁾ GU n. L 373 del 31. 12. 1988, pag. 59.⁽³⁾ GU n. L 231 del 13. 8. 1992, pag. 1.⁽⁴⁾ GU n. L 176 del 3. 7. 1984, pag. 6.

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 216 | p-idrossibenzoato di propile | |
| E 217 | Propil-p-idrossibenzoato di sodio | |
| E 218 | p-idrossibenzoato di metile | |
| E 219 | Metil-p-idrossibenzoato di sodio | |

⁽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 Sød . . . Saft | 500 | 200 | | | | |
| Birra analcolica in fusto | | 200 | | | | |
| Idromele | 200 | | | | | |
| Bevande spiritose con grado alcolico volumico inferiore al 15 % | 200 | 200 | | 400 | | |
| Farcite 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 | | | | | |
| Polenta | 200 | | | | | |
| Olive e preparazioni a base di olive | 1 000 | | | | | |
| Rivestimenti di gelatina di prodotti a base di carne (cotti, salati e stagionati o essiccati), Paté | | | | | 1 000 | |
| Trattamento superficiale di prodotti a base di carne essiccati o stagionati | | | | | | quanto basta |

⁽¹⁾ Escluse le bevande a base di latte e derivati.⁽²⁾ GU n. L 84 del 27. 3. 1987, pag. 1.

| Prodotti alimentari | Livello massimo (mg/kg o mg/l, come più appropriato) | | | | | |
|--|--|----|-----|---------|----------------------------|----------------------------|
| | Sa | Ba | PHB | Sa + Ba | Sa + PHB | Sa + Ba + PHB |
| Prodotti a base di pesce semiconservati, compresi i prodotti a base di uova di pesce | | | | 2 000 | | |
| Pesce salato ed essiccato | | | | 200 | | |
| Gamberetti cotti | | | | 2 000 | | |
| 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 | | | | | |
| Prodotti da forno preconfezionati, parzialmente precotti destinati alla vendita al minuto | 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) | |
| Pastelle | 2 000 | | | | | |
| 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 frappé 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 | | | | | |
| Salse emulsionate con contenuto di grassi pari o superiore al 60% | 1 000 | | | | | |

| Prodotti alimentari | Livello massimo (mg/kg o mg/l, come più appropriato) | | | | | |
|---|--|-----|-----|---------|----------|---------------|
| | Sa | Ba | PHB | Sa + Ba | Sa + PHB | Sa + Ba + PHB |
| Salse emulsionate con contenuto di grassi inferiore al 60 % | 2 000 | | | | | |
| 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 | | | | |
| Integratori alimentari dietetici liquidi | | | | | | 2 000 |
| Alimenti dietetici per scopi medici speciali esclusi i cibi per lattanti o bambini nella prima infanzia contemplati nella direttiva 89/398/CEE (1). Preparati dietetici per il controllo del peso che sostituiscono l'intera alimentazione quotidiana o un solo pasto | | | | 1 500 | | |

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

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

1. 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.
2. 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 |
| Crostacei e cefalopodi | |
| — freschi, congelati e surgelati | 150 ⁽¹⁾ |
| — crostacei, famiglia dei peneidi, solenceridi e aristeidi: | |
| — fino a 80 unità | 150 ⁽¹⁾ |
| — tra 80 e 120 unità | 200 ⁽¹⁾ |
| — più di 120 unità | 300 ⁽¹⁾ |
| — cotti | 50 ⁽¹⁾ |
| Biscotti secchi | 50 |
| Amidi (esclusi quelli per gli alimenti per lo svezzamento, per lattanti e per la prima infanzia) | 50 |
| Sago | 30 |
| Orzo perlato | 30 |
| Patate granulate 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 | 2 000 |
| — banane | 1 000 |
| — mele e pere | 600 |
| — altri (compresa la frutta a guscio) | 500 |

⁽¹⁾ Nelle parti commestibili.

| Prodotti alimentari | Livello massimo (mg/kg o mg/l, come più appropriato) espresso come SO ₂ |
|--|--|
| 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 |
| Condimenti a base di succo d'agrumi | 200 |
| Succo d'uva concentrato per la produzione casalinga di vino | 200 |
| 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 |
| Zuccheri ai sensi della direttiva 73/437/CEE tranne lo sciroppo di glucosio, disidratato o no | 15 |
| Sciroppo di glucosio, disidratato o no | 20 |
| Melasse | 70 |
| Altri zuccheri | 40 |
| Coperture (sciroppi per frittelle, sciroppi aromatizzati per frappé 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 alimentari | Livello massimo (mg/kg o mg/l, come più appropriato) espresso come SO ₂ |
|--|---|
| 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 |
| 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 |
| Surrogati di carne, di pesce e di crostacei a base di proteine vegetali | 200 |

PARTE C

Altri conservanti

| N. E | Denominazione | Prodotti alimentari | Livello massimo |
|----------------|---|--|---|
| E 230 | Bifenile, difenile | Trattamento superficiale degli agrumi | 70 mg/kg |
| E 231 E 232 | Ortofenilfenolo Ortofenilfenolo sodico | Trattamento superficiale degli agrumi | 12 mg/kg singolarmente o in combinazione, espressi come ortofenilfenolo |
| E 233 | Tiabendazolo | Trattamento superficiale di — agrumi — banane | 6 mg/kg 3 mg/kg |
| E 234 | Nisina ⁽¹⁾ | Budini di semolino e di tapioca e prodotti affini Formaggio stagionato e formaggio fuso Clotted cream | 3 mg/kg 12,5 mg/kg 10 mg/kg |
| E 235 | Natamicina | Trattamento superficiale di — formaggio duro, semiduro e semi-molle — 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) | 4 g/kg espressi come acido borico |
| E 285 | Tetraborato di sodio (borace) | | |

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

| N. E | Denominazione | Prodotti alimentari | Quantità introdotta indicativa | Residuo |
|-------|------------------------------------|--|--------------------------------|--------------------|
| | | | mg/kg | |
| E 249 | Nitrito di potassio ⁽¹⁾ | Prodotti a base di carne, non trattati termicamente, salati e stagionati o essiccati | 150 ⁽²⁾ | 50 ⁽³⁾ |
| E 250 | Nitrito di sodio ⁽¹⁾ | Altri prodotti a base di carne salati Prodotti a base di carne, in scatola Foie gras, foie gras entier, blocs de foie gras | 150 ⁽²⁾ | 100 ⁽³⁾ |
| | | Pancetta salata o affumicata | | 175 ⁽³⁾ |
| E 251 | Nitrato di sodio | Prodotti a base di carne, salati Prodotti a base di carne, in scatola | 300 | 250 ⁽⁴⁾ |
| E 252 | Nitrato di potassio | Formaggio duro, semiduro e semimolle Prodotti analoghi al formaggio, a base di latte e derivati | | 50 ⁽⁴⁾ |
| | | Aringhe e spratti marinati | | 200 ⁽⁵⁾ |

⁽¹⁾ Se etichettato «per uso alimentare», il nitrito può venire venduto solo in miscela con sale o con un sostituto del sale.

⁽²⁾ Espressa come NaNO₂.

⁽³⁾ Quantità residua al punto di vendita al consumatore finale, espressa come NaNO₂.

⁽⁴⁾ Espressa come NaNO₃.

⁽⁵⁾ Quantità residua, incluso il nitrito formato dal nitrato, espressa come NaNO₂.

| N. E | Denominazione | Prodotti alimentari | Livello massimo |
|--------|---|---|---|
| E 280 | 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 |
| E 281 | | Pane a ridotto contenuto calorico Pane semicotto preconfezionato Prodotti da forno fini preconfezionati (compresa la pasticceria a base di farina) con una attività dell'acqua superiore di 0,65 Rolls, buns e pitta preconfezionati | 2 000 mg/kg espressi come acido propionico |
| E 282 | | | |
| E 283 | | | |
| | Christmas pudding Pane preconfezionato | 1 000 mg/kg espressi come acido propionico | |
| E 1105 | Lisozima | Formaggio stagionato | quanto basta |

⁽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.

PARTE D

Altri antiossidanti

Nota

L'asterisco in tabella si riferisce alla regola di proporzionalità: quando si usano combinazioni di gallati, BHA e BHT, i singoli livelli devono venire ridotti in modo proporzionale.

| N. E | Denominazione | Prodotti alimentari | Livello massimo mg/kg |
|---|---|--|--|
| E 310 E 311 E 312 E 320 E 321 | Gallato di propile Gallato d'ottile Gallato di dodecile Butilidrossianisolo (BHA) Butilidrossitoluene (BHT) | Grassi e oli per la preparazione professionale di prodotti alimentari trattati termicamente Olio e grasso per frittura, escluso l'olio di sansa di oliva Strutto, olio di pesce, grasso di bovini, di pollame e di ovini | 200* (gallati e BHA, singolarmente o in combinazione) 100* (BHT) ambidue espressi sul grasso |
| | | Preparazioni per torte Spuntini a base di cereali Latte in polvere per distributori automatici Zuppe e brodi disidratati Salse Carne disidratata Frutta a guscio lavorata Condimenti e spezie Cereali precotti | 200 (gallati e BHA, singolarmente o in combinazione) espressi sul grasso |
| | | Patate granulate disidratate | 25 (gallati e BHA, singolarmente o in combinazione) |
| | | Gomma da masticare Integratori dietetici | 400 (gallati e BHA, singolarmente o in combinazione) |
| E 315 E 316 | Acido eritorbico Eritorbato di sodio | Conserven e semiconserve di carne Conserven e semiconserve di pesce Pesce a pelle rossa congelato e surgelato | 500 espressi come acido eritorbico 1 500 espressi come acido eritorbico |

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 |
| | | Tè solubile in polvere | 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 450, E 451 e E 452 può essere dosato singolarmente o in combinazione | | |
| E 338 | Acido fosforico | Bevande aromatizzate analcoliche | 700 mg/l ⁽¹⁾ |
| E 339 | Fosfato di sodio i) Fosfato monosodico ii) Fosfato disodico iii) Fosfato trisodico | Latte sterilizzato e UHT | 1 g/l |
| | | Latte parzialmente disidratato contenente meno del 28 % di materia secca | 1 g/kg |
| | | Latte parzialmente disidratato contenente più del 28 % di materia secca | 1,5 g/kg |
| E 340 | Fosfato di potassio i) Fosfato monopotassico ii) Fosfato dipotassico iii) Fosfato tripotassico | Latte disidratato e latte scremato disidratato | 2,5 g/kg |
| | | Panna pastorizzata, sterilizzata e UHT | 5 g/kg |
| | | Panna montata e analoghi a base di grasso vegetale | 5 g/kg |
| | | Formaggio non stagionato (esclusa la Mozzarella) | 2 g/kg |
| | | Formaggio fuso e suoi analoghi | 20 g/kg |
| E 341 | Fosfati di calcio i) Fosfato monocalcico ii) Fosfato dicalcico iii) Fosfato tricalcico | Prodotti a base di carne | 5 g/kg |
| | | Bevande per sportivi e acque da tavola lavorate | 0,5 g/l |
| | | Integratori dietetici | quanto basta |
| | | Sale e suoi succedanei | 10 g/kg |
| | | Bevande a base di proteine vegetali | 20 g/l |
| Preparati per la macchiatura di bevande | 30 g/kg | | |
| Preparati per la macchiatura di bevande per distributori automatici | 50 g/kg | | |

⁽¹⁾ E 338 soltanto.

| N. E | Denominazione | Prodotti alimentari | Livello massimo |
|--|--|--|-----------------------------|
| E 450 | Difosfati i) Difosfato disodico ii) Difosfato trisodico iii) Difosfato tetrasodico iv) Difosfato dipotassico v) Difosfato tetrapotassico vi) Difosfato dicalcico vii) Diidrogenodifosfato di calcio | Gelati | 1 g/kg |
| | | Dessert | 3 g/kg |
| | | Miscele essiccate in polvere per dessert | 7 g/kg |
| | | Prodotti da forno fini | 20 g/kg |
| | | Farina | 2,5 g/kg |
| | | Farina in miscela con lievito | 20 g/kg |
| | | Soda bread | 20 g/kg |
| | | Uovo liquido (albume, tuorlo o uovo intero) | 10 g/kg |
| E 451 | Trifosfati i) Trifosfato pentasodico ii) Trifosfato pentapotassico | Salse | 5 g/kg |
| | | Zuppe e brodi | 3 g/kg |
| | | Tè e infusioni d'erbe | 2 g/l |
| E 452 | Polifosfati i) Polifosfato di sodio ii) Polifosfato di potassio iii) Polifosfato di sodio e calcio iv) Polifosfato di calcio | Sidro e sidro di pere | 2 g/l |
| | | Gomma da masticare | quanto basta ⁽¹⁾ |
| | | Prodotti alimentari essiccati in polvere | 10 g/kg ⁽²⁾ |
| | | Bevande al cioccolato e al malto a base di latte e derivati | 2 g/l |
| | | Bevande alcoliche, esclusi vino e birra | 1 g/l |
| | | Cereali da colazione | 5 g/kg |
| | | Spuntini | 5 g/kg |
| | | Surimi | 1 g/kg |
| | | Pasta di pesci e crostacei | 5 g/kg |
| | | Coperture (sciropi per frittelle, sciropi aromatizzati per frullati e gelati; prodotti analoghi) | 3 g/kg |
| | | Preparati speciali per particolari usi nutrizionali | 5 g/kg |
| | | Agenti di rivestimento per prodotti a base di carne e prodotti vegetali | 4 g/kg |
| | | Prodotti della confetteria a base di zucchero | 5 g/kg |
| | | Zucchero a velo | 10 g/kg |
| | | «Noodles» | 2 g/kg |
| | | Pastelle | 5 g/kg |
| | | Filetti di pesce non lavorato, congelato o surgelato | 5 g/kg |
| Prodotti a base di crostacei congelati o surgelati | 5 g/kg | | |
| Prodotti lavorati a base di patate (inclusi i prodotti lavorati congelati, surgelati, refrigerati o essiccati) | 5 g/kg | | |
| 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 |
| E 355 | Acido adipico Adipato di sodio Adipato di potassio | Ripieni e coperture per prodotti da forno fini | 2 g/kg |
| E 356 | | Miscele essiccate in polvere per dessert | 1 g/kg |
| E 357 | | Dessert di aspetto gelatinoso | 6 g/kg |
| | | Dessert aromatizzati alla frutta | 1 g/kg |
| | | Polveri per la preparazione casalinga di bevande | 10 g/l |
| | | | espressi come acido adipico |

⁽¹⁾ Solamente E 341 ii).⁽²⁾ Solamente E 341 iii).

| N. E | Denominazione | Prodotti alimentari | Livello massimo | | |
|---|---|--|--|---|---------------------------|
| E 363 | Acido succinico | Dessert | 6 g/kg | | |
| | | Zuppe e brodi | 5 g/kg | | |
| | | Polveri per la preparazione casalinga di bevande | 3 g/l | | |
| E 385 | Etilendiamminotetraacetato di calcio disodico (EDTA di calcio disodico) | Salse emulsionate | 75 mg/kg | | |
| | | Legumi, funghi e carciofi in scatola o in barattolo | 250 mg/kg | | |
| | | Crostacei e molluschi in scatola o in barattolo | 75 mg/kg | | |
| | | Pesce in scatola o in barattolo | 75 mg/kg | | |
| | | Minarina | 100 mg/kg | | |
| | | Crostacei congelati e surgelati | 75 mg/kg | | |
| E 405 | Alginato di 1.2 propandiolo | Emulsioni di grassi | 3 g/kg | | |
| | | Prodotti da forni fini | 2 g/kg | | |
| | | Ripieni, coperture e decorazioni per prodotti da forno fini e dessert | 5 g/kg | | |
| | | Prodotti della confetteria a base di zucchero | 1,5 g/kg | | |
| | | Gelati a base di acqua | 3 g/kg | | |
| | | Spuntini a base di cereali e patate | 3 g/kg | | |
| | | Salse | 8 g/kg | | |
| | | Birra | 100 mg/l | | |
| | | Gomma da masticare | 5 g/kg | | |
| | | Preparazioni di frutta e verdura | 5 g/kg | | |
| | | Bevande aromatizzate analcoliche | 300 mg/l | | |
| | | Liquori emulsionati | 10 g/l | | |
| | | Alimenti dietetici per scopi medici speciali — Preparati dietetici per il controllo del peso che sostituiscono l'intera alimentazione quotidiana o un solo pasto | 1,2 g/kg | | |
| | | Integratori alimentari dietetici | 1 g/kg | | |
| | | E 416 | Gomma di karaya | Spuntini a base di cereali e patate | 5 g/kg |
| Rivestimenti per frutta a guscio | 10 g/kg | | | | |
| Ripieni, coperture e decorazioni per prodotti da forno fini | 5 g/kg | | | | |
| Dessert | 6 g/kg | | | | |
| Salse emulsionate | 10 g/kg | | | | |
| Liquori a base di uova | 10 g/l | | | | |
| Integratori dietetici | quanto basta | | | | |
| Gomma da masticare | 5 g/kg | | | | |
| E 420 | Sorbitolo | Prodotti alimentari in generale, escluse le bevande e quei prodotti alimentari che sono menzionati all'articolo 2, paragrafo 3 | quanto basta | | |
| | | | | i) Sorbitolo | |
| E 421 | Mannitolo | | Pesci, crostacei, molluschi e cefalopodi, non lavorati congelati o surgelati | (per scopi diversi dalla edulcorazione) | |
| | | | | | ii) Sciroppo di sorbitolo |
| E 953 | Isomalto | | | Liquori | |
| E 965 | Maltitolo | | | | |
| | | | | | |
| E 966 | Lattitolo | | | | |
| | | | | | |
| E 967 | Xilitolo | | | | |

| N. E | Denominazione | Prodotti alimentari | Livello massimo |
|-------|---|--|--|
| E 432 | 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 | 3 g/kg |
| E 433 | | Emulsioni di grasso per cottura al forno | 10 g/kg |
| E 434 | | Analoghi di latte e panna | 5 g/kg |
| E 435 | | Gelati | 1 g/kg |
| E 436 | | Dessert | 3 g/kg |
| | | Prodotti della confetteria a base di zucchero | 1 g/kg |
| | | Salse emulsionate | 5 g/kg |
| | | Zuppe | 1 g/kg |
| | | Gomma da masticare | 5 g/kg |
| | | Integratori alimentari dietetici | quanto basta |
| | | Alimenti dietetici per scopi medici speciali — Preparati dietetici per il controllo del peso che sostituiscono l'intera alimentazione quotidiana o un solo pasto | 1 g/kg singolarmente o in combinazione |
| E 442 | Fosfati d'ammonio | Cacao e prodotti di cioccolato menzionati nella direttiva 73/241/CEE | 10 g/kg |
| | | Prodotti della confetteria a base di cacao | 10 g/kg |
| E 444 | Saccarosio di isobutirrato acetato | Bevande torbide aromatizzate analcoliche | 300 mg/l |
| E 445 | Esteri della glicerina della resina del legno | Bevande torbide aromatizzate analcoliche | 100 mg/l |
| E 473 | Esteri di saccarosio degli acidi grassi Sucrogliceridi | Caffè liquido in barattolo | 1 g/l |
| E 474 | | Prodotti a base di carne trattati termicamente | 5 g/kg (sul grasso) |
| | | 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 | |
| | Integratori alimentari dietetici | quanto basta | |
| | Alimenti dietetici per scopi medici speciali — 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 | |
| E 475 | Esteri poliglicerici degli acidi grassi | Prodotti da forno fini | 10 g/kg |
| | | Liquori emulsionati | 5 g/l |
| | | Prodotti a base di uova | 1 g/kg |
| | | Preparati per la macchiatura di bevande | 0,5 g/kg |
| | | Gomma da masticare | 5 g/kg |

| N. E | Denominazione | Prodotti alimentari | Livello massimo |
|----------------|---|--|---|
| | | Emulsioni di grassi Analoghi del latte e della panna Prodotti della confetteria a base di zucchero Dessert Integratori dietetici Alimenti dietetici per scopi medici speciali — Preparati per il controllo del peso che sostituiscono l'intera alimentazione quotidiana o un solo pasto Cereali per colazione di tipo granulare | 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 | Creme da spalmare e condimenti con contenuto di grassi ridotto o molto ridotto Prodotti della confetteria a base di cacao, compreso il cioccolato | 4 g/kg 5 g/kg |
| E 477 | Esteri dell'1,2 propandiolo 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 Alimenti dietetici per scopi medici speciali — 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 479 b | 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 Cereali da colazione 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 Alimenti dietetici per scopi medici speciali — 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 4 g/kg 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 |

| N. E | Denominazione | Prodotti alimentari | Livello massimo |
|--|--|--|--|
| 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 Preparati per la macchiatura di bevande Concentrati di tè liquido, di frutta liquida e di infusioni di erbe Gelati Dessert Prodotti della confetteria a base di zucchero Prodotti della confetteria a base di cacao, compreso il cioccolato Salse emulsionate Integratori dietetici Lieviti per panetteria e pasticceria Gomma da masticare Alimenti dietetici per scopi medici speciali. Preparati dietetici per il controllo del peso che sostituiscono l'intera alimentazione quotidiana o un solo pasto (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 enologiche non previste dal regolamento (CEE) n. 337/79 | 10 g/kg 5 g/kg 25 mg/kg ⁽¹⁾ 10 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 0,5 g/l 0,5 g/kg 5 g/kg 5 g/kg 10 g/kg ⁽²⁾ 5 g/kg quanto basta quanto basta 5 g/kg 5 g/kg singolarmente o in combinazione |
| E 512 | Cloruro stannoso | Asparagi bianchi in scatola 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 E 552 E 553 a E 553 b E 554 E 555 E 556 E 559 | Biossido di silicio Silicato di calcio i) Silicato di magnesio ii) Trisilicato di magnesio ⁽³⁾ Talco ⁽³⁾ 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 Integratori dietetici Prodotti alimentari sotto forma di compresse e/o pastigliaggi, anche ricoperti Formaggio duro a fette e formaggio fuso a fette | 10 g/kg 10 g/kg quanto basta quanto basta 10 g/kg singolarmente o in combinazione |

⁽¹⁾ Solo per E 493.⁽²⁾ Solo per E 492.⁽³⁾ Esente da asbesto.

| N. E | Denominazione | Prodotti alimentari | Livello massimo |
|--|---|---|--|
| | | Gomma da masticare Riso Insaccati (solo trattamento in superficie) Prodotti della confetteria colati a base di gelatina (solo trattamento esterno) | quanto basta ⁽¹⁾ |
| 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 |
| E 900 | Dimetilpolisilossano | Confetture, gelatine e marmellate di cui alla direttiva 79/693/CEE e altre simili creme da spalmare, compresi i prodotti a ridotto contenuto calorico Zuppe e brodi Oli e grassi per frittiture Prodotti della confetteria (escluso il cioccolato) Bevande aromatizzate analcoliche Succo di ananasso Frutta e ortaggi in scatola e in barattolo Gomma da masticare (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 Sød . . . Saft Pastelle | 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/kg 10 mg/l 10 mg/l 10 mg/kg 100 mg/kg 10 mg/l 10 mg/kg |
| E 901 E 902 E 903 E 904 | Cera d'api, bianca e gialla Cera di candelilla Cera di Carnauba Gommalacca | Come agenti di rivestimento solo per: — Prodotti della confetteria (compreso il cioccolato) — Piccoli prodotti da forno fini ricorperti di cioccolato — Spuntini — Frutta a guscio — Caffè in grani | quanto basta |

(1) Solo per E 553b.

| N. E | Denominazione | Prodotti alimentari | Livello massimo |
|-------------------------|--|--|---|
| | | Integratori dietetici | quanto basta |
| | | Agrumi, meloni, mele e pere freschi (solo trattamento superficiale) | quanto basta |
| E 912 E 914 | Esteri dell'acido montanico Cera polietilenica ossidata | Agrumi freschi (solo trattamento superficiale) | quanto basta |
| E 927 b | Carbammide | Gomma da masticare senza aggiunta di zuccheri | 30 g/kg |
| E 950 E 951 E 957 | Acesulfame-K Aspartame Taumatina | Gomma da masticare con aggiunta di zuccheri | 800 mg/kg 2 500 mg/kg 10 mg/kg (solo come esaltore di sapidità) ⁽¹⁾ |
| E 959 | Neoesperidina DC | Gomma da masticare con aggiunta di zuccheri | 150 mg/kg ⁽¹⁾ |
| | | Margarina Minarina 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 |
| E 1201 E 1202 | Polivinilpirrolidone Polivinilpolipirrolidone | Integratori dietetici in forma di tavolette e/o pastigliaggi, anche ricoperti | quanto basta |
| E 1505 | Citrato di trietile | Albume d'uovo essiccato | quanto basta |

⁽¹⁾ 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.

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 |
|-----------|---|---|
| — | 1,2 Propandiolo (propilenglicol) | Coloranti, emulsionanti antiossidanti e enzimi (massimo 1 g/kg nel prodotto alimentare) |
| E 420 | Sorbitolo | |
| E 421 | Mannitolo | |
| E 422 | Glicerolo | |
| E 953 | Isomalto | |
| E 965 | Maltitolo | |
| E 966 | Lattitolo | |
| E 967 | Xilitolo | |
| E 400-404 | Acido alginico e i suoi sali di sodio, potassio, calcio e ammonio | |
| E 405 | Alginato di propan-1,2-diolo | |
| E 406 | Agar-agar | |
| E 407 | Carragenina | |
| E 410 | Farina di semi di carrube | |
| E 412 | Gomma di guar | |
| E 413 | Gomma adragante | |
| E 414 | Gomma d'acacia (gomma arabica) | |
| E 415 | Gomma di xanthan | |
| E 440 | Pectine | |
| E 432 | Monolaurato di poliossietilensorbitano (polisorbato 20) | } Agenti antischiuma |
| E 433 | Monoleato di poliossietilensorbitano (polisorbato 80) | |
| E 434 | Monopalmitato di poliossietilensorbitano (polisorbato 40) | |
| E 435 | Monostearato di poliossietilensorbitano (polisorbato 60) | |
| E 436 | Tristearato di poliossietilensorbitano (polisorbato 65) | |
| E 442 | Fosfatidi d'ammonio | Antiossidanti |
| E 460 | Cellulosa (microcristallina o in polvere) | |
| E 461 | Metilcellulosa | |
| E 463 | Idrossi propil cellulosa | |

| N. E | Denominazione | Uso limitato | |
|-----------|--|--|----------------------------------|
| E 464 | Idrossi propil metilcellulosa | | |
| E 465 | Etilmetilcellulosa | | |
| E 466 | Carbossimetilcellulosa | | |
| | Carbossimetilcellulosa di sodio | | |
| E 322 | Lecitine | | |
| E 432-436 | Polisorbati 20, 40, 60, 65 e 80 | } Coloranti e antiossidanti liposolubili | |
| 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 c | Esteri citrici di mono- e digliceridi degli acidi grassi | | |
| E 472 e | 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 | | } Coloranti e agenti antischiuma |
| 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 | | |
| 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 | | |

| N. E | Denominazione | Uso limitato |
|---------|--------------------------------------|---|
| 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% |
| E 552 | Silicato di calcio | |
| E 553 b | 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 | |

ALLEGATO VI

ADDITIVI ALIMENTARI AMMESSI NEGLI ALIMENTI DESTINATI AI LATTANTI E ALLA PRIMA INFANZIA

Nota

I preparati e gli alimenti per lo svezzamento destinati ai lattanti e alla prima infanzia possono contenere E 414 gomma d'acacia (gomma arabica) e E 551 (biossido di silicio) provenienti dall'aggiunta di preparazioni nutritive contenenti non oltre 10 g/kg di ciascuna di queste sostanze, nonché E 421 (mannitolo), quando venga usato come coadiuvante per la vitamina B₁₂ (non meno di una parte di vitamina B₁₂ in 1 000 parti di mannitolo).

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.
2. Se ad un prodotto alimentare viene aggiunta più di una delle sostanze E 322 e E 471, il livello massimo di ciascuna di queste sostanze stabilito per tale prodotto alimentare viene ridotto in misura corrispondente alla parte relativa, presente in tale prodotto alimentare, dell'altra sostanza.

| 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 | Estratto ricco di tocoferolo | } 10 mg/l singolarmente o in combinazione |
| E 307 | Alfatocoferolo | |
| E 308 | Gammatocoferolo | |
| E 309 | Deltatocoferolo | |
| E 322 | Lecitine | 1 g/l |
| E 471 | Mono- e digliceridi | 4 g/l |

PARTE 2

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

Note

1. Per la produzione di latti acidificati si possono usare colture produttrici di acido L(+)-lattico non patogene.
2. Se ad un prodotto alimentare viene aggiunta più di una delle sostanze E 322 e E 471, il livello massimo di ciascuna di queste sostanze stabilito per tale prodotto alimentare viene ridotto in proporzione alla quantità dell'altra sostanza presente in tale prodotto alimentare.
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 | Estratto ricco di tocoferolo | 10 mg/l singolarmente o in combinazione |
| E 307 | Alfatocoferolo | |
| E 308 | Gammatocoferolo | |
| E 309 | Deltatocoferolo | |
| 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 |

PARTE 3

ADDITIVI ALIMENTARI AMMESSI IN ALIMENTI PER LO SVEZZAMENTO 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 E 507 E 524 E 525 E 526 | 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 Acido cloridrico Idrossido di sodio Idrossido di potassio Idrossido di calcio | Alimenti per lo svezzamento | quanto basta (solo per l'aggiustamento del pH) |
| E 500 E 501 E 503 | Carbonati di sodio Carbonati di potassio Carbonati d'ammonio | Prodotti per lo svezzamento | 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 | Alimenti per lo svezzamento | 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 |

(*) Solo la forma L(+).

| N. E | Denominazione | Prodotti alimentari | Livello massimo |
|---------|--|--|--|
| E 322 | Lecitine | Biscotti e fette biscottate Alimenti a base di cereali Alimenti per l'infanzia | 10 g/kg |
| E 471 | 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 |
| 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 400 | Acido alginico | Dessert Budini | 0,5 g/kg singolarmente o in combinazione |
| E 401 | Alginato di sodio | | |
| E 402 | Alginato di potassio | | |
| E 404 | Alginato di calcio | | |
| E 410 | Farina di semi di carruba | Alimenti per lo svezzamento | 10 g/kg singolarmente o in combinazione |
| E 412 | Gomma di guar | Alimenti a base di cereali senza glutine | 20 g/kg singolarmente o in combinazione |
| E 414 | Gomma d'acacia (arabica) | | |
| E 415 | Gomma di xanthan | | |
| E 440 | Pectine | | |
| E 551 | Biossido di silicio | Cereali secchi | 2 g/kg |
| E 334 | Acido tartarico (*) | Biscotti e fette biscottate | 5 g/kg come residuo |
| E 335 | Tartrati di sodio (*) | | |
| E 336 | Tartrati di potassio (*) | | |
| E 354 | Tartrati di calcio (*) | | |
| E 450 a | Difosfato di disodio | | |
| E 575 | Gluconodeltalattone | | |
| E 1404 | Amido di ossidato | Alimenti per lo svezzamento | 50 g/kg |
| 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 1450 | Ottenilsuccinato di amido e sodio | | |

(*) Solo la forma L(+).

PARTE 4

ADDITIVI ALIMENTARI AMMESSI NEGLI ALIMENTI DESTINATI AI LATTANTI E ALLA PRIMA INFANZIA PER SCOPI MEDICI SPECIALI

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